

ICS 67.040  
X 00



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 27305—2008

---

## 食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求

Food safety management system—  
Requirements for fruit and vegetable juices producing 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 .....	III
引言 .....	IV
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 卫生标准操作程序 .....	2
5.3 人员健康和卫生 .....	3
6 关键过程控制 .....	3
6.1 原辅料验收和储存 .....	3
6.2 原料果蔬的拣选 .....	3
6.3 配料 .....	3
6.4 杀菌 .....	3
6.5 包装(灌装) .....	3
7 检验 .....	3
7.1 检验能力 .....	3
7.2 检验要求 .....	3
8 产品追溯和撤回 .....	4
8.1 标识 .....	4
8.2 产品追溯 .....	4
8.3 撤回 .....	4
附录 A (资料性附录) GB/T 22000—2006 与 GB/T 27305—2008 之间的对应关系 .....	5
参考文献 .....	8

## 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陕西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、中华人民共和国陕西出入境检验检疫局、国家认证认可监督管理委员会注册管理部、中华人民共和国青岛出入境检验检疫局、中国饮料工业协会、北京中大华远认证中心、北京汇源饮料食品集团有限公司、陕西恒兴果汁饮料有限公司、大连海升果业有限责任公司。

本标准主要起草人:岑巍群、吴双民、顾绍平、林爱东、马立田、李俊岚、武小省、胡军、余清谋、代晓霞、马杰。

## 引 言

本标准从我国果汁和蔬菜汁类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,结合果汁和蔬菜汁类食品生产企业特点,提出了建立果汁和蔬菜汁类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 果蔬汁生产企业要求”。

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。果汁和蔬菜汁类生产企业及相关方在使用 GB/T 22000 中,提出了针对本类型食品专业生产特点对通用要求进一步细化的需求。

鉴于果汁和蔬菜汁类生产企业在生产加工过程方面的差异,为确保产品安全,除必须关注的一些通用要求外,本标准还特别提出了“关键过程控制”要求,主要包括原辅料验收和储存、原料果蔬的拣选、配料,杀菌和包装(灌装)等过程的卫生控制,过敏原、转基因等特殊原料使用的控制,以避免产品交叉污染,确保消费者食用安全。

# 食品安全管理体系

## 果汁和蔬菜汁类生产企业要求

### 1 范围

本标准规定了经加工制成的果汁和蔬菜汁类生产企业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 以适用于果汁和蔬菜汁类生产企业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系,也适用于对此类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)或修订版本均不适用于本标准,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。凡是不标注日期的引用文件,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 2761 食品中真菌毒素限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 10789—2007 饮料通则
- GB/T 10791 软饮料原辅材料的要求
- GB 12695—2003 饮料企业良好生产规范
- GB 13432 预包装特殊膳食用食品标签通则
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- GB 16740 保健(功能)食品通用标准
- GB 17325 食品工业用浓缩果蔬汁(浆)卫生标准
- GB/T 22000—2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求(ISO 22000:2005, IDT)

### 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

##### 果汁和蔬菜汁类 **fruit and vegetable juices**

用水果和(或)蔬菜(包括可食的根、茎、叶、花、果实)等为原料,经加工成发酵制成的饮料。

[GB 10789—2007,定义 5.2.]

#### 3.2

##### 拣选 **culled**

将腐烂变质、受损和其他不适于加工的果蔬剔除的过程。

#### 3.3

##### 病原体 5-log 减少 **5-log pathogen reduction**

使果汁和蔬菜汁类产品中相关病原体(致病菌)的数量至少减少 100 000 倍(5-log)的处理。