

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 27304—2008

《食品安全管理体系 水产品加工企业要求》

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 27304—2008

《食品安全管理体系 水产品加工企业要求》

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 27304—2008《食品安全管理体系 水产品加工企业
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 978-7-5066-5204-9

I. G… II. 全… III. 水产品—食品加工—质量管理体系
—国家标准—中国—教材 IV. TS254.7

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 026454 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 9 字数 238 千字

2009 年 3 月第一版 2009 年 3 月第一次印刷

*

定价 32.00 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 27304-2008

《食品安全管理体系 水产品加工企业要求》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： 陈云华

副 主 编： 孔繁明 吕 青

编写人员： （按姓氏笔画为序）

丁保华	马云杰	王联珠	付志高
陈 争	陈俊新	陈 晓	段 祥
唐金艳	顾绍平	谭 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

近年来,食品安全问题已经引起了全球范围的关注。水产品的食品安全问题一直以来都是各国关注的重点之一。兽药的不正确使用导致的原辅料化学物残留、不适宜的卫生条件和加工处理不当所造成的有害微生物污染等,这些都是水产品加工行业经常面临的食品安全风险。当前,各国正着手建立健全相关的法律法规和制定相应的技术标准,以持续提高本国的水产品安全控制水平。

最新发布的 GB/T 27304—2008《食品安全管理体系 水产品加工企业要求》是 GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》在水产品加工企业应用的特定技术要求,是根据水产品加工行业的特点对 GB/T 22000 相应要求的具体化。本书是 GB/T 27304—2008 的宣贯教材,编写本书的主要目的是为了帮助我国的水产品加工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 27304—2008,并促进水产品加工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物安全管理,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 27304—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二至三个层次阐述。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,但是水产品加工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 27304—2008 的主要起草人,他们来自与水产品加工相关



的科研院所、监管部门,认证机构与认可机构,具有较丰富的生产、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、山东出入境检验检疫局、厦门出入境检验检疫局、中国质量认证中心、上海质量体系审核中心、农业部农产品质量安全中心、中国水产科学研究院黄海水产研究所。

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,可作为水产品加工的生产企业、认证机构、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 标准的制定背景	1
第二节 标准的起草过程与编制原则	3
第三节 标准的结构与特点	5
第二章 范围、规范性引用文件与术语和定义	6
第一节 范围	6
第二节 规范性引用文件	6
第三节 术语和定义	8
第三章 人力资源	11
第一节 食品安全小组的组成	11
第二节 能力、意识和培训	13
第四章 前提方案	19
第一节 厂区	19
第二节 车间和设施设备	23
第三节 维护保养	35
第四节 卫生控制	37
第五节 人员健康和卫生	55
第五章 关键过程控制	60
第一节 原辅料控制	60
第二节 加工过程	68
第三节 标识	75
第四节 贮存	75
第五节 运输	78
第六章 检验	80
第一节 检验能力	80
第二节 检验要求	93

第七章 产品追溯和撤回	95
第一节 产品追溯	95
第二节 撤回	99
第三节 记录的管理	106
 附录	
GB/T 27304—2008 食品安全管理体系 水产品加工企业要求	109
适用的法律法规和标准清单	124
 参考文献	134

第一章 概 述

第一节 标准的制定背景

一、我国水产品的现状

我国水产品的安全与质量控制工作随着水产品及其加工业和社会生产的发展与技术的进步正在逐步完善,目前已发布多项国家标准和行业标准。参照国际惯例,目前我国已开始实施水产品质量认证、产品抽查制度和产品许可制度,这些措施的实施,明显地改善了水产品的质量。但我国水产品安全方面仍然存在许多问题,突出表现在以下几个方面:

一是水产养殖环境外源污染加剧,水产养殖水源污染范围扩大。由于工业排污、城镇生活排污和事故性排污等方面的影响,水产养殖区域水质日趋恶化,养殖环境污染加剧对水产品质量的影响日趋严重。

二是水产养殖内源污染日趋严重。其主要原因是不恰当地使用、过量使用甚至滥用渔用肥料、渔用环境调节剂、渔用添加剂和渔用药物,不仅造成了养殖环境中人工化合物和药物的高残留,破坏了养殖生态环境,而且直接危及水产品的安全。

三是养殖环境的恶化为病原体和致病微生物提供了基础条件,致使水产养殖生物的病毒、细菌、寄生虫和营养病频繁发生。大规模爆发的病害不但造成了水产养殖生物的大量死亡,也严重影响了水产品的卫生安全质量。例如:国际市场出现了我国水产品因微生物超标及使用禁用抗生素而被拒收的事件。国内市场也存在着类似的问题,如 2006 年发生在上海的多宝鱼事件。

