



31641—2016

品安全国家标准

品卫 生空 航范

2016 12 23 发布

2017 12 23 实施

发 布

品安全国家标准

品卫 生空 航

规

1 围 范

2 术 和定义 语

GB 14881—2013

2.1 品 空 航

2.2 空 航 配

2.3 外 即 品 购

2.4 特殊

()

2.5 回程 /多程

2.6 潜在 险 品

pH 4.6 (A_w) 0.85,

2.7 产生 人员航 配

2.8 产生 场所航 配

2.9 洁作业区 清

2.10 冷 藏

0 ~ 5

2.11 冻 藏

- 18

2.12 冷链 品

()

2.13 冷链冷 品

2.14 冷链热 品

2.15 热链 品

60

2.16 质量控制期 航

配

2.17 一质量~~第~~控制期

2.18 二质量~~第~~控制期

2.19 成品冷 库

3 基本 求 要

3.1

3.2 GB 14881 —2013

3.3

3.4

3.5 GB 5749

4 产场所设施设备 配

4.1 址 选

4.2 建筑设计与布局

4.2.1

4.2.2

4.2.3

4.2.4

4.3 建筑内 构与材料 结

GB 14881—2013 4.2

4.4 卫 设施

4.4.1 一般 求 要

GB 14881—2013 5

4.4.2 和 控设施 通 温

4.4.3 设施 照 明

220lx,

540lx,

110lx

4.5 产投施与设备

4.5.1 一般 求 要

GB 14881 —2013 5

4.5.2 品速冷设施

4.5.3 成品冷 库

4.5.4 品 输 具 空 航 运

() 10 60
6 h
()

4.5.5 机 (箱及储存设施 车

4.5.5.1 (), ()
()

4.5.5.2 6 h
10

4.5.5.3 2 h 74 60

4.6 产场所 设施 设备 护 管 维

4.6.1

4.6.2

5.1.2

a) : ()

b) :

5.2 收

5.2.1

a) :
 b) : 1

表 1 冷 /冻 藏 品 藏 收 标 准

	8 ()	>8 ()

c) : ()

d) :

e) :

5.3.6

6 加工 空 航

配

6.1 设计 谱

6.1.1

()

6.1.2

():

a)

b)

c)

6.1.3

a)

b)

6.1.4

6.2 冻 解

6.2.1

a)

: 5 , 10

8

b)

: 21 , 8

4 h

c)

8

6.2.2

72 h

5

72 h

6.2.3

a)

b)

c)

d)

6.3 初加工

6.3.1

6.3.2

6.3.3

6.3.4

6.4 热加工

6.4.1

6.4.2

15 s

2

表 2 热加工最低限值 温 配

	()
	74
	74
	74
	72
	70
	63
()	63
()	

6.5 点 包制作 糕

6.6 速冷/速冻处理

6.6.1

a)

57

10

4 h;

b)

57

5

6 h,

57

21

2 h

6.6.2

6.6.3

(- 1 ~ - 5),

- 18

6.6.4

a)

b)

c)

d)

6.7 分装 装 与冷 制作

配

6.7.1

a)

5

b)

5

~ 15 ()

90 min;

c) 15 ~ 21 () ,

45 min ;

d) 21 , 45 min ,

15

6.7.2 , (1 /6 h) ,

;

a) ;

b) ;

c) ;

d) ;

e) () ;

f) (21)

6.8 成品安全控制

6.8.1 成品储存

6.8.1.1 , , ,

5

6.8.1.2 4 h

, 5 , , 8 ,

6.8.1.3 , , 60

6.8.2 出厂检

6.8.2.1 ,

6.8.2.2 ,

6.8.3 留 样

6.8.3.1 , 100 g

6.8.3.2 , 5 ,

48 h

6.8.4 质量控制期

6.8.4.1 ,

;

a) : / 24 h ,

24 h ;

b) : 36 h ,

24 h , 36 h

6.8.4.2 , ,

:

- a) 24 h;
 - b) 12 h (5 ~ 10 ());
 - c) 6 h (5 10 ~ 21 ());
 - d) 21 () ; 4 h (5);
 - e) 10 ~ 60 ; 4 h
- 6.8.4.3

