

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 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**

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 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

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 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/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
ISBN 978-7-5066-5202-5

I. G… II. 全… III. 肉制品-食品检验-质量管理体系-国家标准-中国-教材 IV. TS251.7

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 024703 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 8.5 字数 230 千字

2009 年 3 月第 1 版 2009 年 3 月第一次印刷

*

定价 30.00 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 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》

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： 王孝霞

编写人员：	高永丰	樊恩健	游安君	张 涛
	刘庆龙	孟凡亚	余 峰	延静清
	王 刚	赵 箭	陈忘名	

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

· 5 ·

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

我国是世界上最大的肉品生产与消费大国,但是由于养殖、屠宰、加工过程质量控制薄弱等原因,导致肉品存在潜在的安全问题。由于肉品中农兽药残留、重金属、微生物等不符合产品消费的要求,从而影响了我国肉品的出口,甚至影响到我国产品在国际市场上的形象,最终会影响我国养殖产业的可持续发展。肉品安全涉及面广、生产链较长、加工过程复杂、监督管理部门较多,任何一个环节出现问题都会影响到肉品安全,因此,建立完善的食品安全管理体系至关重要。

最新发布的 GB/T 27301—2008《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》是 GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》在肉及肉制品生产企业应用的特定要求,是根据肉及肉制品生产企业的特点对 GB/T 22000—2006相应要求的具体化。本书是 GB/T 27301—2008 的宣贯教材,编写的主要目的是为了帮助我国的肉及肉制品生产企业和相关认证机构与认证审核人员正确认识和理解 GB/T 27301—2008,并促进肉及肉制品生产企业有效地建立和保持其食品安全管理体系,以加强企业内部的食品安全管理,从而最大限度地减少食品安全危害的发生。在使用本书时,读者应对照 GB/T 27301—2008 进行学习,在对标准的理解与实施方面应以标准所述的要求为准。

本书按照标准条款的顺序逐条进行解释,每一章节的内容按照两至三个层次阐述。第一层为方便阅读,直接列出国家标准的相关条款;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,有助于读者理解标准内容,但是肉及肉制品企业应结合自身的管理特点来使用该部分内容。

本书的作者是 GB/T 27301--2008 的主要起草人,他们来自肉及肉制品的生产组织、科研院所、监管部门、认证机构与认可机构,具有一定的生产、监管与认证认可经验。参加本书编写的单位有:中国合格评定国家认可中心、国家认证认可监督管理委员会注册管理部、河北出入境检验检疫局、中国质量认证中心、江苏出入境检验检疫局、商务部屠宰技术鉴定中心、石家庄市牧工商开发总公司、河南双汇集团、福喜食品有限公司、北京华都肉鸡公司。

本书是国家认证认可监督管理委员会的推荐培训教材之一,可作为肉及肉制品的生产企业、培训机构及其相关人员(企业管理人员、技术人员、内部审核人员、认证审核员等)的培训教材,还可作为食品安全管理、质检、认证等机构工作人员的参考用书。

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

编 著 者

2009 年 2 月

目 录

第一章 概述	1
第一节 行业概况	1
第二节 标准的起草过程和编制原则	2
第三节 标准的结构和特点	4
第四节 标准的作用和意义	4
第二章 范围、规范性引用文件、术语和定义	6
第一节 范围	6
第二节 规范性引用文件	7
第三节 术语和定义	9
第三章 人力资源	13
第一节 食品安全小组的组成	13
第二节 能力、意识和培训	14
第四章 前提方案	16
第一节 总则	16
第二节 基础设施和维护	17
第三节 卫生标准操作程序	30
第四节 人员健康和卫生要求	47
第五章 关键过程控制	49
第一节 总则	49
第二节 原料验收	50
第三节 宰前检验	54
第四节 宰后检验	56
第五节 粪便、奶汁、胆汁等可见污染物的控制	59
第六节 肉及肉制品微生物的控制	60
第七节 物理危害的控制	63
第八节 化学危害的控制	64
第九节 加工过程中温度的控制	67
第十节 肉制品加工过程区域控制	68
第十一节 产品储存和运输	69

