

河北省食品工业协会团体标准

T/HBFIA 000X—XXXX

乳制品质量控制认可技术指南

Approved technical guide for quality control of dairy product
(草案)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

河北省食品工业协会

发布

目 次

前言.....	2
1 范围.....	3
2 规范性引用文件.....	3
3 术语和定义.....	3
3.1 食品安全危害.....	3
3.2 关键控制点.....	3
4 关键过程控制.....	3
4.1 总则.....	3
4.2 原辅料质量控制.....	4
4.3 标准化配料.....	4
4.4 杀菌.....	4
4.5 灌装.....	4
4.6 污染控制.....	4
5 检验.....	5
5.1 检验能力.....	5
5.2 检验要求.....	5
6 储运环节质量控制.....	5
6.1 储存控制.....	5
6.2 运输防护.....	6
6.3 销售环节保存管理.....	6
7 产品追溯和召回.....	6
7.1 产品追溯.....	6
7.2 产品召回.....	6

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由河北省食品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：中国合格评定国家认可中心、深圳华大临床检验中心、石家庄君乐宝乳业有限公司、河北省食品工业协会。

本标准主要起草人：李宏、唐丹舟、富宏坤、单耕、张娜、任春香、柴艳兵、武维伟、张耀广、姜华艳、夏卫东、孙晓辰、李飞。

乳制品质量控制认可技术指南

1 范围

本标准给出了乳制品质量控制认可技术指南。

本标准适用于乳制品质量控制技术。

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，仅所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 5420 食品安全国家标准 干酪

GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

GB 12693 乳制品良好生产规范

GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳

GB 25191 食品安全国家标准 调制乳

GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 27341 危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求

GB/T 27342 危害分析与关键控制点（HACCP）体系 乳制品生产企业要求

食品生产许可审查通则

乳制品生产许可审核细则

3 术语和定义

GB/T 22000 中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 食品安全危害

食品中所含有的对健康有潜在不良影响的生物、化学或物理的因素或食品存在状况。

3.2 关键控制点

食品安全能够进行控制，并且该控制对防止、消除食品安全危害或将其降低到可接受水平所必需的某一步骤。

4 关键过程控制

4.1 总则

企业可根据实际生产工艺流程，在生产中分析生物、化学、物理的显著食品安全危害与控制措施之间的关系，识别针对每种显著危害控制的适当步骤，确定关键控制点，确保所有显著危害得到有效控制。应制定关键控制点的操作规程，对形成的信息建立电子信息记录。

4.2 原辅料质量控制

4.2.1 执行原辅料供应商审核制度，定期对供应商进行审核。对原辅料供应商的审核至少应包括：供应商的资质证明文件、质量标准、检验报告等。

4.2.2 执行进货查验制度，保证原辅料符合相应的食品安全国家标准或行业标准的规定。

4.2.3 生乳的进货查验应有索证索票和逐批检测并记录的规定，保证收购的生乳来自取得生乳收购许可证的生乳收购站。

4.2.4 不应使用危害人体营养及健康的违禁添加物；不应使用乳或乳制品以外的动物性蛋白质（生产工艺有要求的除外）或其他非食用原料制成的产品作为生产原料；不应使用经辐照处理过的原辅料。

4.2.5 包装材料应清洁、无毒且符合国家相关标准及规定。包装材料与食品的直接接触面不得使用有邻苯二甲酸酯类物质等迁移的材料，包装材料在特定贮存和使用条件下不应影响乳制品的安全和产品特性。除可回收利用的包装材料外不应重复使用包装材料。制定可回收再利用的包装材料的管理规定，包括回收及检验标准，安全性检查措施，清洁、消毒的方法，以及经检验合格后方可投入使用的规定等。

