



中华人民共和国国家标准

GB/T 27305—2008

食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求

Food safety management system—
Requirements for fruit and vegetable juices producing establishments

2008-09-10 发布

2009-01-04 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
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 食品安全小组的组成	2
4.2 能力、意识和培训	2
5 前提方案	2
5.1 基础设施和维护	2
5.2 卫生标准操作程序	2
5.3 人员健康和卫生	3
6 关键过程控制	3
6.1 原辅料验收和储存	3
6.2 原料果蔬的拣选	3
6.3 配料	3
6.4 杀菌	3
6.5 包装(灌装)	3
7 检验	3
7.1 检验能力	3
7.2 检验要求	3
8 产品追溯和撤回	4
8.1 标识	4
8.2 产品追溯	4
8.3 撤回	4
附录 A (资料性附录) GB/T 22000 2006 与 GB/T 27305—2008 之间的对应关系	5
参考文献	8

前 言

本标准的附录 A 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陕西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(SAC/TC 261)归口。

本标准起草单位:中国合格评定国家认可中心、中华人民共和国陕西出入境检验检疫局、国家认证认可监督管理委员会注册管理部、中华人民共和国青岛出入境检验检疫局、中国饮料工业协会、北京中大华远认证中心、北京汇源饮料食品集团有限公司、陕西恒兴果汁饮料有限公司、大连海升果业有限责任公司。

本标准主要起草人:岑巍群、吴双民、顾绍平、林爱东、马立田、李俊岚、武小省、胡军、余清谋、代晓霞、马杰。

引 言

本标准从我国果汁和蔬菜汁类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,结合果汁和蔬菜汁类食品生产企业特点,提出了建立果汁和蔬菜汁类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 果蔬汁生产企业要求”。

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。果汁和蔬菜汁类生产企业及相关方在使用 GB/T 22000 中,提出了针对本类型食品专业生产特点对通用要求进一步细化的需求。

鉴于果汁和蔬菜汁类生产企业在生产加工过程方面的差异,为确保产品安全,除必须关注的一些通用要求外,本标准还特别提出了“关键过程控制”要求,主要包括原辅料验收和储存、原料果蔬的拣选、配料、杀菌和包装(灌装)等过程的卫生控制,过敏原、转基因等特殊原料使用的控制,以避免产品交叉污染,确保消费者食用安全。



食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求

1 范围

本标准规定了经加工制成的果汁和蔬菜汁类生产企业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、产品追溯和撤回。

本标准配合 GB/T 22000 以适用于果汁和蔬菜汁类生产企业建立、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。

本标准用于认证目的时,应与 GB/T 22000 一起使用。GB/T 22000 与本标准之间的对应关系参见附录 A。

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)或修订版本均不适用于本标准,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。凡是不标注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 2761 食品中真菌毒素限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 10789—2007 饮料通则

GB/T 10791 软饮料原辅材料的要求

GB 12695—2003 饮料企业良好生产规范

GB 13432 预包装特殊膳食用食品标签通则

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

GB 16740 保健(功能)食品通用标准

GB 17325 食品工业用浓缩果蔬汁(浆)卫生标准

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 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

果汁和蔬菜汁类 fruit and vegetable juices

用水果和(或)蔬菜(包括可食的根、茎、叶、花、果实)等为原料,经加工成发酵制成的饮料。

[GB 10789—2007,定义 5.2。]

3.2

拣选 culled

将腐烂变质、受损和其他不适于加工的果蔬剔除的过程。

3.3

病原体 5-log 减少 5-log pathogen reduction

使果汁和蔬菜汁类产品中相关病原体(致病菌)的数量至少减少 100 000 倍(5-log)的处理。

3.4

原位清洗 clear in place, CIP

应用水、清洗剂、消毒剂等和相关设备对闭路的食物设备及其管道内部所进行的循环性冲洗处理。

3.5

拆卸清洗 clear off place, COP

应用水、清洗剂、消毒剂等和相关设备对拆卸打开的设备及其管道所进行的开放性冲洗处理。

4 人力资源

4.1 食品安全小组的组成

食品安全小组的组成应满足果汁和蔬菜汁类生产企业的专业覆盖范围的要求,应由多专业的人员组成,包括从事原辅料采购和验收、工艺制定、设备维护、卫生质量控制、生产加工、检验、储运管理、销售等方面的人员,必要时可聘请专家。

