

ICS 11.080.99
CCS C 47

GIEHA

团 体 标 准

T/GIEHA 025—2021

冷链食品全流程消毒方法指南

Technical guide for the whole process of cold chain food cleaning and disinfection

2021-05-12 发布

2021-06-01 实施

广东省室内环境卫生行业协会 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 非进口冷链食品消毒要求	1
5 进口冷链食品消毒要求	3
6 其他要求	4
7 常用消毒剂及使用方法	6
附录 A (规范性) 常用消毒剂使用指南	7
参考文献	12

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由广州懿科消毒设备有限公司提出。

本文件由广东省室内环境卫生行业协会归口。

本文件起草单位：广州懿科消毒设备有限公司、广州市德瑞环保科技有限公司、广东省科学院微生物研究所(广东省微生物分析检测中心)、佛山市南海科日超声电子有限公司、东莞市利安达环境科技有限公司、广州市九品环保科技有限公司、深圳市迦勒科技有限公司、广州闪电生物科技有限公司、粤卫协(广东)环境科技有限公司。

本文件主要起草人：李广华、黄晓群、李彩玲、梁羽翔、欧祖华、傅越海、杜国栋、鲍小彦、周志辉、陈沁泽。

冷链食品全流程消毒方法指南

1 范围

本文件规定了冷链食品全流程消毒方法的术语和定义、非进口冷链食品消毒要求、进口冷链食品消毒要求、其他要求、常用消毒剂及使用方法。

本文件适用于采用冷冻、冷藏等方式加工,产品从出厂(进口)到销售始终处于低温状态的冷链食品在生产、装卸、运输、贮存及销售等各环节清洁和预防性消毒。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 14881 食品企业通用卫生规范

GB 27952 普通物体表面消毒剂通用要求

GB 31605 食品冷链物流卫生规范

JT/T 1234 道路冷链运输服务规则

T/GIEHA 018—2020 公共场所消毒服务规范

关于加强冷链食品新冠病毒核酸检测等工作的紧急通知,国务院应对新型冠状病毒肺炎疫情联防联控机制综合组(联防联控机制综发〔2020〕245号)

低温消毒剂卫生安全评价技术要求,中华人民共和国卫生部(国卫办监督函〔2020〕1062号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷链食品 cold-chain food

生鲜食物或原材料在生产加工、运输、销售、储存等从生产到消费全过程中,采用冷冻或冷藏的方式,将温度控制在低温状态的食品。

注:冷链食品包括肉类、水产品、水果、乳制品等类别(包括但不限于上述类别)。冷链食品按不同温度分为冷冻(0℃以下)冷链食品和冷藏(0℃~10℃)冷链食品两类。

4 非进口冷链食品消毒要求

4.1 生产环节的消毒

冷链食品生产加工过程应符合《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例和 GB 14881 的相关规定,应当根据食品原料和产品特性、生产加工工艺特点,针对加工人员、生产环境及相关设备和设施制定有效的消毒制度,并定期对消毒措施的执行情况和效果进行评价。

4.1.1 食品生产加工人员消毒要求如下: