

ICS 67.120.10  
X 01



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20809—2006

---

## 肉制品生产 HACCP 应用规范

Evaluating specification on the HACCP certification of the meat products

2006-12-29 发布

2007-06-01 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 良好生产操作规范 .....	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 .....	6
附录 A (规范性附录) HACCP 应用逻辑程序图 .....	7
附录 B (规范性附录) 良好操作规范 .....	8
附录 C (规范性附录) 卫生标准操作程序 .....	11
附录 D (规范性附录) 低温肉制品生产标准操作规程 .....	14
附录 E (规范性附录) 高温肉制品生产标准操作规程 .....	16
附录 F (资料性附录) 判断树以及 CCP 识别顺序图 .....	18
附录 G (资料性附录) 低温肉制品生产 HACCP 计划模式表 .....	19
附录 H (资料性附录) 高温肉制品生产 HACCP 计划模式表 .....	25
参考文献 .....	29

## 前 言

为了规范组织建立和实施肉制品生产企业的 HACCP 体系及相关评价活动,使之符合 CAC/RCP 1—1969, Rev. 3 (1997) 的附件《HACCP 体系及其应用准则》(Hazard analysis and control point (HACCP) system and guidelines for its application) 的要求,确保经 HACCP 认证的肉制品的食用安全,保护消费者的利益,特制定本标准。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E 为规范性附录,附录 F、附录 G、附录 H 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、河南漯河双汇实业集团有限责任公司、内蒙古草原兴发股份有限公司、无锡天鹏集团、江苏雨润食品产业集团有限公司、山东金锣企业集团。

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、马金生、章浩东、张季川。

本标准由商务部屠宰技术鉴定中心负责解释。

# 肉制品生产 HACCP 应用规范

## 1 范围

本标准规定了肉制品生产企业建立和实施 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,提出了肉制品 HACCP 计划模式表。

本标准适用于肉制品生产企业 HACCP 体系的建立、实施,可作为相关评价活动的参考依据。

## 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 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品标签通用标准

GB 9959.1 鲜、冻片猪肉

GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉

GB 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB 18394 畜禽肉水分限量

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

SB 10251 火腿肠(高温蒸煮肠)

CAC/RCP 1—1969, Rev. 3(1997) 食品卫生通用原则

## 3 术语和定义

GB/T 19000 和 GB/T 19080 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**

采取一切必要的措施,确保和保持与 HACCP 计划所制定的安全指标一致。

### 3.2

**控制(名词) control**

遵循正确的方法和达到安全指标的状态。

### 3.3

**控制措施 control measure**

用以防止或消除食品安全危害或将其降低到可接受的水平,所采取的任何措施和活动。

### 3.4

**偏差 deviation**

不符合关键限值标准。