4.2 能力、意识和培训

4.2.1 食品安全小组应熟悉:

- a) 果汁和蔬菜汁类的法律法规和标准;
- b) HACCP 原理及应用与食品安全管理体系的知识;
- c) 果汁和蔬菜汁类基本知识及加工工艺。

4.2.2 从事原辅料采购和验收、工艺制定、设备维护、卫生质量控制、生产加工、检验、储运管理和销售等方面的人员应具备相关能力。检验人员应具有相应的上岗资格。

5 前提方案

5.1 基础设施和维护

生产企业的基础设施和维护保养应符合 GB 12695—2003 第 4、5、6 章的要求。

5.2 卫生标准操作程序

5.2.1 企业应识别、评估、确定生产加工全过程的卫生污染,建立卫生标准操作程序,形成文件,并对其实施有效的监视(包括监视的频率、人员),制定相应的预防性纠正措施。保持对监视、纠正过程的记录。

5.2.2 接触产品(包括原料、半成品、成品)或加工设备器具的水应当符合 GB 5749 的要求。

5.2.3 接触产品的设备(器具和工作服等)的表面应符合卫生要求。

5.2.4 应确保产品免受交叉污染。

5.2.5 进入生产现场人员的手和与产品接触的部位应清洗消毒。应保持卫生间设施完好与清洁。

5.2.6 防止润滑剂、燃料、清洗消毒用品、冷凝水及其他污染物对产品造成危害。

5.2.7 正确标识、存放和使用各类化学品。

5.2.8 预防和消除虫、鼠害。

5.2.9 产品的储存和运输的条件应符合产品特性要求。需冷冻的产品应在-18℃以下的条件下保存和运输。

5.2.10 清洗消毒的控制应满足以下要求:

- a) 使用的清洗剂、消毒剂应符合食品卫生要求;
- b) 对设备及管道的清洗消毒可采用原位清洗(CIP)或拆卸清洗(COP),并应定期对清洗消毒效果进行验证;
- c) 应定期对场地、工具、容器等进行清洗消毒,应在车间设置专用的工器具清洗消毒场所;
- d) 清洗、拣选、破(粉)碎、榨(取)汁、酶解、浓缩、调配、过滤、杀菌、灌装、封口、冷却等工序的设备及配件,应按照规定严格清洗消毒;
- e) 灌装前对与产品直接接触的内包装材料应进行消毒处理,确保其卫生符合要求。

5.3 人员健康和卫生

5.3.1 从事生产、检验和管理的人员以及其他与产品有接触的人员健康卫生应符合 GB 12695—2003 的 8.5 及 8.6 的要求。

5.3.2 不同卫生要求的区域或岗位的人员应有明显的标志予以区别,不同加工区域的人员不得串岗。

6 关键过程控制

6.1 原辅料验收和储存

6.1.1 生产企业应建立原辅料的验收准则,并通知供方。原辅料应符合 GB 12695—2003 的 9.2 和 GB/T 10791 的要求,原辅料中的农、兽药等有害物质的残留应符合相关规定。原辅料经过验收合格后方可使用。

6.1.2 生产企业所用的浓缩果蔬汁(浆)应符合 GB 17325 及相关要求。

6.2 原料果蔬的拣选

在原料果、蔬破(粉)碎前应通过有效的拣选,剔除霉烂变质、受损和不适于加工的部分,应使真菌毒素水平控制符合 GB 2761 的要求。

6.3 配料

6.3.1 食品添加剂、加工助剂、营养强化剂等的使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

6.3.2 投料前应对各种配料的质量和用量进行核查,并做好记录。

6.4 杀菌

对需杀菌处理的产品应制定和实施杀菌工艺规程,其效果应达到病原体 5-log 减少的要求,并保持记录。

6.5 包装(灌装)

