

ICS 67.120.01
X 01



中华人民共和国国家标准

GB/T 22637—2008

天然肠衣加工良好操作规范

Good manufacturing practice of the natural sausage casings processing

2008-12-29 发布

2009-03-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 厂区环境	1
5 工厂设计、设施与设备	2
6 原材料采购、运输	3
7 加工过程的卫生要求	3
8 成品包装、贮存、运输	4
9 人员管理	4
参考文献	6

前 言

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准由商务部流通产业促进中心和中食恒信(北京)质量认证中心有限公司负责解释。

本标准起草单位:商务部流通产业促进中心、中食恒信(北京)质量认证中心有限公司、中国肉类协会天然肠衣分会。

本标准主要起草人:赵箭、龚海岩、秦文、于田田、孙鑫、李蓓、吴军。

天然肠衣加工良好操作规范

1 范围

本标准规定了天然肠衣加工企业的厂区环境、工厂设计、设施与设备、原材料采购与运输、加工过程的卫生、成品包装、贮存、运输和人员管理的要求。

本标准适用于天然肠衣加工企业。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 7740—2006 天然肠衣

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准

QB/T 2606 肠衣盐

《生活饮用水水质卫生规范》卫生部 2001 年 9 月 1 日

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

天然肠衣 natural casings

采用健康牲畜的食道、胃、小肠、大肠和膀胱等器官，经过特殊加工，对保留的组织进行盐渍或干制的动物组织，是灌制香肠的衣膜。

[GB/T 7740—2006, 定义 3.1]

3.2

原肠 intestine

未经刮制的健康牲畜的小肠。

4 厂区环境

4.1 厂区应建在周围环境无碍食品卫生的区域，无兼营、生产、存放有碍食品卫生的其他产品。交通方便，水源充足。

4.2 主要道路应铺设适合于车辆通行的坚硬路面(如混凝土或沥青路面等)，路面平整、易冲洗，无积水。

4.3 布局和设计合理，生产区与生活区应严格分开。应建有与生产能力相适应的符合卫生要求的原料、辅料、成品、包装材料、化学物品等储存场所和设施以及废物、垃圾暂存场所和设施，避免交叉污染。

4.4 排水系统畅通，废水、废料的排放或者处理应符合国家有关规定。

4.5 卫生间应有冲水、洗手、防蝇、防虫、防鼠设施，墙裙用浅色、平滑、不透水、耐腐蚀的材料修建，易于