

国家标准化管理委员会统一宣贯教材

国家认证认可监督管理委员会推荐培训教材

GB/T 27305—2008

《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求》

理解与实施

全国认证认可标准化技术委员会 编著



中国标准出版社

国家标准化管理委员会统一宣贯教材
国家认证认可监督管理委员会推荐培训教材

GB/T 27305—2008

《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求》

理 解 与 实 施

全国认证认可标准化技术委员会 编著

中国标准出版社

北 京

图书在版编目(CIP)数据

GB/T 27305—2008《食品安全管理体系 果汁和蔬菜
汁类生产企业要求》理解与实施/全国认证认可标准化技
术委员会编著. —北京:中国标准出版社,2009

国家标准化委员会统一宣贯教材. 国家认证认可
监督管理委员会推荐培训教材

ISBN 978-7-5066-5205-6

I. G… II. 全… III. ①果汁饮料-生产工艺-质量管
理体系-国家标准-中国-教材②蔬菜加工食品-生产工艺-
质量管理体系-国家标准-中国-教材 IV. TS255

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 031045 号

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 7.75 字数 203 千字

2009 年 4 月第一版 2009 年 4 月第一次印刷

*

定价 28.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

《GB/T 27305—2008

《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求》理解与实施》

编 委 会

主 任： 樊恩健

副 主 任： 吴 晶

编 委： (按姓氏笔画为序)

王孝霞	史新波	岑巍群	李荷芳
杨 铭	陈云华	姜铁白	蔡 宇

主 编： 岑巍群

副 主 编： 吴双民 胡 军

编写人员： (按姓氏笔画为序)

马立田	马 杰	代晓霞	李俊岚
余清谋	张泽晗	林爱东	武小省
顾绍平			

主 审： 刘卓慧

副 主 审： 许增德

审定人员： (按姓氏笔画为序)

乔青云	刘江毅	刘 克	冷传祝
宋跃炜	张小丹	张洪峰	李 杰
李丽开	李泽瑶	李经津	李喜俊
唐金艳	徐 娇	殷 爽	郭淑明
游安君	董 海	解丽华	

前言

民以食为天,食以净为重。落实科学发展观,核心是“以人为本”,保障食品安全是全社会的共同责任。而建立健全有关食品安全的标准体系,又是开展食品安全评价活动最重要的技术基础工作。我国已于2006年发布了GB/T 22000《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》,提供了适用于整个食品链中各行业各类型食品组织的通用要求。食品链中不同类型食品的生产加工活动存在较大差异,保证食品安全的基本卫生要求与关键过程控制要求等也不尽相同。食品生产企业及相关方在使用GB/T 22000中,提出了针对本类型食品专业生产特点对通用要求进一步细化的需求。

为更有效地实施GB/T 22000,中国合格评定国家认可中心在全国认证认可标准化技术委员会(SAC/TC 261)的指导下,组织相关单位技术人员完成了罐头食品、肉及肉制品、速冻果蔬、果汁和蔬菜汁类、速冻方便食品、水产品与餐饮业共七项食品安全管理体系国家标准的起草工作。这些标准用来配合GB/T 22000,以用于相应类型的食品生产企业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系,也可用于对此类食品生产企业的食品安全管理体系进行外部评价和认证,当用于认证目的时应与GB/T 22000一起使用。

在完成以上七项国家标准起草工作的基础上,中国合格评定国家认可中心又继续组织标准起草人员和来自食品生产企业、科研院所、认证机构与行政监管部门的专家,紧密结合我国多年从事食品安全生产、监管与认证认可评价工作的实践经验,完成了食品安全管理体系系列国家标准培训教材的编撰工作。编撰的主要目的是为了帮助七类食品生产加工企业和开展食品安全管理体系认证的相关单位与审核人员正确认识和理解这七项国家标准,以促进企业加强食品安全生产管理,促进认证机构提高食品安全管理体系认证的有效性。

经SAC/TC 261组织专家审定,本套书作为国家标准化管理委员会的统一宣贯教材和国家认证认可监督管理委员会的推荐培训教材出

版。包括：

1. GB/T 27301—2008《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》理解与实施
2. GB/T 27302—2008《食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求》理解与实施
3. GB/T 27303—2008《食品安全管理体系 罐头食品生产企业要求》理解与实施
4. GB/T 27304—2008《食品安全管理体系 水产品加工企业要求》理解与实施
5. GB/T 27305—2008《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求》理解与实施
6. GB/T 27306—2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》理解与实施
7. GB/T 27307—2008《食品安全管理体系 速冻果蔬生产企业要求》理解与实施

果汁和蔬菜汁类产品面临着众多食品安全问题,产生的原因复杂且多样,如农药、食品添加剂等不正确使用引致的原辅料化学物残留危害;基础设施的不足和不适宜的卫生条件;加工处理不当造成的有害微生物污染等。分析原因、制定措施、实施控制、强化监管、持续改进是贯穿整个果汁和蔬菜汁类产品原辅料验收、生产、存储和服务过程,实现食品安全管理的最佳选择。

GB/T 27305—2008《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求》是GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》在果汁和蔬菜汁类生产企业应用的特定要求,是根据果汁和蔬菜汁类行业的特点对人力资源、前提方案、关键过程控制、检验、产品追溯与撤回在GB/T 22000提出的要求基础上的具体化。

为了帮助我国的果汁和蔬菜汁类生产企业和相关认证机构与认证审核人员更好地学习、理解和使用GB/T 27305—2008,促进果汁和蔬菜汁类生产企业有效地建立和保持其食品安全管理体系,从而最大限度地减少食品安全危害的发生,根据国家标准化委员会及全国认证认可标准化技术委员会(SAC/TC 261)的要求,中国合格评定国家认可委员会(CNAS)组织该国家标准的主要起草人员和相关专家,共同编撰了《GB/T 27305—2008〈食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求〉理解与实施》。

本书每章依据标准内容分为若干节编写,每节又按照两至三个层次阐述。第一层为方便使用,列出标准的条款原文;第二层是针对该条款的理解与解释;必要

时还列有第三层实例,有助于理解标准内容,但果汁和蔬菜汁类生产企业应结合自身管理的特点来使用该部分内容。

本书的作者大部分是 GB/T 27305—2008 的主要起草人,来自果汁和蔬菜汁类产品的生产组织、行业协会、监管部门、认证机构和认可机构,具有较丰富的生产、监管和认证认可经验。参加本书编写的单位有:中国合格评定国家认可中心、陕西出入境检验检疫局、国家认证认可监督管理委员会注册管理部、青岛出入境检验检疫局、中国饮料工业协会、北京中大华远认证中心、北京汇源饮料食品集团有限公司、陕西恒兴果汁饮料有限公司、大连海升果业有限责任公司等。

本书的读者对象包括果汁和蔬菜汁类产品生产企业的管理人员、食品安全小组成员、原辅料采购人员、食品生产人员与检测人员,也包括从事食品安全管理体系认证审核的人员与管理人员。本书可作为对认证审核人员的培训教学书籍,也可供与果汁和蔬菜汁类产品有关的生产、销售、认证认可和监管工作人员参考使用。

由于学识、认识和经验的局限性,书中难免有理解错误和认识不到位的情况,欢迎各位读者批评指正,以便在今后实践中予以改正。

编 著 者

2008 年 12 月

目 录

第一章 概述	1
第一节 标准的制定背景	1
第二节 标准的起草过程与编制原则	6
第三节 标准的结构与特点	8
第二章 范围、规范性引用文件与术语	10
第一节 范围	10
第二节 规范性引用文件	10
第三节 术语和定义	13
第三章 人力资源	16
第一节 食品安全小组的组成	16
第二节 能力、意识和培训	18
第四章 前提方案	23
第一节 基础设施和维护	23
第二节 卫生标准操作程序	30
第三节 人员健康和卫生	46
第五章 关键过程控制	48
第一节 原辅料的验收和储存	48
第二节 原料果蔬的拣选	54
第三节 配料	56
第四节 杀菌	61
第五节 包装(灌装)	63
第六章 检验	74
第一节 检验能力	74
第二节 检验要求	77



第七章 产品追溯和撤回 81

 第一节 标识 81

 第二节 产品追溯 82

 第三节 撤回 86

附录 93

 GB/T 27305—2008 食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求 95

 果汁和蔬菜汁类产品相关法律法规及标准清单 108

参考文献 114

第一章 概述

第一节 标准的制定背景

一、果汁和蔬菜汁类行业发展概况

(一) 国外概况

由于果汁和蔬菜汁类饮料具有营养价值高、卫生、方便、快捷等特点,正被世界各国特别是发展中国家的消费者所接受,全球果汁和蔬菜汁类饮料市场总量逐年增加。2005 年全球果汁产量为 2 130 万吨,果汁饮料为 2 709 万吨,二者合计为 4 839 万吨,比 2002 年增长 11.2%,年均增长 3.6%。橙汁和苹果汁是果汁家族中的两个主要品种。橙汁大约占据了世界果汁市场三分之二的份额,巴西和美国是橙汁生产大国,分别占世界总量的 51%和 42%。中国是浓缩苹果汁出口大国,2005 年出口 64.8 万吨,约占世界苹果浓缩汁贸易量的 70%。在果汁消费量方面,据德国果汁工业协会统计,2006 年德国、加拿大人均果汁消费量均已超过 40 L,其次是美国,为 34 L,欧盟国家人均果汁消费量为 24.4 L,日本和新加坡消费量在 16 L~20 L 之间,部分国家人均果汁消费量见图 1-1。

