



中华人民共和国国家标准

GB 17403—2016

食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范

2016-12-23 发布

2017-12-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 17403—1998《巧克力厂卫生规范》。

本标准与 GB 17403—1998 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范”;
- 修改了标准结构;
- 增加了标准涵盖范围;
- 增加了术语和定义;
- 在 GB 14881—2013 的基础上按照糖果、巧克力和巧克力制品、代可可脂巧克力和代可可脂巧克力制品低水分活度、高渗透压的特点提出了生产过程的卫生要求;
- 增加了产品追溯和召回、培训的管理要求;
- 增加了管理制度和人员、记录和文件的具体要求;
- 增加了附录 A“糖果巧克力生产过程微生物监控程序指南”。

食品安全国家标准

糖果巧克力生产卫生规范

1 范围

本标准规定了糖果、巧克力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埋准则。

本标准适用于糖果、巧克力和巧克力制品、代可可脂巧克力和代可可脂巧克力制品的生产。

2 术语和定义

GB 14881—2013 中的术语和定义适用于本标准。

3 选址及厂区环境

3.1 应符合 GB 14881—2013 中第 3 章的相关规定。

3.2 厂区布局及各功能区划分应根据生产需要,采取适当的分离或分隔措施,有效控制危害。易产生污染的设施,如燃煤式锅炉房、废弃物处理池等场所应与生产车间、仓库等有适当的距离或采取设置围墙、采用全封闭式建筑等适当的措施进行防护。

3.3 生产车间的对外出入口应远离燃煤堆放处等易引起污染的区域,也不宜设在易扬尘的道路旁,难以避开时,应有防护措施。

4 厂房和车间

4.1 一般要求

应符合 GB 14881—2013 中第 4 章的相关规定。

4.2 设计与布局

4.2.1 工厂建筑物,包括原料接收和成品发货等区域,其设计、建造及维护应能预防、降低环境对产品带来污染的风险,并能抵御恶劣天气的影响。

4.2.2 车间面积应与生产能力相适应。车间内应根据人流、物流合理布局。设备间的距离应满足操作要求。

4.2.3 生产应在清洁程度适宜的区域内进行。应根据不同生产阶段、不同危害控制要求、不同卫生要求和硬件条件,如厂房、设备、设施的差异等因素合理划分作业区。可划分为一般作业区和清洁作业区;也可划分为一般作业区、清洁作业区和准清洁作业区。同等条件下,巧克力和巧克力制品、代可可脂巧克力和代可可脂巧克力制品的生产,其清洁作业区的划分标准及控制要求宜严于糖果的生产。

4.2.4 各作业区人流、物流应有区分,不得从清洁程度较低的作业区流向清洁程度较高的作业区。如需在生产区域内划分检验、物料周转存放等区域,应有适当的分离或分隔措施,并应清晰标识。