7 标签

7.1

- a)
 - ;
 - ;
 - ;
 - ;
 -
- b) " "
- c) ;
- d)

7.2 GB 7718 GB 28050

8 送与装机 配

8.1

8.2 , 5 , 6.8.4.2

8.3 , 60 , 6.8.4.2

9 机上 品安全 键

9.1 品装机 收

- a) ;
- b) , 5 ;
- c) ;
- d) ;

e)

9.2 机上 品储存

9.2.1

9.2.2 , , 10 , 6 8 4 2

9.2.3 , , 60 , 6 8 4 2

9.2.4 , , /

9.3 机上 品再加热

2 h 74

9.4 机上 用 与 用冰 水

9.4.1

9.4.2 GB 5749 , ,

9.4.3 , ,

9.5 供 膳

9.5.1 , , ,

9.5.2 , , (,),

9.6 回程 /多程

9.6.1 4 h / , 6 8 4 2

9.6.2 / , ,

9.7 机上设施 洁消毒的 清

9.7.1 , ,

9.7.2

10 班延误 品 险控制航

10.1 , ,

10.2 , , B , ,

a) 15 , 4 h ;

b) 10 , 4 h ;

c) 60 , 4 h ;

d) ;

e)

10.3

10.4

11 关 键 与 控 制

11.1 人 员

/

GB 14881 —2013 6.3

11.2 品 加 测

11.2.1

11.2.2 (), " "

11.2.3 GB 2760

11.3 洁 与 消 毒 清

11.3.1 加 工 场 所 与 产 设 施 设 备

11.3.1.1

11.3.1.2

11.3.1.3 ;

11.3.2 机 上 (用 具 (箱 车

11.3.2.1 () () , () () ,

11.3.2.2 () GB 14934

11.3.2.3 () , 10 cm

11.3.3 品 输 空 航 运

11.4 害 控 制 虫

11.4.1 GB 14881 —2013 6.4

11.4.2

11.5 废 处 理 物 弃

11.5.1 GB 14881 —2013 6.5

11.5.2

11.6 异 控 制 物的

11.6.1

11.6.2

11.7 投诉处理

11.7.1

11.7.2

11.7.3

11.7.4

11.8 产 品 图

11.8.1

11.8.2

a)

b)

c)

d)

11.8.3

11.9 录文件 录 记

GB 14881 —2013 14

12 安全 控与 效果证 监

12.1

12.2

12.3

12.4

-)
 - a) : A ;
 - b) : ;
 - c) : ;
- 12

12.5

附 录
品 微 空 控 程 序 指 南 监

.1 概述

.2 微 生 控 物 目 监

.2.1 :

.2.2 : ()

.2.3 : ()

.2.4 :

.3 控 点 控 指 标 与 控 率 监 监 监

.3.1 :

(A.1)

表 .1 品 微 生 空 控 航 家 监 要

					1) :	A.2
					2) :	
						A.2

表 .1 ()

				1) :	A.2
				2) :	

.3.2 : , A.1 (

) , ,

.3.3 : A.1 (

) , :

—— ;

—— ;

—— ;

—— ;

——

.4 检 方 法

GB 4789

.5 判 原 则 和 纠 偏 措 施

.5.1

A.2

表 .2 品 产过程 控标准 监

	CFU/g	CFU/g	CFU/g	CFU/g		
a	< 10 ⁵	< 10 ⁴	< 10	< 10 ²	/25 g	
a	< 10 ⁵	< 10 ⁴	< 10	< 10 ²	/25 g	
			< 10	< 10 ²	/25 g	
			< 10	< 10 ²	/25 g	
	GB 2759					
	GB 19298					
()						
()	30 CFU/					
a	:1) () / / / :2)					

.5.2

A.3

表 .3 过程产品及成品 险 价标准及纠偏措施

	CFU/g			
a	< 10 ⁴	10 ⁴ ~ < 10 ⁵	10 ⁵	
a	< 10 ²	10 ² ~ < 10 ⁴	10 ⁴	
	< 10		10	
			b	b
			()	

