



中华人民共和国国家标准

GB 31646—2018

食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

2018-06-21 发布

2019-06-21 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
速 冻 食 品 生 产 和 经 营 卫 生 规 范
GB 31646—2018

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2019年10月第一版

*

书号: 155066·1-59966

版权专有 侵权必究

食品安全国家标准

速冻食品生产和经营卫生规范

1 范围

本标准规定了速冻食品原料采购、加工、包装、贮存、运输和销售等环节的场所、设施与设备、人员的基本要求和卫生管理准则。

本标准适用于速冻食品,不适用于冷冻饮品。

2 术语和定义

GB 14881—2013 界定的术语和定义以及下列术语和定义适用于本文件。

2.1 速冻

使产品迅速通过其最大冰晶区域,当中心温度达到 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 时,完成冻结加工工艺的冻结方法。

2.2 速冻食品

采用速冻的工艺生产,在冷链条件下进入销售市场的食品。

3 选址及厂区环境

应符合 GB 14881—2013 中第 3 章的相关规定。

4 厂房和车间

4.1 设计和布局

4.1.1 应符合 GB 14881—2013 中 4.1 的规定。

4.1.2 应根据生产工艺需要,设立必要的解冻、加热、冷却区域,并采取有效的分离或分隔,配备必要的加热设施或冷却设施,确保通风、排气良好。

4.1.3 车间应保持适宜的温度。应控制速冻后区域和内包装区域的环境温度,控制产品在该区域的停留时间,以保证产品在包装过程中不因环境温度或湿度影响而降低品质。

4.1.4 熟制加工区域应与其他加工区域进行有效分隔,防止交叉污染。

4.1.5 生产可直接食用的速冻食品,熟制后应具有独立的冷却、内包装专区。

4.2 建筑内部结构与材料

应符合 GB 14881—2013 中 4.2 的规定。