

ICS 67.040

CSS X 10

# T/XJZJXH

## 团 体 标 准

T/XJZJXH NS10002.3-2022

---

“新疆品质” 加工食品技术管理规范

"Xinjiang Quality" Technical Management specification  
for processed food

2022-08-26 发布

2022-08-30 实施

---

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会 发布

# 目 次

前言 .....	II
引言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 基本要求 .....	1
5 食品安全危害控制 .....	2
5.1 HACCP 计划 .....	2
5.2 食品防护 .....	2
5.3 食品欺诈 .....	2
6 卫生管理 .....	2
7 加工过程 .....	3
7.1 研发管理 .....	3
7.2 硬件要求 .....	3
7.3 原辅料要求 .....	3
7.4 过程管理 .....	3
8 包装、贮藏和运输 .....	3
9 质量要求 .....	4
10 记录管理 .....	4

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件起草单位：方圆标志认证集团有限公司、方圆标志认证集团有限公司新疆分公司、新疆乡都酒业有限公司、新疆精河县天山果业农业科技有限公司、浙江大学、新疆农业大学、乌鲁木齐市动物疾病控制与诊断中心。

本文件起草人：李玲娟、张莉、贾月梅、杨华峰、何伟、程焕、武运、徐敏、周昉、王峰、陈婷、李金梅、张树仁、王洁、孙治发、张慧娟、杨纪红、龙科、王晋启、徐敏。

本文件首次制定。

## 引 言

“新疆品质”区域公共品牌是在新疆维吾尔自治区区域内，依托特有的生态环境、人文历史和生产加工方式，通过区域公共产业产品培育，以联盟认证形式，对符合认证标准、技术规范的能够代表新疆维吾尔自治区优势产业领域和特色产品开展自愿性认证，体现健康、绿色和安全理念的高品质和先进性形象的区域品牌。

“新疆品质”系列团体标准围绕“标准引领，以质取胜”的基本原则，由新疆维吾尔自治区政府组织行业专家、行业协会和企业等共同参与，在对比分析了国内外技术指标参数的基础上，采用过程控制和持续改进的管理理念方法，融合编制的一套包括基于管理要素的通用技术要求及基于行业特点的具体产品技术规范的系列标准。“新疆品质”系列团体标准的制定和实施，有助于推动企业提升内部管理水平，实现产品品质提升，提高新疆高品质产品的市场竞争力。

“新疆品质”农食产品类别系列团体标准设计如下：第一层级为T/XJZJXH NS10001.1-2022《“新疆品质”区域公共品牌通用要求 农食产品》，第二层级为T/XJZJXH NS10002.1-2022《“新疆品质”种植产品技术管理规范》、T/XJZJXH NS10002.2-2022《“新疆品质”养殖产品技术管理规范》和T/XJZJXH NS10002.3-2022《“新疆品质”加工食品技术管理规范》，第三层级为特色产品技术规范，第一层级、第二层级和第三层级文件配套使用。

# “新疆品质”加工食品技术管理规范

## 1 范围

本文件规定了“新疆品质”加工食品的基本要求、食品安全危害控制、卫生管理、生产过程、包装、贮藏和运输、质量要求和记录管理的要求。

本文件适用于新疆维吾尔自治区内，“新疆品质”加工食品的生产经营者的内部自我评价和外部第三方认证。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 基本要求

4.1 食品加工厂应符合 GB 14881 的要求，初级农产品加工厂应符合国家及行业部门的有关规定。

4.2 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.3 食品加工厂应识别和评审法规和客户的要求，并采取措施持续提供符合要求的产品。

4.4 应具有与生产的食品类别、加工方式、工艺、产量和质量要求相适应的生产场所。

## 5 卫生管理

5.1 应制定卫生管理制度并有效实施，包括厂房及设施卫生管理、食品加工人员健康与卫生要求、虫害控制、废弃物处理、工作服管理和清洁与消毒等。

5.2 厂房内各项设施应保持清洁，出现问题应及时维修或更新；厂房地面、屋顶、天花板及墙壁有破损时，应及时修补。生产、包装和贮存等设备及工器具、生产用管道和裸露食品接触表面等应定期清洁消毒。

5.3 生产车间及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯和风幕等），防止鼠类、昆虫等侵入。采取的措施不应影响食品安全和食品应有的品质、不应污染食品接触表面、设备、工器具及包装材料，同时做好人身防护。

5.4 应根据食品的特点及生产工艺的要求配备专用工作服；进入作业区域应穿着工作服，离开作业区域应及时更换。

## 6 食品安全危害控制

### 6.1 危害分析与关键控制点（Hazard analysis and critical control point, HACCP）计划

6.1.1 应根据 HACCP 的预备步骤和七个原理的要求制定并实施工食品 HACCP 计划，系统控制显著危害，确保将这些危害防止、消除或降低到可接受水平。

6.1.2 当任何影响加工食品 HACCP 计划有效性因素发生变化时，如产品配方、工艺和加工条件的改变，均可能导致 HACCP 计划的改变，要对 HACCP 计划进行确认和验证，必要时进行更新。