第六章 检验	71
第一节 检验能力	71
第二节 检验要求	78
第七章 产品追溯和撤回	76
第一节 不合格品控制	76
第二节 产品追溯和撤回	78
附录	83
GB/T 27301—2008 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求	85
GB 19303—2003 熟肉制品企业生产卫生规范	97
GB/T 20094—2006 屠宰和肉类加工企业卫生管理规范	108
肉及肉制品相关法律法规及标准清单	120
参考文献	124

第一章 概述

第一节 行业概况

我国是肉类生产大国,也是肉类消费大国。中国肉类消费量很高,接近于整个欧洲的水平。在1989年~1998年的十年里,中国肉类食品的消费量增长了一倍,达到每年人均46 kg。2005年中国人均肉类食品消费已达到58 kg。

2006年,全国具有一定规模的肉类企业共有2 686家,其中畜禽屠宰加工企业1 613家,肉制品企业1 073家。肉类企业总数比2005年增加了220家,其中屠宰企业增加137家,肉制品企业增加83家。2006年全国肉类总产量达到8 051万吨,比2005年增加308万吨,增长4.0%。其中猪肉5 197万吨,比2005年增加187万吨,增长3.7%;牛肉750万吨,增加39万吨,增长5.5%;羊肉470万吨,增加35万吨,增长8.1%;禽肉1 059万吨,增加45万吨,增长3.0%。

根据《全国食品工业“十一五”发展纲要》,到2010年我国肉类总产量将超过8 500万吨,其中猪肉、牛羊肉、禽肉将分别占20%、25%和55%左右;肉制品产品将超过1 100万吨,达到肉类总产量的12.6%;我国食品工业总产值将超过37 000亿元,食品工业产值与农业产值之比将提高到0.8:1。

近几年,我国肉类食品生产一直保持快速持续发展的态势,肉类生产总产量已多年稳居世界第一,人均占有量在发展中国家处于领先水平。随着国民经济的增长和人均收入的提高,人们对肉类食品、速冻食品以及保鲜食品的需求量越来越大,开发冷冻、方便肉制品和速食肉制品,保证产品丰富、营养和卫生,已经成为众多企业关注的焦点,这对肉类食品加工、冷冻冷藏工艺技术提出了更高的要求,也给肉类工业增长注入了新的活力,给肉类工业发展带来了难得的机遇。

肉及肉制品生产企业面临机遇的同时,也面临着挑战,具体表现在:第一,国际市场技术性贸易保护措施日趋加强,发达国家纷纷制定苛刻的检验措施,标准越来越高,对动物疫病、兽药残留、生物毒素残留、重金属和微生物等安全、卫生项目的限量指标越来越严格,使我国肉及肉制品出口面临挑战;第二,疫病问题是困扰我国肉及肉制品质量的重要因素,也是制约我国动物源性食品出口的主要因素;第三,农兽药残留监控体系不健全,兽药市场管理有待加强;第四,部分企业安全卫生管理水平较低,安全卫生管理体系有待进一步完善,缺乏高素质的管理、技术人才和现代企业管理理念,管理水平低;第五,检测能力水平与实际工作要求存在差距。

面对挑战,肉及肉制品生产企业实施以危害分析与关键控制点(HACCP)原理为基础的食品安全管理体系,是保障肉及肉制品质量安全的有效措施。

第一,针对肉及肉制品生产中潜在的食品安全风险,通过科学的危害分析,可以将产品中安全风险同一般的食品卫生问题区分开,以重点控制显著的食品安全风险,从而制定针对性的预防控制措施,将危害预防、消除或降低到可接受的水平,减少食品安全事件的发生。

第二,食品安全管理体系克服了传统的食品安全控制方法(现场检查和终成品测试)的缺陷,企业可以将精力集中到加工过程中最容易发生安全风险的环节上,从而减少成品检验,降低生产成本。

