

中华人民共和国国家标准

GB/T 22098—2008

GB/T 22098—2008

啤酒企业 HACCP 实施指南

Practical guidance of HACCP for breweries

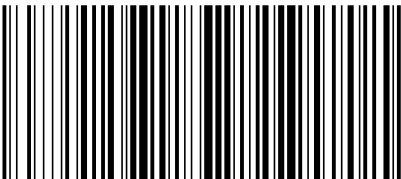
中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
啤酒企业 HACCP 实施指南
GB/T 22098—2008

*
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 2 字数 51 千字
2008 年 12 月第一版 2008 年 12 月第一次印刷

*
书号: 155066 • 1-33958 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)68533533



GB/T 22098-2008

2008-06-25 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

表 H.1（续）

序 号	文 件 名 称
32	厂区环境卫生检查记录
33	灭鼠情况记录
34	每月卫生考核
35	环境卫生检测报告
36	水质检验报告单
37	质量检验报告单
38	微生物检验原始记录
39	理化检验原始记录
40	内部审核计划
41	审核检查表
42	不符合项报告
43	内部审核报告
44	纠正和预防措施记录表
45	会议记录及签到表
46	CCP 点验证记录
47	HACCP 体系验证记录
48	HACCP 计划修改记录

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 总要求 2

5 HACCP 体系的建立(十二个步骤) 4

附录 A（资料性附录） 产品描述(示例) 9

附录 B（资料性附录） 流程图 10

附录 C（资料性附录） 危害分析工作表 12

附录 D（资料性附录） 判断树举例表 16

附录 E（资料性附录） HACCP 计划表 18

附录 F（资料性附录） 啤酒工业潜在危害 19

附录 G（资料性附录） HACCP 检查表 21

附录 H（资料性附录） 啤酒企业 HACCP 体系所需记录及相关表格格式汇总表..... 23

表 G.1（续）

HACCP 原则	检 查 表
原理 3 建立关键限值	1. 关键限值怎样建立？ ——有依据吗？（试验数据,文献参考等） ——有什么验证存在证实关键限值控制了识别的危害？ ——是否每个 CCP 点都建立了关键限值？ 2. 和操作限值有什么不同？
原理 4 建立关键控制点的监控体系	1. 是否建立了实际的监控计划表？ ——是否涵盖所有的 CCPS？ ——监控程序的可靠性是否被适当评估？ ——监控设备的状态如何？ ——是否有相应的凭证和适当的校准？ ——CCP 记录表是否被用于所有的 CCP 点？ ——程序没有连续进行是否有证据？ ——监控频率是否充分确认？ ——取样计划是否正确统计？ ——统计过程控制记录是否被用于说明日常的生产过程是在控制中的？ ——检查记录与声明的活动是否一致？ 2. 监控人员及其职责是否适当确定和培训？ ——怎样培训的？ ——监控记录是否由指定的相应的检查人进行检查？
原理 5 建立纠偏行动	1. 纠偏行动是否被正确定义？ ——有什么证据说明 CCP 点发生背离是纠偏行动起作用了？ ——纠偏行动是否记录,怎样验证有效性？ 2. 纠偏行动的专家是怎样指派的？ 3. 不合格的产品怎样控制是否有清晰的记录？ 4. 处置行为是否清晰列出？
原理 6 对这些原理和他们的应用的 程序和记录建立文档	使用的文件系统的格式是什么？ ——文档是否涵盖了所有 HACCP 体系操作？ ——文档怎样控制(更新和发布)？ ——记录是否易于理解？ ——HACCP 记录是否可通过独特的参考数字清晰识别？ ——所有文档是否准确且代表当前状况？ ——验证程序是否文件化？ ——变化控制怎样管理？
原理 7 建立验证程序确保 HACCP 有效运作	1. 验证程序是否被清晰恰当建立？ ——验证程序的可靠性是否分配(确认)？ ——是否有效执行？ ——验证程序是否包括了所有的 CCP 点？ ——HACCP 控制表的信息是否是最新的？ ——是否有正式体系启动修正？ ——是否获得控制参数？ 2. 在验证体系中消费者投诉数据是怎样使用的？ 3. 是否有 CCP 失效和产品不合格的正常复检？

前 言

本标准参照了食品法典委员会(CAC)在《食品卫生总则》附件中的“HACCP 体系及其应用准则”；参考欧洲啤酒委员会(EBC)《通过 HACCP 原理的应用在欧洲酿酒行业实行食品安全管理》、欧盟《啤酒工业食品安全实用指南》等文件。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E、附录 F、附录 G、附录 H 为资料性附录。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会酿酒分技术委员会提出并归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、中国酿酒工业协会啤酒分会、杭州西湖啤酒朝日(股份)有限公司、广州珠江啤酒集团有限公司、北京燕京啤酒股份有限公司、深圳金威啤酒有限公司、重庆啤酒(集团)有限责任公司。

本标准主要起草人：熊正河、杜绿君、叶青、李惠萍、贾凤超、宋常欣、弋宁、张蔚。