四是水产品的捕获、储运、加工和销售过程操作不规范,水产部门对“从水中到餐桌”全过程可能产生的危害、危害特征和危害程度认识模糊,关键控制点控制不严,致使水产品存在安全隐患,甚至可能引发严重问题。

二、水产品安全控制的重要性

我国水产品总产量连续几年居世界第一,2007 年产量已超过 5 470 万吨,作为发展中国家,为了适应国际市场的变化,国家水产、卫生、出入境检验检疫等部门从 1992 年到现在多次邀请了联合国粮农组织(FAO)、美国食品药品监督管理局(FDA)专家来华举办培训班,培训企业质量管理人员、各地政府主管机关的领导及有关人员,并派员到国外接受 HACCP 培训。

1997 年 12 月 18 日,美国水产品 HACCP 的有关法规生效,要求凡进入美国的水产品的企业,必须建立 HACCP 计划并具备相关的书面文字资料,否则不予进口。当时,我国的水产品出口在很大程度上一直依赖美国市场,我国的大多数水产品加工企业都未建立 HACCP 体系,这些水产品加工企业正面临着严峻的考验;在原外经贸部、国家检验检疫部门和农业部的组织、领导和培训指导下,广大水产品出口企业共同努力,投入了大量人力财力,按照 FDA 水产品法规的要求建立实施了 HACCP 体系,在法规强制实施之前,139 家工厂通过了出入境检验检疫部门(CIQ)的官方验证;通过检验检疫部门与 FDA 的交流以及 FDA 多次的实地考察,FDA 对中国水产品加工企

业 HACCP 的实施充满信心,这为我国水产品顺利出口美国市场奠定了坚实的基础。此后,中国水产品加工企业对欧盟注册工作也有所突破,通过了欧盟多次严格的现场检查,欧盟终于在 2000/86/EC 决议中,将我国列入了允许向欧盟出口水产品的一类国家名单,同时取消了 1997 年公布的关于对中国水产品采取批批检验限制措施的 97/368/EC 决议,这极大地增强了我国水产品在欧洲乃至整个国际市场的竞争力。

目前我国在出口水产品加工企业中已普遍实施了 HACCP 体系,为在全行业内实施食品安全管理体系提供了很好的经验,将质量管理提高到了一个新的水平。我国现有 5 000 多家水产加工企业,但出口企业仅为 1 840 多家,其中出口欧盟国家的水产品加工企业还不到 200 家,大多数是面向国内消费市场的企业。如何使这些企业生产的水产品能够保证安全,使国内消费者得到同等的食品安全卫生保障,这是政府主管部门乃至整个水产品行业面临的主要问题。要实施食品安全管理体系(FSMS),除了企业要有提高管理水平、提高产品竞争力的主动性外,还有赖于市场环境的逐步规范。

三、食品安全管理体系标准的建立与完善

1. 建立了统一的食物安全管理体系标准

随着经济全球化的发展以及食物安全形势的日益严峻,为确保本国的食物安全,已有越来越多的国家要求出口国的食物企业开展基于 HACCP 的食物安全管理体系认证。同时,随着全球食物行业第三方认证制度的兴起,急需制定一套全球统一、整合现有的与食物安全相关的管理体系,它既适用于食物链中的各类组织开展食物安全的管理活动,又可用于审核与认证的食物安全管理体系标准。基于上述迫切需要,考虑到食物安全管理体系的重要性,国际标准化组织食物技术委员会(ISO/TC 34)于 2000 年成立了第八工作组,开始制定 ISO 22000 食物安全管理体系系列标准。2004 年完成了 ISO/DIS 22000《食物安全管理体系 对整个食物供应链的要求》,2005 年 9 月 1 日正式发布了 ISO 22000:2005《食物安全管理体系 食物链中各类组织的要求》。

2. 食物安全管理体系通用要求及专项技术要求

为了更好地保障消费者的身体健康,提高食物企业食物安全管理水平,满足食物安全认证认可监督管理工作的需要,以及促进食物国际贸易,我国致力于与国际接轨,大力推行适合我国国情的食物安全管理体系。

水产品加工业是食物生产中风险较高的行业,尽管 HACCP 在水产品加工业被广泛使用,但是国内还没有统一规范的评价该行业的专业标准,使得认证评价结果不一。考虑到食物企业 HACCP 认证的需求,为规范认证机构有关 HACCP 认证活动,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,使第三方认证机构的认证结果既缺少可比性,也缺乏可信性;既让企业无所适从,也让第三方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。

