

ICS 67.040
X 10



中华人民共和国国家标准

GB/T 20941—2007

水产食品加工企业良好操作规范

Good manufacturing practice for fish products processing factory

2007-06-04 发布

2007-12-01 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 厂区环境	1
4 厂房和设施	2
5 设备与工器具	4
6 人员管理与培训	4
7 物料控制与管理	5
8 加工过程控制	6
9 质量管理	6
10 卫生管理	7
11 成品贮存和运输	8
12 文件和记录	9
13 投诉处理和产品召回	9

前 言

本标准由中华人民共和国科学技术部提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国海洋大学、中华人民共和国山东出入境检验检疫局、青岛福生食品有限公司。

本标准主要起草人：林洪、张瑾、江洁、周翀、吕朋、钟玉华。

本标准首次制定。

水产食品加工企业良好操作规范

1 范围

本标准规定了水产食品加工企业的厂区环境、厂房和设施、设备与工器具、人员管理与培训、物料控制与管理、加工过程控制、质量管理、卫生管理、成品贮存和运输、文件和记录以及投诉处理和产品召回等方面的基本要求。

本标准适用于水产食品(鱼类、虾类、贝类等)加工厂的设计、建造、改造、生产管理和技术管理。

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 3097 海水水质标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 8978 污水综合排放标准

GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤剂消毒剂卫生标准

GB 16297 大气污染物综合排放标准

GB 18599 一般工业固体废物贮存、处置场污染控制标准

GB/T 20938 罐头食品企业良好操作规范

SC/T 9001 人造冰

中华人民共和国渔政渔港监督管理局(1998年) 贝类生产环境卫生监督管理暂行规定

中华人民共和国农业部 2003年第31号令 水产养殖质量安全管理规定

3 厂区环境

3.1 厂房应建在周围环境无碍食品卫生的区域,厂区周围应清洁卫生,无物理、化学、生物等污染源,不存在害虫滋生环境。厂区周界应有适当防范外来污染源的设计与构筑。

3.2 不应兼营、生产、存放有碍食品卫生的其他产品。

3.3 厂区内路面坚硬平整,有良好排水系统,无积水,主要通道铺设水泥等硬质路面,厂区无裸露地面,空地应绿化。

3.4 厂区内应没有有害(毒)气体、煤烟或其他有碍卫生的设施。

3.5 厂区内不应饲养与生产加工无关的动物(警戒用犬除外,但应适当管理以避免污染食品)。

3.6 卫生间应有冲水、洗手、防蝇、防虫、防鼠设施。墙裙以浅色、平滑、不透水、无毒、耐腐蚀的材料建造,并保持清洁。

3.7 应有合理的供水、排水系统。废弃物应集中存放,远离车间并及时清理出厂。

3.8 应建有与生产能力相适应的原料、辅料、成品、半成品、化学物品、包装物料等的储存设施并分开设置。应有废物、垃圾暂存的设施。

3.9 应按工艺要求布局,生产区与生活区隔离,锅炉房应远离车间,并设在下风向位置。