

UDC 614.3 : 628.5
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 8950—88

罐头厂卫生规范

Hygienic specifications of cannery

1988-04-14 发布

1989-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

1 主题内容与适用范围

本规范适用于以肉禽、水产、果蔬类等为原料,加工罐头食品的工厂。

2 术语

- 2.1 罐头食品:将加工处理后的食品装入金属罐、玻璃瓶或软质材料容器中,经排气、密封、加热杀菌、冷却等工序,达到商业无菌的食品。
- 2.2 软罐头:容器采用软质材料(如铝箔与塑料薄膜的复合材料)的罐头食品。
- 2.3 顶隙:容器顶部未被内容物占有的容积。
- 2.4 泄气口:在杀菌过程中,杀菌锅喷出蒸汽和其他气体的小孔。
- 2.5 初温:杀菌开始时,杀菌锅内最冷罐头内容物的温度。
- 2.6 商业无菌:罐头食品经过适度的杀菌后,不含有致病性微生物,也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物。这种状态称作商业无菌。
- 2.7 杀菌工艺规程:由授权机构制订,工厂采用的使罐头达到商业无菌的杀菌操作规定。
- 2.8 杀菌温度:按杀菌工艺规程的规定,杀菌锅内应达到的温度。
- 2.9 杀菌时间:杀菌锅内达到规定温度时至开始冷却之间的时间。
- 2.10 热杀菌:以温度和时间来定量,通过热处理达到商业无菌的方法。
- 2.11 杀菌排气:在杀菌前用蒸汽排除杀菌锅内的空气。
- 2.12 关键因素:凡稍有变化就会影响杀菌工艺规程和达到商业无菌的因素。

3 原材料采购、运输、贮藏的卫生

3.1 采购

3.1.1 采购的原材料必须符合国家有关的食品卫生标准或规定。

3.1.1.1 肉、禽类原料:必须采用来自非疫区健康良好的畜禽;宰前宰后经兽医检验合格,并有兽医卫生检验合格证书。

3.1.1.2 水产类原料:必须采用新鲜的或冷冻的,组织有弹性,骨肉紧密连接的水产品;不得使用变质的及被有害物质污染的水产类原料。

3.1.1.3 果蔬类原料:必须采用新鲜、成熟适度、风味正常、无病虫害、无腐烂的鲜果、蔬菜。干制果蔬原料应干燥,无霉变、无虫蛀。

3.1.1.4 食品添加剂:必须采用国家允许使用、定点厂生产的食品级食品添加剂。

3.2 运输

3.2.1 容器:必须采用无毒、耐腐蚀、易清洗、结构坚固的容器,并应经常清洗、消毒,保持洁净。

3.2.2 运输工具:运输工具的材料和结构必须便于清洗、消毒;运输冻肉、禽、水产原料时,应使用冷藏