



中华人民共和国国家标准

GB 12693—2023

食品安全国家标准 乳制品良好生产规范

2023-09-06 发布

2024-09-06 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 12693—2010《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》。

本标准与 GB 12693—2010 相比,主要变化如下:

- 删除了“清洁作业区”“准清洁作业区”“一般作业区”的术语和定义;
- 增加了杀菌设备的技术要求和监控要求;
- 设备设施增加了自动化仓储系统可靠性控制技术要求;
- 增加了生乳进厂后贮存温度的控制要求;
- 增加了“不同乳制品生产过程特殊技术要求”,细化了不同乳制品生产加工过程微生物的监控推荐要求;
- 增加了对杀菌操作人员、液态产品灌装密封操作人员、清洁和消毒人员的培训要求。

食品安全国家标准

乳制品良好生产规范

1 范围

本标准规定了乳制品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。

本标准适用于以生乳及其加工制品等为主要原料加工的乳制品的生产。

2 术语和定义

GB 14881 界定的术语和定义适用于本标准。

3 选址及厂区环境

应符合 GB 14881 的相关规定。

4 厂房和车间

4.1 基本要求

应符合 GB 14881 的相关规定。

4.2 作业区分区要求

4.2.1 应根据产品特点、生产工艺以及生产过程对清洁程度的要求,结合厂房和车间的实际情况,进行合理分区,一般将厂房和车间划分为一般作业区、准清洁作业区和清洁作业区。

4.2.2 一般作业区包括收乳间、原料仓库、包装材料仓库、外包装车间、灌装后杀菌工艺的后杀菌间、成品仓库等。

4.2.3 准清洁作业区包括后续有灭菌或杀菌工序的原料预处理、称量、调配、内包材暂存等的车间。

4.2.4 清洁作业区包括与空气环境接触且后续无灭菌或杀菌工序的称量、配料、灌装等所在的车间,有特殊清洁要求的辅助区域(如暂存清洁消毒后的裸露内包装的暂存间等),裸露待包装的半成品贮存、充填及与空气环境接触且无后续杀菌的内包装车间等。

5 设施与设备

5.1 基本要求

应符合 GB 14881 的相关规定。