表 3 ()

	CFU/g			
				1) ; 2)
a) /	:1) (/ /	:2)
b	:		A 2	

附录
航班延误食品险价处理程序置

.1

B.1

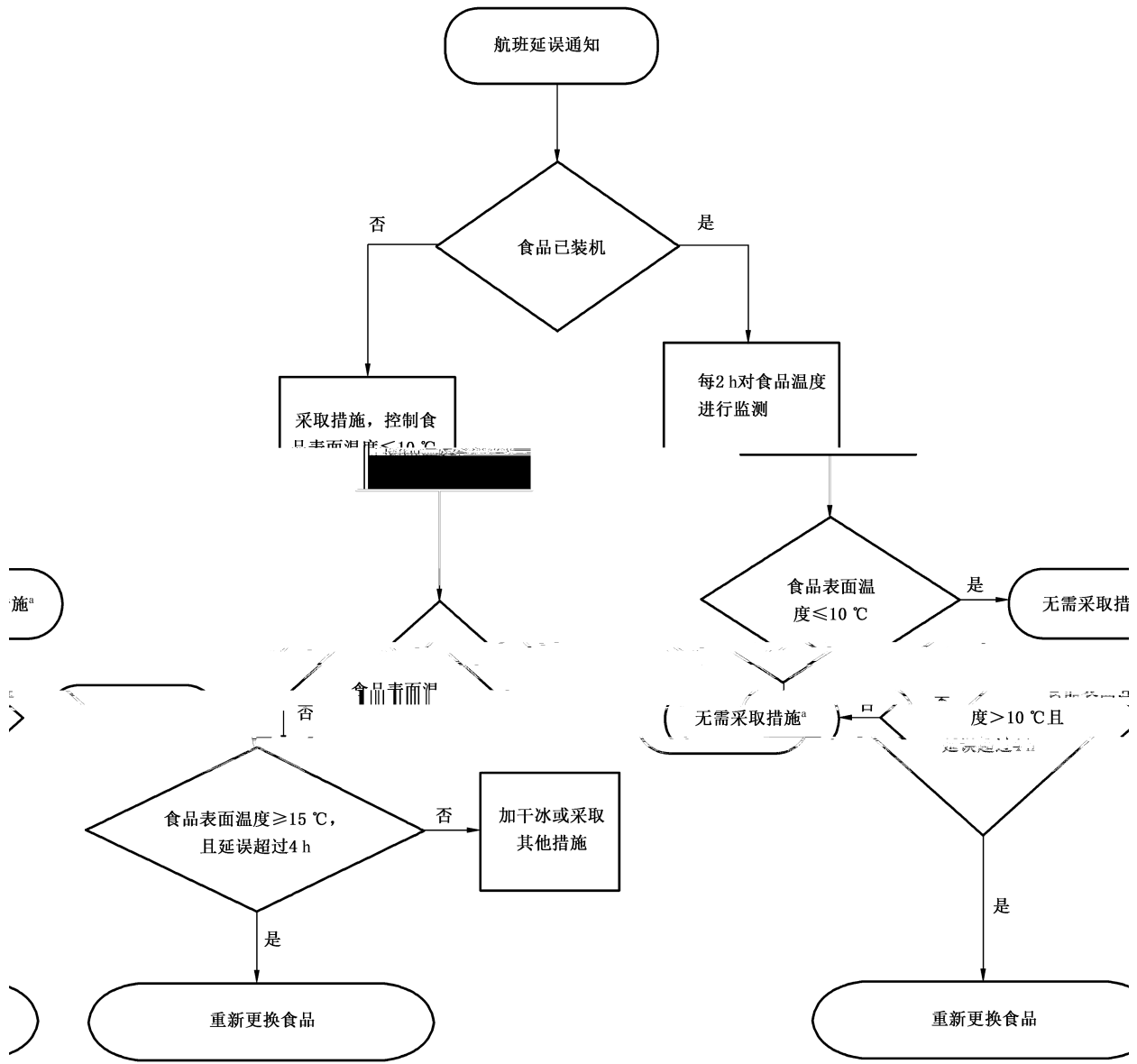


