



# 中华人民共和国国家标准

GB 23790—2010

---

## 食品安全国家标准

### 粉状婴幼儿配方食品良好生产规范

National food safety standard

Good manufacturing practice for powdered formulae for  
infants and young children

2010-03-26 发布

2010-12-01 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准

**食品安全国家标准**

**粉状婴幼儿配方食品良好生产规范**

GB 23790—2010

\*

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](http://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 0.75 字数 17 千字

2010年5月第一版 2010年5月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-40139

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

## 前 言

本标准代替 GB/T 23790—2009《婴幼儿配方粉企业良好生产规范》。

本标准参考了国际标准 CAC/RCP 66—2008 Code of Hygienic Practice for Powdered Formulae for Infants and Young Children。

本标准与 GB/T 23790—2009 相比,主要变化如下:

- 标准名称改为《粉状婴幼儿配方食品良好生产规范》;
- 由推荐性标准改为强制性标准;
- 修改了标准条款框架;
- 增加了原料采购、验收、运输和贮存相关的要求;
- 修改了生产过程食品安全控制措施,增加了安全控制的特定处理步骤,制定了对热处理、中间贮存、冷却、干混合、内包装等重要工序的控制要求;对微生物、化学、物理污染的重点控制措施参照 GB 12693—2010 的规定;
- 增加了对大豆原料安全性控制的要求;
- 增加了食品安全控制措施有效性的监控与评价方法;
- 增加附录 A,规定了对清洁作业区环境中主要污染源——沙门氏菌、阪崎肠杆菌和其他肠杆菌进行监控的要求。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 23790—2009。

# 食品安全国家标准

## 粉状婴幼儿配方食品良好生产规范

### 1 范围

本标准适用于以乳类或大豆及其加工制品为主要原料的粉状婴幼儿配方食品(包括粉状婴儿配方食品、粉状较大婴儿和幼儿配方食品)的生产企业。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

### 3 术语和定义

#### 3.1 清洁作业区 **cleaning work area**

清洁度要求高的作业区域,如裸露待包装的半成品贮存、充填及内包装车间等。

#### 3.2 准清洁作业区 **quasi-cleaning work area**

清洁度要求低于清洁作业区的作业区域,如原辅料预处理车间等。

#### 3.3 一般作业区 **commonly work area**

清洁度要求低于准清洁作业区的作业区域,如收乳间、原料仓库、包装材料仓库、外包装车间及成品仓库等。

#### 3.4 湿法(生产)工艺 **wet-mix process**

将粉状婴幼儿配方食品的配料成分在液体状态下进行处理与混合的生产工艺,该工艺通常包括配料、热处理、浓缩、干燥等工序。

#### 3.5 干法(生产)工艺 **dry-mix process**

将粉状婴幼儿配方食品的配料成分在干燥状态下进行处理与混合而制成最终产品的生产工艺。

#### 3.6 干湿法复合(生产)工艺 **combined process**

将粉状婴幼儿配方食品的部分配料成分在液体状态下进行处理与混合,干燥后再采用干法工艺添加另一部分干燥配料成分而制成最终产品的生产工艺。

### 4 选址及厂区环境

应符合 GB 12693 的相关规定。应远离禽畜养殖场,厂区内不应饲养动物。

### 5 厂房和车间

#### 5.1 设计和布局

5.1.1 应符合 GB 12693 的相关规定。

5.1.2 厂房和车间应合理设计、建造和规划与生产相适应的相关设施和设备,以防止微生物孳生及污染的伤害,特别是应防止沙门氏菌和阪崎肠杆菌(*Cronobacter* 属)的污染,同时避免或尽量减少这些细菌在藏匿地的存在或繁殖。设计中应考虑如下避免微生物孳生的因素:

5.1.2.1 设计时潮湿区域和干燥区域应隔离、分开;应有效控制人员、设备和物料流动造成的污染,防止沙门氏菌和阪崎肠杆菌进入清洁作业区。