



中华人民共和国国家标准

GB/T 22747—2022

代替 GB 22747—2008

饮食加工设备 基本要求

Food processing equipment—Basic requirements

2022-07-11 发布

2023-02-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 相关危险描述	3
5 技术要求	4
5.1 风险评价	4
5.2 制造材料	6
5.3 设计	7
6 措施验证	8
7 使用信息	10
7.1 总则	10
7.2 说明书	10
7.3 标志	10
附录 A (资料性) 图解	11
附录 B (资料性) 饮食加工设备实例	27
附录 C (资料性) 饮食加工设备安全情况摘要	28
参考文献	29

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB 22747—2008《食品加工机械 基本概念 卫生要求》与 GB 22747—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 将“卫生要求”更改为“技术要求”(见第 5 章,2008 年版的第 5 章)；
- 将“卫生要求与措施的验证”更改为“措施验证”，并与“技术要求”相对应进行了重新编排(见第 6 章,2008 年版的第 6 章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国饮食加工设备标准化技术委员会(SAC/TC 383)归口。

本文件起草单位：北京市服务机械研究所有限公司、广东恒联食品机械有限公司、安徽华菱西厨装备股份有限公司、山东银鹰炊事机械有限公司、深圳市富裕宝厨房设备有限公司、广州市赛思达机械设备有限公司、广州市伊东机电股份有限公司、佛山市顺德区俊凌厨具有限公司、嘉兴艾博实业股份有限公司。

本文件主要起草人：刘旭、刘文忠、许正华、李忠民、颜华、樊江海、罗绍远、周锡勇、韩青荣。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2008 年首次发布为 GB 22747—2008；
- 本次为第一次修订。

引 言

机械安全系列标准的结构为：

- A类标准(基础安全标准),给出适用于所有机械的基本概念、设计原则和特征。
- B类标准(通用安全标准),涉及机械的一种安全特征或使用范围较宽的一类安全防护装置:
 - B1类,规定特定的安全特征(如安全距离、表面温度、噪声)的标准;
 - B2类,规定安全防护装置(如双手操纵装置、联锁装置、压敏装置、防护装置)的标准。
- C类标准(机械产品安全标准),对一种特定的机器或一组机器规定详细安全要求的标准。

本文件属于C类标准。

有关机械及其所涉及的危险、危险状况和危险事件列入C类标准范围。

当C类标准的规定与A类标准或B类标准有所不同时,C类标准的规定优于A类标准或B类标准的规定,并需要按照C类标准的规定设计和生产机械设备。

在几乎所有危险情况下,至少可采取一种减小风险的设计措施、安全防护措施或其他安全措施。这些措施需要满足安全要求并完全控制风险。

设计措施是第一措施,它是通过设计来消除安全风险的措施;如果风险不在技术工艺的设计范围内,就需要采用防护措施来消除安全风险;如果采用设计措施和防护措施后还有遗留风险,就需要告之或指导用户采取措施来避免或减小风险。

饮食加工设备 基本要求

1 范围

本文件规定了饮食加工设备的基本要求,包括相关危险描述、技术要求、措施验证和使用信息,分析了使用该类机械时可能造成的危险,并提出了对应的设计措施和使用信息的要求。

本文件不涉及由于操作人员使用机械时所造成的安全风险。

注:安全风险和解决方案示例在附录 A 中给出。

本文件适用的饮食加工设备一般用于餐厅、宾馆、食品店、咖啡店和小酒馆等食品和餐饮行业。附录 B 提供了本文件适用的饮食加工设备的信息。

本文件所涉及的基本概念适用于具备相似风险的饮食加工设备。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 1031 产品几何技术规范(GPS) 表面结构 轮廓法 表面粗糙度参数及其数值

GB/T 15706—2012 机械安全 设计通则 风险评估与风险减小

3 术语和定义

GB/T 15706—2012 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

产品 product

用于人类和人工饲养动物食用的物品、配料或物料。

3.2

防护措施 protective measure

为保证适宜于人和人工饲养动物对产品的适用性,在产品的预处理、准备和加工中采取的所有方法。

3.3

有害影响 adverse influence

使产品的可食用性有显著减小的作用。

注:尤其是含有某种微生物病菌或有害微生物、毒素、寄生虫及其他污染物,都能使产品受到有害影响。

3.4

设备区 areas of equipment

根据区域的功能、所加工产品的类型及其对产品的危害程度,按设备构造划分的区域。

注 1:不同区域具有不同的安全要求。

注 2:本定义不要和其他标准(如电工、机械标准)定义的区域相混淆。