



中华人民共和国国家标准

GB 8956—2016

食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范

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 8956—2003《蜜饯企业良好生产规范》。

本标准与 GB 8956—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范”;
- 修改了标准结构;
- 修改了术语和定义;
- 增加了检验、产品召回管理、培训条款;
- 增加了附录 A“蜜饯加工过程的微生物监控程序”。

食品安全国家标准

蜜饯生产卫生规范

1 范围

本标准规定了蜜饯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、人员的基本要求和管理准则。

本标准适用于蜜饯的生产,果胚的生产应符合相应条款的规定。

2 术语和定义

GB 14881—2013 中的术语和定义适用于本标准。

2.1 果胚

新鲜果蔬经初加工后,用于生产蜜饯用的原料。

2.2 腌制

以新鲜果蔬经糖或蜂蜜进行糖渍,或食盐腌渍统称为腌制。

2.3 干燥晾晒场(房)

晾晒果蔬原料、果胚、半成品的场所。

2.4 腌制容器

腌制果蔬的容器,包括腌制池、腌制槽、腌制缸、腌制桶等。

3 选址及厂区环境

3.1 应符合 GB 14881—2013 中 3.1 的规定。

3.2 厂区内禁止饲养禽、畜。

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 根据生产工艺需要,应设置原料验收场、原料处理场、原料仓库、原料腌制场、干燥晾晒场(房)、容器清洗场所、加工调配场、干燥室、内包装室、外包装室等场所。

4.1.3 生产车间或内部区域应依其清洁要求程度,分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区,各区之间应防止交叉污染。清洁作业区(如内包装间等)应与其他作业区分隔,分别设置人员通道及物料运输通道。准清洁作业区可包括加工调配场、半成品晾晒场(房)、容器清洗场所、干燥室等。一般作业区