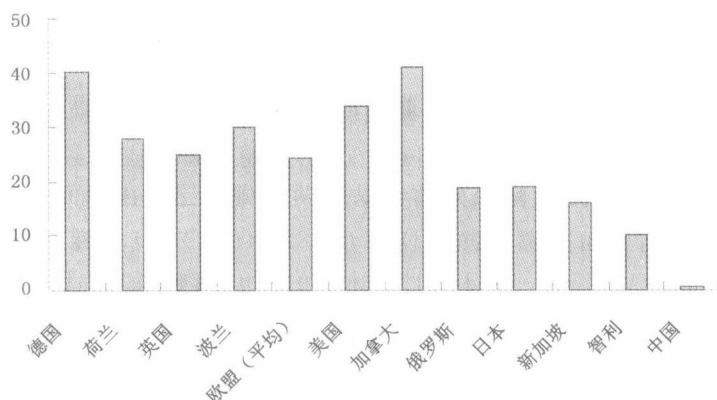


图 1-1 2006 年部分国家人均果汁消费量 (来源:德国果汁工业协会)

果汁及蔬菜汁类饮料发展中具有以下几个特点:

1. 非浓缩还原果汁(NFC)异军突起

由于 NFC 风味好,营养保存多,深受关注健康人群的欢迎。1997 年~2004 年,全球范围内 NFC 市场发展迅速,销售量和销售额分别增长 68%和 64%。NFC 占全球果汁销量的 10%,销售额占 14%,主要市场是西方发达国家,美国、英国、法国、加拿大和澳大利亚 NFC 占全球果汁消费总量近 70%,其中澳大利亚消费水平最高,为人均 11 L,其次是加拿大,人均 9.6 L。

2. 复合型果蔬饮料前景看好

近几年来,复合型果汁饮料及果蔬汁饮料在发达国家发展较快,在国外市场流行品种较为繁多,市场上常见的有菠萝汁或橙汁等热带果汁与不同蔬菜汁的复合果汁饮料。例如:番茄汁与其他多种果蔬的复合汁、橙汁与胡萝卜等蔬菜汁的复合汁,芹菜汁、甜菜汁、菠菜汁等蔬菜汁配以食

盐、香料和柠檬酸等制成的复合蔬菜汁等产品。针对部分人群对水果蔬菜消费欲望下降这一新动向,日本饮料商开发出“功能蔬菜汁”,这种产品通常由 50%蔬菜汁与 50%果汁混合而成,并加入适量纤维素。目前用于榨汁的蔬菜主要有:西芹、胡萝卜、鲜牛蒡、菠菜、中国白菜、黄瓜、西葫芦、绿菜花与食用仙人掌等,用于榨汁的水果通常为柠檬、柑橘、苹果、葡萄等。

3. 特殊保健功能饮料引人关注

市场上,保健功能的果汁主要有蔓越莓果汁、西柚汁、石榴汁等品种,而花卉饮料、富碘果汁饮料、高纤维饮料也正在得到迅速发展。

(1) 花卉饮料:一种新型的天然花卉型饮料正走俏欧洲,这种花卉饮料不仅颜色赏心悦目,其气味也芳香宜人,具有滋润皮肤、美容养颜、提神醒目之功效,特别受到年轻女性消费者的青睐。花卉含有人体必需的矿物质元素、氨基酸、蛋白质及植物激素,对人体具有独特的营养作用。适合加工成花卉饮料的花卉品种有:玫瑰花、向日葵花、金银花等。花朵在盛开前人工采摘,通过加工制成半成品原料,从而确保花卉原料营养损失最少。

(2) 富碘果汁饮料:是一种以海洋藻类提取液与果汁为原料,采用科学方法加工而成的天然食品。由于海藻中含有海藻糖、甘露醇及人体必需的各种氨基酸、微量元素和多种维生素,因而该饮料不仅具有补碘作用,而且具有降血脂、软化血管和改善肝脏、心脏及其他主要器官功能的作用,效果十分明显。海藻类物质生长在海洋中,较少受到污染,是加工饮料的优质原料。

(3) 高纤维饮料:目前国外果汁饮料市场上还流行一种含有高纤维的果汁饮料,该饮料被摄入人体后能吸附肠胃中的毒素和其他不良自由基,并被快速排出体外,起到预防疾病的目的。饭前饮用纤维素饮料还可以控制饮食,有利于减肥塑身,保持理想身材,深受女性消费者的喜爱。高纤维饮料是流行在饮食、保健行业中的最新营养概念。