在 2002 年 7 月,中华人民共和国科学技术部启动了名为“食物安全关键技术研究”的第十个五年计划国家重大科技专项工作,研究提出并推行“HACCP 体系评价准则”是上述专项科研工作之一——“食物企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施”课题中的一项重要工作。“HACCP 体系通用评价准则”课题组研究采用国际标准化组织(ISO)于 2004 年 6 月最新推出的 ISO/DIS 22000 作为“HACCP 体系评价准则”的基础。该准则是对各类食物企业的通用要求,鉴于



不同食品的加工过程差异较大,为了确保食品安全,还应特别研究落实体现其特点的“关键过程控制要求”。因此,在通用评价准则研究的同时,该课题组还结合我国六类食品(罐头食品、水产品、肉及肉制品、速冻果蔬、果蔬汁、含肉或水产品的速冻方便食品)和餐饮业特点,研究制定了各专项评价准则,着重提出了不同食品生产与餐饮业中与食品安全相关的“关键过程控制要求”。

2006年,课题组在课题研究与应用的基础上,等同采用 ISO 22000 国际标准,将其转化制定为我国的国家标准 GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》,并于 2006 年 3 月 1 日发布,2006 年 7 月 1 日实施。

2007 年 1 月国家认证认可监督管理委员会发布了 2007 年第 3 号公告,其附件为《食品安全管理体系认证实施规则》和七个专项技术要求。在认证实施规则中明确规定了食品安全管理体系的认证依据分为基本认证依据(GB/T 22000—2006)和专项技术要求。该公告发布的七个专项技术要求中包含了水产品加工企业的专项技术要求 FSMS-02:2007《食品安全管理体系 水产品加工企业要求》。

第二节 标准的起草过程与编制原则

一、项目的确定

GB/T 27304—2008《食品安全管理体系 水产品加工企业要求》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 20071980-T-424。它由中国合格评定国家认可中心和中华人民共和国山东出入境检验检疫局提出,由全国认证认可标准化技术委员会(SAC/TC 261)归口。

二、起草过程

GB/T 27304—2008《食品安全管理体系 水产品加工企业要求》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 水产品生产企业要求》(HACCP-EC-05),以及 GB/T 19838—2005《水产品危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南》、SN/T 1357—2004《水产品生产企业卫生注册规范》、SC/T 3009—1999《水产品加工质量管理规范》等文件,这些前期研究的工作成果为本标准的制定奠定了良好的基础。

1. 形成征求意见稿

标准制定任务下达后,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-02:2007《食品安全管理体系 水产品加工企业要求》跟踪和研究工作的基础上,收集了国内外有关资料,了解了水产品行业有关的技术发展动态,并对我国水产品加工企业的生产现状作了调研,明确了工作重点和进程安排,初步完成了标准草案的第一稿。

2007 年 11 月 15 日~16 日,标准起草工作组召开了第一次会议。会上讨论并明确了标准的起草目的、工作要求和计划进展,重点对标准结构和内容进行了详细研究和讨论,形成了标准草稿。2007 年 11 月 1 日~2008 年 1 月,形成了标准征求意见稿。

2. 形成送审稿

2008 年 2 月 1 日~3 月 29 日,向相关方进行了标准征求意见活动。征求意见范围包括:

TC 261 委员、相关专家、水产品加工企业和行业协会、认证机构、检测机构、认证认可行政监管部门等,起草组共收到各类意见 55 条。

2008 年 4 月 17 日~19 日,标准起草组召开了第二次工作会议,对标准征求意见过程中收集到的 55 条意见进行了逐条研讨,共采纳意见 27 条,部分采纳意见 4 条,不采纳意见 24 条。根据这些意见的处理结果,标准起草组修改了标准征求意见稿,形成了标准送审稿。

3. 形成报批稿

2008 年 5 月 15 日,SAC/TC 261 组织有关专家对本标准进行了审定。审定委员会一致认为:本标准吸收了国际上水产品加工过程中食品安全控制的先进经验,并结合了我国多年来水产品加工企业生产和监管的经验,是我国自主创新的管理技术标准。此外,审定委员会还针对标准的具体内容提出了相关的意见和建议。

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,对提出的问题进行了充分的研究和处理,形成了标准报批稿。

三、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》在水产品加工企业应用的特定技术要求,是根据水产品加工行业的特点对 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。编制本标准遵循了以下原则:

