

ICS 67.120.10
X 01



中华人民共和国国家标准

GB/T 20551—2006

畜禽屠宰 HACCP 应用规范

Evaluating specification on the HACCP certification in the slaughter of
livestock and poultry

2006-09-29 发布

2006-12-01 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	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 HACCP 体系	3
5 良好操作规范	4
6 卫生标准操作程序	4
7 标准操作规程	4
8 有害微生物检验	4
9 HACCP 体系的建立规程	4
10 宣传与培训	6
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 (规范性附录) 卫生标准操作程序	12
附录 D (规范性附录) 生猪屠宰标准操作规程	15
附录 E (规范性附录) 牛羊屠宰标准操作规程	18
附录 F (规范性附录) 禽类屠宰标准操作规程	21
附录 G (资料性附录) 判断树以及 CCP 识别顺序图	23
附录 H (资料性附录) 生猪屠宰 HACCP 计划模式表	24
附录 I (资料性附录) 牛屠宰 HACCP 计划模式表	31
附录 J (资料性附录) 禽类屠宰 HACCP 计划模式表	38
参考文献	45

前 言

本标准参考了国际食品法典委员会(CAC)发布的 Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3(1997), Amd, 1999《HACCP 体系及其应用准则》(Guidelines for the application of the HACCP system)的有关内容,并结合我国畜禽屠宰行业的现状制定的。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E 和附录 F 为规范性附录,附录 G、附录 H、附录 I 和附录 J 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:商务部屠宰技术鉴定中心、国家认证认可监督管理委员会注册管理部、河南漯河双汇实业股份有限公司、内蒙古草原兴发股份有限公司、北京大发正大有限公司、北京华都肉鸡公司、深圳南山肉联厂、山东肥城银宝食品有限公司。

本标准主要起草人:王贵际、龚海岩、赵箭、史小卫、石瑞芳、李红伟、刘景德、谢丽华、邹杰、李载道、李登芹。

本标准由商务部屠宰技术鉴定中心负责解释。

畜禽屠宰 HACCP 应用规范

1 范围

本标准规定了畜禽屠宰加工企业 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 体系的建立规程方面的要求,提供了畜禽屠宰 HACCP 计划模式表。

本标准适用于畜禽屠宰加工企业 HACCP 体系的建立、实施和相关评价活动。

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 191 包装储运图示标志 (GB 191—2000,eqv ISO 780:1997)

GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 6543 瓦楞纸箱

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 9959.1 鲜、冻片猪肉

GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉

GB/T 9960 鲜、冻四分体带骨牛肉

GB 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 17236 生猪屠宰操作规程

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程

GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规则

GB/T 19000 质量管理体系 基础和术语 (GB/T 19000—2000,idt ISO 9000:2000)

GB/T 19080 食品与饮料行业 GB/T 19001—2000 应用指南

GB 50317 猪屠宰与分割车间设计规范

《中华人民共和国食品卫生法》1995年10月30日

(59)商卫联字第399号附件:《肉品卫生检验(试行)规程》1959年11月1日

3 术语和定义

GB/T 19000、GB/T 19080 和 GB 50317 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

控制(动词) control

采取一切必要措施,以确保和保持符合 HACCP 计划所制定的指标。