

Sudong Fangbian Shipin
Biaozhun Huibian

速冻方便食品 标准汇编

中国质检出版社第一编辑室 编



中国质检出版社
中国标准出版社

速冻方便食品标准汇编

中国质检出版社第一编辑室 编

中国质检出版社
中国标准出版社

北 京

图书在版编目 (CIP) 数据

速冻方便食品标准汇编/中国质检出版社第一编辑
室编. —北京: 中国标准出版社, 2011
ISBN 978-7-5066-6242-0

I. ①速… II. ①中… III. ①冷冻食品: 预制食品-
标准-汇编-中国 IV. ①TS205.7-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 223910 号

中国质检出版社
中国标准出版社 出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲 2 号 (100013)
北京市西城区三里河北街 16 号 (100045)
网址: www.spc.net.cn
总编室: (010) 64275323 发行中心: (010) 51780235
读者服务部: (010) 68523946
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 30.5 字数 861 千字
2011 年 12 月第一版 2011 年 12 月第一次印刷

*
定价 158.00 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) 68510107

前 言

近年来速冻方便食品行业快速发展,正处于结构调整、产品更新、优胜劣汰、企业重组的阶段。在激烈的国内外市场竞争中,企业要想立于不败之地,在很大程度上取决于企业的产品质量,取决于品牌的培养和发展。为进一步提高速冻方便食品的产品质量,速冻方便食品行业的研究与生产企业根据行业实际,及时把先进、成熟的科技成果转换为标准,使速冻方便食品的各个环节按标准生产,并不断强化标准在生产中的作用。速冻方便食品相关标准在生产发展、技术进步、质量安全、科学管理和整顿市场秩序等方面起到了非常重要的作用。

本汇编编者希望通过本汇编的出版进一步解决生产企业、研究机构等相关部门缺少标准和标准收集不全的实际困难。

本汇编收集了截至2011年10月底出版的有关速冻方便食品的国家标准和行业标准共计47项,其中国家标准39项,行业标准8项。本汇编由综合标准、产品标准、卫生标准、原辅料标准、检测标准、流通标准六部分组成。为方便使用,在附录中特别收录了《速冻面米食品产品质量监督抽查实施规范》等重要文件。

本汇编可供速冻方便食品的生产企业、研究单位、质检机构和标准化管理部门使用。

编 者

2011年10月

目 录

第一部分 综合标准

GB/T 22000—2006	食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求	3
GB/T 25007—2010	速冻食品生产 HACCP 应用准则	35
GB/T 27302—2008	食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求	54
GB/T 27341—2009	危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求	68
SB/T 10482—2008	预制肉类食品质量安全要求	81

第二部分 产品标准

GB/T 21672—2008	冻裹面包屑虾	91
GB/T 22180—2008	冻裹面包屑鱼	105
GB/T 23786—2009	速冻饺子	121
SB/T 10412—2007	速冻面米食品	131
SB/T 10423—2007	速冻汤圆	139
SB/T 10507—2008	年糕	149

第三部分 卫生标准

GB 2707—2005	鲜(冻)畜肉卫生标准	159
GB 2716—2005	食用植物油卫生标准	163
GB 7099—2003	糕点、面包卫生标准	169
GB 10132—2005	鱼糜制品卫生标准	175
GB 14881—1994	食品企业通用卫生规范	180
GB 19295—2003	速冻预包装面米食品卫生标准	187
GB 19295—2003	《速冻预包装面米食品卫生标准》第1号修改单	193

第四部分 原辅料标准

GB 1355—1986	小麦粉	197
GB 1355—1986	《小麦粉》第1号修改单	198
GB/T 8883—2008	食用小麦淀粉	199
GB 9959.1—2001	鲜、冻片猪肉	205
GB 9959.1—2001	《鲜、冻片猪肉》第1号修改单	210
GB/T 9959.2—2008	分割鲜、冻猪瘦肉	211
GB 16869—2005	鲜、冻禽产品	219
GB/T 17238—2008	鲜、冻分割牛肉	233
GB/T 20886—2007	食品加工用酵母	243
GB/T 21270—2007	食品馅料	261
GB/T 22474—2008	果酱	271

