

ICS 67.120.10
X 04



中华人民共和国国家标准

GB/T 25007—2010

速冻食品生产 HACCP 应用准则

Hazard analysis and critical point(HACCP) for application of quick-frozen foods

2010-09-02 发布

2010-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 HACCP 体系的原理	1
5 HACCP 体系的应用	1
6 速冻食品良好操作规范	2
7 速冻食品卫生操作程序	3
8 生产工序操作要求	3
9 微生物检验	4
10 HACCP 计划建立规程	4
附录 A (资料性附录) 速冻鸡块生产流程图	8
附录 B (资料性附录) HACCP 应用逻辑程序图	9
附录 C (资料性附录) 速冻食品良好操作规范	10
附录 D (资料性附录) 速冻食品卫生操作程序	13
附录 E (资料性附录) 判断树	16
参考文献	17

前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 和附录 E 均为资料性附录。

本标准由中国商业联合会提出并归口。

本标准起草单位：中国商业联合会商业标准中心、郑州三全食品股份有限公司、河南省速冻食品工程技术研究中心、河南全惠食品有限公司、成都全益食品有限公司、郑州全味食品有限公司、郑州全新食品有限公司、深圳市福荫食品有限公司、佛山市金城速冻食品有限公司、上海市冷冻食品行业协会等。

本标准主要起草人：曹德胜、陈南、黄忠民、林榆生、冼洁莹、张宁鹤、郑军芬、苏玲、张文叶、靳晓蕾、刘振宇。

速冻食品生产 HACCP 应用准则

1 范围

本标准规定了速冻食品生产过程中的危害分析和关键控制点(HACCP)体系的原理及其应用要求。

本标准适用于速冻食品生产的全过程。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所用的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 27341 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求

3 术语和定义

GB/T 22000 和 GB/T 27341 中确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

速冻食品 quick-frozen foods

用快速方法冻结,并采用冷藏链使其在流通领域保持 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 或更低温度的带有标识的食品。

3.2

冷藏链 cold chain

食品从生产到消费的各个环节中,连续不断采用低温方法流通和保存的一个系统,包括:冻结(或冷却)、冷藏、低温运输、区域配送和零售。

4 HACCP 体系的原理

HACCP 体系由以下 7 项原理组成:

原理 1:进行危害分析。

原理 2:确定关键控制点(CCPs)。

原理 3:建立关键限值。

原理 4:建立关键控制点(CCPs)的监控体系。

原理 5:建立纠偏措施,当监控表明某个特定 CCP 偏离时采用。

原理 6:建立验证程序,确定 HACCP 体系运行的有效性。

原理 7:建立有关上述原理及其在应用中的所有程序和记录的文件系统。

5 HACCP 体系的应用

5.1 总则

5.1.1 管理层及 HACCP 工作小组对 HACCP 体系建立、实施及验证给予全面责任承诺和参与。

5.1.2 HACCP 体系应用前,应建立实施 HACCP 体系所必需的质量管理文件,并加以实施和保持,以