

ICS 67.040
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 12693—2003
代替 GB 12693—1990

GB 12693—2003

乳制品企业良好生产规范

Good manufacturing practice for dairy product factory

中华人民共和国
国家标准
乳制品企业良好生产规范
GB 12693—2003

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 1¼ 字数 27 千字

2004年3月第一版 2004年3月第一次印刷

印数 1—2 000

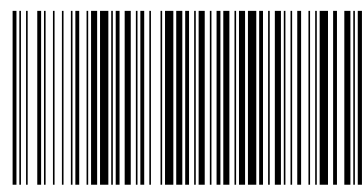
*

书号: 155066·1-20480 定价 13.00 元

网址 www.bzcb.com

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB 12693—2003

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准全文强制。

本标准代替 GB 12693—1990《乳品厂卫生规范》。

本标准与 GB 12693—1990 相比主要修改内容如下：

——标准名称改为《乳制品企业良好生产规范》；

——按照良好生产规范的要求，格式进行了变动，内容进行了相应调整；

——增加了“设备”、“机构与人员”、“生产过程管理”、“品质管理”等内容；

——原“卫生管理”部分内容与《食品厂通用卫生规范》重复，本标准减少了“卫生管理”部分内容的篇幅，减少部分按照《食品厂通用卫生规范》执行。

本标准自实施之日起，GB 12693—1990 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准负责起草单位：中国疾病预防控制中心营养与食品安全所。

本标准参加起草单位：黑龙江省卫生防疫站、河北省卫生防疫站、哈尔滨市卫生防疫站、黑龙江龙丹乳业科技股份有限公司等。

本标准主要起草人：史根生、包大跃、金鸿道、康乐、高铁夫、郝东海、王跃进、张旭东。

装检查等。

10.4.3 分析结果应填写“成品质量检验记录表”，结合“生产记录”来判定成品是否合格，同时作为核准出库的依据。

10.4.4 成品入库后应注意成品仓库储存条件的管理与记录。

10.4.5 成品出库时应注意：检查生产日期及保质期、对外观品质再做检查、禁止运输中无法维持成品品质的车辆出货等。

10.4.6 成品应做稳定性分析

10.4.6.1 保温检查：非日配乳类制品，应抽取代表性样品于 37℃ 保温 7 d(炼乳 14 d)后做感官检查、理化检验，必要时做微生物检验。

10.4.6.2 保存检验：每批成品应留样保存，并将抽取的代表性样品储存于该类产品的正常保存条件下至保质期满后两个月为止，以供必要的品质测定及产生质量纠纷时之用。

10.5 贮存与运输的管理

10.5.1 储运方式及环境应避免日光直射、雨淋、激烈的温度、湿度变动和撞击等，以防止乳制品的成分、含量、品质及纯度受到不良的影响。

10.5.2 仓库应经常整理，储存物品不得直接放置在地面上。如需低温储运者，应有低温储运设备。

10.5.3 仓库中的物品应定期检查，如有异常应及时处理，并应有温度记录(必要时有湿度记录)。包装破损或经长时间储存品质有较大劣化的可能者，应重新检验，确保其品质处于良好状态。

10.5.4 有造成污染原料、半成品或成品的可能的物品禁止与原料、半成品或成品一起储运。

10.5.5 仓库出货顺序，应按先进先出的原则。

10.5.6 运输工具应符合无污染、无虫害、无异味等卫生要求。进货用的容器、车辆等运输工具应检查，防雨、防晒覆盖物不得随便丢在库内、外，以免造成原料或厂区的污染。各种运输车辆一律严禁进入成品库内。

10.5.7 经检验合格包装的成品应贮存于成品库，其容量应与生产能力相适应。库内严禁堆放不合格产品。合格成品应按品种、批次分类存放，并有明显标志。成品库不得贮存有毒、有害物质或其他易腐、易燃品以及可能引起串味的物品。

10.5.8 物品的仓储应有存量记录，成品出厂应作出货记录，内容应包括批号、出货时间、地点、对象、数量等，以便发现问题时，可迅速收回。

10.6 成品售后管理

10.6.1 应建立成品售后管理制度。对顾客提出的书面或口头意见、投诉，品质管理部门(必要时，协调其他有关部门)应立即追查原因，妥善处理。

10.6.2 成品收回

工厂应建立能迅速收回出厂成品的成品收回机制，内容包括收回判定、收回产品的鉴定、收回产品的处理、防止不合格再度发生的措施等。

10.6.3 顾客意见处理与成品收回记录

顾客意见(包括书面或口头意见、投诉)及收回的成品，应作记录，内容包括收回产品名称、批号及生产日期、数量和收回日期、收回理由、处理日期和最终处理方法等。

10.7 记录管理

10.7.1 记录

10.7.1.1 卫生管理负责人除记录定期检查结果外，还应填报卫生管理日志，内容包括当日执行的清洗消毒工作及人员卫生状况，并详细记录异常处理及防止再度发生的措施。

10.7.1.2 品质管理部门在原料、加工及成品中所实施的品质管理结果应详细记录，并和所定的目标值比较、核对，记录异常处理和防止再度发生的措施。

10.7.1.3 生产部门应填报生产记录及生产管理记录，详细记录异常处理结果及防止再度发生的措施。

乳制品企业良好生产规范

1 范围

本标准规定了乳制品企业在原料采购、加工、包装及储运等过程中，关于人员、建筑、设施、设备的设置以及卫生、生产及品质等管理应达到的条件和要求。

本标准适用于乳粉、消毒乳、灭菌乳、发酵乳、炼乳、干酪、再制乳、奶油、花色乳等乳制品生产企业。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品标签通用标准

GB 8978 污水综合排放标准

GB 13271 锅炉大气污染物排放标准

GB 13432 特殊营养食品标签

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 18204.1 公共场所空气微生物检验方法菌落总数测定

3 术语与定义

下列术语与定义适用于本标准。

3.1

乳制品

以牛乳、羊乳等为主要原料加工制成的各种制品。

3.2

清洁作业区

半成品贮存、充填及内包装车间等清洁度要求高的作业区域。

3.3

准清洁作业区

鲜乳处理车间等生产场所中清洁度要求次于清洁作业区的作业区域。

3.4

一般作业区

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

3.5

非食品处理处

检验室、办公室、洗手消毒室、厕所等非直接处理食品的区域。

3.6

危害分析关键控制点(HACCP)

生产(加工)安全食品的一种控制手段：对原料、关键生产工序及影响产品安全的人为因素进行分