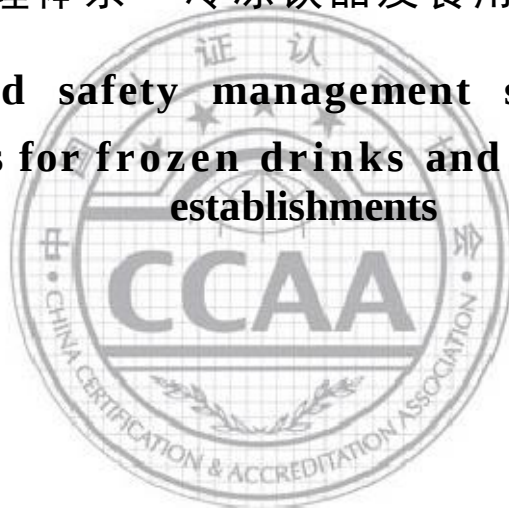


中国认证认可协会社会团体标准

CCAA 0013-2014(CNCA/CTS 0019-2008A)

食品安全管理体系 冷冻饮品及食用冰生产企业要求

**Food safety management system—
Requirements for frozen drinks and edible ice product
establishments**



2014年4月1日发布

2014年4月1日实施

中 国 认 证 认 可 协 会 发 布

目 次

前 言.....	III
引 言	IV
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	2
4.2 人员能力、意识和培训	2
4.3 个人健康与卫生要求	3
5 前提方案	3
5.1 基础设施与维护.....	3
5.2 其他前提方案	5
6 关键过程控制	5
6.1 总则	5
6.2 原辅材料的控制.....	5
6.3 食品添加剂的使用.....	6
6.4 杀菌.....	6
6.5 金属等异物的控制.....	6
6.6 包装	6
6.7 储存与运输	6
7 检验.....	6
8 产品追溯与撤回	7
附 录 A（资料性附录）相关法律法规和标准	8

前 言

本技术要求是 GB/T 22000-2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》在冷冻饮品及食用冰生产企业应用的专项技术要求,是根据冷冻饮品及食用冰行业的特点对 GB/T22000 相应要求的具体化。

本技术要求替代了 CNCA/CTS 0019-2008, CNCA/CTS 0019-2008 同时废止。

本次修订,与 CNCA/CTS 0019-2008 相比较,主要变化如下:

——第 3 章节,增补了冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、甜味冰、食用冰的定义;

——第 4 章节,对 4.1 进行了增补,对 4.2、4.3 进行了修改;

——第 5 章节,考虑了 GB14881 新版标准内容的变化,增补了缺漏内容,删除原“5.2.7 保证与食品接触的员工的身体健康和卫生”,因在 4.3 中已阐述。

——第 6 章节,修改和增补了关键过程,增加 6.1 总则, 6.2 增补了食品添加剂新品种、新食品原料的控制要求。

——对第 2、7、8 章节及附录进行了修改和增补。

本技术要求的附录为资料性附录。

本技术要求由中国认证认可协会提出。

本技术要求由中国认证认可协会归口。

本专项技术要求主要起草单位:中国认证认可协会、浙江公信认证有限公司、中国质量认证中心、上海质量体系审核中心、北京大陆航星质量认证中心有限公司、方圆标志认证集团有限公司、北京中大华远认证中心、北京中安质环认证中心、北京新世纪检验认证有限公司、上海天祥质量技术服务有限公司、北京五洲恒通认证有限公司、深圳华测鹏程国际认证有限公司。

本专项技术要求主要起草人:吕艳、李鹏伟、郦一心、唐金艳、郭晓辉、韩李、浦宏娣、胡军、徐海燕、孙文芳、胡钢、李琼、罗园菊等。

本技术要求系第二次发布。

引 言

为提高食品安全水平、保障人民身体健康、增强我国食品企业市场竞争力，本专项技术要求从我国冷冻饮品及食用冰产品食品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，结合冷冻饮品及食用冰生产企业特点，针对企业人力资源、前提方案、关键过程控制、检验、产品追溯与撤回等，提出了建立我国冷冻饮品及食用冰生产企业食品安全管理体系的专项技术要求。

