



中华人民共和国国家标准

GB/T 33305—2016

易腐食品加工储运过程信息 采集与工艺优化指南

Guideline for process information collection and process optimization in
perishable food storage and transportation

2016-12-13 发布

2017-07-01 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

目 次

前言	I
引言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 加工储运过程信息的采集	2
5 工艺优化	3
6 工艺优化的评审与改进	5
参考文献	6

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国食品质量控制与管理标准化技术委员会(SAC/TC 313)提出并归口。

本标准起草单位:山东省标准化研究院、山东省射频识别应用工程技术研究中心有限公司、广州拜尔冷链聚氨酯科技有限公司、荣成泰祥食品股份有限公司、荣成出入境检验检疫局。

本标准主要起草人:高永超、钱恒、刘丽梅、杨作明、王玘、刘振、王宏、邱秀文、李钰金。

引 言

标准化的信息采集是控制易腐食品加工储运过程的前提,工艺优化是有效提高食品质量安全水平的手段,两者的有效实施是易腐食品更新鲜、更安全的保证。

本标准采用基于风险的食品安全预防控制理念,对易腐食品加工储运过程中涉及质量安全的信息的采集进行了规范,并在收集数据的基础上,指导企业如何进行工艺优化以达到提高质量或安全性等的目标。

易腐食品加工储运过程信息 采集与工艺优化指南

1 范围

本标准规定了易腐食品加工储运过程质量安全信息的采集要求,以及依据过程信息进行工艺优化与评审的流程和内容。

本标准适用于易腐食品加工储运过程的信息采集和工艺优化。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 19030—2009 质量工程 术语

GB/T 19538—2004 危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南

GB/T 22005—2009 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求

GB/T 22918—2008 易腐食品控温运输技术要求

GB/T 24737.6—2012 工艺管理导则 第6部分:工艺优化与工艺评审

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

SB/T 10928—2012 易腐食品冷藏链温度检测方法

3 术语和定义

GB/T 19030—2009、GB/T 19538—2004、GB/T 22005—2009、GB/T 22918—2008、GB/T 24737.6—2012、GB/T 27341—2009 和 SB/T 10928—2012 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

易腐食品 **perishable food**

容易腐烂变质的食品,包括生鲜的肉、蛋、水产品、水果、蔬菜及冷饮、速冻食品等。

注:改写 GB/T 22918—2008,定义 3.1。

3.2

风险因素 **risk factors**

导致食品腐败或不安全的做法或程序。

3.3

物料 **materials**

半成品、成品,原辅料及包装材料。

注:改写 GB/T 22005—2009,定义 3.9。

3.4

数据 **data**

记录的信息。

[GB/T 22005—2009,定义 3.11]