### 6.2 食品防护

针对可能出现的人为的破坏或蓄意污染等情况，应制定、实施和改进食品防护计划，对加工厂的内外部、加工、贮藏、供应链、水/冰、人员、信息以及实验室进行评估，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

### 6.3 食品欺诈

应制定食品欺诈脆弱性评估程序并有效实施，收集有关供应链食品欺诈的以往和现存威胁信息，对食品链所有的原辅料进行脆弱性评估，以评估食品欺诈的潜在风险，制定食品欺诈预防计划并实施。

## 7 加工过程

### 7.1 研发管理

适用时，应制定食品研发管理程序并有效实施，以确保新产品研发、产品发生变化或产品生产工艺发生变更时，能够持续生产符合食品安全法规要求的加工食品。

### 7.2 硬件要求

7.2.1 应合理划分清洁区域，并设计适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。

7.2.2 应根据生产工艺合理布局设备和流程，预防和降低产品受污染的风险。

7.2.3 应根据加工产品特点和生产需要，配备与生产能力相适应的设施，如供水设施、排水设施、清洁消毒设施、废弃物存放设施、个人卫生设施、通风设施、照明设施、仓储设施和温控设施等应满足生产需要。

7.2.4 应配备与生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程合理有序排列，避免引起交叉污染。与原料、半成品和成品接触的设备与用具，应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的和符合食品安全的材料制作，并应易于清洁消毒、检查和维护。

7.2.5 应对食品安全有重要影响的测量与监测设备进行识别、校准，并进行有效维护。

### 7.3 原辅料要求

7.3.1 在食品加工过程中应优先使用“新疆品质”的原辅料，且不宜使用基因工程产品，并符合以下条件之一：

- a) 产自新疆的原料的质量或体积占配料总量的 60%以上；
- b) 反映产品特色的原辅料产自新疆；
- c) 以新疆特色生产工艺进行生产加工。

7.3.2 应制定原辅料的合格供应商的评定准则，对供应商进行选择、评价和重新评价。确保采购的原辅料符合规定的采购要求和相应国家标准。

### 7.4 过程管理

7.4.1 应制定工艺过程中各步骤的操作规范，明确人员、环境、配料、设备和操作等要求，明确每个工艺过程的输出结果（半成品和成品）的要求。

7.4.2 应对生产中的半成品及成品开展质量监控，制定质量监控程序对关键或重要工艺过程进行监控，以便及时发现质量问题，减少质量不合格品产生。

## 8 包装、贮藏和运输

8.1 贮藏、运输和装卸食品的容器、工器具和设备及车辆应当安全 and 无害，保持清洁和状况良好。

8.2 食品原料、食品添加剂、食品相关产品、半成品、成品和包装材料等应依据性质的不同分设贮藏场所，或分区域码放，并有明确标识，防止交叉污染。

8.3 根据食品的特点和卫生需要选择适宜且受控的贮存和运输条件，必要时应配备保温、冷藏和保鲜等设施，并对温度、湿度和其他环境条件进行监控。

8.4 不得将食品与有毒、有害或有异味的物料一同贮存运输。

8.5 散装食品在运输过程中应密封。

## 9 质量要求

9.1 食品安全和产品品质应符合绿色食品的标准（“新疆品质”特色产品按特色产品技术规范执行除外），无绿色食品标准则应符合国家产品标准和限量标准 GB2761、GB2762、GB2763 和 GB 31650 等的要求。

注：当更新的国家产品标准和限量标准严于现行绿色食品标准时，按更新的国家标准执行；现行绿色食品标准严于或等同于更新的国家标准，则仍按现行绿色食品标准执行。

9.2 应通过委托具备法定资质的第三方检验检测机构进行产品检测，在风险评估的基础上确定检验检测的项目和频次。

## 10 记录管理

10.1 应制定记录管理制度，详细记录食品生产中采购、加工、贮存、检验和销售等环节，记录内容应完整和真实，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。保存期限不得少于 2 年。

10.2 应记录 HACCP 计划、食品防护和食品欺诈等相关记录。

10.3 应记录食品原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期、进货查验信息等内容。

10.4 应记录食品的加工过程（包括工艺参数、环境监测等）、产品贮存情况及产品的检验批号、检验日期、检验人员、检验方法、检验结果等内容。

10.5 应记录出厂产品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、购货者名称及联系方式、检验合格单、销售日期等内容。



**参考文献**

- [1] CAC 食品卫生通则 CXC1 1969 (2020 修订)
- [2] GB/T 27320-2010 食品防护计划及其应用指南 食品生产企业