4.3 标准化配料

4.3.1 应对配料过程的物料称量进行管理及复核。

4.3.2 根据生产指令单所要求的物料种类、用量，进行物料称量，保存配料记录，配料记录包括物料名称、规格、物料批号、使用数量、配料人、复核人，保证记录可溯源性。

4.3.3 投料单对物料标识、品种、数量等进行核对。

4.4 杀菌

4.4.1 根据产品类型和生产工艺，企业制定杀菌工艺规程并严格执行。

4.4.2 杀菌设备的配置应与加工能力和生产工艺相适应。

4.5 灌装

4.5.1 灌装设备与生产能力和加工工艺相适应，应符合生产许可审查细则要求。

4.5.2 直接接触面的材质应符合乳制品相关产品的有关标准，食品直接接触面材质不得有邻苯二甲酸酯类物质。

4.6 污染控制

4.6.1 微生物污染的控制

4.6.1.1 应根据产品和工艺特点，对杀菌环节进行监控。

4.6.1.2 对需要进行湿度控制区域的空气湿度进行控制，以减少有害微生物的繁殖。

4.6.1.3 生产及辅助车间应配备空气调节和净化系统，使温度、相对湿度应与生产工艺相适应，保证空气由清洁度要求高的区域流向清洁度要求低的区域，并形成一定的压力梯度。定期对清洁作业区进行空气质量监测，每年应由有资质的第三方检测机构检测并出具空气洁净度的检测报告。

4.6.2 化学污染的控制

4.6.2.1 清洁、消毒时应做好产品防护，选择符合要求的洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、润滑油，采用与原料、产品和生产工艺相适应的清洗消毒方式，避免对产品造成污染。

4.6.2.2 化学物质应与食品分开贮存，包装标识完整，并应有专人对其保管。

4.6.3 物理污染的控制

当进行现场维修、维护及施工等工作时，应采取适当措施避免异物、异味、碎屑等污染食品。

5 检验

5.1 检验能力

5.1.1 企业应建立与其生产能力相适应的检验机构，申明出厂检验为自检或部分自检的，应具备满足相应的检验能力。

5.1.2 检验人员、环境、设备设施、使用的检验方法等应满足相关法律法规和标准要求，并与自检能力相适应。

5.1.3 出厂检验是委托检验或部分委托检验的，企业应委托有资质的检验机构检验。

5.2 检验要求

5.2.1 应建立出厂检验管理制度，检验记录应真实、准确。出厂检验应依据产品执行标准规定的所有检验项目进行每批次检验。

5.2.2 企业可以使用经第三方技术机构验证的快速检验设备，应定期与食品安全国家标准规定的检验方法进行比对或者验证，当检验结果呈阳性或可疑时，应使用食品安全国家标准规定的检验方法进行确认。

5.2.3 产品放行前应进行出厂检验，经检验合格后方可批准放行。

6 储运环节质量控制

6.1 储存控制

6.1.1 应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施，并有通风和照明设施，必要时设有温、湿度控制设施，满足物料或产品的贮存条件（如温湿度、避光、通风）和安全贮存（如防止漏雨和动物、昆虫侵入等）的要求。

6.1.2 所有物料储存场所应有标识，并对该场所的人员出入加以控制。

6.1.3 原料、半成品、成品、包装材料等依据性质的不同分设贮存场所或分区域码放，与不合格、退货或召回的物料或产品应分隔存放，并有明确标识，必要时应设有温度、湿度控制措施，不得与有毒有害物品、清洁剂、消毒剂等一同存储。如采用自动化仓储系统对物料进行管控，应保证具有等同的可控性。

6.1.4 合格原料和包装材料使用时应遵照“先进先出”或“效期先出”的原则，合理安排使用。

6.2 运输防护

6.2.1 不应将原辅料、产品与有毒有害物品一同运输。

6.2.2 运输工具、车辆应定期检查卫生清洁情况，运输条件应符合物料的贮存要求（温度、湿度等）。

6.2.3 生乳在挤奶后 2 小时内应降温至 0℃~4℃。采用保温奶罐车运输。运输车辆应具备完善的证明和记录。

6.3 销售环节保存管理

6.3.1 食品经营场所和食品贮存场所不得设在易受到污染的区域，应设置相应的经营设备或设施。

6.3.2 不应与有毒有害物品同库存放。贮存的食物应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。

6.3.3 有温度控制要求的食品，应配备与经营品种、数量相适应的冷藏、冷冻设备，设备应当保证食品贮存销售所需的温度等要求。

7 产品追溯和召回

7.1 产品追溯

7.1.1 建立产品追溯制度，确保对产品从原料到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

7.1.2 从原料采购、生产加工、出厂检验到产品销售的所有环节信息都应详细记录。信息记录可为电子化形式或纸质形式，且在必要时能够出示。

7.2 产品召回

7.2.1 应建立产品召回制度。当发现某一批次或类别的产品含有或可能含有对消费者健康造成危害的因素时，应按照国家相关规定启动产品召回程序，及时向相关部门通告，并作好相关记录。

7.2.2 应对召回的食品采取补救、无害化处理、销毁等措施，并将食品召回和处理情况向相关监督管理部门报告。