(二) 国内概况

饮料市场中碳酸饮料、茶饮料的增长减缓,碳酸饮料由于其过高的糖含量,已在欧美地区被界定为不适合青少年和肥胖人群消费的饮料。纯果汁和果蔬汁类饮料由于其具有天然、健康的特性,产销量增长迅速。我国饮料工业是改革开放以后发展起来的新兴行业,虽然起步较晚,但发展十分迅速。全国饮料总产量保持稳定增长,1980 年年产不足 30 万吨,1990 年猛增到 330 万吨,到 2000 年为 1 490 万吨,20 年增长 50 多倍,平均年增长速度为 21.8%。2004 年饮料总产量 2 912 万吨,其中果汁及果汁饮料 500 万吨;2006 年饮料总产量 4 220 万吨,其中果汁及果汁饮料 860 万吨,比 2004 年增长 72%(见图 1-2)。果汁行业保持两位数以上的增长速度,是饮料工业中发展最快的行业之一。各时期果汁及果汁饮料产量见图 1-2。

果汁和蔬菜汁类饮料在经历了近几年快速发展后,质量也有了明显提高。消费者对品牌的认可度得到加强,一些国内品牌在经历了几年的市场考验后,在各自的市场范围内受到消费者的青睐。果汁和蔬菜汁类饮料的果汁含量由过去的小于 10%发展成为 100%、40%、20%、10%等多种规格,特别是 100%的果汁已被广大消费者接受。在果汁和蔬菜汁类饮料中,初步形成了以橙汁、苹果汁为主,草莓汁、桃汁、杏汁、酸枣汁、西柚汁等为辅的品种结构,特别是最近异军突起的果汁与蔬菜汁

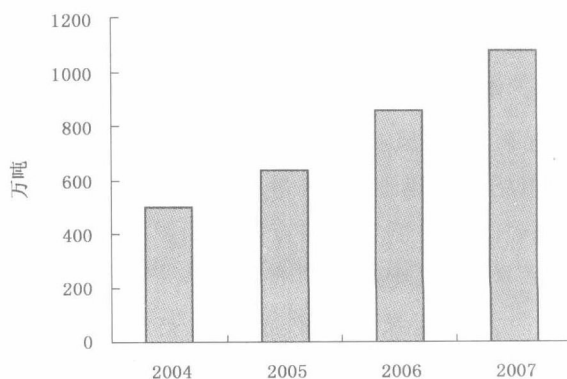


图 1-2 果汁及果汁饮料产量(来源:中国饮料工业协会)

的混合饮料、高纤维饮料、果汁奶等品种将推动果汁和蔬菜汁类饮料市场再上新台阶。果汁和蔬菜汁类饮料的外包装质量也在不断改进,改变了过去小容量纸塑包装的单一形式,注重包装容量、材质的多样化,发展了适合家庭、餐饮的大容量包装。无菌灌装技术的推广和消费者观念的更新也促进了果汁和蔬菜汁类饮料的消费。果汁和蔬菜汁类饮料的生产已由过去的大小企业一起上转变为现在有相当实力的企业的介入、国内上市公司的加盟、国际大公司的投入,使果汁和蔬菜汁类饮料的生产以国际先进水平为目标快速发展。

我国用于果汁加工的水果资源丰富,其中,苹果产量位居世界第一,柑橘产量居世界第二,梨、桃等产量也位居世界前列。目前我国可供生产浓缩果汁、果浆的水果有苹果、橙、柑橘、黑加仑、菠萝、西番莲、葡萄、刺梨、桃、杏、草莓、芒果、山楂等,其生产情况大致为:

1. 生产能力向浓缩苹果汁高度集中

浓缩苹果汁作为饮料的基础配料,国外 90% 的饮料生产厂商将浓缩苹果汁用作饮料生产的勾兑和调味,因此未来浓缩苹果汁行业的发展前景是相对稳定的。我国浓缩苹果汁加工业经过 20 多年的发展取得了引人注目的成绩,加工能力从 1982 年的不足 5 t/h 发展到 2006 年的 2 700 t/h,产能从不足 1 000 多吨发展到目前的 100 万吨。统计资料显示,2001 榨季产量为 25 万吨,2004 榨季产量为 77 万吨,2006 榨季产量约 71 万吨。2002 年出口量 29.83 万吨,2004 年出口量 48.7 万吨,2006 年出口量 67.3 万吨,2007 年出口量达到 100 万吨以上,大大超过原先的预测。近几年苹果产量与浓缩苹果汁出口量见图 1-3。自 2003 年开始中国浓缩苹果汁的出口已占世界浓缩苹果汁贸易总量的一半以上,在美国市场,每消费 10 瓶苹果汁,就有 7 瓶是中国生产的。中国已成为世界最大的浓缩苹果汁生产国,但国内消费量不足总产量的 5%。

