

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1570—2007

乳制品加工 HACCP 准则

HACCP guideline for dairy industries

2007-12-18 发布

2008-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由中华人民共和国农业部畜牧业司提出。

本标准由全国畜牧业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：全国畜牧总站。

本标准主要起草人：赵小丽、田莉、辛盛鹏、杨清峰、林剑波、李一平、刘彬、蒋益民。

乳制品加工 HACCP 准则

1 范围

本标准规定了乳制品生产企业建立 HACCP 体系的指导原则。

本标准适用于牛、羊乳等为主要原料的巴氏杀菌乳、灭菌乳、酸牛乳、炼乳、奶油、干酪和奶粉等生产企业。

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 12693 乳制品企业良好生产规范

GB/T 19538 危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南

3 术语和定义

GB 12693 和 GB/T 19538 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

卫生标准操作程序 sanitation standard operating procedure, SSOP

食品企业为保障食品卫生质量，在食品加工过程中应遵守的操作规范。具体可包括以下范围：水质安全；原辅材料及产品接触面的设备清洗和消毒；洗手消毒和卫生间设施的维护；防止掺杂物；有毒化学物的标记、贮存和使用；雇员的健康情况；昆虫和鼠类的扑灭与控制。

3.2

必备程序 prerequisite programs

为乳制品 HACCP 体系提供所需的基本环境和操作条件的过程，包括良好操作规范(GMP)和 SSOP。

4 建立 HACCP 体系的前提条件

4.1 符合乳品良好生产规范

应符合 GB 12693 要求。

4.2 建立乳制品企业卫生标准操作程序

4.2.1 乳制品生产企业按 GB 12693 的要求，在乳制品的生产工艺和实际生产的基础上，建立卫生标准操作程序。

4.2.2 卫生标准操作程序的主要内容

应包括但不限于以下方面：

- a) 加工用水及加工用冰安全；
- b) 与乳制品接触表面的设备清洁和卫生；
- c) 人员、器具消毒和卫生间设施的维护；
- d) 防止润滑剂、燃料、清洗消毒用品、冷凝水及其他化学、物理和生物等污染物对乳制品造成安全危害；