

食品安全管理体系认证专项技术要求

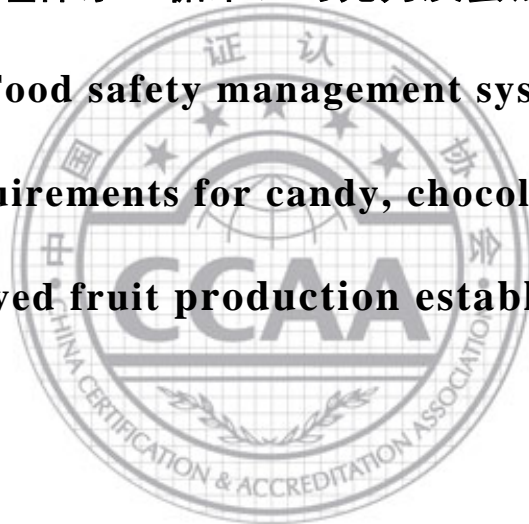
CCAA/CTS 0014-2008

CNCA/CTS 0014-2008

食品安全管理体系 糖果、巧克力及蜜饯生产企业要求

Food safety management system

**Requirements for candy, chocolate and
preserved fruit production establishments**



2008年9月11日发布

2008年9月11日实施

中 国 认 证 认 可 协 会 发 布

目 次

| | |
|----------------------------|----|
| 前 言..... | IV |
| 引 言..... | V |
| 1 范围..... | 1 |
| 2 规范性引用文件..... | 1 |
| 3 术语和定义..... | 2 |
| 4 人力资源..... | 2 |
| 4.1 食品安全小组..... | 2 |
| 4.2 人员能力、意识与培训..... | 3 |
| 4.3 人员健康和卫生要求..... | 3 |
| 5 前提方案..... | 4 |
| 5.2 其他前提方案..... | 6 |
| 6 关键过程控制要求..... | 7 |
| 6.1 原辅材料..... | 7 |
| 6.2 过滤..... | 8 |
| 6.3 真空熬糖..... | 8 |
| 6.4 色素、防腐剂及其他添加剂溶液的配制..... | 9 |
| 6.5 包装、储存与运输..... | 9 |
| 7 检验..... | 9 |
| 8 产品追溯与撤回..... | 10 |

附录 相关法律法规和标准 11



前 言

本技术要求是 GB/T 22000-2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》在糖果、巧克力及蜜饯生产企业应用的专项技术要求，是根据糖果、巧克力及蜜饯食品行业的特点对 GB/T22000 相应要求的具体化。

本技术要求的附录均为资料性附录。

本技术要求由中国认证认可协会提出。

本技术要求由中国认证认可协会归口。

本技术要求主要起草单位：中国认证认可协会、北京大陆航星质量认证中心、上海质量体系审核中心、北京中大华远认证中心等。

本技术要求系首次发布。



引 言

为提高糖果、巧克力及蜜饯食品产品安全水平、保障人民身体健康、增强我国食品企业市场竞争力,本技术要求从我国糖果、巧克力及蜜饯食品安全存在的关键问题入手,采取自主创新和积极引进并重的原则,结合糖果、巧克力及蜜饯食品企业生产特点,针对企业卫生安全生产环境和条件、关键过程控制、检验等,提出了建立我国糖果、巧克力及蜜饯企业食品安全管理体系的专项技术要求。

鉴于糖果、巧克力及蜜饯食品生产企业在生产加工过程方面的差异,为确保食品安全,除在食品控制中所应关注的一些通用要求外,本技术要求还特别提出了针对本类产品特点的“关键过程控制”要求。



食品安全管理体系 糖果、巧克力及蜜饯生产企业要求

1 范围

本文件规定了糖果、巧克力及蜜饯生产企业建立和实施食品安全管理体系的技术要求，包括人力资源、前提方案、关键过程控制、检验和产品追溯与撤回。

本文件配合 GB/T 22000 以适用于糖果、巧克力及蜜饯生产企业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系，也适用于对此类食品生产企业食品安全管理体系的外部评价和认证。

