

ICS 65.020.01  
B 00



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 19537—2004

GB/T 19537—2004

## 蔬菜加工企业 HACCP 体系审核指南

Guide for audition on HACCP system for vegetable processing

中华人民共和国  
国家标准  
蔬菜加工企业 HACCP 体系审核指南  
GB/T 19537—2004

\*

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.bzchs.com

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 0.75 字数 11 千字  
2004年9月第一版 2004年9月第一次印刷

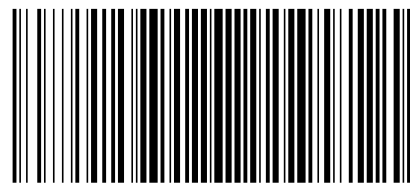
\*

书号:155066·1-21598 定价 10.00 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 19537-2004

2004-06-22 发布

2004-12-01 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

附录 B  
(资料性附录)

食品加工企业良好操作规范(GMP)的要求

- B.1 卫生质量方针和卫生质量目标
  - B.2 组织机构及其职责
  - B.3 生产、检验人员的管理
    - B.3.1 地面、墙壁、天花板、门窗、管道等
    - B.3.2 通风设施
    - B.3.3 供水设施
    - B.3.4 更衣设施
    - B.3.5 洗手消毒设施
    - B.3.6 冷库设施
    - B.3.7 卫生间设施
  - B.4 环境卫生的要求
  - B.5 车间及设施卫生的要求
    - B.5.1 地面、墙壁、天花板、门窗、管道等
    - B.5.2 通风设施
    - B.5.3 供水设施
    - B.5.4 更衣设施
    - B.5.5 洗手消毒设施
    - B.5.6 冷库设施
    - B.5.7 卫生间设施
  - B.6 原料、辅料卫生质量的控制
  - B.7 生产卫生质量的控制
  - B.8 包装、储存、运输卫生的控制
  - B.9 检验的要求
  - B.10 质量记录的控制
  - B.11 质量体系的内部审核
- 

前 言

本标准符合国际食品法典委员会(CAC)《食品卫生通则》中关于 HACCP 的相关原理、文件格式和体系运行等规定。

本标准的附录 A 为规范性附录,附录 B 为资料性附录。

本标准由山东省质量技术监督局提出。

本标准起草单位:中华人民共和国山东出入境检验检疫局、烟台出入境检验检疫局。

本标准主要起草人:朱春泗、宫君秋。

- 6.1.1.5 虚假记录。
- 6.1.2 一般不符合项
  - 6.1.2.1 被审核方主管人员对 HACCP 基本原理和作用完全不了解。
  - 6.1.2.2 加工现场用水存在金属物污染、微生物污染。
  - 6.1.2.3 SSOP 各项记录内容重叠、设计不规范、标题不明确、不利于归档。
  - 6.1.2.4 HACCP 计划文本存在缺陷,文件与现场工艺不符,但对于 CCP 无重大影响。
  - 6.1.2.5 实际操作不符合 SSOP 规定的程序。
  - 6.1.2.6 实际条件不符合 GMP 文本要求。
  - 6.1.2.7 实验室存在工作规范问题和技术问题。
  - 6.1.2.8 加工间主任以下管理人员对 HACCP 知识不了解。

6.1.3 其他。

## 6.2 判定

- 6.2.1 存在严重不符合项 1 项,判审核不合格。
- 6.2.2 存在一般不符合项 3 项以上(含 3 项),判审核不合格。

## 7 跟踪审核

- 7.1 被审核方填写一般不符合项纠正措施。在规定时间内,纠正一般不符合项。
- 7.2 由审核组成员之一对被审核方的纠正措施进行跟踪审核(书面或现场),填写跟踪审核结论。
- 7.3 当一般不符合项纠正(关闭)后,由审核组将审核材料上报发证部门审批。
- 7.4 在规定时间内,跟踪审核仍不合格者,视为审核不合格。

# 蔬菜加工企业 HACCP 体系审核指南

## 1 范围

本标准规定了蔬菜加工企业 HACCP 体系审核指南的定义与术语、审核内容、审核程序、结果判定及跟踪审核。

本标准适用于速冻蔬菜(frozen vegetable)、热风干燥蔬菜(air dry vegetable)、低温真空冷冻干燥蔬菜(frozen dry vegetable)出口加工企业的 HACCP 体系的审核。内贸企业可参照执行。

## 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 14881—1994 食品企业通用卫生规范

国家质检总局《出口速冻果蔬生产企业注册卫生规范》

国家质检总局《出口脱水果蔬生产企业注册卫生规范》

## 3 术语、定义和缩略语

下列术语、定义和缩略语适用于本标准。

### 3.1

**国际食品法典委员会(CAC) Codex Alimentarius Commission**

隶属于联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)的一个国际性组织。

### 3.2

**良好操作规范(GMP) good manufacturing practice**

国家或政府颁布的对食品生产企业包括工厂选址环境、厂房设计规划、内部卫生设施、设备卫生条件、卫生质量控制等强制性的卫生法规。

### 3.3

**CCP**

关键控制点(Critical Control Point)的缩写。

### 3.4

**HACCP**

危害分析关键控制点(Hazard Analysis Critical Control Point)的缩写。

### 3.5

**SSOP**

卫生标准操作规程(Sanitary Standard Operation Practice)的缩写。

## 4 审核内容

### 4.1 文件审核

#### 4.1.1 HACCP 计划书

4.1.1.1 被审核方提供的 HACCP 计划书应是正在实施的、现行有效的 HACCP 计划版本,并针对一个品种加工工艺或者不同蔬菜品种基本相似的加工工艺。