

ICS 67.040
X 00



中华人民共和国国家标准

GB/T 27303—2008

食品安全管理体系 罐头食品生产企业要求

Food safety management system—
Requirements for canned food product establishments

2008-09-10 发布

2009-01-04 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	I
引言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 人力资源	2
4.1 食品安全小组的组成	2
4.2 能力、意识和培训	2
5 前提方案	2
5.1 基础设施和维护	2
5.2 卫生保证控制措施	3
5.3 人员健康和卫生要求	4
6 关键过程控制	4
6.1 总则	4
6.2 原辅材料控制	4
6.3 装罐密封	5
6.4 热力杀菌	5
6.5 冷却	6
6.6 产品标识	6
7 检验	6
7.1 检验能力	6
7.2 检验要求	6
8 产品追溯和撤回	6
8.1 产品追溯	6
8.2 产品撤回	6
附录 A (资料性附录) GB/T 22000—2006 与 GB/T 27303—2008 之间的对应关系	7
参考文献	10

前 言

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由中国合格评定国家认可中心和中华人民共和国河北出入境检验检疫局提出。

本标准由全国认证认可标准化技术委员会(SAC/TC 261)归口。

本标准起草单位:中国合格评定国家认可中心、中华人民共和国河北出入境检验检疫局、国家认证认可监督管理委员会注册管理部、北京中大华远认证中心、中国检验认证集团认证公司、济南公正食品检验行、上海梅林正广和股份有限公司、中国罐头工业协会、中华人民共和国福建出入境检验检疫局、中国食品发酵工业研究院、浙江新昌百思得食品有限公司。

本标准主要起草人:杨铭、张锐、顾绍平、马立田、李宏、施伟良、武斌、师敏、郭淑明、林勇湫、王柏琴、葛双林。

引 言

本标准从我国罐头食品安全存在的关键问题入手,采取自主创新和积极引进并重的原则,结合罐头食品生产企业的特点,提出了建立我国罐头食品企业食品安全管理体系的特定要求。

本标准的编制基础为“十五”国家重大科技专项“食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施”科研成果之一“食品安全管理体系 罐头食品生产企业要求”。

GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》为食品链中的各类组织提供了通用要求。罐头食品生产企业及相关方在使用 GB/T 22000 中,针对本类型食品专业生产特点提出了对通用要求进一步细化的需求。

鉴于罐头食品生产企业的生产加工过程的差异性,本标准提出了“关键过程控制”要求,主要包括原辅材料控制、装罐密封、热力杀菌、冷却、产品标识等关键过程。

食品安全管理体系

罐头食品生产企业要求

1 范围

本标准规定了罐头食品生产企业建立和实施食品安全管理体系的特定要求,包括人力资源、前提方案、关键过程控制、检验、产品追溯和撤回。

本标准配合 GB/T 22000 以适用于罐头食品生产企业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系,也可用于对此类食品生产企业食品安全管理体系的外部评价和认证。

本标准用于认证目的时,应与 GB/T 22000 一起使用。GB/T 22000 与本标准之间的对应关系参见附录 A。

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 5749—2006 生活饮用水卫生标准

GB 7718—2004 预包装食品标签通则

GB 8950—1988 罐头厂卫生规范

GB/T 14251—1999 镀锡薄钢板圆形罐头容器技术条件

GB/T 18454—2001 液体食品无菌包装用复合袋

GB/T 22000—2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 20938—2007 罐头食品企业良好操作规范

SN/T 0400.5 进出口罐头食品检验规程 第5部分:罐装

SN/T 0400.6 进出口罐头食品检验规程 第6部分:热力杀菌

QB/T 2683—2005 罐头食品代号的标示要求

QB/T 1006 罐头食品的检验规则

QB/T 3563—1999 500毫升罐头瓶

3 术语和定义

GB/T 22000—2006 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

罐头食品 **canned food**

将符合要求的原料经处理、装填、密封、杀菌,或无菌装填、密封,达到商业无菌,在常温下能长期保存的食品。

3.2

罐头食品的商业无菌 **commercial sterilization of canned food**

罐头食品经过适当的热力杀菌以后,不含有致病微生物,也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病微生物,这种状态称为商业无菌。