本技术要求根据 GB/T 22000《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》，结合冷冻饮品及食用冰生产企业的特点，沿用了冷冻饮品及食用冰生产特定的术语定义，进一步明确了针对本类产品特点的“关键过程控制”要求。主要包括原辅材料控制、食品添加剂的控制，强调组织在生产加工过程中对物理、化学、生物危害的控制，突出了包装、储存、运输中冷链控制的重要性。以确保消费者食用安全，确保认证评价依据的一致性。

食品安全管理体系 冷冻饮品及食用冰生产企业要求

1 范围

本技术要求规定了冷冻饮品及食用冰生产企业建立和实施以 HACCP 原理为基础的食品安全管理体系的技术要求，包括人力资源、前提方案、关键过程控制、产品检测、产品追溯与撤回。

本技术要求配合 GB/T22000 以适用于冷冻饮品及食用冰生产企业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系，也适用于对此类生产企业食品安全管理体系的外部评价和认证。

本技术要求用于认证目的时，应与 GB/T22000 一起使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本技术要求的引用而成为本文的条款。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）或修订版本均不适用于本技术要求，然而，鼓励根据本技术要求达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是未注日期的引用文件，其最新版本适用于本技术要求。

新食品原料安全性审查管理办法（国家卫生和计划生育委员会令第 1 号）

食品添加剂新品种管理办法（卫生部令第 73 号）

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14880 食品安全管理体系 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

SB/T 10007 冷冻饮品 分类

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。本文件中未注释的术语和定义同 GB/T 22000 中相关术语。

3.1 冷冻饮品 frozen drinks

以饮用水、食糖、乳制品、水果制品、豆制品、食用油中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经配料、灭菌、冷冻而制成的冷冻固态制品。包括：冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、甜味冰、食用冰等。

3.2 冰淇淋类 ice cream

以饮用水、乳和/或乳制品、食糖等为主要原料，添加或不添加食用油脂、食品添加剂，经混合、灭菌、均质、老化、凝冻、硬化等工艺制成的体系膨胀的冷冻饮品。

3.3 雪糕类 milk ice

以饮用水、乳和/或乳制品、食糖、食用油脂等为主要原料，可添加适量食品添加剂，经混合、灭菌、均质或凝冻等工艺制成的冷冻饮品。

雪泥类 ice frost

以饮用水、食糖等为主要原料，可添加适量食品添加剂，经混合、灭菌、凝冻、硬化等工艺制成冰雪状的冷冻饮品。

3.5 冰棍类 ice lolly

以饮用水、食糖等为主要原料，可添加适量食品添加剂，经混合、灭菌、硬化、成型等工艺制成的冷冻饮品。

3.6 甜味冰类 sweet ice

以饮用水、食糖等为主要原料，可添加适量食品添加剂，经混合、灭菌、灌装、硬化等工艺制成的冷冻饮品。

3.7 食用冰类 edible ice

以饮用水为原料，经灭菌、注模、冻结、脱模、包装等工艺制成的冷冻饮品。

4 人力资源

4.1 食品安全小组

食品安全小组成员应具备多学科的知识 and 建立与实施冷冻饮品及食用冰生产企业食品安全管理体系的经验，包括食品卫生质量控制、产品研发、工艺制定、原辅料采购、生产控制、检验、设备维护、仓储运输、产品销售等知识、技能或经验。

4.2 人员能力、意识和培训

4.2.1 食品安全小组人员应熟悉相关法律法规和标准要求，具有守法意识，理解 HACCP 原理、前提方案和食品安全管理体系标准；

4.2.2 企业应具备满足需要的冷冻饮品及食用冰生产基本知识及加工工艺人员。

4.2.3 从事产品研发、质量控制、检验等工作的人员应具备相关知识。

4.2.4 采购人员应具备识别原辅材料质量和食品安全的基本知识和技能；

4.2.5 企业应制定和实施人员培训计划，提供培训或采取其他措施以持续满足岗位能力要求，保证不同岗位的人员掌握冷冻饮品及食用冰食品生产的安全卫生知识和技能。从事产品研发、配料、杀菌操作的人员应持续满足岗位能力要求。

4.2.6 需持证上岗的人员应具备相关资质并按时复审。

4.3 人员健康与卫生要求

4.3.1 人员健康要求

4.3.1.1 应执行《食品安全法》要求，建立并执行从业人员健康管理制度。

4.3.1.2 食品生产经营人员每年应进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作；上岗前应接受卫生

