



中华人民共和国国家标准

GB/T 19838—2005

水产品危害分析与关键控制点(HACCP) 体系及其应用指南

Hazard Analysis and Critical Control Point(HACCP)system and guidelines for
Its application to fish & fishery products

2005-07-21 发布

2005-12-01 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

目 次

前言	I
引言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 水产品 HACCP 体系的建立	2
5 HACCP 体系的实施和保持	10
附录 A(资料性附录) 危害分析和 HACCP 计划示例——生食牡蛎	11
A.1 加工概述	11
A.2 加工流程图	11
A.3 危害分析工作表	12
A.4 HACCP 计划表	15
附录 B(资料性附录) 危害分析和 HACCP 计划示例——巴氏杀菌蟹肉	17
B.1 加工概述	17
B.2 加工流程图	17
B.3 危害分析工作表	18
B.4 HACCP 计划表	22

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为资料性附录。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：国家认证认可监督管理委员会、中华人民共和国浙江出入境检验检疫局、中华人民共和国山东出入境检验检疫局、中华人民共和国天津出入境检验检疫局、中华人民共和国厦门出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：史小卫、顾绍平、苏大路、孔繁明、李晶新、吕青、郑建晖。

引 言

为了与 FAO/WHO CAC(食品法典委员会)CAC/RCP—1969, Rev. 3(1997), Amd(1999)《食品卫生通则》的附录《危害分析和关键控制点(HACCP)体系及其应用准则》、FAO/WHO CAC CCFP(水产品法典专业委员会)《水产品操作法典》等国际先进标准协调一致,提高我国水产品在国际市场的竞争力,促进与世界各国、各地区的相互卫生注册、贸易与交流开展,加强对水产品的卫生监督管理,有必要采用国外先进标准并建立起我国水产行业的 HACCP 体系。

HACCP 体系是对食品安全危害加以识别、评估并加以控制的科学体系。提供体系建立的应用指南,规范建立水产品 HACCP 体系,对水产加工行业食品安全控制具有重要的意义。

本标准在 HACCP 原理基础上,提供了水产加工行业建立 HACCP 体系的基础计划、HACCP 计划的预备步骤、HACCP 计划的制定、水产品中潜在危害、相关危害的控制措施和 HACCP 体系的实施和保持的应用指南。

本标准是在 GB/T 19538—2004《危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南》的基础上,针对水产品所制定的标准,是对国家标准 GB/T 19538—2004 的细化和延伸。

为帮助企业理解和应用本标准,本标准参照了相关国际标准,将水产品危害分析和 HACCP 计划示例以资料性附录的形式列入于标准内。

水产品危害分析与关键控制点(HACCP) 体系及其应用指南

1 范围

本标准提出了水产品加工企业(以下简称企业)HACCP体系的建立、实施和保持的基本要求。

本标准适用于水产品加工企业 HACCP体系的建立、实施和管理,也可作为外部验证的技术依据。

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/T 19538—2004 危害分析和关键控制点(HACCP)体系及其应用指南

CAC/RCP1—1969 Rev. 3(1997)食品卫生通则(1999年修订)

3 术语和定义

GB/T 19538—2004 确定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

基础计划 prerequisite program

包括良好操作规范在内的,为 HACCP体系提供基础操作条件的各项程序。

3.2

操作限值 operating limit

水产品加工企业为降低偏离关键限值的风险所采用的严于关键限值的指标。

3.3

水产品 fish & fishery products

所有适合人类食用的淡、海水水生动物及两栖类动物,以及以它们为特征组分制成的食品。

3.4

水产品加工企业 establishment of processing fish & fishery products

水产品加工厂、加工船以及用于贮存水产品的冷库及贮存库,简称企业。

3.5

双壳贝类 bivalve molluscs

任何新鲜或冷冻的、可食用的牡蛎、蛤、贻贝或其他双壳的滤食性瓣鳃纲海洋动物,或这些种类的可食部分,完全由闭壳肌组成的产品除外。

3.6

加工 processing

用物理或者化学方法处理水产品的过程,如冷却、冷冻、加热、脱水、烟熏、油炸、罐藏、腌制、发酵等。

3.7

冷却 chilling

将水产品温度降低至接近冰点温度的过程。