SB/T 10562—2010 豆沙馅料 279

SB/T 10563—2010 莲蓉馅料 285

SB/T 10564—2010 果仁馅料 291

第五部分 检测标准

GB 4789.2—2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定 299

GB 4789.3—2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数 307

GB 4789.4—2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验 317

GB/T 4789.5—2003 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验 337

GB 4789.10—2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 343

GB 5009.3—2010 食品安全国家标准 食品中水分的测定 359

GB 5009.5—2010 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定 367

GB/T 5009.44—2003 肉与肉制品卫生标准的分析方法 375

GB/T 5009.56—2003 糕点卫生标准的分析方法 383

GB/T 5009.182—2003 面制食品中铝的测定 387

GB/T 23814—2009 莲蓉制品中芸豆成分定性 PCR 检测方法 391

第六部分 流通标准

GB/T 191—2008 包装储运图示标志 401

GB 7718—2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 409

GB/T 21735—2008 肉与肉制品物流规范 421

GB/T 22918—2008 易腐食品控温运输技术要求 427

GB/T 23346—2009 食品良好流通规范 451

GB/T 24617—2009 冷冻食品物流包装、标志、运输和储存 459

SB/T 10428—2007 初级生鲜食品配送良好操作规范 465

附 录

CCGF 117.1—2008 速冻面米食品 475

第

一

部

分

综合标准



中华人民共和国国家标准

GB/T 22000—2006/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

(ISO 22000:2005, IDT)

2006-03-01 发布

2006-07-01 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

前 言

本标准等同采用国际标准 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)。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C 均为资料性附录。

本标准由中国标准化研究院和国家认证认可监督管理委员会注册管理部提出。

本标准由中国标准化研究院归口。

本标准主要起草单位：中国标准化研究院、国家认证认可监督管理委员会注册管理部、中国合格评定国家认可中心、农业部畜牧局、卫生部卫生监督中心、商务部屠宰技术鉴定中心、国家认监委认证认可技术研究所、中国检验认证集团质量认证有限公司、方圆标志认证中心等。

本标准主要起草人：刘文、史小卫、王菁、杨志刚、吴晶、刘继业、包大跃、赵箭、刘克、刘俊华、姜宏、赵志伟。



ISO 前言

国际标准化组织(ISO)是各国标准化团体(ISO 成员团体)组成的世界性联合会。制定国际标准的工作通常由 ISO 的技术委员会完成,各成员团体若对某技术委员会确立的项目感兴趣,均有权参加该委员会的工作。与 ISO 保持联系的各国际组织(官方的或非官方的)也可参加有关工作。在电工技术标准方面,ISO 与国际电工委员会(IEC)保持密切合作关系。

国际标准遵照 ISO/IEC 导则第 2 部分的规则起草。

技术委员会的主要任务是制定国际标准。由技术委员会通过的国际标准草案提交各成员团体表决,需取得至少 75% 参加表决的成员团体的同意,才能作为国际标准正式发布。

本标准中的某些内容有可能涉及一些专利问题,对此应引起注意。ISO 不负责识别任何这样的专利权问题。

ISO 22000 由 ISO/TC 34 食品技术委员会制定。

引言

食品安全与消费环节(由消费者摄入)食源性危害的存在状况有关。由于食品链的任何环节均可能引入食品安全危害,应对整个食品链进行充分地控制。因此,食品安全应通过食品链中所有参与方的共同努力来保证。

食品链中的组织包括:饲料生产者、初级食品生产者,以及食品生产制造者、运输和仓储经营者,零售分包商、餐饮服务与经营者(包括与其密切相关的其他组织,如设备、包装材料、清洁剂、添加剂和辅料的生产者),也包括相关服务提供者。

为了确保整个食品链直至最终消费的食品安全,本标准规定了食品安全管理体系的要求。该体系结合了下列普遍认同的关键要素:

- 相互沟通;
- 体系管理;
- 前提方案;
- HACCP 原理。

为了确保食品链每个环节所有相关的食品危害均得到识别和充分控制,整个食品链中各组织的沟通必不可少。因此,组织与其在食品链中的上游和下游组织之间均需要沟通。尤其对于已确定的危害和采取的控制措施,应与顾客和供方进行沟通,这将有助于明确顾客和供方的要求(如在可行性、需求和对终产品的影响方面)。

