



中华人民共和国国家标准

GB/T 24400—2009

食品冷库 HACCP 应用规范

Evaluating rule on the HACCP certification of food freezer

2009-09-30 发布

2010-03-01 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
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 HACCP 体系	2
5 食品良好操作规范	3
6 卫生标准操作程序	3
7 标准操作规程	4
8 有害物质检验	4
9 HACCP 体系的建立规程	4
10 宣传与培训	7
11 其他	7
附录 A (规范性附录) HACCP 应用逻辑程序图	8
附录 B (规范性附录) 良好操作规范	9
附录 C (资料性附录) 判断树以及 CCP 识别顺序图	12
附录 D (资料性附录) 食品冷库 HACCP 计划模式表及 HACCP 小组成员职责表(以冷冻畜禽肉 食品为例)	13

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录，附录 C、附录 D 为资料性附录。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商务部流通产业促进中心、中食恒信(北京)质量认证中心有限公司、江苏雨润食品产业集团有限公司、南昌肉联食品集团公司。

本标准主要起草人：赵箭、龚海岩、孙鑫、秦文、李蓓、于田田、吴军、闵成军、闫建平。

食品冷库 HACCP 应用规范

1 范围

本标准规定了食品冷库建立和实施 HACCP 体系的总要求以及文件、良好操作规范(GMP)、卫生标准操作程序(SSOP)、标准操作规程(SOP)、有害微生物检验和 HACCP 体系的建立规程等要求。

本标准适用于食品冷库企业 HACCP 体系的建立、实施和相关的活动。

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 6388 运输包装收发货标志

GB/T 19000 质量管理体系 基础和术语 (GB/T 19000—2008,ISO 9000:2005,IDT)

GB/T 19080 食品与饮料行业 GB/T 19001—2000 应用指南 (GB/T 19080—2003,ISO 15161:2001,IDT)

食品生产企业危害分析与关键控制点(HACCP)管理体系认证管理规定 国家认证认可监督管理委员会[2002年]第3号公告

Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 4(2003)《HACCP 体系及其应用准则》

3 术语和定义

GB/T 19000 和 GB/T 19080 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

控制 control

(动词)采取一切必要的措施,确保和保持与 HACCP 计划所制定的安全指标一致。

3.2

控制 control

(名词)遵循正确的方法和达到安全指标的状态。

3.3

控制措施 control measure

用以防止或消除食品安全危害或将其降低到可接受的水平,所采取的任何措施和活动。

3.4

偏差 deviation

不符合关键限值标准。

3.5

危害分析和关键控制点 hazard analysis and critical control point (HACCP)

对食品安全有显著意义的危害加以识别、评估以及控制食品危害的安全体系。

3.6

危害分析和关键控制点计划 HACCP plan

根据 HACCP 原理所制定的用以确保食品链各考虑环节中对食品有显著意义的危害予以控制的文件。