



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10364—2012
代替 SB/T 10364—2003

牛屠宰分割安全产品质量认证 评审准则

Evaluating rule on the safety food quality of
the slaughtered beef products

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 评审要求	2
5 体系管理要求	2
6 生产基础要求	3
7 关键过程控制	3
8 检疫检验要求	5
9 产品要求	5
10 不合格品控制	5
11 产品可追溯性与召回	5
附录 A (规范性附录) 良好操作规范	6
附录 B (规范性附录) 卫生标准操作程序	9

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 SB/T 10364—2003《牛屠宰分割安全产品质量认证评审准则》，与 SB/T 10364—2003 相比，主要技术变化如下：

- 修改了适用范围；
- 修改了卫生标准操作程序的定义，增加了冷却的定义，删除了标准操作规程、冷却牛肉、鲜、冻分割牛肉、禁用兽药及其化合物的定义；
- 修改了评审要求；
- 修改质量管理要求为体系管理要求；
- 修改良好操作规范、卫生标准操作程序为生产基础要求的两节，增加了合格供方评价、质量检验；
- 修改标准操作规程为关键过程控制；删除了加工设备操作规程；修改了不合格品控制；
- 修改产品质量标准与检验为检疫检验要求和产品要求；
- 修改产品售后管理为产品可追溯性与召回；
- 删除了附录 C；
- 删除了参考文献。

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：商务部流通产业促进中心、中食恒信(北京)质量认证中心有限公司、甘肃省食品股份有限公司、黑龙江恒阳牛业股份有限公司、黑龙江大庄园肉业有限公司、新疆绿翔牧业有限责任公司。

本标准主要起草人：徐敏、周敏云、孙鑫、孙映杰、胡惠玲、徐鹏飞、陈希滨、黄超、于林鑫、石瑞芳、武改兰。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- SB/T 10364—2003。

牛屠宰分割安全产品质量认证 评审准则

1 范围

本标准规定了牛屠宰分割安全产品质量认证评审要求、体系管理要求、生产基础要求、关键过程控制、检疫检验要求、产品要求、不合格品控制、产品可追溯性与召回。

本标准适用于牛屠宰分割产品的安全产品质量认证。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9960 鲜、冻四分体牛肉
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程
- GB/T 19000 质量管理体系 基础和术语
- GB/T 20094 屠宰和肉类加工企业卫生管理规范
- GB/T 20799 鲜、冻肉运输条件
- NY/T 676 牛肉质量分级
- 《牛屠宰检疫规程》(中华人民共和国农业部,2010年5月31日发布)

3 术语和定义

GB/T 19000、GB/T 9960 和 GB/T 17238 界定的及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

卫生标准操作程序 sanitation standard operating procedure(SSOP)

企业为了保证达到食品卫生要求所制定的控制生产加工卫生的操作程序。

(GB/T 20094—2006,定义 3.13)

3.2

冷却 chilling

在 0℃~4℃的环境下,36 h 内将肉块中心温度冷却至 7℃以下的工艺过程。

(GB/T 9960—2008,定义 3.2)