培训；患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

4.3.1.3 必要时，应做临时健康检查，体检合格后方可上岗。

4.3.1.4 企业应建立日常员工健康报告制度，生产经营人员上岗时应报告身体健康、疾病或受伤状况，卫生管理人员应对之加以关注和检查。

4.3.1.5 应建立并保持从业人员健康档案。

4.3.2 个人卫生要求

4.3.2.1 与食品直接接触人员应保持个人清洁卫生，不应留长指甲，应勤理发、勤洗澡、勤更衣。

4.3.2.2 不同区域或岗位的人员宜穿戴不同颜色或标志的工作服装。人员进入作业区域应规范穿着洁净的工作服、鞋、戴好工作帽、按需要戴好口罩，并按要求洗手、消毒；不得戴首饰、手表，不得化妆、染指甲、喷洒香水；不应将与生产无关物品带入车间。

4.3.2.3 若处理被污染的产品或从事与生产无关的活动后，再次接触食品、食品设备等与食品生产相关的活动前应重新洗手、消毒；不得穿工作服进入卫生间，离开车间时应换下工作服。

4.3.2.4 更衣室及与更衣室相连的卫生间内不得吸烟及从事其他有碍食品卫生的活动。

4.3.2.5 工作服、帽、口罩（一次性使用的除外）、鞋宜集中清洗、消毒，统一发放，企业宜建立洗衣房。

4.3.2.6 进入加工车间的其他人员均应遵守上述规定。

5 前提方案

5.1 基础设施与维护

应满足国家标准 GB 14881 及相关行业标准要求，出口企业还应满足出口食品企业备案管理规定和进口国的相关法规要求。

5.1.1 厂区

5.1.1.1 生产企业不应选择对食品有显著污染的区域，应远离有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质、其他扩散性污染源、虫害大量孳生的潜在场所，及易发生洪涝灾害的地区；

5.1.1.2 厂区应合理布局，各功能区划分明显，并有适当的措施防止交叉污染；

5.1.1.3 厂区内的道路应铺设混凝土、沥青或其它硬质材料；空地采取必要措施，防止扬尘和积水等现象的发生。厂区的绿化应与生产车间保持适当距离，植被应定期维护，以防止虫害的孳生。

5.1.1.4 厂区内污水处理设施、锅炉房、贮煤场等应当远离生产区域和主干道，并位于主风向的下风向。

5.1.1.3 废弃物暂存场地应远离生产车间，在生产场所内必须配备密闭的废弃物专用存放容器，并及时清除，运出厂外。

5.1.2 厂房和车间

5.1.2.1 厂房和车间应根据生产工艺合理布局，合理划分作业区，满足食品卫生操作要求，避免生产中

发生交叉污染。厂房内设置的检验室应与生产区域分隔。

5.1.2.2 厂房的面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安装、清洁消毒、物料存储及人员操作。

5.1.2.3 建筑物内部结构与材料

a) 车间地面应采用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造，表面平坦防滑、无缝隙，并有适当的坡度和良好的排水系统，易于清洗和消毒。

b) 车间墙面、隔断使用无毒、无味的防渗透材料建造，在操作高度范围内的墙面应光滑、不易积累污垢且易于清洁；若使用涂料，应无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁。墙壁、隔断与地面交界处应结构合理（如设漫弯形交界面）、易于清洁，能有效避免污垢积存。

c) 车间顶棚应使用无毒、无味、易于观察清洁状况的材料建造；若直接在屋顶内层喷涂涂料，应使用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的涂料。顶棚应易于清洁、消毒，在结构上不利于冷凝水垂直滴下，防止虫害和霉菌孳生。蒸汽、水、电等管路应避免设置于暴露食品的上方；如确需设置，应有能防止灰尘散落及水滴掉落的装置或措施。

d) 车间的门窗应闭合严密。门应使用不透水、坚固、不变形的材料制成，且表面应平滑、防吸附、不渗透，易于清洁、消毒。窗户玻璃应使用不易碎材料，若使用普通玻璃，应采取必要的措施防止寸玻璃破碎造成的食品污染。可开启的窗户应装有易于清洁的防虫害纱窗。如设有窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洁。

