



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23531—2009

---

## 食品加工用酶制剂企业良好生产规范

Good manufacturing practice for enzyme preparations used in food processing

2009-04-27 发布

2009-11-01 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 厂区环境 .....	1
5 厂房和设施 .....	2
6 设备和工器具 .....	3
7 人员管理和培训 .....	3
8 卫生管理 .....	4
9 质量管理 .....	5
10 物料控制和管理 .....	5
11 工艺和控制 .....	6
12 成品贮存和运输 .....	7
13 文件和记录 .....	7
14 投诉处理和产品召回 .....	7
15 产品信息和宣传引导 .....	8

## 前 言

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会工业发酵分技术委员会技术归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、诺维信(中国)生物技术有限公司、无锡赛德生物工程有限公司、山东隆大生物工程有限公司、丹尼斯克(中国)有限公司。

本标准主要起草人：张蔚、池方、胡嫣桐、郭庆文、文焱、郭新光、陈娟。

# 食品加工用酶制剂企业良好生产规范

## 1 范围

本标准规定了食品加工用酶制剂生产企业的厂区环境、厂房和设施、设备和工器具、人员管理和培训、卫生管理、质量管理、物料控制和管理、工艺和控制、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。

本标准适用于食品加工用酶制剂生产企业的设计、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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8978 污水综合排放标准

GB/T 15091 食品工业基本术语

GB 16297 大气污染物综合排放标准

## 3 术语和定义

GB/T 15091 中确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**食品加工用酶制剂** **enzyme preparations used in food processing**

作为加工助剂用于食品生产加工的酶制剂产品。

### 3.2

**物料** **material**

所有与食品加工用酶制剂生产相关的原辅料，还包括清洗剂、消毒剂、加工助剂、添加剂和包装材料等。

## 4 厂区环境

4.1 厂房应建在周围环境无有碍食品卫生的区域，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。

4.2 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，空地应绿化。

4.3 厂区内应没有有害(毒)气体、煤烟或其他有碍卫生的设施。

4.4 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产品)。

4.5 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。

4.6 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。

4.7 应建有与生产能力相适应的原料、辅料、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。

4.8 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。

4.9 生产用水和污水的管道不得形成交叉，且易于辨认。