

ICS 67.040
X 00



中华人民共和国国家标准

GB/T 27307—2008

食品安全管理体系 速冻果蔬生产企业要求

Food safety management system—
Requirements for quick frozen fruits and vegetable product establishments

2008-10-22 发布

2009-05-01 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 人力资源	2
4.1 食品安全小组的组成	2
4.2 能力、意识和培训	2
5 前提方案	2
5.1 总则	2
5.2 基础设施和维护	2
5.3 卫生标准操作程序	3
5.4 人员健康和卫生	3
6 关键过程控制	3
6.1 总则	3
6.2 基地管理	3
6.3 原辅料验收	3
6.4 加工过程控制	3
7 检验	4
7.1 检验能力	4
7.2 检验要求	4
8 产品追溯和撤回	4
8.1 产品追溯	4
8.2 撤回	4
附录 A (资料性附录) GB/T 22000—2006 与 GB/T 27307—2008 之间的对应关系	5
附录 B (资料性附录) 相关法规和标准清单	8
附录 C (资料性附录) 速冻果蔬生产企业良好操作规范要点	9
参考文献	10

前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C 为资料性附录。

本标准由中国合格评定国家认可中心和中华人民共和国济南出入境检验检疫局提出。

本标准由全国认证认可标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国合格评定国家认可中心、中华人民共和国济南出入境检验检疫局、国家认监委注册管理部、上海质量体系认证中心、中国农业大学食品学院、莱阳龙大食品有限公司、莱阳恒润食品有限公司。

本标准主要起草人：姜铁白、宫君秋、周文权、李燕、吴广枫、谭平、杨志刚、章红兵、孔德峰、王子扬。

引 言

本标准从我国速冻果蔬安全存在的关键问题入手,采取自主创新和积极引进并重的原则,结合速冻果蔬企业生产特点,针对企业卫生安全生产环境和条件、关键过程控制、检验等,提出了建立速冻果蔬企业食品安全管理体系的特定要求。

本标准的编制基础为“十五”国家重大科技专项“食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施”科研成果之一“食品安全管理体系—速冻果蔬生产企业要求”。

GB/T 22000—2006《食品安全管理体系—食品链中各类组织的要求》为食品链中的各类组织提供了通用要求。速冻果蔬生产企业及相关方在使用 GB/T 22000 中,根据本类型食品企业生产特点,提出了对通用要求进一步细化的需求。

鉴于速冻果蔬生产企业在生产加工过程方面的差异,为确保产品安全,除应关注的一些通用要求外,本标准提出了针对本类产品特点的“关键过程控制”要求,主要包括原辅料控制和加工过程控制,重点提出对果蔬的漂烫处理、金属异物的检测,确保消费者食用安全。

食品安全管理体系

速冻果蔬生产企业要求

1 范围

本标准规定了速冻果蔬生产企业建立实施食品安全管理体系的特定要求,包括人力资源、前提方案、关键过程控制、检验以及产品追溯和撤回。

本标准配合 GB/T 22000 以适用于速冻果蔬生产企业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系,也适用于对此类食品生产企业食品安全管理体系的外部评价和认证。

本标准用于认证目的时,应与 GB/T 22000 一起使用。本标准与 GB/T 22000 的对应关系参见附录 A,与速冻果蔬生产企业相关的法规和标准清单参见附录 B,有关速冻果蔬生产企业良好操作规范的要点参见附录 C。

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 5749—2006 生活饮用水卫生标准

GB 14881—1994 食品企业通用卫生规范

GB/T 18517—2001 制冷术语

GB/T 22000—2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求 (ISO 22000:2005, IDT)

3 术语和定义

GB/T 22000—2006 和 GB/T 18517—2001 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

原料 raw material

用于加工的无毒、无害、新鲜的蔬菜水果。

3.2

漂烫 blanching

为抑制果蔬中酶的活性而用沸水或蒸汽进行适宜的加热处理,并杀死表面微生物的过程。

3.3

金属异物 metal foreign body

原料采收过程或加工过程中由于加工机械的金属碎屑脱落或其他途径而导致混入的金属碎片类异物。

3.4

果蔬基地 fruit and vegetable base

被适当隔离的,具有一定规模并实行统一管理的水果、蔬菜种植场地。

3.5

清洗 wash

用水除去尘土、残屑、污物或其他可能污染食品之不良物质的操作。