为了确保整个食品链中的组织进行有效地相互沟通,向最终消费者提供安全的食品,认清组织在食品链中的作用和所处的位置是必要的。图 1 表明了食品链中相关方之间沟通渠道的一个实例。

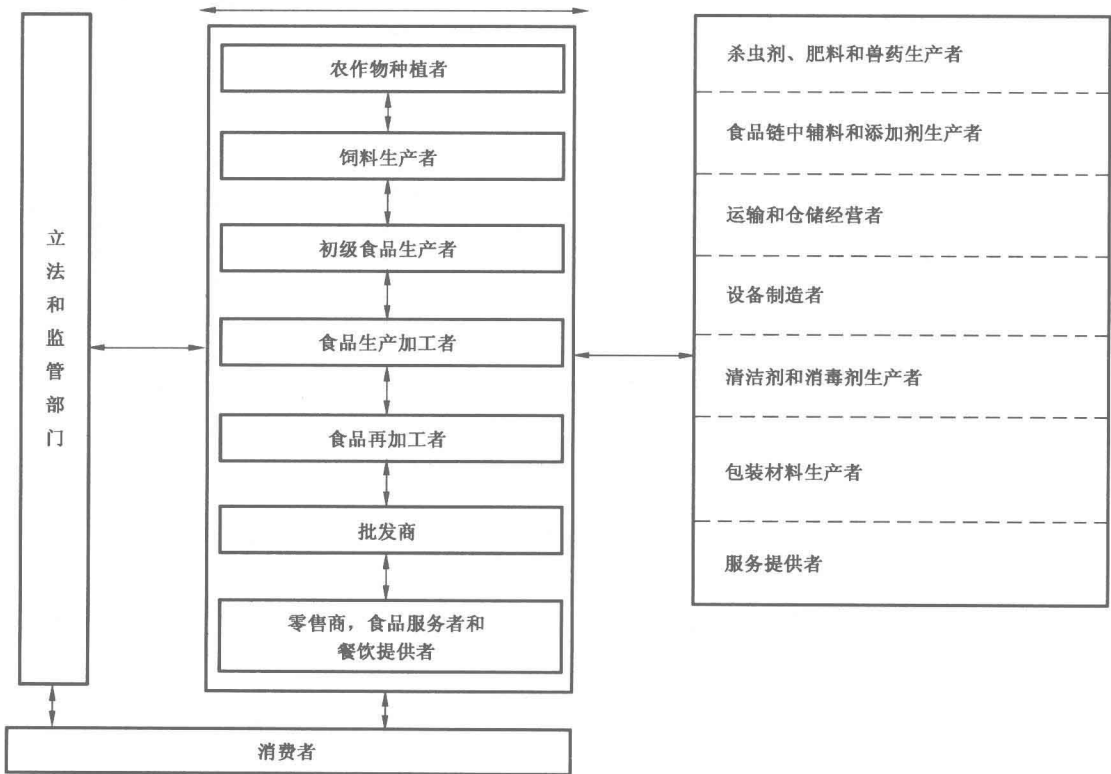


图 1 食品链的沟通示例

在已构建的管理体系框架内,建立、运行和更新最有效的食品安全体系,并将其纳入组织的整体管理活动,将为组织和相关方带来最大利益。本标准与 GB/T 19001—2000 相协调,以加强两者的兼容性。附录 A 提供了本标准和 GB/T 19001—2000 的对应关系表。

本标准可以独立于其他管理体系标准之外单独使用,其实施可结合或整合组织已有的相关管理体系要求,同时组织也可利用现有的管理体系建立一个符合本标准要求的食品安全管理体系。

本标准整合了国际食品法典委员会(CAC)制定的危害分析和关键控制点(HACCP)体系和实施步骤;基于审核的需要,本标准将 HACCP 计划与前提方案(PREPs)相结合。由于危害分析有助于建立有效的控制措施组合,所以它是建立有效的食品安全管理体系的关键。本标准要求对食品链内合理预期发生的所有危害,包括与各种过程和所用设施有关的危害,进行识别和评估。因此,对于已确定的危害是否需要组织控制,本标准提供了判断并形成文件的方法。

