



# 中华人民共和国国家标准

GB 14881—2013

GB 14881—2013

## 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

中华人民共和国  
国家标准  
食品安全国家标准  
食品生产通用卫生规范  
GB 14881—2013

\*

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

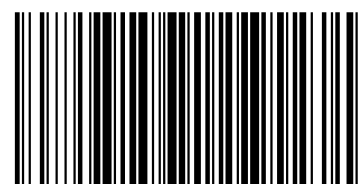
\*

开本 880×1230 1/16 印张 1.25 字数 28 千字  
2013年10月第一版 2014年2月第二次印刷

\*

书号: 155066·1-47458 定价 21.00 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



GB 14881—2013

2013-05-24 发布

2014-06-01 实施

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准代替 GB 14881—1994《食品企业通用卫生规范》。

本标准与 GB 14881—1994 相比,主要变化如下:

- 修改了标准名称;
- 修改了标准结构;
- 增加了术语和定义;
- 强调了对原料、加工、产品贮存和运输等食品生产全过程的食品安全控制要求,并制定了控制生物、化学、物理污染的主要措施;
- 修改了生产设备有关内容,从防止生物、化学、物理污染的角度对生产设备布局、材质和设计提出了要求;
- 增加了原料采购、验收、运输和贮存的相关要求;
- 增加了产品追溯与召回的具体要求;
- 增加了记录和管理文件的要求;
- 增加了附录 A“食品加工过程的微生物监控程序指南”。

## 附录 A 食品加工过程的微生物监控程序指南

注：本附录给出了制定食品加工过程环境微生物监控程序时应考虑的要点，实际生产中可根据产品特性和生产工艺技术水平等因素参照执行。

A.1 食品加工过程中的微生物监控是确保食品安全的重要手段，是验证或评估目标微生物控制程序的有效性、确保整个食品质量和安全体系持续改进的工具。

A.2 本附录提出了制定食品加工过程微生物监控程序时应考虑的要点。

A.3 食品加工过程的微生物监控，主要包括环境微生物监控和过程产品的微生物监控。环境微生物监控主要用于评判加工过程的卫生控制状况，以及找出可能存在的污染源。通常环境监控对象包括食品接触表面、与食品或食品接触表面邻近的接触表面、以及环境空气。过程产品的微生物监控主要用于评估加工过程卫生控制能力和产品卫生状况。

A.4 食品加工过程的微生物监控涵盖了加工过程各个环节的微生物学评估、清洁消毒效果以及微生物控制效果的评价。在制定时应考虑以下内容：

- a) 加工过程的微生物监控应包括微生物监控指标、取样点、监控频率、取样和检测方法、评判原则以及不符合情况的处理等。
- b) 加工过程的微生物监控指标：应以能够评估加工环境卫生状况和过程控制能力的指示微生物（如菌落总数、大肠菌群、酵母霉菌或其他指示菌）为主。必要时也可采用致病菌作为监控指标。
- c) 加工过程微生物监控的取样点：环境监控的取样点应为微生物可能存在或进入而导致污染的地方。可根据相关文献资料确定取样点，也可以根据经验或者积累的历史数据确定取样点。过程产品监控计划的取样点应覆盖整个加工环节中微生物水平可能发生变化且会影响产品安全性和(或)食品品质的过程产品，例如微生物控制的关键控制点之后的过程产品。具体可参考表 A.1 中示例。
- d) 加工过程微生物监控的监控频率：应基于污染可能发生的风险来制定监控频率。可根据相关文献资料，相关经验和专业知识或者积累的历史数据，确定合理的监控频率。具体可参考表 A.1 中示例。加工过程的微生物监控应是动态的，应根据数据变化和加工过程污染风险的高低而有所调整和定期评估。如：当指示微生物监控结果偏高或者终产品检测出致病菌、或者重大维护施工活动后、或者卫生状况出现下降趋势时等，需要增加取样点和监控频率；当监控结果一直满足要求，可适当减少取样点或者放宽监控频率。
- e) 取样和检测方法：环境监控通常以涂抹取样为主，过程产品监控通常直接取样。检测方法的选择应基于监控指标进行选择。
- f) 评判原则：应依据一定的监控指标限值进行评判，监控指标限值可基于微生物控制的效果以及对产品质量和食品安全性的影响来确定。
- g) 微生物监控的不符合情况处理要求：各监控点的监控结果应符合监控指标的限值并保持稳定，当出现轻微不符合时，可通过增加取样频次等措施加强监控；当出现严重不符合时，应立即纠正，同时查找问题原因，以确定是否需要微生物控制程序采取相应的纠正措施。

## 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

### 1 范围

本标准规定了食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理的准则。

本标准适用于各类食品的生产，如确有必要制定某类食品生产的专项卫生规范，应以本标准作为基础。

### 2 术语和定义

#### 2.1

##### 污染

在食品生产过程中发生的生物、化学、物理污染因素传入的过程。

#### 2.2

##### 虫害

由昆虫、鸟类、啮齿类动物等生物(包括苍蝇、蟑螂、麻雀、老鼠等)造成的不良影响。

#### 2.3

##### 食品加工人员

直接接触包装或未包装的食品、食品设备和器具、食品接触面的操作人员。

#### 2.4

##### 接触表面

设备、工器具、人体等可被接触到的表面。

#### 2.5

##### 分离

通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

#### 2.6

##### 分隔

通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或独立房间等进行隔离。

#### 2.7

##### 食品加工场所

用于食品加工处理的建筑物和场地，以及按照相同方式管理的其他建筑物、场地和周围环境等。

#### 2.8

##### 监控

按照预设的方式和参数进行观察或测定，以评估控制环节是否处于受控状态。

#### 2.9

##### 工作服

根据不同生产区域的要求，为降低食品加工人员对食品的污染风险而配备的专用服装。