



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 27302—2008

---

## 食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求

Food safety management system—  
Requirements for quick frozen convenience food product establishments

2008-08-28 发布

2008-12-01 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 .....	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 .....	1
4.1 食品安全小组的组成 .....	1
4.2 能力、意识和培训 .....	2
5 前提方案 .....	2
5.1 厂区环境及布局 .....	2
5.2 车间和设施设备 .....	2
5.3 维护保养 .....	3
5.4 有毒有害物品的控制 .....	4
5.5 人员健康和卫生 .....	4
6 关键过程控制 .....	4
6.1 总则 .....	4
6.2 原辅料的控制 .....	4
6.3 内包装材料的控制 .....	5
6.4 加工过程的控制 .....	5
6.5 贮存过程的控制 .....	6
6.6 运输和配送过程的控制 .....	6
6.7 冷链的保持及控制 .....	6
7 检验 .....	6
7.1 检验能力 .....	6
7.2 检验要求 .....	6
8 产品追溯和撤回 .....	6
8.1 产品追溯 .....	6
8.2 产品撤回 .....	7
附录 A (资料性附录) GB/T 22000—2006 与 GB/T 27302—2008 之间的对应关系 .....	8
参考文献 .....	11

## 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浙江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、中华人民共和国浙江出入境检验检疫局、国家认证认可监督管理委员会注册管理部、中华人民共和国河南出入境检验检疫局、中国质量认证中心、郑州三全食品股份有限公司、中华人民共和国上海浦江出入境检验检疫局、扬州五亭食品有限公司、上海市食品研究所、中国认证认可协会。

本标准主要起草人:蔡宇、虞跃、赵军强、王宏敏、梁小峻、吴晶、张柳、林荣蕙、傅瑞云、盛满钰、陈恩成、尚晓旭。

## 引 言

本标准从我国速冻方便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,结合速冻方便食品生产企业的特点,提出了建立速冻方便食品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 含肉和(或)水产品的速冻方便食品生产企业要求”。

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。速冻方便食品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。

鉴于速冻方便食品生产企业的生产加工过程的差异性,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,强调组织对其食品链中上游组织的管理;重点提出内包装材料、食品添加剂的控制;突出加工、运输、储藏过程中产品及环境温度的控制对于食品安全的重要性,体现加工全过程冷链控制的特殊性;同时关注加工设施设备的结构和清洗消毒以控制微生物繁殖,提倡通过过程卫生监控,确保产品的安全;特别强调过敏原、转基因原料的控制,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

## 速冻方便食品生产企业要求

### 1 范围

本标准规定了速冻方便食品生产企业建立和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、产品追溯和撤回。

本标准配合 GB/T 22000 以适用于速冻方便食品生产企业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系,也可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。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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 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 及 GB/T 18517—2001 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**速冻方便食品 quick frozen convenience food**

以粮谷、果蔬、畜禽肉、水产品等为原料,经调制、加热(或未经加热)、速冻和包装等加工工艺生产,并在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 或以下的温度下储存,简单处理即可食用的食品。

#### 3.2

**速冻 quick frozen**

将预处理后的食品在最短时间内通过最大冰晶生成带温度,并使其中心温度达到 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 或以下的过程。

#### 3.3

**冷链 cold chain**

为保持食品的品质,使其在从生产到消费的全过程中,始终处于低温状态的配有专门设施设备的物流网络。

### 4 人力资源

#### 4.1 食品安全小组的组成

食品安全小组应由具有相关知识和经验的多专业人员组成,通常包括从事食品卫生和质量控制、生