在危害分析过程中,组织应通过组合前提方案、操作性前提方案和 HACCP 计划,选择和确定危害控制的方法。

国际食品法典委员会(CAC)制定的危害分析和关键控制点(HACCP)原则和实施步骤(参考文献[11])与本标准的对应关系见附录 B。

为便于应用,本标准制定为可适用于认证的标准。但各组织也可根据各自的需要,选择相应的方法和途径来满足本标准要求。为帮助各组织实施本标准,ISO/TS 22004 提供了本标准的应用指南。

虽然本标准仅对食品安全方面进行了阐述,但本标准提供的方法同样可用于食品的其他特定方面,如风俗习惯、消费者意识等。

本标准允许组织[如小型和(或)欠发达组织]实施由外部制定的控制措施组合。

本标准旨在为满足食品链内经营与贸易活动的需要,协调全球范围内关于食品安全管理的要求,尤其适用于组织寻求一套重点突出、连贯且完整的食品安全管理体系,而不仅仅是满足于通常意义上的法规要求。本标准要求组织通过食品安全管理体系以满足与食品安全相关的法律法规要求。

食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

1 范围

本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。

本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。组织可以通过利用内部和(或)外部资源来实现本标准的要求。

本标准规定的要求使组织能够:

- 策划、实施、运行、保持和更新食品安全管理体系,确保提供的产品按预期用途对消费者是安全的;
- 证实符合适用的食品安全法律法规要求;
- 评价和评估顾客要求,并证实其符合双方商定的、与食品安全有关的顾客要求,以增强顾客满意;
- 与供方、顾客及食品链中的其他相关方在食品安全方面进行有效沟通;
- 确保符合其声明的食品安全方针;
- 证实符合其他相关方的要求;
- 寻求由外部组织对其食品安全管理体系的认证,或进行符合性自我评估,或自我声明。

本标准所有要求都是通用的,适用于食品链中各种规模和复杂程度的所有组织,包括直接或间接介入食品链中的一个或多个环节的组织。直接介入的组织包括但不限于:饲料生产者、收获者,农作物种植者,辅料生产者、食品生产制造者、零售商,餐饮服务与经营者,提供清洁和消毒、运输、贮存和分销服务的组织。其他间接介入食品链的组织包括但不限于:设备、清洁剂、包装材料以及其他与食品接触材料的供应商。

本标准允许任何组织实施外部开发的控制措施组合,特别是小型和(或)欠发达组织(如小农场、小分包商、小零售或食品服务商)。

注:ISO/TS 22004 提供了本标准的应用指南。

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/T 19000—2000 质量管理体系 基础和术语(idt ISO 9000:2000)

3 术语和定义

GB/T 19000—2000 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

为方便本标准的使用者,对引用 GB/T 19000—2000 的部分定义加以注释,但这些注释仅适用于本标准特定用途。

注:未定义的术语保持其字典含义。定义中黑体字表明参考了本章的其他术语,引用的条款号在括号内。

3.1

食品安全 food safety

食品在按照预期用途进行制备和(或)食用时,不会对消费者造成伤害的概念。

注1: 改编自参考文献[11]。

注2: 食品安全与**食品安全危害**(3.3)的发生有关,但不包括与人类健康相关的其他方面,如营养不良。

3.2

食品链 food chain

从初级生产直至消费的各环节和操作的顺序,涉及食品及其辅料的生产、加工、分销、贮存和处理。

注1: 食品链包括食源性动物的饲料生产和用于生产食品的动物的饲料生产。

注2: 食品链也包括与食品接触材料或原材料的生产。

3.3

食品安全危害 food safety hazard

食品中所含有的对健康有潜在不良影响的生物、化学或物理的因素或食品存在状况。

注1: 改编自参考文献[11]。

注2: 术语“危害”不应和“风险”混淆。对食品安全而言,“风险”是食品暴露于特定危害时,对健康产生不良影响的概率(如生病)与影响的严重程度(如死亡、住院、缺勤等)之间构成的函数。风险在 ISO/IEC 导则 51 中定义为伤害发生的概率与其严重程度的组合。