6.5.1 包装(灌装)用的内包装材料应符合相应质量卫生标准的规定。

6.5.2 包装(灌装)的区域应予以有效隔离,包装(灌装)环境应满足不同产品的安全卫生要求。

6.5.3 应对包装(灌装)后的容器密封性实施检查。

7 检验

7.1 检验能力

7.1.1 机构和人员

生产企业应有与生产能力相适应的内部检验部门,并具有满足 4.2.2 要求的检验人员。

7.1.2 设施和设备

生产企业的设施和仪器设备应满足检验需要,仪器应按规定进行检定或校准。

7.1.3 委托检验

生产企业委托外部检验机构承担检验工作时,该检验机构承担委托检验项目的资质和能力应得到确认。

7.2 检验要求

7.2.1 检验方法

生产企业内部检验部门的检验方法应满足顾客、法律法规和相关标准的要求,相关的检验方法在使用前应得到确认。

7.2.2 抽样

生产企业应规定抽样的程序和方法,抽样人员应经专门的培训并能熟练操作。

8 产品追溯和撤回

8.1 标识

预包装产品的标签应符合相关法律法规和 GB 7718、GB 10789、GB 13432、GB 16740 等的要求。适用时产品包装上应标明产品名称、生产企业名称、卫生注册登记号、批号、生产日期、检验检疫标志、过敏原、转基因成分和辐照处理等内容。

8.2 产品追溯

8.2.1 生产企业应建立和实施追溯系统,追溯系统应包括原辅料的验收使用、半成品和成品入(出)库批次、标志的管理等内容,实现从原辅料验收到产品销售的全过程标识和记录,使其具有可追溯性。

8.2.2 生产企业应建立记录控制程序,包括法律法规、产品预期用途和顾客要求的记录,各项记录至少保存 3 年。

8.3 撤回

生产企业应建立当产品出现不安全产品批次时的撤回方案,应采用模拟撤回、实际撤回或其他方式来验证产品撤回方案的有效性。

附录 A
(资料性附录)

GB/T 22000—2006 与 GB/T 27305—2008 之间的对应关系

表 A.1 GB/T 22000—2006 与 GB/T 27305—2008 之间的对应关系

GB/T 22000—2006		GB/T 27305—2008	
引言			引言
范围	1	1	范围
规范性引用文件	2	2	规范性引用文件
术语和定义	3	3	术语和定义
食品安全管理体系	4		
总要求	4.1		
文件要求	4.2		
总则	4.2.1		
文件控制	4.2.2		
记录控制	4.2.3		
管理职责	5		
管理承诺	5.1		
食品安全方针	5.2		
食品安全管理体系策划	5.3		
职责和权限	5.4		
食品安全小组组长	5.5		
沟通	5.6		
外部沟通	5.6.1		
内部沟通	5.6.2		
应急准备和响应	5.7		
管理评审	5.8		
总则	5.8.1		
评审输入	5.8.2		
评审输出	5.8.3		
资源管理	6		
资源提供	6.1	7.1	检验能力
人力资源	6.2	4	人力资源
总则	6.2.1		
能力、意识和培训	6.2.2	4.2	能力、意识和培训
基础设施	6.3	5.1	基础设施和维护
工作环境	6.4		
安全产品的策划和实现	7	6	关键过程控制

表 A.1 (续)

GB/T 22000—2006		GB/T 27305—2008	
总则	7.1		
前提方案 (PRPs)	7.2	5	前提方案
	7.2.1	5.1	基础设施和维护
	7.2.2	5.2	卫生标准操作程序
	7.2.3	5.3	人员健康和卫生
实施危害分析的预备步骤	7.3		
总则	7.3.1		
食品安全小组	7.3.2	4.1	食品安全小组的组成
产品特性	7.3.3		
预期用途	7.3.4		
流程图、过程步骤和控制措施	7.3.5		
危害分析	7.4	6	关键过程控制
总则	7.4.1		
危害识别和可接受水平的确定	7.4.2		
危害评估	7.4.3		
控制措施的选择和评估	7.4.4		
操作性前提方案 (PRPs) 的建立	7.5	6	关键过程控制
HACCP 计划的建立	7.6	6	关键过程控制
HACCP 计划	7.6.1		
关键控制点 (CCPs) 的确定	7.6.2		
关键控制点的关键限值的确定	7.6.3	6.1	原辅料验收和储存
关键控制点的监视系统	7.6.4	6.2	原料果蔬的拣选
监视结果超出关键限值时采取的措施	7.6.5	6.3	配料
		6.4	杀菌
		6.5	包装(灌装)
预备信息的更新、规定前提方案和 HACCP 计划文件的更新	7.7		
验证策划	7.8	7	检验
可追溯性系统	7.9	8.1	标识
		8.2	产品追溯
不符合控制	7.10		
纠正	7.10.1		
纠正措施	7.10.2		
潜在不安全产品的处置	7.10.3		
撤回	7.10.4	8.3	撤回
食品安全管理体系的确认、验证和改进	8		
总则	8.1		
控制措施组合的确认	8.2		
监视和测量的控制	8.3	7	检验

