

ICS XX.XXX

X 00

团体标准

T/FZSTNX 006—2021

赣抚农产品：加工食品技术管理规范

Ganfu agricultural products: technical management standard of processed food

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

抚州市生态农业协会 发布

目 次

前 言..... II

引 言..... III

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 生产厂区环境..... 1

4 生产过程..... 1

 4.1 厂区布局及设施设备..... 1

 4.2 食品原料和配料..... 2

 4.3 食品添加剂和其他..... 2

 4.4 生产管理..... 2

5 贮存运输..... 3

 5.1 基本要求..... 3

 5.2 其他要求..... 3

6 产品质量..... 3

 6.1 质量安全..... 3

 6.2 品质..... 3

 6.3 检验..... 3

7 产品追溯与召回..... 3

8 文件和记录管理..... 4

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。

本文件由抚州市生态农业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：抚州市生态农业协会、方圆标志认证集团有限公司。

本文件主要起草人：王红、张莉、李金梅、张树仁、张键、夏杰锋。

引 言

“赣抚农品”是江西省抚州市的农产品区域公用品牌，是根据江西抚州市开展国家生态产品价值机制试点要求，对抚州农业的文化价值、物质价值、机制价值、品牌价值等系列价值链的有效提炼、有机整合。为推进“赣抚农品”生态产品区域品牌建设，规范品牌的使用，保障品牌的信誉，加强品牌的保护，规范“赣抚农品”加工食品的技术管理要求，特制定“赣抚农品”加工食品技术管理规范。

江西省范围内，其他同类区域生产经营主体申请使用“赣抚农品”品牌的，其产品参照本文件执行。

赣抚农品：加工食品技术管理规范

1 范围

本文件规定了“赣抚农品”加工食品生产厂区环境、生产过程、贮存运输、质量保障、产品追溯与召回、文件和记录管理要求。

本文件适用于“赣抚农品”加工食品的管理。

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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量

3 生产厂区环境

3.1 工厂选址应选择GB 14881的规定。。

3.2 厂区环境应符合GB 14881的规定，生产加工用水应符合GB 5749 的规定。

4 生产过程

4.1 厂区布局及设施设备

4.1.1 食品加工企业的厂房和车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区，并采取有效分离或分隔措施。厂房内设置的检验室应与生产区域分隔，预防和降低产品受污染的风险，避免食品生产中发生交叉污染。厂房的面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安置、清洁消毒、物料存储及人员操作。

4.1.2 建筑内部结构及使用材料应易于维护、清洁或消毒，应采取必要的措施防止对原料、包装材料及食品造成污染。

4.1.3 应根据产品特点和生产需要,配备与生产能力相适应的设施。如供水设施、排水设施、清洁消毒设施、废弃物存放设施、个人卫生设施、通风设施、照明设施、仓储设施和温控设施等应满足生产需要,并符合GB 14881的要求。

4.1.4 应配备与生产能力相适应的生产设备,并按工艺流程合理有序排列,避免引起交叉污染。与原料、半成品、成品接触的设备与用具,应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制作,并应易于清洁消毒、检查和维护。设备的安装应方便清洁和维护,并符合GB 14881的要求。