5.1.2.4 卫生设施

a) 生产车间入口处应设置更衣室；更衣室应保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。

b) 应在生产车间入口及车间内必要处，设置足够数目的洗手、干手和消毒设施，配备有清洁剂和消毒液。洗手龙头应设非手动开关，并有通俗易懂的洗手方法标示。

c) 在生产车间的入口及车间内必要处应按需设换鞋区（或穿鞋套），按需设工作鞋靴消毒池，消毒池的规格尺寸应能满足消毒要求。

5.1.2.5 生产设施

a) 应配备与生产能力相应的生产设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染；

b) 设备、工器具等与食品接触的表面应使用无毒、无味、无吸收性、抗腐蚀、不易脱落的材料制作，并应易于清洁、消毒和保养；

c) 所有生产设备应从设计和结构上避免零件、金属碎屑、润滑油、或其他污染因素混入食品；

5.1.2.6 照明设施

a) 车间内应有充足的自然采光或人工照明，以满足生产和操作需要；光源应使食品呈现真空的颜色；

b) 安装在暴露食品和原料的正上方的照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护措施。

5.1.2.7 给排水

a) 生产加工用水必须符合 GB5749，如设有贮水池，对贮水池应定期清洗、消毒，保持卫生。

b) 车间内应有畅通的排水系统，水流应当从高清洁区向低清洁区流动，排水系统入口应安装带水封的地漏等装置，以防止固体废弃物进入及浊气逸出。排水系统出口应有适当措施以降低虫害风险。

c) 污水在排放前应经适当方式处理，以符合国家污水排放的相关规定。

5.1.2.8 通风设施

a) 车间内根据需要安装空气调节设施或通风设施，以有效控制生产环境的温度和湿度。空气流向应由高清洁区流向低清洁区。

b) 应合理设置进气口位置，进气口与排气口和污染源应保持适宜的距离和角度。进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩等设施。通风排气设施应易于清洁、维修或更换。

c) 若生产过程需要对空气进行过滤净化处理，应加装空气过滤装置并定期清洁。

5.1.2.9 仓储设施

a) 原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质的不同分设储存场所、或分区域码放，并有明确标识，防止交叉污染。仓库应有防止虫害侵入的装置。

b) 储存物品应与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通及物品搬运，仓库内设置防鼠、虫害装置。

c) 有温度控制要求的库房，应安装可正确显示库内温度的温度计/仪表，并定期校准。

5.1.3 动力能源

应确保充足的电力和热能供应。

5.1.4 维护保养

应制定设备、设施的维修保养计划，根据设备的性能和重要程度进行分类管理，明确责任，对设备的日常保养、润滑、定期检修、大修各负其责，确保设备的正常运转和使用。

5.2 其他前提方案

5.2.1 生产用水、冰、汽等应符合安全、卫生要求；

5.2.2 应建立清洗消毒方案并实施，保证接触产品的设备、管道、台面、器具、模具、雪糕棒/勺、手套和内外包装材料等应清洁、卫生和安全。对清洁和杀菌有效性应定期验证；

5.2.3 应确保食品免受交叉污染；

5.2.4 确保车间操作人员保持个人卫生，保持洗手间设施的清洁；

5.2.5 对当前使用化学物质进行辨识，对其标注、存放和使用建立管理方案，以防止润滑剂、燃料、清洗消毒用品、及其它化学物对产品造成污染；

5.2.6 对鼠害、虫害实施有效控制；

5.2.7 控制产品包装、储运卫生，保证产品冷链的要求。

6 关键过程控制

6.1 总则

应针对生产过程进行充分的危害分析，并应考虑可能受到人为破坏或蓄意污染的情况。依据危害分析结果确定针对危害的关键控制过程，确保食品安全危害得到有效控制。

6.2 原辅材料的控制

6.2.1 原辅料应符合相关法律法规、食品安全标准要求。所有原辅料应按规定的验收要求进行验收。进

口原料必须持有出入境检验检疫局的卫生合格证明。

6.2.2 包装材料应符合相应标准的要求。

6.3 食品添加剂的使用

6.3.1 食品添加剂及加工助剂应选用 GB2760 中允许使用的食品添加剂，并应符合相应的食品添加剂产品标准。使用的添加剂的品种和添加数量应符合 GB 2760 的要求。食品添加剂新品种应符合《食品添加剂新品种管理办法》规定。