本文件用于认证目的时，应与 GB/T22000 一起使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本文件的引用而成为本文的条款。凡是标注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版本均不适用于本文件，然而，鼓励根据本文件达成协议的各方研究是否可使用上述文件的最新版本。凡是未标注日期的引用文件，使用其最新版本。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 8956 蜜饯企业良好生产规范

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 17403 巧克力厂卫生规范

GB/T22000-2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。本文件中未注释的术语和定义同 GB/T 22000 中相关术语。

3.1 糖果

以白砂糖（或其他食糖）、淀粉糖浆或甜味剂为主要原料制成的固态或半固态甜味食品，包括硬糖、乳脂糖果、凝胶糖果、胶基糖果、压片糖果等。

3.2 巧克力及巧克力制品

巧克力及巧克力制品包括以可可液块、可可粉、可可脂、类可可脂、代可可脂、白砂糖、乳制品、食品添加剂等为原料加工而成的巧克力及巧克力制品。

3.3 蜜饯

以果蔬和糖等为原料，经加工制成的蜜饯类、凉果类、果脯类、话梅类、果丹（饼）类和果糕类的总称。

4 人力资源

4.1 食品安全小组

食品安全小组应由多专业的人员组成，包括从事卫生质量控制、生产加工、工艺制定、检验、设备维护、原辅料采购、仓储管理、销售等工作的人员。

4.2 人员能力、意识与培训

- 4.2.1 影响食品安全的人员应具备相应的能力。
- 4.2.2 食品安全小组应理解 HACCP 原理和食品安全管理体系的标准。
- 4.2.3 企业应具有满足需要的熟悉相应产品生产基本知识及加工工艺的人员。
- 4.2.4 从事生产工艺制定、卫生质量控制、实验室检验工作的人员应具备相关知识。
- 4.2.5 生产人员熟悉人员卫生要求，遵守前提方案的相关规范要求。
- 4.2.6 从事配置色素、防腐剂溶液的配料人员，从事产品检验的检验人员应经过培训，具备上岗资格。

4.3 人员健康和卫生要求

- 4.3.1 从事食品生产、检验和管理的人员应符合相应法规关于从事食品加工人员的卫生要求和健康检查的规定。每年应进行一次健康检查，必要时做临时健康检查，体检合格后方可上岗。新上岗的食品从业人员应经过健康体检，持有健康合格证明方可上岗。
- 4.3.2 直接从事食品生产、检验和管理的人员，凡患有影响食品卫生疾病者，应调离本岗位。
- 4.3.3 生产、检验和管理人员应保持个人清洁卫生，不得将与生产无关的物品带入车间；工作时不得戴首饰、手表，不得化妆；进入车间时应洗手、消毒并穿着工作服、帽、鞋，离开车间时换下工作服、帽、鞋；工作帽、服应集中管理，统一清洗、消毒，统一发放。不同卫生要求的区域或岗位的人员应穿戴不同颜色或标志的工作服、帽，以便区别。不同区域人员不应串岗。

5 前提方案

糖果、巧克力、蜜饯生产企业应按照 GB 14881、GB 17403 、GB 8956 的要求建立前提方案。

5.1 基础设施及维护

5.1.1 选址

工厂应建在交通方便，水源充足，无有害气体、烟雾、灰沙以及其他危害食品卫生的物质的地区。工厂周围 30m 以内不得有露天厕所、垃圾堆和粪堆。

5.1.2 厂区和道路

厂区应绿化。厂区主要道路和进入厂区的主要道路应铺设适于车辆通行的坚硬路面（如混凝土或沥青路面）。路面应平坦，无积水。厂区应有良好的排水系统。

5.1.3 布局

工厂的建筑布局要合理。生产区应与职工生活区隔开。厂区内运输原料、成品应与运送垃圾、废料、煤碳分开设门，防止交叉污染。厂区和车间内的水、电、汽路应走向合理。锅炉房、厂区厕所和垃圾临时存放场地应处于生产车间的下风侧。

5.1.4 晒场

蜜饯厂的果蔬晒场应距公路、铁路 50m 以上，场面应平坦、不积水、用水泥、石板等坚硬材料铺砌。晒场支架应用钢筋或石条制成。晒场应有防蝇、防虫、防雨淋设施。晒场周围不得有垃圾和蚊蝇孳生地。