4.2 食品原料和配料

4.2.1 产品加工所用的原料和配料必须符合国家相关标准并且应符合:主要原料60%以上产自抚州,或反映产品特色的原、配料产自抚州,或以抚州特色工艺加工的产品。

4.2.2 优先采用“赣抚农产品”原料和配料,非“赣抚农产品”原料和配料宜不采用基因工程产品。

4.2.3 原料和配料在加工前宜进行感官检验,必要时应进行理化和微生物检验;检验不合格的原料与配料,不得使用。

4.3 食品添加剂和其他

4.3.1 食品添加剂允许使用品种、使用范围以及最大使用量或残留量应符合GB 2760的规定。

4.3.2 食品添加剂宜不采用基因工程获得的产物。

4.3.3 使用食品原料、食品添加剂、直接接触食品的包装材料的包装或容器,其材质应稳定、无毒无害、不易受污染,符合卫生要求。

4.3.4 使用清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物质等应符合GB 14881的要求。

4.4 生产管理

4.4.1 人员要求

应配备食品安全专业技术人员、管理人员、岗位操作人员,应有措施保证人员能力持续满足生产需求。

4.4.2 工艺要求

应建立和实施与生产规模、工艺技术和食品种类特性相适应符合食品安全要求的生产工艺管理制度、标准操作规程、作业指导书等工艺文件。

根据食品原料特点和市场需求,确定食品的加工方法、流程、工艺参数及产品包装的形式,在原料使用、加工工艺和产品形式方面应体现地方特色,并根据实施经验不断完善。

4.4.3 卫生管理

应建立符合GB 14881的要求的卫生管理制度并有效实施,包括应对传染性疾病的应急措施。

4.4.4 设备设施维护

企业应建立和实施设备设施维修保养制度,鼓励进行预防性维修,加强设备的日常维护保养,确保所有用于维护和保养的材料符合预期用途,维修保养后清洁消毒符合食品安全控制要求。

4.4.5 食品安全控制

鼓励采用危害分析与关键控制点(HACCP)体系对生产过程进行食品安全控制。应通过危害分析方法明确生产过程中的食品安全关键环节,并设立食品安全关键环节的控制措施。食品安全控制措施应针对生物污染、化学污染、物理污染等方面进行控制,以减少和避免任何潜在的物理、化学或微生物污染的风险,或将风险降到最低。

4.4.6 标签管理

“赣抚农产品”加工产品的标签应有效控制，产品标签应符合GB 7718规定，产品营养成分标示应符合GB 28050的规定。

5 贮存运输

5.1 基本要求

加工食品的贮存运输应符合GB 14881的要求。

5.2 其他要求

根据“赣抚农产品”加工食品的特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，应对贮存设施和运输车辆进行卫生检查，有温湿度等控制要求时，应采取有效措施，确保所有的原材料（包括包装材料）、半成品、返工品和成品在贮存和运输时，保持清洁，降低污染风险或防止变质。

6 产品质量

6.1 质量安全

6.1.1 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。无残留限量标准的，其残留量应小于等于0.01mg/Kg。

6.1.2 兽药残留限量

应符合GB 31650 的规定。

6.1.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

6.1.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

6.1.5 食品添加剂限量

应符合GB 2760的规定。

6.1.6 微生物限量

应符合相应食品安全国家标准及相关法规规定。

6.2 品质

产品的营养成分（理化）指标应符合相应的产品标准。

6.3 检验

6.3.1 产品的检验应符合相应的产品标准的要求。

6.3.2 应通过委托具备相应资质的食品检验机构对原料和产品进行检验。

6.3.3 应综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制情况等因素合理确定检验项目和检验频次。

7 产品追溯与召回

7.1 应建立且实施可追溯性系统，以确保能够识别产品批次及其与原料批次、生产与交付记录的关系。应按规定的期限保持可追溯性记录。

7.2 应按相关法律、法规与标准要求建立产品召回程序。当发现生产的食品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

7.3 对被召回的食品，应当进行无害化处理或者予以销毁，防止其再次流入市场或用于再加工。对因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，应采取能保证食品安全、且便于重新销售时向消费者明示的补救措施。

8 文件和记录管理

8.1 应建立文件管理制度，确保使用的文件均为有效版本。

8.2 应建立记录管理制度，明确记录的使用、检索、填写和保存要求，记录内容应完整、真实。确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

8.2.1 应如实记录食品原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

8.2.2 应如实记录食品的加工过程（包括工艺参数、环境监测等）、产品贮存情况及产品的检验批号、检验日期、检验人员、检验方法、检验结果等内容。

8.2.3 应如实记录出厂产品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、购货者名称及联系方式、销售日期等内容。

8.2.4 应如实记录发生召回的食品名称、批次、规格、数量、发生召回的原因及后续整改方案等内容。

8.2.5 食品原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品进货查验记录、食品出厂检验记录应由记录和审核人员复核签名，记录内容应完整。保存期限不得少于2年。