

团 体 标 准

T/ZHCA 601—2020

食品生产企业消毒技术规范

Technical specification for disinfection in food enterprises

2020-09-03 发布

2020-09-30 实施

浙江省保健品化妆品行业协会 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 食品生产企业消毒管理要求 2

5 消毒效果评估 4

6 消毒产品使用注意事项 5

附录 A（资料性附录） 食品生产企业常用消毒产品的选用 6

参考文献..... 7

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由浙江省消毒产品标准化技术委员会提出。

本标准由浙江省保健品化妆品行业协会归口。

本标准主要起草单位：杭州娃哈哈集团有限公司、杭州朗索医用消毒剂有限公司、养生堂有限公司、浙江泰林生物技术股份有限公司、宁波御坊堂生物科技有限公司、杭州精欣化工有限公司、贝因美(杭州)食品研究院有限公司、长兴净安环保科技有限公司、浙江一鸣食品股份有限公司、浙江小王子食品有限公司、杭芝机电有限公司、浙江九烽食品有限公司、浙江唯新实业股份有限公司、浙江省食品工业协会、上海柯灵展新化工有限公司、上海康归生物科技有限公司、山东卓健医疗科技有限公司。

本标准主要起草人：吕桂善、孙建生、马洋洲、夏信群、贾福怀、汪永超、马力、赵宜华、朱立科、姚紫山、王兵、陈冠群、吴红、潘虹、李海伟、王俊、付祥朋。

食品生产企业消毒技术规范

1 范围

本标准规定了食品生产企业消毒技术的范围、规范性引用文件、术语和定义、食品生产企业消毒管理要求、消毒效果评估、消毒产品使用注意事项等内容。

本标准适用于食品生产企业在生产管理过程中的消毒技术要求及消毒产品的使用与管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 16293 医药工业洁净室(区)浮游菌的测试方法
GB/T 16294 医药工业洁净室(区)沉降菌的测试方法
GB 27952 普通物体表面消毒剂的卫生要求
WS 628 消毒产品卫生安全评价技术要求
消毒技术规范(2002年版)[卫生部(卫法监发[2002]282号)]

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

消毒 disinfection

杀灭或清除传播媒介上的病原微生物,使其达到无害化的处理。

3.2

消毒剂 disinfectant

用于杀灭传播媒介上的微生物,使其达到消毒或灭菌要求的制剂。

3.3

消毒器械 disinfectant

采用一种或多种物理或化学杀微生物因子制成的消毒器械。

3.4

清洁作业区 cleaning work area

根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程要求对清洁度要求高的作业区域,如原料或混合物料(液)与空气环境接触的工序(如称量、配料)、裸露待包装的半成品贮存、填充及灌装间、内包装车