

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10364—2012
代替 SB/T 10364—2003

SB/T 10364—2012

牛屠宰分割安全产品质量认证 评审准则

Evaluating rule on the safety food quality of
the slaughtered beef products

中华人民共和国国内贸易
行业标准
牛屠宰分割安全产品质量认证
评审准则
SB/T 10364—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
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

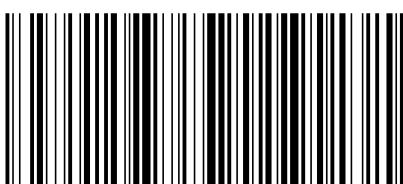
*
开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 25 千字
2013年4月第一版 2013年4月第一次印刷

*
书号: 155066·2-24604 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)68510107

2012-08-01发布

2012-11-01实施



SB/T 10364-2012

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 评审要求	2
5 体系管理要求	2
6 生产基础要求	3
7 关键过程控制	3
8 检疫检验要求	5
9 产品要求	5
10 不合格品控制	5
11 产品可追溯性与召回	5
附录 A (规范性附录) 良好操作规范	6
附录 B (规范性附录) 卫生标准操作程序	9

时清洗消毒后,方可投入生产。

B. 6 有毒化学物质的标识、贮存和使用

- B. 6.1** 所使用的有毒化学物质有主管部门批准生产、销售和使用说明的证明,化学物质的使用说明包括主要成分、药性、使用剂量的注意事项等。
- B. 6.2** 组织应制定并公布有毒化学物质的使用、贮存规章制度,并对操作人员进行培训。
- B. 6.3** 组织应有专门的场所、固定容器贮存有毒化学物质。
- B. 6.4** 有毒化学物质的使用由专人管理,定期检查,做好记录。
- B. 6.5** 对清洁剂、消毒剂、杀虫剂等有毒化学物质作好标识与登记,列明名称、毒性、生产厂名、生产日期、使用剂量、注意事项、使用方法等。
- B. 6.6** 对清洁剂、消毒剂、杀虫剂等有毒化学物质的使用严格控制,防止污染产品、产品接触面和包装材料。

B. 7 员工的健康与卫生控制

- B. 7.1** 从事生产的人员必须经卫生防疫部门体检合格,获得健康证明方可上岗。
- B. 7.2** 加工(检验)人员每年进行一次健康检查,肠伤寒及带菌者、细菌性痢疾及带菌者、化脓性或渗出性脱屑皮肤病患者、肝炎患者及带菌者、结核病患者、手外伤未愈者,不得直接参与生产,痊愈后经卫生防疫部门检查合格后方可重新上岗。
- B. 7.3** 组织应教育员工发现患有疾病或可能患有疾病的人员及时报告。
- B. 7.4** 组织每年定期或不定期对员工进行培训,记录存档。

B. 8 虫害的防治

- B. 8.1** 组织应加强对昆虫、老鼠等的控制,确保车间、库房等区域无苍蝇、蚊子、老鼠等虫害。
- B. 8.2** 组织应制定虫害防治计划并加以实施,控制的重点场所包括卫生间、下水道出口、垃圾箱周围、食堂等虫害易孳生的地方。
- B. 8.3** 组织应清除蚊蝇、鼠类易孳生的地方。
- B. 8.4** 组织应采用风幕、纱窗、暗道、捉鼠板、灭蝇灯、水封等措施,防止虫害进入车间。
- B. 8.5** 厂区内禁止使用灭鼠药。

- B.3.5 生产车间内禁止使用竹、木器具,禁止堆放与生产无关的物品。
- B.3.6 所有加工中产生的废弃物应用专用容器收集、盛放,并及时清除,处理时,防止交叉污染。
- B.3.7 清洁区、非清洁区用隔离门分开,两区工作人员不得串岗,不同加工工序的工器具不得交叉使用。
- B.3.8 车间内废水排放从清洁度高的区域流向清洁度低的区域,污水直接排入下水道中。