表 A.1 (续)

GB/T 22000 2006		GB/T 27305 2008	
食品安全管理体系的验证	8.4		
内部审核	8.4.1		
单项验证结果的评价	8.4.2		
验证活动结果的分析	8.4.3		
改进	8.5		
持续改进	8.5.1		
食品安全管理体系的更新	8.5.2		

参 考 文 献

- [1] GB 4803—1994 食品容器、包装材料用聚氯乙烯树脂卫生标准
- [2] GB 7105—1986 食品容器过氯乙烯内壁涂料卫生标准
- [3] GB 9681—1988 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
- [4] GB 9683—1988 复合食品包装袋卫生标准
- [5] GB 9685—2003 食品容器、包装材料用助剂使用卫生标准
- [6] GB 9687—1988 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- [7] GB 9688—1988 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- [8] GB 9689—1988 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
- [9] GB 9691—1988 食品包装用聚乙烯树脂卫生标准
- [10] GB 9692—1988 食品包装用聚苯乙烯树脂卫生标准
- [11] GB 9693—1988 食品包装用聚丙烯树脂卫生标准
- [12] GB 11677—1989 水基改性环氧易拉罐内壁涂料卫生标准
- [13] GB 11680—1989 食品包装用原纸卫生标准
- [14] GB 13113—1991 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
- [15] GB 13114—1991 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯树脂卫生标准
- [16] GB 14942—1994 食品容器、包装材料用聚碳酸酯成型品卫生标准
- [17] GB 14944—1994 食品包装用聚氯乙烯瓶盖垫片及涂料卫生标准
- [18] GB 16331—1996 食品包装材料用尼龙 6 树脂卫生标准
- [19] GB 17326—1998 食品容器、包装材料用橡胶改性的丙烯腈-丁二烯-苯乙烯成型品卫生标准
- [20] GB 17327—1998 食品容器、包装材料用丙烯腈-苯乙烯成型品卫生标准
- [21] GB/T 22004—2007 食品安全管理体系 GB/T 22000—2006 的应用指南
- [22] 国家质量监督检验检疫总局. 出口食品生产企业卫生注册登记管理规定. 2002 年第 20 号令.
- [23] 国家质量监督检验检疫总局. 出口食品生产企业卫生要求. 2002 年第 20 号令附件 2.
- [24] 国家质量监督检验检疫总局. 食品召回管理规定. 2007 年第 98 号令.
- [25] 国家质量监督检验检疫总局. 食品标识管理规定. 2007 年第 102 号令.
- [26] 国家认证认可监督管理委员会. 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. 2002 年第 3 号公告.
- [27] 国家认证认可监督管理委员会. 食品安全管理体系认证实施规则. 2007 年第 3 号公告.
- [28] BRC 全球标准. 食品. 2005.
- [29] 中国国家认证认可监督管理委员会. 果蔬汁 HACCP 体系的建立与实施. 北京: 知识产权出版社, 2002.
- [30] 中国认证机构国家认可委员会等. GB/T 19011—2003 质量和(或)环境管理体系审核指南. 北京: 中国标准出版社, 2003.
- [31] 中国合格评定国家认可中心. “十五”国家重大科技专项“食品安全关键技术”课题成果, 中国

食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施丛书：食品安全管理体系评价准则、认证制度和认可制度. 北京：中国标准出版社，2006.

[32] 吴双民，王文捷. 果蔬汁危害与控制及其生产企业 HACCP 体系建立和实施指南. 北京：中国标准出版社，2008 年.

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食品安全管理体系
果汁和蔬菜汁类生产企业要求
GB/T 27305—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 19 千字
2008年12月第一版 2008年12月第一次印刷

*

书号: 155066·1-35280 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



GB/T 27305-2008