

ICS 67.040
X 10



中华人民共和国国家标准

GB/T 20940—2007

肉类制品企业良好操作规范

Good manufacturing practice for meat products enterprises

2007-06-04 发布

2007-12-01 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	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 厂区环境	1
5 厂房、设施、设备和工器具	2
6 人员管理与培训	2
7 物料控制与管理	3
8 加工过程控制	4
9 质量管理	4
10 卫生管理	5
11 成品贮存和运输	6
12 文件和记录	6
13 投诉处理和产品召回	7
14 特殊要求	7

前 言

本标准由中华人民共和国科学技术部提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国畜牧兽医学会兽医食品卫生学分会。

本标准起草人：史书声、张新玲、曹贤钦、王永林、涂顺明、方洁、周辉。

本标准首次制定。

肉类制品企业良好操作规范

1 范围

本标准规定了肉类制品企业的厂区环境、厂房、设施、设备和工器具、人员管理与培训、物料控制与管理、加工过程控制、质量管理、卫生管理、成品贮存和运输、文件和记录以及投诉处理和产品召回等方面的基本要求。

本标准适用于肉类制品厂的设计、建造、改造、生产管理和技术管理。

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,其随后所有的修改单(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 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 19480 肉与肉制品术语

3 术语和定义

GB/T 19480 确定的术语和定义适用于本标准。

4 厂区环境

- 4.1 厂房应建在周围环境无有碍食品卫生的区域,厂区周围应清洁卫生,无物理、化学、生物等污染源,不存在害虫滋生环境。厂区周界应有适当防范外来污染源的设计与构筑。
- 4.2 不应兼营、生产、存放有碍食品卫生的其他产品,对兼营屠宰的肉类制品企业,其屠宰厂应符合相应的要求。
- 4.3 路面坚硬平整,有良好排水系统,无积水,主要通道铺设水泥等硬质路面,厂区无裸露地面,空地应绿化。
- 4.4 厂区内应设有有害(毒)气体、煤烟或其他有碍卫生的设施。
- 4.5 厂区内不应饲养与生产加工无关的动物(警戒用犬除外,但应适当管理,以避免污染食品)。
- 4.6 卫生间应有冲水、洗手、防蝇、防虫、防鼠设施。墙裙以浅色、平滑、不透水、无毒、耐腐蚀的材料建造,并保持清洁。
- 4.7 应有合理的供水、排水系统。废弃物应集中存放,远离车间并及时清理出厂。生产中产生的废水、废物的排放和处理应符合 GB 13457 规定的要求。
- 4.8 应建有与生产能力相适应的原料、辅料、成品、半成品、化学物品、包装物料等的储存设施并分开设置。应有废物、垃圾暂存的设施。
- 4.9 应按工艺要求布局,生产区与生活区隔离,锅炉房应远离车间,并设在下风向位置。
- 4.10 生产用水和污水的管道不得形成交叉,且用不同颜色区分。