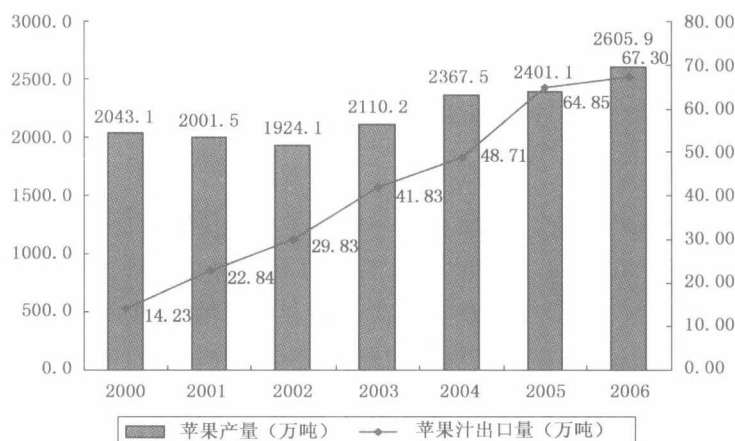


图 1-3 苹果产量及浓缩苹果汁出口量 (来源:中国饮料工业协会)

2. 橙汁市场依赖进口

橙汁是世界上贸易量最大的果汁产品之一,大约占据世界果汁市场的三分之二。目前我国橙汁主要依靠进口,浓缩橙汁进口量从 2000 年不到 1 万吨,2002 年 3.7 万吨,增加到 2006 年 6.3 万吨,比 2002 年增加近 100%,我国柑橘产量及浓缩橙汁进口量见图 1-4。随着近几年我国经济的持续发展,橙汁消费量从 2000 年的人均不到 0.1 L 上升到 2005 年的 0.5 L,预计到 2015 年,我国橙汁人均年消费量将达到 2.6 L~3 L 的水平。

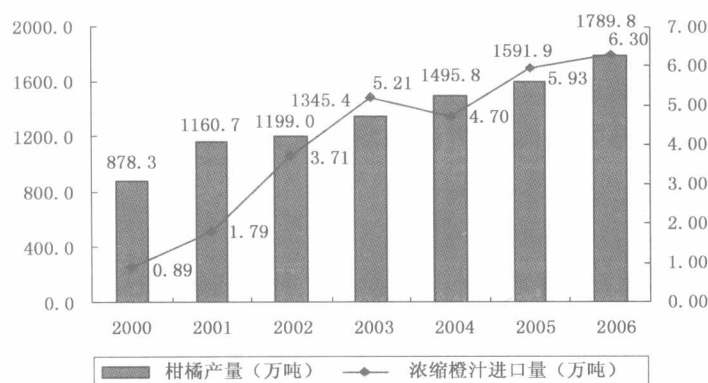


图 1-4 柑橘产量及浓缩橙汁进口量 (来源:中国饮料工业协会)

3. 热带水果果汁开始受到关注

我国种植的热带水果主要包括:柑橘、菠萝、芒果、荔枝、龙眼(桂圆)、椰子、香蕉、番石榴、木瓜、石榴、杨桃和莽吉柿等。1994年,我国热带水果的产量还不足1 000万吨;到2006年,热带水果的产量已增加至2 000万吨。

我国发展热带水果浓缩果汁生产有着非常大的优势,适合工业化生产的品种很多,尤其是菠萝、百香果、木瓜、香蕉、芒果等。由于这些水果只能生长在热带、亚热带地区,不可能像苹果那样超大规模种植,因此其产量有限。如2002年全世界的菠萝浓缩汁的需求量为30万吨,而市场供应量只有5万吨,中国出口的只有几千吨,其中80%以上由广西生产,缺口之大是其他果汁无法比的。

现在政府正在增加对热带水果(包括菠萝)浓缩汁的投入。2006年,菠萝浓缩汁的产量达到了2万吨,其中有3 530吨供出口;每年生产的芒果61万吨,生产的芒果汁(30 Brix)为7 000吨~9 000吨;西番莲浓缩汁(50 Brix)1 000吨。这些产品主要供应国内市场,由于产量少,难以与南美洲的产品进行竞争。但是,中国的产品很适合于与其他产品混合,如果能增加产量,必将受到欧洲进口商的欢迎,使全球又增加一个主产地。