5.1.5 加工车间

5.1.5.1 加工车间的面积应与生产能力相适应。

5.1.5.2 加工车间进口处应有洗手池、鞋靴消毒池。

5.1.5.3 加工车间应设有与车间人数相适应的更衣室、厕所和淋浴室。更衣室应与车间直接相通。厕所和淋浴室的门窗不得直接开向车间。厕所应为水冲式，并设有流动水洗手设施。

5.1.5.4 车间内应光线充足，通风良好。

5.1.5.5 地面应平坦，便于清洗，有良好的排水系统。

5.1.5.6 天花板、门窗、墙壁应涂刷浅色无毒涂料。

5.1.5.7 门、窗应安装纱门、纱窗或其他防蚊蝇设施。

5.1.5.8 煮料和封口车间应安装足够能力的排汽设备，排风口应装有易清洗、耐腐蚀的网罩。

5.1.5.9 车间内应配备密闭式的废弃物料缸和下脚料临时贮存箱（桶）

5.1.5.10 直接接触食品的设备 and 工器具应用无毒、无异味、不污染食品的材料制成。

工作台应采用耐腐蚀、易清洗的材料制成；台面光滑。设备的安装位置应离开墙壁，便于清洗、消毒。

5.1.6 成品库



成品库应与生产能力相适应，并做到专库专用。库内须有测温、测湿装置。地面垫板高度不得低于 20cm，并有防潮、防霉、防蝇、防虫和防鼠措施。

5.2 其他前提方案

企业应建立并实施下述前提方案：

5.2.1 生产用水、冰、汽等应符合安全、卫生要求。

5.2.2 接触食品的器具、手套和内外包装材料等应清洁、卫生和安全；

5.2.3 确保食品免受交叉污染；

5.2.4 保证操作人员手的清洗消毒，保持洗手间设施的清洁；

5.2.5 防止润滑剂、燃料、清洗消毒用品、冷凝水及其它化学、物理和生物等污染物对食品造成安全危害；

5.2.6 正确标注、存放和使用各类有毒化学物质；

5.2.7 保证与食品接触的员工的身体卫生和卫生；

5.2.8 清除和预防鼠害、虫害；

5.2.9 包装、储运卫生控制，必要时应考虑温度。



6 关键过程控制要求

6.1 原辅材料

企业应编制文件化的原辅材料控制程序，明确原辅料标准要求、采购与验收，并形成记录，定期复核。

6.1.1 要求

6.1.1.1 原辅料供应商应提供产品合格证书，各项指标均应符合相应产品质量和或卫生标准要求。

6.1.1.2 食品添加剂的使用

使用添加剂的品种和添加数量应符合 GB 2760，出口产品应符合进口国要求。

6.1.1.3 运输

运送原材料的车辆、工具应干燥、洁净，并有防雨、防污染措施。不得将原材料与有毒有害物品混装、混运。应使用无毒、易清洗的容器或包装袋（箱）盛装原材料。

6.1.2 采购控制

企业应制定选择、评价和重新评价供方的准则，对原料、辅料、容器、包装材料的供方进行评价、选择。企业应建立合格供应方名录。采购的原材料应符合国家有关的食品卫生标准。

6.1.3 验收



企业应制定原料、辅料验收规则。

6.2 过滤

企业应编制监控文件，明确监控项目及限值、监控频率、监控人员、纠正和预防措施等，并形成记录，定期由有资格的人员复核。

6.2.1 过滤

监控储料罐过滤网，观察过滤网有无堵塞/破损，保证除去直径 $\geq 1.0\text{mm}$ 的水不溶物杂质。

6.2.2 纠正和纠正措施

有堵塞现象要及时清除；滤网出现破损应及时更换，已滤糖液从储料罐排放口排出，重新进行过滤。

6.3 真空熬糖

6.3.1 真空熬糖

监控真空熬糖机的真空、温度表，观察记录熬糖真空度和温度，熬糖真空度和温度应控制在工艺要求范围内。

6.3.2 纠正和纠正措施

若真空度与熬糖温度超过限值，及时调整蒸汽阀门，同时在出料口处观察糖膏有无碳化现象，若有：按不合格品处理程序处理，若无：则在品质异常与矫正预防处理单上注明特采，并上报品质管理部门备案。