注3: 食品安全危害包括过敏原。

注4: 对饲料和饲料配料而言,相关食品安全危害是指可能存在或出现于饲料和饲料配料中,再通过动物消费饲料转移至食品中,并由此可能导致人类不良健康后果的因素。对饲料和食品的间接操作(如包装材料、清洁剂等的生产者)而言,相关食品安全危害是指按所提供产品和(或)服务的预期用途,可能直接或间接转移到食品中,并由此可能造成人类不良健康后果的因素。

3.4

食品安全方针 food safety policy

由组织的最高管理者正式发布的该组织总的**食品安全**(3.1)宗旨和方向。

3.5

终产品 end product

不再进一步加工或转化的产品。

注: 需其他组织进一步加工或转化的产品,是该组织的终产品或下游组织的原料或辅料。

3.6

流程图 flow diagram

以图解的方式系统地表达各环节之间的顺序及相互作用。

3.7

控制措施 control measure

〈食品安全〉能够用于防止或消除**食品安全危害**(3.3)或将其降低到可接受水平的行动或活动。

注: 改编自参考文献[11]。

3.8

前提方案 prerequisite program, PRP

前提条件 prerequisite

〈食品安全〉在整个**食品链**(3.2)中为保持卫生环境所必需的基本条件和活动,以适合生产、处理和提供安全**终产品**(3.5)和人类消费的安全食品。

注: 前提方案决定于组织在食品链中的位置及类型(见附录 C),等同术语如:良好农业规范(GAP)、良好兽医规范(GVP)、良好操作规范(GMP)、良好卫生规范(GHP)、良好生产规范(GPP)、良好分销规范(GDP)、良好贸易规范(GTP)。

3.9

操作性前提方案 operational prerequisite program; operational PRP

为减少食品安全危害(3.3)在产品或产品加工环境中引入和(或)污染或扩散的可能性,通过危害分析确定基本的前提方案(3.8)。

3.10

关键控制点 critical control point, CCP

〈食品安全〉能够进行控制,并且该控制对防止、消除食品安全危害(3.3)或将其降低到可接受水平所必需的某一步骤。

注:引自参考文献[11]。

3.11

关键限值 critical limit, CL

区分可接收和不可接收的判定值。

注1:改编自文献[11]。

注2:设定关键限值保证关键控制点(CCP)(3.10)受控。当超出或违反关键限值时,受影响产品应视为潜在不安全产品。

3.12

监视 monitoring

为评估控制措施(3.7)是否按预期运行,对控制参数进行策划并实施的一系列观察或测量活动。

3.13

纠正 correction

为消除已发现的不合格所采取的措施。[GB/T 19000—2000,定义 3.6.6]

注1:在本标准中,纠正与潜在不安全产品的处理有关,所以可以连同纠正措施(3.14)一起实施。

注2:纠正可以是重新加工、进一步加工和(或)消除不合格的不良影响(如改做其他用途或特定标志)等。

3.14

纠正措施 corrective action

为消除已发现的不合格或其他不期望情况的原因所采取的措施。[GB/T 19000—2000,定义 3.6.5]

注1:一个不合格可以有若干个原因。

注2:纠正措施包括原因分析和采取措施防止再发生。

3.15

确认 validation

获取证据以证实由 HACCP 计划和操作性前提方案(PRP)(3.9)安排的控制措施(3.7)有效。

注:本定义基于文献[11],比 GB/T 19000 的定义更适用于食品安全(3.1)领域。

3.16

验证 verification

通过提供客观证据对规定要求已得到满足的认定。[GB/T 19000—2000,定义 3.8.4]

3.17

更新 updating

为确保应用最新信息而进行的即时和(或)有计划的活动。

4 食品安全管理体系

4.1 总要求

组织应按本标准的要求建立有效的食品安全管理体系,并形成文件,加以实施和保持,必要时进行更新。

组织应确定食品安全管理体系的范围。该范围应规定食品安全管理体系中所涉及的产品或产品类