1. 与国际上先进国家的标准接轨原则

本标准制定过程中参考了国际食品法典委员会(CAC)和欧美等发达国家的最新水产品卫生规范标准,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。

2. 与相关标准的协调原则

本标准需要和 GB/T 22000 配合使用,虽然其与 GB/T 22000 的结构不同,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。

3. 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 水产品加工企业要求》,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,对原科研成果的使用者产生尽量少的影响,故在本标准编制过程中,注意吸收了原有科研成果,使其在内容和结构上都有较好的继承性。

4. 简略实用和可操作性的原则

从当前我国水产品企业加工、卫生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。

5. 自主创新与应用转化的原则

在研究如何将 GB/T 22000 应用于我国水产品加工行业的食品安全控制的基础上,结合我国水产品生产的特点,建立既符合 GB/T 22000—2006 要求,又符合我国实际和自身特点,并且可用于指导建立、实施和评价我国水产品加工企业的食品安全管理体系的应用指南。



第三节 标准的结构与特点

一、标准的结构

1. 引言

标准的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。

2. 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部分。

3. 附录

标准的附录为资料性附录,该附录说明了 GB/T 22000—2006 与本标准之间的对应关系,目的在于方便使用者利用本标准建立或评价水产品加工企业食品安全管理体系。

二、标准的特点

本标准应与 GB/T 22000—2006 配合使用,但和 GB/T 22000—2006 的结构并不相同。对于 GB/T 22000—2006 标准中已经明确和详细介绍的内容,本标准不再重复。本标准重点突出了水产品企业生产过程中需要重点关注的卫生安全的问题,提出了相应的控制要求和方法,以帮助水产品加工企业、认证机构和相关人员在建立、实施和评价食品安全管理体系时更好地理解 GB/T 22000—2006 的相关要求,并通过满足本标准的具体要求,来满足 GB/T 22000—2006 的相关要求。

“创新和发展”始终贯穿于本标准的起草过程。本标准还特别提出了针对水产品加工特点的关键过程控制要求,主要包括原辅料控制、加工过程中温度和控制、加工条件的特殊要求(如:烟熏、腌制和传统工艺)、金属碎片危害的控制、标识、贮存和运输的控制要求。本标准还对加工设施设备的结构和清洗消毒过程的卫生控制提出了要求,以避免产品交叉污染,确保消费者食用安全。

第二章 范围、规范性引用文件与术语和定义

第一节 范 围

【标准条款】

1 范围

本标准规定了水产品加工企业建立和实施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、检验以及产品追溯和撤回。

本标准配合 GB/T 22000 以适用于水产品加工企业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系,也适用于对此类食品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 与本标准的对应关系见附录 A。

【理解与解释】

本标准规定了水产品加工企业建立和实施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,以便水产品加工企业通过实施和自我评价其食品安全管理体系,证实其有能力控制食品安全危害,确保产品安全。

本标准用于认证目的时,应与 GB/T 22000—2006 一起使用,以评价企业的食品安全管理能力。本标准适用的水产品范围包括所有适合人类食用的淡、海水水生动物及两栖类动物,以及以它们为特征组分制成的食品。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

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】

1. 关于规范性引用文件的说明

“规范性引用文件”中列出的国家标准,在本标准的某一条款中被引用时,所引用的该文件的内容就成为本标准的内容。

“规范性引用文件”中列出的引用标准未标注日期的,如果该文件发生修订,则“其最新版本适用于本标准”,原版本则不再适用于本标准。

2. GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》

食品添加剂是食品加工过程中使用的重要物质,它对食品工业发展和保障食品安全具有重要作用。GB 2760 为食品生产企业提供了生产技术规范,为保障食品添加剂的安全合理使用发挥了重要作用。该标准规定了食品添加剂的使用原则、允许使用的食品添加剂品种、使用范围及最大使用量或残留量,标准适用于所有的食品添加剂生产、经营和使用。随着食品工业和食品添加剂的发展,以及公众不断增长的饮食健康需要,《食品添加剂使用卫生标准》从 1981 年、1986 年、1996 年到 2007 年进行了四次修订。最新发布的 GB 2760—2007《食品添加剂使用卫生标准》是在 1996 年版《食品添加剂使用卫生标准》的基础上修订而成,是修订量最大的一次,也是修订比较全面的一次,其正式实施日期为 2008 年 6 月 1 日。

GB 2760—2007 具有以下特点:

(1) 进一步明确了食品添加剂种类和使用范围。新标准全面整合和梳理了 1996 年以来卫生部公告的添加剂名单,将食品添加剂分为二十二类。大类包括食品添加剂、食品用香料、食品工业用加工助剂、食品用酶制剂和胶姆糖基础剂。