6.4 色素、防腐剂及其他添加剂溶液的配制

食品添加剂的使用、计算、称量等应由专人负责，应有专人复核，使用量控制在国家标准允许的范围之内。

6.5 包装、储存与运输

6.5.1 包装材料

包装材料和容器应符合相应国家卫生标准，使用前应经紫外线照射或臭氧熏制。

6.5.2 包装、储存和运输

包装车间和成品库应保持清洁，温湿度适宜，车间应装置紫外灯，仓库应定期消毒。

巧克力厂的包装车间和成品库室温应保持在 $21^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度不超过 50%。当气温高于 25°C 时，应用冷藏车运输。

7 检验

糖果、巧克力、蜜饯的卫生指标应分别按 GB 9678.1、GB 9678.2、GB 14884 实施控制；胶基糖果的卫生指标按 GB 17399 控制，辐照干果果脯的卫生指标按 GB 14891.3 控制。

企业应具备出厂检验能力，并按相应产品标准和卫生标准要求逐批进行出厂检验。企业应按期进行型式检验，对不具备能力的检验项目可以委托检验，但应委托具备资质的检验机构进行。

8 产品追溯与撤回

8.1 企业应建立产品追溯程序，能够从最终成品追踪到所使用原料的来源。

8.2 企业应建立产品撤回程序，规定撤回的方法、范围及对撤回产品的处置方法，并进行演练。



附录 相关法律法规和标准

糖果制品生产许可证审查细则

巧克力及巧克力制品生产许可证审查细则

蜜饯生产许可证审查细则食品生产企业危害分析与关键控制点（HACCP）管理体系
认证管理规定

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 9678.1 糖果卫生标准

GB 9678.1 糖果卫生标准

GB 9678.2 巧克力卫生标准

GB 9678.2 巧克力卫生标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9693 食品包装用聚丙烯树脂卫生标准

GB 11860 蜜饯产品理化检验方法

GB 13104 食糖卫生标准

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 14884 蜜饯卫生标准

GB 14884 蜜饯卫生标准

GB 14891.3 辐照干果果脯类卫生标准

GB 14891.3 辐照干果果脯类卫生标准

GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB 14930.2 食品工具、设备洗涤消毒剂卫生标准

GB 15204 食品容器、包装材料用偏氯乙烯-氯乙烯共聚树脂卫生标准

GB 16331 食品包装材料用尼龙6树脂卫生标准



- GB 16332 食品包装材料用尼龙成型品卫生标准
- GB 17399 胶基糖果卫生标准
- GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验糖果、糕点、蜜饯检验
- GB/T 5009.55 食糖卫生标准的分析方法
- GB/T 10782 蜜饯产品通则
- GB/T 12102 葡萄糖浆干物质测定方法
- GB/T 12517.1 糖果试验方法
- GB/T 12517.2 糖果检验规则、标志、包装、运输、贮存
- GB/T 19343 巧克力及巧克力制品
- GB/T 19343 巧克力及巧克力制品卫生标准
- GB/T 19343 巧克力及巧克力制品
- SB 10018 硬质糖果
- SB 10018 硬质糖果
- SB 10019 硬质夹心糖果
- SB 10020 乳脂糖果
- SB 10020 乳脂糖果
- SB 10021 凝胶糖果
- SB 10021 凝胶糖果
- SB 10022 抛光糖果
- SB 10022 抛光糖果
- SB 10023 胶基糖果
- SB 10023 胶基糖果
- SB 10104 充气糖果
- SB 10104 充气糖果
- SB 10346 糖果分类
- SB 10347 压片糖果
- SB 10347 压片糖果
- SB/T 10019 夹心糖果
- SB/T 10050 糖莲子
- SB/T 10051 丁香榄



SB/T 10052 雪花应子

SB/T 10053 桃脯

SB/T 10054 梨脯

SB/T 10055 海棠脯

SB/T 10056 糖桔饼

SB/T 10057 山楂糕、条、片

SB/T 10085 苹果脯

SB/T 10086 杏脯

SB/T 10195 冬瓜条

SB/T 10252 糖果术语

SB/T 10402 代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品

SB/T 10402 代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品