B.4 洗手消毒及卫生间设施

- B.4.1 组织应建立洗手、消毒及卫生间设施,洗手、消毒设施应为非手触式,安放于车间入口,并有醒目标识。
- B.4.2 洗手、消毒及卫生间的设施应保持清洁并有专人负责。
- B.4.3 车间入口处有鞋、靴消毒池,用 $200 \times 10^{-6} \sim 300 \times 10^{-6}$ 的次氯酸钠溶液或使用其他有效的消毒剂消毒,各种消毒液应交替使用,配制消毒液要有配制记录。
- B.4.4 消毒剂具有良好的杀菌效果,消毒液浓度的标识要醒目。
- B.4.5 组织应制定明确的洗手消毒程序及相应的方法、时间、频率。
- B.4.6 质检部门应对洗手消毒进行监控,并做好记录,化验室定期做表面微生物的检验,并进行记录。
- B.4.7 卫生间设施如与车间相连,门不得直接朝向车间。
- B.4.8 进入卫生间的程序宜参照以下流程进行:换下工作服→卫生间拖鞋→进入卫生间→洗手消毒→干手(用一次性手巾或干手器)→换拖鞋→换上工作服。
- B.4.9 卫生间采用单个冲水式设置,通风良好,地面干燥,保持清洁,无异味,并有防蚊蝇设施。

B.5 防止产品被污染

- B.5.1 防止产品被污染,即防止产品、包装材料和产品所有接触表面被生物、化学和物理的污染物所污染。
- B.5.2 污染物的来源主要是水滴、冷凝水、灰尘、外来物质、地面污物、无保护装置的照明设备及消毒剂、杀虫剂、化学药品的残留等。
- B.5.3 包装材料贮存间应保持干燥、清洁、通风、防霉,内外包装材料应分别存放,并设有防虫、防鼠设施。
- B.5.4 洗涤剂、消毒剂应符合卫生要求,不得与产品接触,消毒后的车间地面、墙面、工器具、操作台要用清水洗净洗涤剂、消毒剂的残留物。
- B.5.5 每天班前和班后将所有工器具和操作台进行全面清洗消毒,在加工过程中断、重新启动前也应重新清洗消毒,并予以记录。
- B.5.6 每天班中对工器具及操作台以一定的消毒频率参照以下流程进行消毒(建议每隔 30 min):清水→清洗剂→清水→ 82°C 热水/消毒剂→清水→擦干晾干。
- B.5.7 每天班后参照以下流程对地面进行清洗消毒:清水→ 82°C 热水/清洗剂→消毒剂→清水。
- B.5.8 每班班后或在设备停止使用时参照以下流程对设备进行清洗消毒:清水→ $100 \times 10^{-6} \sim 200 \times 10^{-6}$ 次氯酸钠溶液/ 82°C 热水→清水。
- B.5.9 加工车间通风良好,通风道清洁,车间温度控制在要求的范围内,并有专人负责,防止水滴、冷凝水、冰霜对产品造成污染。
- B.5.10 设备与产品接触面出现凹陷或裂缝、不光滑并影响残留物清洗应及时修补、更换,防止造成污染。
- B.5.11 加工设备出现故障时,立即关机,清理干净产品,防止其他杂物污染产品,设备维修后必须及

前言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 SB/T 10364—2003《牛屠宰分割安全产品质量认证评审准则》,与 SB/T 10364—2003 相比,主要技术变化如下:

- 修改了适用范围;
- 修改了卫生标准操作程序的定义,增加了冷却的定义,删除了标准操作规程、冷却牛肉、鲜、冻分割牛肉、禁用兽药及其化合物的定义;
- 修改了评审要求;
- 修改质量管理要求为体系管理要求;
- 修改良好操作规范、卫生标准操作程序为生产基础要求的两节,增加了合格供方评价、质量检验;
- 修改标准操作规程为关键过程控制;删除了加工设备操作规程;修改了不合格品控制;
- 修改产品质量标准与检验为检疫检验要求和产品要求;
- 修改产品售后管理为产品可追溯性与召回;
- 删除了附录 C;
- 删除了参考文献。

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:商务部流通产业促进中心、中食恒信(北京)质量认证中心有限公司、甘肃省食品股份有限公司、黑龙江恒阳牛业股份有限公司、黑龙江大庄园肉业有限公司、新疆绿翔牧业有限责任公司。

本标准主要起草人:徐敏、周敏云、孙鑫、孙映杰、胡惠玲、徐鹏飞、陈希滨、黄超、于林鑫、石瑞芳、武改兰。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——SB/T 10364—2003。