



中华人民共和国国家标准

GB 14881—2013

食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

2013-05-24 发布

2014-06-01 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 14881—1994《食品企业通用卫生规范》。

本标准与 GB 14881—1994 相比,主要变化如下:

- 修改了标准名称;
- 修改了标准结构;
- 增加了术语和定义;
- 强调了对原料、加工、产品贮存和运输等食品生产全过程的食品安全控制要求,并制定了控制生物、化学、物理污染的主要措施;
- 修改了生产设备有关内容,从防止生物、化学、物理污染的角度对生产设备布局、材质和设计提出了要求;
- 增加了原料采购、验收、运输和贮存的相关要求;
- 增加了产品追溯与召回的具体要求;
- 增加了记录和管理文件的要求;
- 增加了附录 A“食品加工过程的微生物监控程序指南”。

食品安全国家标准

食品生产通用卫生规范

1 范围

本标准规定了食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则。

本标准适用于各类食品的生产,如确有必要制定某类食品生产的专项卫生规范,应以本标准作为基础。

2 术语和定义

2.1

污染

在食品生产过程中发生的生物、化学、物理污染因素传入的过程。

2.2

虫害

由昆虫、鸟类、啮齿类动物等生物(包括苍蝇、蟑螂、麻雀、老鼠等)造成的不良影响。

2.3

食品加工人员

直接接触包装或未包装的食品、食品设备和器具、食品接触面的操作人员。

2.4

接触表面

设备、工器具、人体等可被接触到的表面。

2.5

分离

通过在物品、设施、区域之间留有一定空间,而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

2.6

分隔

通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或独立房间等进行隔离。

2.7

食品加工场所

用于食品加工处理的建筑物和场地,以及按照相同方式管理的其他建筑物、场地和周围环境等。

2.8

监控

按照预设的方式和参数进行观察或测定,以评估控制环节是否处于受控状态。

2.9

工作服

根据不同生产区域的要求,为降低食品加工人员对食品的污染风险而配备的专用服装。