

ICS 67.060  
X 01  
备案号:38489—2013

# SB

## 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10829—2012

SB/T 10829—2012

### 豆制品企业良好操作规范

Good manufacturing practice for legume products

中华人民共和国国内贸易  
行业标准  
豆制品企业良好操作规范  
SB/T 10829—2012

\*

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(100013)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)  
网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)  
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235  
读者服务部:(010)68523946  
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

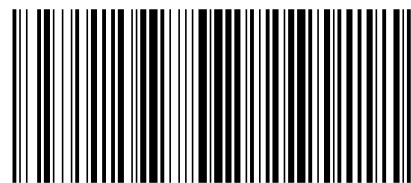
\*

开本 880×1230 1/16 印张 1.5 字数 36 千字  
2013年5月第一版 2013年5月第一次印刷

\*

书号:155066·2-24872 定价 24.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68510107



SB/T 10829-2012

2012-12-20 发布

2013-06-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

附录 A  
(资料性附录)

豆制品生产企业计算机系统应用的有关要求

豆制品生产企业的计算机系统应能满足《食品安全法》及其相关法律法规与标准对食品安全的监管要求,应形成从原料进厂到产品出厂在内各环节有助于食品安全溯源、追踪、定位的完整信息链,应能按照监管部门的要求提交或远程报送相关数据。该计算机系统应符合(但不限于)以下要求:

- A.1** 系统应包括原料采购与验收、原料贮存与使用、生产加工关键环节监控、产品出厂检验、产品贮存与运输、销售各环节与食品安全相关的数据采集和记录保管功能。
- A.2** 系统应能对本企业相关原料、加工工艺以及产品的食品安全风险进行评估和预警。
- A.3** 系统和与之配套的数据库应建立并使用完善的权限管理机制,保证工作人员账号/密码的强制使用,在安全架构上确保系统及数据库不存在允许非授权访问的漏洞。
- A.4** 在权限管理机制的基础上,系统应实现完善的安全策略,针对不同工作人员设定相应策略组,以确定特定角色用户仅拥有相应权限。系统所接触和产生的所有数据应保存在对应的数据库中,不应以文件形式存储,确定所有的数据访问都要受系统和数据库的权限管理控制。
- A.5** 对机密信息采用特殊安全策略确保仅信息所有者有权进行读、写及删除操作。如机密信息确需脱离系统和数据库的安全控制范围进行存储和传输,应确保:
- 对机密信息进行加密存储,防止无权限者读取信息;
  - 在机密信息传输前产生校验码,校验码与信息(加密后)分别传输,在接收端利用校验码确认信息违背篡改。
- A.6** 如果系统需要采集自动化检测仪器产生的数据,系统应提供安全、可靠的数据接口,确保接口部分的准确和高可用性,保证仪器产生的数据能够及时准确的被系统所收集。
- A.7** 应实现完善详尽的系统 and 数据库日志管理功能,包括:
- 系统日志记录系统和数据库每一次用户登录情况(用户、时间、登录计算机地址等);
  - 操作日志记录数据的每一次修改情况(包括修改用户、修改时间、修改内容、原内容等);
  - 系统日志和操作日志应有保存策略,在设定的时限内任何用户(不包括系统管理员)不能够删除或修改,以确保一定时效的溯源能力。
- A.8** 详尽制定系统的使用和管理制定,要求至少包含以下内容:
- 对工作流程中的原始数据、中间数据、产生数据以及处理流程的实时记录制度,确保整个工作过程能够再现;
  - 详尽的的备份管理制度,确保故障灾难发生后能够尽快完整恢复整个系统以及相应数据;
  - 机房应配备智能 UPS 不间断电源并与工作系统链接,确保外电断电情况下 UPS 接替供电并通知工作系统做好数据保存和日志操作(UPS 应能提供保证系统紧急存盘操作时间的电力);
  - 健全的数据存取管理制度,保密数据严禁存放在共享设备上,部门内部的数据共享也应采用权限管理制度,实现授权访问;
  - 配套的系统维护制度,包括定期的存储整理和系统检测,确保系统的长期稳定运行;
  - 安全管理制度,需要定期更换系统各部分用户的密码,限定部分用户的登录地点,及时删除不再需要的账户;
  - 规定外网登录的用户不应开启和使用外部计算机上操作系统提供的用户/密码记忆功能,防止信息被盗用。

