



中华人民共和国国家标准

GB 12693—2010

GB 12693—2010

食品安全国家标准 乳制品良好生产规范

National food safety standard

Good manufacturing practice for milk products

中华人民共和国
国家标准
食品安全国家标准
乳制品良好生产规范
GB 12693—2010

*
中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn
电话:68523946 68517548
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 字数 21 千字
2010年5月第一版 2010年5月第一次印刷

*
书号: 155066·1-40132 定价 18.00 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)68533533



GB 12693-2010

2010-03-26 发布

2010-12-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

信息被盗用。

A.9 当关键控制点实时监测数据与设定的标准值不符时,系统能记录发生偏差的日期、批次以及纠正偏差的具体方法、操作者姓名等。

A.10 系统内的数据和有关记录应能够被复制,以供监管部门进行检查分析。

前 言

本标准代替 GB 12693—2003《乳制品企业良好生产规范》和 GB/T 21692—2008《乳粉卫生操作规范》。

本标准对应于国际食品法典委员会(CAC)CAC/RCP 1—1969, Rev. 4—2003 Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene 及 CAC/RCP 57—2004 Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products,本标准与 CAC/RCP 1—1969, Rev. 4—2003、CAC/RCP 57—2004 的一致性程度为非等效;同时参考了欧盟法规(EC) No. 852/2004 On the hygiene of foodstuffs 及(EC) No. 853/2004 Laying down specific hygiene rules for food of animal origin。

本标准与 GB 12693—2003 和 GB/T 21692—2008 相比,主要变化如下:

- 标准名称改为《乳制品良好生产规范》;
- 对适用范围进行了调整,强调了适用于各类乳制品企业;
- 修改了标准条款框架;
- 强调了在原料进厂、生产过程食品安全控制、产品的运输和贮存整个生产过程中防止污染的要求;
- 对生产设备进行了调整,从防止微生物、化学、物理污染的角度对生产设备提出了布局、材质和设计要求;
- 取消了实验室建设中的硬件要求;
- 增加了原料采购、验收、运输和贮存的相关要求;
- 强调了生产过程食品安全控制,并制定了控制微生物、化学、物理污染的主要措施;
- 增加了包装材料及其使用要求;
- 增加了关键控制点的控制指标、监测以及记录要求;
- 增加了产品追溯与召回的具体要求;
- 增加了记录和管理要求。

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 12693—1990、GB 12693—2003;
- GB/T 21692—2008。

13 培训

- 13.1 应建立培训制度,对本企业所有从业人员进行食品安全知识培训。
- 13.2 应根据岗位的不同需求制定年度培训计划,进行相应培训,特殊工种应持证上岗。
- 13.3 应定期审核和修订培训计划,评估培训效果,并进行常规检查,以确保计划的有效实施。
- 13.4 应保持培训记录。

14 管理机构和人员

- 14.1 应建立健全本单位的食品安全管理制度,采取相应管理措施,对乳制品生产实施从原料进厂到成品出厂全过程的安全质量控制,保证产品符合法律法规和相关标准的要求。
- 14.2 应建立食品安全管理机构,负责企业的食品安全管理。
- 14.3 食品安全管理机构负责人应是企业法人代表或企业法人授权的负责人。
- 14.4 机构中的各部门应有明确的管理职责,并确保与质量、安全相关的管理职责落实到位。各部门应有效分工,避免职责交叉、重复或缺位。对厂区内环境、厂房设施 and 设备的维护和管理、生产过程质量管理、卫生管理、品质追踪等制定相应管理制度,并明确管理负责人与职责。
- 14.5 食品安全管理机构中各部门应配备经专业培训的专职或兼职的食品安全管理人员,宣传贯彻食品安全法规及有关规章制度,负责督查执行的情况并作好有关记录。

15 记录和文件的管理

15.1 记录管理

- 15.1.1 应建立相应的记录管理制度,对乳制品加工中原料和包装材料等的采购、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。
- 15.1.1.1 应如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。
- 15.1.1.2 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。
- 15.1.1.3 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。
- 15.1.1.4 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。
- 15.1.2 各项记录均应由执行人员和有关督导人员复核签名或签章,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。
- 15.1.3 所有生产和品质管理记录应由相关部门审核,以确定所有处理均符合规定,如发现异常现象,应立即处理。
- 15.1.4 对本规范所规定的有关记录,保存期不应少于二年。

15.2 文件管理

- 15.2.1 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、使用的文件应为批准的现行文本。已废除或失效的文件除留档备查外,不应在工作现场出现。
- 15.2.2 鼓励企业采用先进技术手段(如电子计算机信息系统),进行文件和记录的管理。

食品安全国家标准

乳制品良好生产规范

1 范围

本标准适用于以牛乳(或羊乳)及其加工制品等为主要原料加工各类乳制品的生产企业。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

3 术语和定义

3.1 清洁作业区 **cleaning work area**

清洁度要求高的作业区域,如裸露待包装的半成品贮存、充填及内包装车间等。

3.2 准清洁作业区 **quasi-cleaning work area**

清洁度要求低于清洁作业区的作业区域,如原料预处理车间等。

3.3 一般作业区 **commonly work area**

清洁度要求低于准清洁作业区的作业区域,如收乳间、原料仓库、包装材料仓库、外包装车间及成品仓库等。

4 选址及厂区环境

按照 GB 14881 有关规定执行。

5 厂房和车间

5.1 设计和布局

- 5.1.1 凡新建、扩建、改建的工程项目均应按照国家相关规定进行设计和施工。
- 5.1.2 厂房和车间的布局应能防止乳制品加工过程中的交叉污染,避免接触有毒物、不洁物。
- 5.1.3 车间内清洁作业区、准清洁作业区与一般作业区之间应采取适当措施,防止交叉污染。

5.2 内部建筑结构

5.2.1 屋顶

5.2.1.1 加工、包装、贮存等场所的室内屋顶和顶角应易于清扫,防止灰尘积聚,避免结露、长霉或脱落等情形发生。清洁作业区、准清洁作业区及其他食品暴露场所(收乳间除外)屋顶若为易于藏污纳垢的结构,宜加设平滑易清扫的天花板;若为钢筋混凝土结构,其室内屋顶应平坦无缝隙。

5.2.1.2 车间内平顶式屋顶或天花板应使用无毒、无异味的白色或浅色防水材料建造,若喷涂涂料,应使用防霉、不易脱落且易于清洗的涂料。

5.2.1.3 蒸汽、水、电等配管不应设置于食品暴露的正上方,否则应安装防止灰尘及凝结水掉落的设施。

5.2.2 墙壁

5.2.2.1 应使用无毒、无味、平滑、不透水、易清洗的浅色防腐材料构造。

5.2.2.2 清洁作业区与准清洁作业区的墙角及柱角应结构合理,易于清洗和消毒。