(三) 果汁和蔬菜汁类生产企业面临的问题

1. 原料质量有待提高

我国在果汁加工用原料的选育方面取得了一定的进步,但是适合加工的果品品种仍然很少,制约了果汁加工业的发展。在浓缩汁加工方面,长期以来以鲜食品种为原料进行加工制约了苹果浓缩汁的出口,产品的出口价格低,经济效益不高。近年来虽在高酸度加工用苹果品种的引进与栽培方面做了大量的工作,但是具有一定规模的原料基地建设仍然没有取得很大的成效。

2. 生产企业管理水平与快速发展的形势不适应

我国果汁和蔬菜汁类饮料生产历史较短,生产规模在最近几年快速扩张。但由于资金投入、规模等方面问题的制约,少数生产企业在原料基地、生产工艺的管理和生产设备、生产条件的配置以及技术人才的储备方面,与快速发展的行业形势还存在着一定的差距。

3. 标准体系与质量控制体系有待完善

目前国内国际市场正在走向一体化,生产标准和技术要求也要进行国际化认定和规范。我国果汁和蔬菜汁加工业的质量标准体系、检验检测体系及质量认证体系建设与国际先进水平相比还存在着一定差距。随着果汁和蔬菜汁加工业的快速发展,我国果汁和蔬菜汁标准化工作应从为生产、管理服务转变到为贸易服务,着眼于标准的适用性。积极参加制定和修订国际标准,加速我国相关标准的制定和完善,不断提高我国果汁和蔬菜汁加工业的技术水平,加强质量控制和监督,保

证我国果汁和蔬菜汁加工业的快速和良性发展。

近年来研究院所、高校、企业也投入了较多的科研力量,围绕果汁和蔬汁类饮料的低物耗、低能耗、营养成分的保留、最佳色泽、不同果汁、蔬菜汁、蛋白饮料之间的混配、外观形态及质量保证等课题,从品种改良、引种、果蔬提取工艺、浓缩工艺到果汁和蔬菜汁饮料的产品配方设计、生产工艺、设备等方面开展了大量的科研工作,取得了一些成绩。相信通过这些努力,我国的果汁和蔬菜汁类饮料行业必会有所发展。

二、食品安全管理体系标准的建立与完善

(一) 缺少统一的食物安全管理体系标准

食物安全问题是一个社会问题,涉及到法律法规建设、管理监督水平、食物生产经营者的素质、社会消费观念等多个方面,需要从多个层面、选择多种途径和采取措施予以关注和解决。作为被国际社会广泛接受的有效途径——食物安全管理体系的建立和实施,同样得到了我国食物安全行政管理部门和专业技术人员的认可。

1997年,HACCP原理被国际食物法典委员会(CAC)接受,并被应用于其修订的《食物卫生通则》,基于HACCP的食物安全管理体系得到了更广泛的认同。

但在长达20年的时间里,国际上没有统一和成熟的基于HACCP的食物安全管理体系评价准则,而存在着以环球食物安全动议(GFSI)为代表的以ISO/IEC指南65《产品认证机构通用要求》为认可准则的产品认证模式,也有融合HACCP原理和ISO 9001标准的体系模式(GB/T 19080—2003/ISO 15161:2001《食物与饮料行业 GB/T 19001—2000应用指南》);即便在同一国家,不同机构也有不同的认证准则。我国相关部门也出台了很对评价要求和规定,很不一致。

考虑到食物企业对HACCP认证的需求,为规范认证机构有关HACCP认证的活动,中国合格评定国家认可委员会于2002年底启动了HACCP认证机构认可试点工作。在认可试点工作中,发现认证机构所依据的认证准则各不相同,各第三方认证机构的认证结果既缺少了可比性,也缺少了可信性;既让企业无所适从,也让第三方机构认证评价工作进退维谷。为此,中国合格评定国家认可委员会开始了在统一国内食物安全管理体系认证标准方面的尝试。

(二) 食物安全管理体系认证标准的发展

1. 《基于 HACCP 的食物安全管理体系 规范》

为解决认证依据的一致性,2004年1月16日,中国合格评定国家认可委员会发布了《基于HACCP的食物安全管理体系 规范》,为认证结果的可比性提供了基本条件。

《基于HACCP的食物安全管理体系 规范》,考虑了管理体系的完整性、国际兼容性、应用可操作性和科学性的要求,还将国内外法规、标准和其他要求渗透于体系中;同时,为验证基于HACCP的食物安全管理体系的有效性,确保食物安全,体现生产加工企业对消费者的食物安全承诺,还考虑了体系评价中成品和半成品检验中抽样方法、检验方法的区域差异要求。

