



中华人民共和国国家标准

GB 21710—2016

食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范

2016-12-23 发布

2017-12-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB/T 21710—2008《蛋制品卫生操作规范》[CAC/RCP 15-1976 (Amd.1978,1985), IDT]。

本标准与 GB/T 21710—2008 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范”;
- 修改了相关术语和定义;
- 增加了选址及厂区环境的要求;
- 删除了原标准中关于产地的环境卫生及农场中蛋的生产、保存和收集等的原料要求;
- 对蛋制品生产加工过程的食品安全控制要求按不同种类蛋制品进行了细化;
- 增加了产品召回管理、培训、管理制度和人员、记录和文件管理的要求;
- 增加了附录 A,规定了蛋与蛋制品加工过程中沙门氏菌的监控要求。

食品安全国家标准

蛋与蛋制品生产卫生规范

1 范围

本标准规定了蛋与蛋制品的生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和卫生管理准则。

本标准适用于蛋与蛋制品的生产。

2 术语和定义

GB 14881—2013 中的术语和定义适用于本标准。

3 选址及厂区环境

应符合 GB 14881—2013 中第 3 章的相关规定。

4 厂房和车间

4.1 设计和布局

4.1.1 应符合 GB 14881—2013 中 4.1 的规定。

4.1.2 厂房和车间应合理设计,建造和规划与生产相适应的相关设施和设备,以防止微生物孳生及污染,特别是应防止沙门氏菌的污染,接收及贮存原料的区域应与终产品的加工及包装区域分隔;用于贮存、生产或者处理可食产品的区域应与用于处理不可食物质的区域明确分隔;破壳、巴氏杀菌以及灌装各区域应分隔以防止交叉污染。

4.1.3 厂房的结构和设计应能保证蛋与蛋制品加工过程的有序进行,并提供适合的温湿度条件,不应在露天环境下进行生产加工。

4.1.4 应按照生产工艺和卫生要求,划分作业区洁净级别,原则上分为一般作业区、准清洁作业区和清洁作业区,不同洁净级别的作业区域之间应设置有效的分隔。

4.1.5 进出清洁作业区应有合理的限制和控制措施,以避免或减少微生物污染。进出清洁作业区的人员、原料、包装材料、废弃物、设备等,应有防止交叉污染的措施,如设置人员更衣室更换工作服、工作鞋或鞋套,设置专用物流通道以及废弃物通道等。

4.1.6 企业应根据实际情况制定标准,确保各作业区空气净化级别满足蛋与蛋制品加工对空气净化的要求,并定期检测,检测时间间隔应不大于 3 个月。

4.2 建筑内部结构与材料

应符合 GB 14881—2013 中 4.2 的规定。