第三,不同的企业以及同一企业不同的生产阶段,肉及肉制品的生产过程是千差万别的,反



映在原料、工艺、设备、人员等方面的变化,食品安全管理体系可以根据实际情况的需要,随时进行动态的调整,以对潜在的食品安全隐患进行控制。

第四,通过推广食品安全管理体系,可以帮助企业完善肉及肉制品安全管理溯源体系,建立健全饲养、防疫、检疫、加工卫生控制、检验等各项措施,改变传统的质量管理理念,降低管理成本,增加效率,提升企业的竞争力,打造现代企业管理的形象。

第五,推行食品安全管理体系,可以尽快地与国际先进的管理理念接轨,适应国际市场的需求。

第六,肉及肉制品屠宰加工行业发展正处在一个快速发展的时期,正需要一套完善的食品安全控制体系来维护产业的健康发展。

基于上述因素,制定《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》国家标准,为企业建立食品安全管理体系专项要求,是我国目前肉及肉制品加工过程安全控制的现实需要。

第二节 标准的起草过程和编制原则

一、起草过程

1. 项目的确定

本国家标准的制定任务被列入国家标准化管理委员会“国家标准计划”,项目序号为20068123-T-469。本标准由中国合格评定国家认可中心提出,由全国认证认可标准化技术委员会(SAC/TC 261)归口。

2. 形成征求意见稿

接到标准编制任务后,我们迅速组建了标准起草工作组。考虑到标准的管理和使用对象,标准起草组成员包括了认可机构、认证机构、政府主管部门、行业管理部门和企业的专家、管理人员。标准起草工作组组建后,收集了国内外有关资料,了解肉及肉制品生产企业有关技术发展动态,并对我国肉及肉制品生产企业的生产现状进行了调研,明确了工作重点和进程安排。

2007年3月8日至9日,标准起草工作组召开了第一次工作会议。会议上进一步明确了国家标准起草工作的要求,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、工作进度以及时限要求作了具体安排。

2007年6月,标准起草组提出了本标准的初稿,经标准起草组内人员多次提出意见修改完善后,形成了标准征求意见稿,于2007年11月1日起发给SAC/TC 261的委员、企业、认证机构、科研院所及相关专家征求意见,截至2007年12月1日,共收到各单位和个人的反馈意见19份共41条。

3. 形成送审稿

2007年12月4日至5日,标准起草组召开了第二次工作会议,对委员及专家反馈的意见进行了汇总和研究讨论。对于在征求意见过程中专家提出意见比较集中的宰前宰后检验内容,进行了总体调整,使标准内容与GB/T 20094—2006《屠宰和肉类加工企业卫生管理规范》标准协调一致,详细的说明和解释及具体操作要求将在本宣贯教材中进一步说明。针对“6. 关键过程控制”中肉制品的相关内容少的问题,补充了与肉制品有关的关键过程控制要求。同时还对标准征求意见稿的其他部分进行了编辑性修改,最终形成了标准送审稿。

4. 形成报批稿

2008年1月31日,《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》国家标准审定会由全国

认证认可标准化技术委员会(SAC/TC 261)组织召开。来自肉及肉制品生产企业、食品科研院所、标准化管理部门、认证认可监管部门、认证认可行业协会、认可机构和认证机构的 19 名专家参加了标准审定。

审定委员会对《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》(送审稿)进行了认真、细致的审查,并对各方关注较多的问题进行了重点审议。由国家标准化管理委员会组织标准审定,经审定,委员会就送审稿达成了以下基本一致的意见。

审定委员会认为,本标准根据我国多年开展肉及肉制品生产企业 HACCP 食品安全管理、监管与认证的实践经验,创造性地提出了 GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》应用于肉及肉制品生产企业的具体要求,是自主研究、具有完全知识产权的国家标准。本标准的编制对于促进肉及肉制品生产企业理解实施 GB/T 22000—2006 和提升食品安全管理水平,对于提高本类食品生产组织认证的针对性和有效性具有积极的意义。本标准提出的肉及肉制品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—2006 相协调,达到了国际先进水平。同时,审定委员会还对标准送审稿提出了具体修改意见,要求起草组修改完善。审定委员会通过了标准送审稿的审定,要求本标准起草组按照提出的意见,对《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》送审稿进行修改,形成报批稿尽快上报 SAC/TC 261。