目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 选址及厂区环境 .....	4
5 厂房及设施 .....	4
6 机械设备 .....	7
7 管理机构与人员 .....	8
8 教育培训 .....	8
9 卫生管理 .....	8
10 生产过程管理 .....	11
11 质量管理 .....	12
12 记录和文件管理 .....	14
13 标识标签 .....	15
14 管理制度的建立和考核 .....	15
附录 A (资料性附录) 豆制品生产企业计算机系统应用的有关要求 .....	16

毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品混装同运。

11.5.6 非厢式运输工具、车辆应配有防尘、防日晒雨淋的帆布、塑胶布等遮盖物。需低温储运的产品应用专用车辆运输,如保温车。

11.5.7 原材料及成品的出入库和运输应有详细记录,内容包括批号、出货时间、地点、对象、数量等,以便发生质量问题时可及时召回。

#### 11.6 成品售后管理

11.6.1 企业应建立消费者投诉处理制度,对消费者的投诉,质量管理部门(必要时,应协调其他有关部门)应立即追查原因,加以改进,同时由企业派相关人员向消费者说明原因或道歉,并提出处理和纠正、预防措施。

11.6.2 企业应建立产品召回制度。按照《食品召回管理规定》的相关规定执行。

11.6.3 消费者投诉和召回产品均应做好记录,并注明产品名称、批号、数量、原因、处理日期及最终处理方式。该记录应定期进行统计、分析,并分送相关部门,以改进工作。

### 12 记录和文件管理

#### 12.1 记录管理

应建立相应的记录管理制度,对豆制品加工中原材料的采购、生产、贮存、检验、销售等环节详细记录,以增加食品安全管理体系的可信性和有效性。

12.1.1 应如实记录食品原材料的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

12.1.2 卫生管理部门除记录定期检查结果外,还应填报每天卫生管理记录表,内容应包括当日执行的清洗消毒工作及人员卫生状况,并详细记录异常情况的处理结果及防止再次发生的措施。

12.1.3 质量管理部门应详细记录从原材料进厂到成品出厂的整个过程的质量管理活动及结果,并和原定的目标相比较、核对,记录异常情况的处理结果和防止再次发生的措施。

12.1.4 生产部门应填报生产记录及生产管理记录,详细记录异常处理结果及防止再次发生的措施。

12.1.5 应如实记录产品的加工过程(包括工艺参数、环境监测等)、产品贮存情况及产品的检验批号、检验日期、检验人员、检验方法、检验结果等内容。

12.1.6 应如实记录出厂产品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、发货地点、收货人名称及联系方式、发货日期等内容。

12.1.7 应如实记录发生召回的食品名称、批次、规格、数量、发生召回的原因及后续整改方案等内容。

12.1.8 各项记录应由执行人员和有关管理人员复核签名或签章。记录必须真实,与现场检验或监控同步,不得事先预记和事后追记。记录必须规范,清晰。记录内容如有修改,不得涂改原始记录,修改后由修改人在修改文字附近签字。

12.1.9 记录核对:

- a) 各项记录应由执行人员和有关督导人员及时复核签名或签章,记录内容如有修改,不能将原文涂掉以致无法辨认,且修改后应由修改人在修改文字附近签名或签章;
- b) 所有生产和品质管理的记录应由有关部门审核,以确定所有处理均符合规定,如发现异常现象,应立即处理。

12.1.10 记录保存:企业对本标准所规定的相关记录,至少保存2年。保质期超过18个月的产品,其相关记录应保存至该产品保质期后6个月。

#### 12.2 文件管理

12.2.1 应建立文件的管理制度,并建立完整的质量管理档案,文件应分类归档、保存。分发、使用的文

## 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:益海嘉里食品营销有限公司、深圳市福荫食品集团有限公司、中国食品工业协会豆制品专业委员会、祖名豆制品股份有限公司、安徽省成德食品有限公司、四川徽记食品股份有限公司、苏州金记食品有限公司、南京雨润食品有限公司、宁波豆制品有限公司、上海汉康豆类食品有限公司、河北高碑店豆豆食品(集团)有限公司、重庆奇爽实业(集团)有限公司、北京市豆制品协会、连云港日丰钙美有限公司、北京二商希杰食品有限责任公司。

本标准主要起草人:吴月芳、王格平、杨金平、戚亚江、王红旗、吕金刚、金兴仓、徐宝才、董国强、赵平、曹福元、陈耀、张振山、邱远东、王玉民、董梅。