图 .1 冷链食品险价与处理程序置

.2

B.2

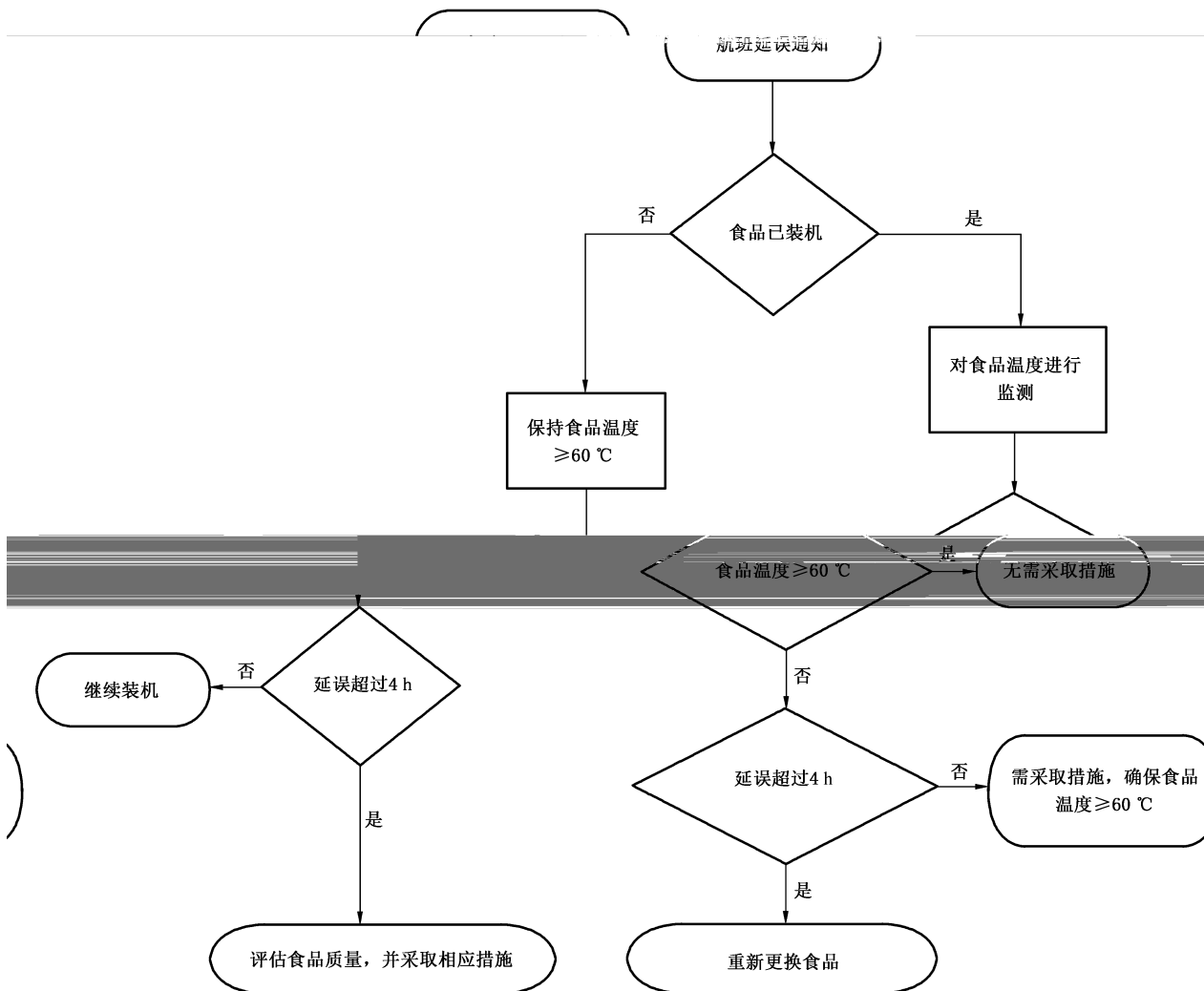


图 2 热链食品价与处平程序置