审定委员会建议国家标准化管理委员会尽快予以审查,并以推荐性国家标准的形式发布。

标准起草组根据审定委员会的意见,对标准进行了再次修订,于 2008 年 2 月 26 日形成标准报批稿上报 SAC/TC 261。

2008 年 8 月 28 日,本标准正式发布并于同年 12 月 1 日实施。

二、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》在肉及肉制品生产企业应用的专项要求,是根据肉及肉制品生产企业的特点对 GB/T 22000—2006 要求的具体化,但并未针对 GB/T 22000—2006 相应条款给出具体要求和办法。此外,在编制过程中体现了以下原则。

1. 继承性原则

本标准的编制基础为“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 肉及肉制品生产企业要求”,考虑到该科研成果已经在企业和认证机构推广使用,在本标准编制过程中,注意吸收原有科研成果,在内容和体例上都有较好的继承性,同时也考虑了 GB/T 22000—2006 标准的结构变化情况,对本标准结构和内容做了相应的调整。

2. 协调性原则

本标准需要与 GB/T 22000—2006 配合使用,因此,本标准与 GB/T 22000—2006 的结构虽然不尽相同,但相关内容和要求与 GB/T 22000—2006 是相互协调的。

3. 实用性原则

本标准从我国肉及肉制品企业食品安全控制的实际状况出发,重点考虑其生产各环节的不同风险,尤其是屠宰行业风险相对较大,因此标准内容在屠宰生产过程着墨较多。鉴于肉制品种类繁多、制作方法各异,标准仅提出了一般性的原则要求。

4. 自主创新原则

本标准重点研究了如何将 GB/T 22000—2006 应用于肉及肉制品生产的食品安全管理控制,

建立既满足 GB/T 22000-2006 要求、与国际接轨,又结合我国实际的可用于指导建立、实施和评价肉及肉制品企业的食品安全管理体系。

第三节 标准的结构和特点

一、标准的结构

1. 引言

本标准引言部分介绍了标准的性质、特点以及编制的技术基础。

2. 正文

本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部分。

本标准在“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 肉及肉制品生产企业要求”的基础上对结构进行了调整,强调了人员要求等内容。为了确保肉及肉制品生产企业的管理体系符合国内外有关法规要求,本标准明确提出引用 GB/T 20094-2006《屠宰和肉类加工企业卫生管理规范》和 GB 19303-2003《熟肉制品企业生产卫生规范》,同时删除了定义中关于香肠类的几组定义,增加了肉制品(meat product)的定义。

3. 附录

本标准附录为资料性附录,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本标准建立或评价肉及肉制品生产企业食品安全管理体系。

二、标准的特点

1. 标准提出了“关键过程控制”要求,其中包括原料验收,用以强调食品安全始于农场的理念。

2. 体现肉类屠宰的特殊性,重视宰前、宰后检验要求。

3. 提倡通过过程卫生监控,引入微生物控制的要求,确保产品的安全。

4. 引入卫生标准操作程序(SSOP)的概念和要求。鉴于肉制品种类较多,其生产企业在生产加工过程方面的差异较大,本标准只提出了对肉制品的一般要求,但为了保持与其他法规的一致性,本标准引入了卫生标准操作程序(SSOP)的概念和要求。

第四节 标准的作用和意义

本标准从我国肉及肉制品生产企业食品安全存在的关键问题入手,采取自主创新和积极引进并重的原则,结合肉及肉制品生产企业的生产特点,针对企业卫生安全生产环境和条件、控制措施选择与评价、关键过程控制、产品检验等,提出了建立我国肉及肉制品生产企业食品安全管理体系的专项要求,旨在提高我国肉及肉制品安全水平,保障人民身体健康,提高我国食品企业的市场竞争力。