(2) 进一步提高了标准的科学性。在标准修订过程中,充分比较和吸收了美国、加拿大、澳大利亚和欧盟等国家和地区的先进成果,广泛征求了有关专家和部门、行业协会及企业的意见,系统开展了食品添加剂的监测和风险评估,提高了标准的适用性和先进性。

(3) 建立了适用于食品添加剂使用的食品分类系统。该系统分为十六大类,分别是:乳及乳制品,脂肪、油和乳化脂肪制品,冷冻饮品,水果、蔬菜(包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等,可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果,粮食和粮食制品(包括大米、面粉、杂粮、块茎植物、豆类和玉米提取的淀粉等),焙烤食品,肉及肉制品,水产品及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产品及其加工制品),蛋及蛋制品,甜味料(包括蜂蜜),调味品,特殊营养食品,饮料类,酒类和其他类。目前市场上存在的所有食品都有对应的可以使用的添加剂和使用要求,便于企业依法组织生产、有关部门监管以及社会监督。

GB/T 27304—2008 在“6.1.2 辅料要求”中引用了 GB 2760。

3. GB 5749《生活饮用水卫生标准》

GB 5749—2006《生活饮用水卫生标准》是在 GB 5749-1985 的基础上修订而成的,于 2007 年 7 月 1 日起实施。

GB 5749—2006 具有以下特点:

(1) 加强了对水质有机物、微生物和水质消毒等方面的要求。2006 版标准中的饮用水水质指标由原标准的 35 项增至 106 项,增加了 71 项。其中,微生物指标由 2 项增至 6 项,饮用水消毒剂指标由 1 项增至 4 项,毒理指标中无机化合物由 10 项增至 21 项,毒理指标中有机化合物由 5 项增至 53 项,感官性状和一般理化指标由 15 项增至 20 项,放射性指标仍为 2 项。

(2) 统一了城镇和农村饮用水的卫生标准。

(3) 实现我国饮用水标准与国际标准的接轨。2006 版标准中水质项目和指标值的选择,充分考虑了我国的实际情况,并参考了世界卫生组织的《饮用水水质准则》,以及欧盟、美国、俄罗斯和日本等饮用水标准。由于我国地域广阔,各地具体情况不同,2006 版标准中的水质非常规指标及限值的实施项目和日期将由省级人民政府根据当地实际情况确定,全部指标最迟于 2012 年 7 月 1 日实施。

GB/T 27304—2008 在“6.1.4 生产用水”中引用了 GB 5749。

4. GB 7718《预包装食品标签通则》

国家标准化管理委员会于 2004 年 5 月 9 日发布了 GB 7718—2004《预包装食品标签通则》,并于 2005 年 10 月 1 日开始实施。

GB 7718—2004《预包装食品标签通则》是对 GB 7718—1994《食品标签通用标准》的修订,该标准规定了预包装食品标签的基本要求及标示内容,适用于提供给消费者的所有预包装食品标签。它针对消费者普遍关心的利用产品名称混淆食品真实属性的问题、欺骗消费者的问题、防腐剂(包括甜味剂、着色剂)具体名称标注的问题、特殊膳食用食品营养成分和能量标示的问题等作了明确的规定,进一步强化了食品标签的真实性。

GB/T 27304—2008 在“6.3 标识”中引用了 GB 7718。

5. GB/T 22000《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》

GB/T 22000 等同采用国际标准 ISO 22000:2005《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》(Food safety management systems—Requirements for any organization in the food chain)。该标准规定了食品安全管理体系的要求,以便食品链中的组织证实其有能力控制食品安全危害,确保其提供给人类消费的食品是安全的。

GB/T 27304—2008 是 GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》在水产品加工企业应用的特定技术要求,是根据水产品加工行业的特点对 GB/T 22000 要求的具体化,但并未针对 GB/T 22000 相应条款给出具体的要求和方法。

GB/T 27304—2008 在“3 术语和定义”中引用了 GB/T 22000。

第三节 术语和定义

【标准条款】

3 术语和定义

GB/T 22000—2006 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

水产品 fish and fishery product

所有适合人类食用的淡、海水水生动物及两栖类动物,以及以它们为特征组分制成的食品。

3.2

双壳贝类 bivalve molluscs

任何新鲜或冷冻的、可食用的牡蛎、蛤、贻贝或其他双壳滤食性瓣鳃纲海洋动物,或这些种类动物的可食部分,完全由闭壳肌组成的产品除外。