《基于HACCP的食物安全管理体系 规范》为我国食物企业建立基于HACCP的食物安全管理体系提供了专业化的统一的依据,为社会、顾客和第三方认证机构评价企业的食物安全管理体系提供了评价准则,为政府对食物企业的管理和监督提供了依据。

2. GB/T 22000—2006/ISO 22000:2005《食物安全管理体系 食物链中各类组织的要求》

2002年,“食物安全管理体系 食物链中各类组织的要求”列入国家“十五”重大科技专项“食

品安全技术”课题重要考核指标之一。

2004年,在课题研究及跟踪 ISO 22000《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》(征求意见稿)的基础上出台了《食品安全管理体系通用评价准则——食品安全管理体系对整个食品链中组织的要求》(HACCP-EC-01)并开展了标准的试用工作。

2005年,国家认证认可监督管理委员会发文要求中国合格评定国家认可委员会在相关认可机构和组织中试行课题成果 HACCP-EC-01。

2006年,在课题研究与应用基础上,结合我国食品企业质量管理和食品安全工作实际,GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》正式发布。

(三)《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求》应运而生

随着 GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》正式发布,我国有了与国际接轨的统一的食品安全管理体系的评价标准。该标准适用于食品链中所有方面和任何规模的、希望通过实施食品安全管理体系以稳定提供安全产品的所有组织。由于其普遍适用性,该标准就不可能针对不同类型的组织提供特性的帮助。

在果汁和蔬菜汁类食品安全方面,在生产环节,存在着各种问题,迫切需要有标准指导生产企业和认证机构,从该类生产企业存在的食品安全关键问题入手,结合该类企业生产特点,针对企业卫生安全生产环境和条件、关键过程控制、产品检验等,在生产、运输等环节对食品安全管理体系建立和实施方面进行指导和帮助。

为了提高我国果汁和蔬菜汁类产品安全水平、提高我国食品企业市场竞争力,企业和认证机构迫切需要一部针对果汁和蔬菜汁类生产特点的专项食品安全管理体系标准,于是 GB/T 27305--2008《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求》应运而生。

第二节 标准的起草过程与编制原则

一、任务来源

GB/T 27305—2008《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求》的制定任务列入国家标准化管理委员会国家标准计划,项目序号为 20068054-T-469。本标准由中国合格评定国家认可中心和陕西出入境检验检疫局共同提出,由全国认证认可标准化技术委员会归口。

该标准由中国合格评定国家认可中心、陕西出入境检验检疫局、国家认证认可监督管理委员会注册管理部、青岛出入境检验检疫局、中国饮料工业协会、北京中大华远认证中心、北京汇源饮料食品集团有限公司、陕西恒兴果汁饮料有限公司、大连海升果业有限责任公司等单位组成标准起草组共同完成。

二、起草过程

接到标准编制任务后,全国认证认可标准化技术委员会和中国合格评定国家认可中心立即联合与食品安全相关部门和单位成立了标准起草工作组,起草工作组在对 GB/T 22000—2006 及 FSMS-04:2007《食品安全管理体系 果蔬汁生产企业要求》跟踪和研究工作的基础上,收集了国内外有关资料,了解果汁和蔬菜汁类饮料行业有关技术发展动态,并对我国果汁和蔬菜汁饮料生产企业的生产现状作了调研,明确了工作重点和进程安排。

(一)形成征求意见稿

2007年8月30日,标准起草工作组召开了第一次会议。会议上进一步明确了国家标准起草



工作要求,就标准的基本框架及内容进行了讨论,研究了标准宣贯教材的编写工作并对工作组成员分工、工作进度及时限要求作了具体安排。会后初步完成了标准草案稿。

2007年11月6日至8日,标准起草工作组召开了第二次工作会议。会上标准起草工作组对标准草案稿逐字逐句进行了讨论,根据讨论意见对标准文本作了仔细认真的修改,同时通报了标准宣贯教材的编制工作情况并研究了相关问题。根据工作组第二次工作会议的精神,工作组形成了标准征求意见稿。

(二) 形成送审稿

2008年1月底,全国认证认可标准化技术委员会将《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求(征求意见稿)》向来自政府监管部门、认证机构、认可机构、果汁及蔬菜汁类生产企业等机构的79位专家征求意见。截至2008年3月29日公示期结束,共有13位专家或机构提出了85条相关的修改意见和建议。