一、提升肉及肉制品企业的基本水平

本标准从资源配置、基础条件方面要求从事肉及肉制品生产企业的前提方案应符合

GB/T 20094—2006和(或)GB 19303—2003 的要求,因此,本标准的实施将提升肉及肉制品企业执业的水平。

二、提高企业的系统管理水平

肉及肉制品企业可以以本标准为依据,完善食品卫生的基础管理,重视管理体系的建立和实施,以提高其管理的系统化水平。

三、强化员工素质与食品安全意识

本标准在“人力资源”一章,分别从“食品安全小组的组成”和“能力、意识和培训”两方面强化了肉及肉制品企业员工素质和食品安全意识的要求,提出组织内与食品安全相关的人员应具备相应的资格和能力,理解 HACCP 原理和食品安全管理体系的相关标准,熟悉肉类生产基本知识及加工工艺,遵守相关法律、法规的要求,特别提出从事畜禽宰前、宰后检验的人员应具有相应的兽医专业知识和能力。

四、为肉及肉制品生产企业食品安全管理体系提供评价依据

通过本标准的应用,为企业提供了行业自律、提高核心竞争力的重要手段,同时也提供了一个衡量企业食品安全管理水平的重要依据。本标准配合 GB/T 22000—2006 的应用,为肉及肉制品生产企业建立、实施与自我评价食品安全管理体系提供了技术基础,也为此类生产企业食品安全管理体系的外部评价和认证提供了必要的依据。

第二章 范围、规范性引用文件、术语和定义

第一节 范 围

【标准条款】

1 范围

本标准规定了肉及肉制品生产企业食品安全管理体系的特定要求,包括人力资源、前提方案、关键过程控制、检验、产品追溯和撤回。

本标准配合 GB/T 22000 以适用于肉及肉制品生产企业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系,也可用于对此类生产企业食品安全管理体系的外部评价和认证。

本标准用于认证目的时,应与 GB/T 22000 一起使用。GB/T 22000 与本标准之间的对应关系参见附录 A。

【理解与解释】

本标准规定了食品安全管理体系在肉及肉制品生产企业建立、实施与评价的特定要求,这些要求包括了人力资源、前提方案、关键过程控制、检验、产品追溯和撤回五个方面。在肉及肉制品生产企业建立、实施与评价食品安全管理体系时,在遵循 GB/T 22000-2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》标准要求的基础上,应同时考虑符合这五个方面的特定要求,以便食品链中与肉及肉制品直接或间接相关的所有企业,通过实施食品安全管理体系来证实有能力控制食品安全危害,确保肉及肉制品的安全。企业可以通过利用内部和(或)外部资源及控制管理来实现本标准与 GB/T 22000-2006 标准的要求。

本标准规定的所有要求,适用于生产、加工、包装、储藏、运输、销售或制售供人类消费的肉及肉制品的任何企业,如畜禽屠宰厂、肉类分割厂、熟肉制品加工厂、肉类及其制品的冷库等。

认证是指与产品、过程、体系或人员有关的第三方证明。本标准所指的认证是由独立的第三方机构证明企业的食品安全管理体系符合相关标准的合格评定活动。对肉及肉制品生产企业实施食品安全管理体系认证时,应将本标准与 GB/T 22000-2006 标准作为食品安全管理体系合格评定的依据同时使用(两标准之间的对应关系参见本标准的附录 A)。通过食品安全管理体系认证的企业,应同时符合本标准与 GB/T 22000-2006 标准各条款的要求。

第二节 规范性引用文件

【标准条款】

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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 19303—2003 熟肉制品企业生产卫生规范

GB/T 20094—2006 屠宰和肉类加工企业卫生管理规范

GB/T 22000—2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求(ISO 22000:2005, IDT)

【理解与解释】

本标准引用了“GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》、GB 19303—2003《熟肉制品企业生产卫生规范》、GB/T 20094—2006《屠宰和肉类加工企业卫生管理规范》、GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》”四个规范性文件。通过本标准的引用,这些文件中的条款成为本标准的条款,并不是被引用的文件的全部内容构成了本标准的组成部分,只是这些文件中被引用的条款构成了本标准的组成部分;对于注日期引用的文件如 GB 19303—2003,只是此版本适用于本标准,当 GB 19303 有了修订版或修改单,而本标准还没有发布修改单之前,应探讨本标准是否可以使用 GB 19303 的最新版本;没有注日期的引用文件如 GB 2760,其最新版本适用于本标准。

1. GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》

GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》规定了食品添加剂的品种、使用范围及使用量的要求,肉及肉制品中使用的食品添加剂适用此标准。

GB 2760—2007 系由卫生部与国家标准化管理委员会在 1996 年版的基础上修订而成,是修订最大的一次,也是比较全面的一次,其正式实施日期为 2008 年 6 月 1 日。

修订后的 2007 版标准具有以下特点:

(1) 明确了标准的使用原则

2007 版标准对标准中出现的食品添加剂、最大使用量、残留量、加工助剂、食品添加剂的国际编码系统、中国编码系统等名词作了定义和解释;用专门的章节规定了食品添加剂的使用原则,对使用食品添加剂时应当注意的问题、何种情况下应当避免使用或者可以使用食品添加剂、所使用食品添加剂应当满足的质量规格等内容均作了说明。特别是引入“带入原则”,对食品添加剂使用和监督管理中面临的原料带入问题作了明确的解释。

(2) 进一步明确了食品添加剂的种类和使用范围

2007 版标准建立了食品添加剂使用的分类系统,界定了食品添加剂的使用范围。从原料、工艺等几个方面入手,建立了适合于食品添加剂使用的分类体系。用新的食品分类体系界定了我国食品添加剂使用范围。

(3) 标准的科学性进一步提高

2007 版标准在对常用食品添加剂在食品中的使用进行风险评估的基础上确立标准。风险分析原则是国内外制定卫生标准的科学原则和依据。标准利用国际通用的食品添加剂暴露量评估方法,较为系统地针对常用食品添加剂在食品中的使用情况开展了风险评估。

(4) 强化了标准的实用性

2007 版标准调整了食品添加剂品种、使用范围、使用量的检索方式。标准参照字典的排列方式,将检索方式分为以食品添加剂名称汉语拼音排序和以食品分类号排序两种形式,使用者可以从自身需要选择适合的查询方式。标准对每一种添加剂都标示了英文名称,还参照国际食品法典委员会(CAC)CODEX STAN 192—1995(Rev. 6—2005)《食品添加剂通用标准》标出了添加剂的国际编码,便于和国际相关标准进行比较,减少了由于添加剂名称表述不一致而引起的歧义。

2007 版标准借鉴和参照了国际食品添加剂法典标准的框架,无论对添加剂的使用原则、分类系统的设置,还是添加剂使用要求的表述,都尽可能与 CAC 标准相一致。尽管每种添加剂的使用范围和量值因为国内的具体情况而不同,但标准的框架和体例已经做到了与国际标准接轨。

在 GB/T 27301—2008《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》标准中 6.8 要求:食品添加剂的使用范围和加入量应符合 GB 2760 的规定,不能使用未经许可或禁止使用的食品添加剂。

2. GB 19303—2003《熟肉制品企业生产卫生规范》

GB 19303—2003《熟肉制品企业生产卫生规范》针对熟肉及熟肉制品加工企业的酱肉类、烧烤肉、火腿、灌肠类、西式火腿及其他方式加工经营的直接可食的畜禽类肉制品的生产加工,规定了其硬件条件、卫生管理及质量控制的基本要求。

在 GB/T 27301—2008《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》标准中 5.1 要求:前提方案应符合 GB/T 20094—2006 和(或)GB 19303—2003 的规定。

3. GB/T 20094—2006《屠宰和肉类加工企业卫生管理规范》

GB/T 20094—2006《屠宰和肉类加工企业卫生管理规范》规定了肉类卫生的基本原则、初级生产的要求、屠宰加工企业的设计和环境卫生、车间及设备设施、屠宰加工的卫生控制、包装、储存、运输的卫生、人员卫生、卫生质量体系及其运行等要求,适用于动物屠宰厂、肉类分割厂、肉制品加工厂、储存肉类及其制品的冷库等。

在 GB/T 27301—2008《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》标准中 5.1 要求:前提方案应符合 GB/T 20094—2006 和(或)GB 19303—2003 的规定。

4. GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》

GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》针对食品链中的各类企业提出了食品安全管理体系的要求。