

ICS 67.060
X 01
备案号: 37200—2012

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10751—2012

豆芽生产 HACCP 应用规范

Application guidelines of HACCP on soybean sprout and mung bean sprout

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 HACCP 体系	2
5 良好操作规范	4
6 卫生标准操作程序	4
7 标准操作规程	4
8 有害微生物检验	4
9 HACCP 体系的建立规程	4
10 宣传与培训	7
11 其他	7
附录 A (资料性附录) HACCP 应用逻辑程序图	8
附录 B (规范性附录) 良好操作规范	9
附录 C (规范性附录) 卫生标准操作程序	12
附录 D (规范性附录) 标准操作规程	15
附录 E (资料性附录) 判断树以及 CCP 识别顺序图	17
附录 F (资料性附录) 豆芽生产 HACCP 计划模式表	18
参考文献	23

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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。

本标准主要起草人：徐敏、周敏云、孙鑫、于林鑫、石瑞芳、武改兰。

豆芽生产 HACCP 应用规范

1 范围

本标准规定了豆芽生产企业建立和实施 HACCP 体系的总要求及文件要求、良好操作规范(GMP)、卫生标准操作程序(SSOP)、标准操作规程(SOP)、有害微生物检验和 HACCP 体系的建立规程方面的要求。

本标准适用于豆芽生产企业 HACCP 体系的建立、实施和评价。

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 1352 大豆

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准

GB/T 10462 绿豆

GB/T 19538—2004 危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南

《定量包装商品计量监督管理办法》(国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

控制(动词) control

采取一切必要的措施,确保和保持与 HACCP 计划所制定的安全指标一致。

3.2

控制(名词) control

遵循正确的方法和达到安全指标的状态。

3.3

控制措施 control measure

用以防止或消除产品安全危害或将其降低到可接受的水平,所采取的任何措施和活动。

3.4

关键控制点 critical control point

CCP

能够进行控制,并且该控制对防止、消除某一食品安全危害或将其降低到可接受水平是必需的某一步骤。