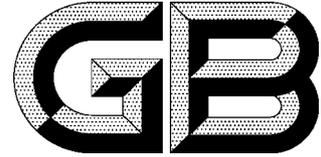


ICS 67.160.10;67.160.20
X 61



中华人民共和国国家标准

GB/T 22098—2008

啤酒企业 HACCP 实施指南

Practical guidance of HACCP for breweries

2008-06-25 发布

2009-06-01 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
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总要求	2
5 HACCP 体系的建立(十二个步骤)	4
附录 A (资料性附录) 产品描述(示例)	9
附录 B (资料性附录) 流程图	10
附录 C (资料性附录) 危害分析工作表	12
附录 D (资料性附录) 判断树举例表	16
附录 E (资料性附录) HACCP 计划表	18
附录 F (资料性附录) 啤酒工业潜在危害	19
附录 G (资料性附录) HACCP 检查表	21
附录 H (资料性附录) 啤酒企业 HACCP 体系所需记录及相关表格格式汇总表	23

前 言

本标准参照了食品法典委员会(CAC)在《食品卫生总则》附件中的“HACCP 体系及其应用准则”；参考欧洲啤酒委员会(EBC)《通过 HACCP 原理的应用在欧洲酿酒行业实行食品安全管理》、欧盟《啤酒工业食品安全实用指南》等文件。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E、附录 F、附录 G、附录 H 为资料性附录。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会酿酒分技术委员会提出并归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、中国酿酒工业协会啤酒分会、杭州西湖啤酒朝日(股份)有限公司、广州珠江啤酒集团有限公司、北京燕京啤酒股份有限公司、深圳金威啤酒有限公司、重庆啤酒(集团)有限责任公司。

本标准主要起草人：熊正河、杜绿君、叶青、李惠萍、贾凤超、宋常欣、弋宁、张蔚。

引 言

本标准 of 啤酒生产企业建立 HACCP 食品安全保障体系提供指导,帮助企业理解并有效应用 HACCP 原理,企业可以根据实际情况,参考相应标准将 HACCP 体系与其他体系有效整合。

本标准附录为应用举例,企业可以根据实际情况,进行形式或内容的变化。

啤酒生产企业应能够识别生产过程中保证食品安全的所有步骤,并在应用 HACCP 原理,包括食品卫生的一般原理以及相关食品安全法律、法规的基础上建立、实施、保持并确认所采取的安全措施。

啤酒企业 HACCP 实施指南

1 范围

本标准规定了啤酒企业 HACCP 实施指南的术语和定义、总要求、体系的建立(十二个步骤)。

本标准适用于啤酒企业涉及的产品和生产过程中对重要危害的鉴别、评价和控制(HACCP)的应用。

具体实施时,鼓励企业在本标准的基础上根据生产实际情况添加或更改部分内容,以确保 HACCP 体系适用于企业的目的产品。

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/T 20942 啤酒企业良好操作规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

危害 hazard

使终产品对人们消费引起不安全或操作过程给消费者带来伤害的生物、化学、物理因素。

3.2

显著危害 critical hazard

在自然生产状态下,产生的可能性较大,应防止、去除、减低或控制在可接受水平,且一旦发生对人体伤害较为严重的危害。

3.3

关键控制点 critical control point

能够施加控制,并且该控制对防止或消除食品安全危害或将其降低到可接受水平是所必需的某一步骤。

3.4

流程图 flow diagram

以图解的方式系统地表达啤酒生产各环节间的顺序及相互作用。

3.5

关键限值 critical limit

区分可接受和不可接受的判定值。

注:设定关键限值保证关键控制点(CCP)受控。当超出或违反关键限值时,受影响产品应视为潜在不安全产品进行处理。

3.6

纠偏行动 corrective action

为消除已发现的不合格或其他不期望情况的原因所采取的措施。

注1:一个不合格可以有若干个原因。

注2:纠偏行动包括原因分析和采取措施防止再发生及对已造成的不合格(品)进行处理的措施。