6.3.2 为增加营养价值而加入的天然或人工的营养素，其使用范围及使用量应符合 GB 14880 要求。

6.3.3 新食品原料的使用符合《新食品原料安全性审查管理办法》规定和标准的要求。药食同源食品的使用应符合国家相应法律法规和标准的要求。

6.4 杀菌

6.4.1 应制定和实施不同品种的杀菌工艺规程；

6.4.2 杀菌工艺参数在正式投产使用前效果应被确认，正式投产后有效性应被定期验证，应确保产品存放时限达到预定条件下的保质期要求。所选参数依据及实施有效的确认和验证记录应予以保存。

6.5 金属等异物的控制

加工车间应对金属及其他恶性杂质的控制制定措施，并定期对控制措施的有效性进行评价。

6.6 包装

6.6.1 包装应在温度受控制的环境中进行；

6.6.2 单件包装应完整，封口严密，不破损，内容物无裸露现象；

6.6.3 产品标识应符合 GB7718 的要求；

6.6.4 包装箱应牢固、整齐、完整、无破损，有外表清洁，与所装内容物相符合，箱外胶封。

6.7 贮存、运输

6.7.1 产品的贮存、运输应满足相应产品标准要求的冷链温度；

6.7.2 储存过程中不应与有毒、有害、有异味、易挥发的物品或其它杂物一起存放；

6.7.3 运输中不应与有毒、有污染的物品混装、混运，防止挤压，搬运产品应轻拿轻放，不应摔扔、撞击、挤压。

7 检验

7.1 应有与生产能力相适应的检验室和具备相应资格的检验人员。

7.2 检验室应具备检验工作所需要的标准资料、检验设施和仪器设备；检验仪器应按规定进行校准或检定。

7.3 应制定原辅材料的品质规格、检验项目、验收标准、抽样计划(样品容器应适当标示)及检验方法等，并实施。

7.4 成品应逐批抽取代表性样品，按相应标准进行出厂检验，凭检验合格报告入库和放行销售。

7.5 应法律、法规、标准及有关规定要求留存的样品，应存放于专设的留样室内，按品种、批号分类存放，并有明显标识。

7.6 委托外部实验室承担检验工作的应签订委托合同，受委托的外部实验室应具有相应的资格，具备

完成委托检验项目的检测能力。

8 产品追溯与撤回

8.1 应建立且实施可追溯性系统，以确保能够识别产品批次及其与原料批次、生产和交付记录的关系。应按规定的期限保持可追溯性记录，以便对体系进行评估，使潜在的不安全产品得以处理。可追溯性记录应符合法律、法规及顾客要求。

8.2 应按相关法律、法规与标准要求建立产品撤回程序，验证撤回方案的有效性，并按规定予以记录。

8.3 应建立并保持记录，以提供符合要求和食品安全管理体系有效运行的证据。记录应保持清晰、易于识别和检索。

附 录 A（资料性附录）相关法律法规和标准

中华人民共和国食品安全法（主席令第9号）
食品标识管理规定（国家质量监督检验检疫总局 2009 年第 123 号令）
食品召回管理规定（国家质量监督检验检疫总局 2007 年第 98 号令）
食品卫生通则 CAC/RCP1—1969, Rev.4(2003)
冷冻饮品生产许可证审查细则
GB 2759.1 冷冻饮品卫生标准
GB 2762 食品中污染物限量
GB 2763 食品中农药最大残留限量
GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB/T 5009.50 冷饮食品卫生标准的分析方法
GB 7718 预包装食品标签通则
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 9693 食品包装用聚丙烯树脂卫生标准
GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准
GB 14930.2 食品工具、设备洗涤消毒剂卫生标准
GB 15091 食品工业基本术语
GB 15204 食品容器、包装材料用偏氯乙烯-氯乙烯共聚树脂卫生标准
GB 16331 食品包装材料用尼龙6 树脂卫生标准
GB 16332 食品包装材料用尼龙成型品卫生标准
SB/T 10008 冷冻饮品的检验规则、标志、包装、运输、贮存
SB/T 10009 冷冻饮品 检验方法
SB/T 10013 冰淇淋
SB/T 10014 雪泥
SB/T 10015 雪糕
SB/T 10016 冰棍
SB/T 10017 食用冰
SB/T 10327 甜味冰
NY/T 899 绿色食品 冷冻饮品
