

ICS 67.040  
X 04



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 27342—2009

---

## 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 乳制品生产企业要求

Hazard analysis and critical control point(HACCP)system—  
Requirements for dairy processing plant

2009-02-17 发布

2009-06-01 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 乳制品生产企业 HACCP 体系 .....	2
5 管理职责 .....	2
6 前提计划 .....	2
6.1 总则 .....	2
6.2 人力资源保障计划 .....	2
6.3 良好生产规范(GMP) .....	2
6.4 卫生标准操作程序(SSOP) .....	2
6.5 原辅料、包装材料安全卫生保障制度 .....	2
6.6 维护保养计划 .....	2
6.7 标识和追溯计划、乳制品召回 .....	3
6.8 应急预案 .....	3
7 HACCP 计划的建立和实施 .....	3
7.1 总则 .....	3
7.2 预备步骤 .....	3
7.3 危害分析和制定控制措施 .....	4
7.4 关键控制点(CCP)与关键限值(CL)的确定 .....	4
7.5 CCPs 监控 .....	5
7.6 纠偏措施 .....	5
7.7 HACCP 计划的确认和验证 .....	5
7.8 记录的保持 .....	5

## 前 言

本标准由全国认证认可标准化技术委员会提出并归口。

本标准主要起草单位：国家认证认可监督管理委员会注册管理部、中国乳制品工业协会、认证认可技术研究所、国家 HACCP 应用研究中心、中华人民共和国北京出入境检验检疫局、中华人民共和国天津出入境检验检疫局、北京华思联认证中心、中国质量认证中心、方圆标志认证集团有限公司、北京中大华远认证中心。

本标准主要起草人：史小卫、宋昆冈、杨志刚、张书义、刘先德、刘克、王茂华、李丽开、李经津、段启甲、奚利群、李援朝、马立田、陈恩成。

## 引 言

生鲜乳等原料采购、加工、贮存、销售各环节都会对乳制品产生安全危害,乳制品的危害分析与关键控制点(HACCP)体系是针对乳制品生产实施过程控制的预防性体系。体系的建立、实施和持续改进将提高乳制品生产企业对食品安全危害的控制能力。

本标准应用 HACCP 原理,为降低乳制品的安全风险,在充分考虑乳制品生产特点的基础上,提出了针对乳制品生产过程 HACCP 体系的建立、实施和改进的要求,主要包括物料杀菌与灭菌、添加剂与配料、包装的安全控制、冷链控制等要求,重点强调了生鲜乳等原料的运输、贮存、验收和辅料及包装材料的接收与贮存等要求,强化了生产源头与生产过程监控要求。

本标准是 GB/T 27341—2009《危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求》在乳制品生产企业应用的技术要求与补充。

# 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 乳制品生产企业要求

## 1 范围

本标准规定了乳制品生产企业危害分析与关键控制点(HACCP)体系的要求,使其有能力提供符合法律法规和顾客要求的安全乳制品。

本标准适用于乳制品生产企业 HACCP 体系的建立、实施和评价,包括原辅料和包装材料采购、加工、包装、贮存、运输等。

## 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/T 5410 乳粉(奶粉)
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6914 生鲜牛乳收购标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 11674 乳清粉卫生标准
- GB 12693 乳制品企业良好生产规范
- 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 19301 鲜乳卫生标准
- GB 19644 乳粉卫生标准
- GB/T 27341—2009 危害分析与关键控制点体系 食品生产企业通用要求

## 3 术语和定义

GB/T 27341—2009 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 乳制品 dairy product

以生鲜牛(羊)乳及其制品为主要原料,经加工制成的产品。包括:液体乳类(杀菌乳、灭菌乳、酸牛乳、配方乳);乳粉类(全脂乳粉、脱脂乳粉、全脂加糖乳粉和调味乳粉、婴幼儿配方乳粉、其他配方乳粉);炼乳类(全脂无糖炼乳、全脂加糖炼乳、调味/调制炼乳、配方炼乳);乳脂肪类(稀奶油、奶油、无水奶油);干酪类(原干酪、再制干酪);其他乳制品类(干酪素、乳糖、乳清粉等)。

### 3.2

#### 原位清洗 cleaning-in-place

应用水、清洗剂、消毒剂和相关设备对闭路的食物设备及其管道内部所进行的循环性冲洗处理(CIP)。

注:原位清洗亦称“就地清洗”、“原地清洗”。