2008年4月10日至4月11日,标准起草组召开了第三次会议,会上,起草组讨论、研究了标准征求意见稿公示期间专家们提出的意见和建议,最终形成了标准送审稿。

(三) 审定和报批

2008年5月15日,该标准通过SAC/TC 261组织的标准审定会。审定委员会认为,该标准根据我国多年开展果汁和蔬菜汁类生产企业HACCP体系管理、监管与认证的实践经验,吸收了国际食品法典委员会(CAC)、美国食品与药品管理局(FDA)CFR 21 Part 120果蔬汁法规和相关国际标准的要求,结合我国国内有关法规以及果汁和蔬菜汁类产品生产卫生质量控制的经验,提出了GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》应用于果汁和蔬菜汁类生产企业的具体要求,是自主研发的国家标准。本标准的编制对于促进果汁和蔬菜汁类生产企业实施GB/T 22000—2006和提升食品安全管理水平,提高该类食品生产企业认证的针对性和有效性具有积极意义。本标准研究提出的果汁和蔬菜汁类生产企业食品安全管理体系的具体要求填补了国内外的空白,并与GB/T 22000相协调,达到了国际先进水平。

根据审定委员会的建议和意见,标准起草组召开了专门会议,对相关意见进行了充分的研究和处理,形成了标准报批稿。

另外,标准名称起初为《食品安全管理体系 果蔬汁生产企业要求》,当时考虑到GB 10789—2007《饮料通则》将于2008年12月1日实施,标准起草组成员经过认真商讨,决定采用GB 10789—2007《饮料通则》中的定义,将标准名称变更为《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求》。此次变更仅为标准名称的变化,为了保持与国家强制标准的一致性,未改变标准的适用范围。

三、标准编制原则

本标准是GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》在果汁和蔬菜汁类生产企业应用的特定要求,是根据果汁和蔬菜汁类行业的特点对GB/T 22000要求的具体化,但并未针对GB/T 22000条款逐条作出解释和说明。编制该标准遵循了以下原则:

(一) 与国际先进标准接轨的原则

该标准制定过程中参考了国际食品法典委员会(CAC)和欧美发达国家的最新果汁和蔬菜汁类产品卫生规范标准,借鉴了国家认监委和出入境检验检疫部门对进出口食品企业管理的先进经验,与国际先进标准接轨。

（二）和相关标准的协调性原则

该标准需要与 GB/T 22000 配合使用,虽然其与 GB/T 22000 的结构不相同,但相关内容和要求与 GB/T 22000 是相互协调的,并没有增加新的要求。

（三）继承性原则

该标准的编制基础为“十五”国家重大科技专项“食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施”科研成果之一“食品安全管理体系 果蔬汁生产企业要求”,考虑到该科研成果已经在企业和认证机构推广和使用,为了在标准发布后,尽量减少对原科研成果使用者的影响,在本标准编制过程中,注意吸收了原有科研成果,在内容和体例上都有较好的继承和延续。

（四）简略实用和可操作性的原则

从当前我国果汁和蔬菜汁类产品企业加工、食品安全控制的实际状况和我国粗放型的食品原料生产、劳动密集型的食品加工特点出发,研究、制定和建立简略实用、操作性强的评价准则。

（五）自主创新与应用转化的原则

在研究如何将 GB/T 22000 应用于我国果汁和蔬菜汁类产品加工行业的食品安全控制的基础上,考虑了结合我国该类产品的生产特点,建立既符合 GB/T 22000 要求,又符合我国实际,具有我国自身特点,并且可用于指导建立、实施和评价我国果汁和蔬菜汁类产品加工企业的食品安全管理体系的应用。

第三节 标准的结构与特点

一、标准的结构

（一）引言

标准引言部分介绍了标准的性质、特点、适用范围以及编制的技术基础。

（二）正文

标准的正文部分包括范围、规范性引用文件、术语和定义、人力资源、前提方案、关键过程控制、检验、产品追溯和撤回共八个章。

标准第 5 章“前提方案”是标准的重点内容之一。标准在这一章明确了果汁和蔬菜汁类产品生产企业做好食品安全管理工作的基础要求,包括生产企业设施设备及维护保养、清洗消毒以及人员健康和卫生等。

标准的第 6 章“关键过程控制”是标准的又一核心内容,在这一章,标准结合果汁和蔬菜汁类产品企业生产特点,在 ISO 22000 基础上,明确了果汁和蔬菜汁类生产企业在原辅料控制、配料、杀菌、内包装材料控制等的特性要求,并着重强调了容易发生食品安全事故的运输与配送过程和冷链的保持及控制的管理要求。

标准的第 8 章明确了“产品追溯和撤回”要求。近几年政府主管部门更加强调食品的可追溯系统建设。本标准将此内容单独提出,体现了社会对企业的最新要求。

（三）附录

标准附录为资料性附录,该附录说明了 GB/T 22000—2006 与本标准之间的对应关系,目的在于方便标准使用者利用该标准建立或评价果汁和蔬菜汁类生产企业食品安全管理体系。