

## 食品安全管理体系（FSMS）专项技术规范

### 糖果类食品的制造企业前提方案

业务范围分类：CIV-7

浙江公信认证有限公司

---

发布日期：2021-12-16

实施日期：2021-12-20

## 1 范围

本规范规定了建立、实施和保持糖果制品生产企业前提方案的要求,以有助于控制食品安全危害。

本规范适用于所有类型糖果制品生产企业组织(包括糖果、巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品、果冻的生产企业),无论其规模和复杂程度,均可按照本规范实施前提方案以阐述 ISO 22000 中 8.2.4 条款所规定的内容。本规范不适用于现制现售的 DIY 糖果制品的生产。

由于食品制造的多样性,所以本规范所有要求并非适用于每个企业或过程。当进行删减或采取其他措施时,根据 ISO 22000 的 8.5.2 所描述的危害分析的合理性说明应形成文件。任何删减或其他措施的采取不应当影响组织满足这些要求的能力。

本规范考虑了 ISO 22000 标准 8.2.4 条款所要求的

- a) 建筑物和相关设施的构造与布局;
- b) 包括区域划分、工作空间和员工设施在内的厂房布局;
- c) 空气、水、能源和其他设施的供给;
- d) 虫害控制、废弃物和污水处理及支持性服务;
- e) 设备的适宜性及其清洁和保养的可实现性;
- f) 供应商的批准和保证过程(如原料、辅料、化学品和包装);
- g) 进料接受、产品的储存、分配、运输和处置;
- h) 交叉污染的预防措施;
- i) 清洁和消毒;
- j) 个人卫生;
- k) 产品信息和消费者的意识;

另外,还考虑了其他与生产加工相关的方面,包括:

- 1) 返工;
- 2) 产品召回程序;
- 3) 食品防护、生物预警和生物恐怖。

注:防止恶意污染的措施不是本规范的范围。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本规范的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件,其随后所有的修订版均不适用于本规范。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本规范。

GB14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 17403 食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范

ISO 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

ISO/TS 22002-1 食品质量控制前提方案 第1部分

CCAA 0009-2014(CNCA/CTS 0014-2008A) 食品安全管理体系 糖果类生产企业要求

## 3 术语和定义

如下术语和定义适用于本标准, 同时 ISO 22000 的术语和定义也适用本标准。

### 3.1 糖果

以食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料, 经相关工艺制成的甜味食品。

### 3.2 巧克力

以可可制品(可可脂、可可液块或可可粉)、白砂糖和/或甜味剂为主要原料, 添加或不添加乳制品、食品添加剂, 经特定工艺制成的固体食品。

### 3.3 巧克力制品

巧克力与其他食品按一定比例加工制成的固体食品。

### 3.4 代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品

以白砂糖和/或甜味剂、代可可脂为主要原料, 添加或不添加可可制品(可可脂、可可液块或可可粉)、乳制品及食品添加剂, 经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态, 并具有巧克力风味(代可可脂白巧克力应具有其应有的风味)及性状的食品。

3.5 果冻: 以水、食糖和增稠剂等为原料, 经溶胶、调配、灌装、杀菌、冷却等工序加工而成的胶冻食品。

## 4 厂区设计和选址

### 4.1 总要求

厂区设计与选址总体应符合 GB14881-2013 中 3 的要求; 其中糖果、巧克力生产企业还应符合 GB17403 中 3 的要求。

厂区的设计、建造和维护应满足与要进行的加工操作、与加工操作相关的食品安全危害及车间周围的潜在污染源相适应。建筑物的构造应坚固, 不会给食品带来危害。

### 4.2 环境

4.2.1 应考虑环境给食品生产带来的潜在污染风险, 并采取适当的措施将其降至最低水平。

4.2.2 生产区建筑物与外源公路或道路应保持一定距离或封闭隔离, 并设有防护措施。

4.2.3 宿舍、食堂、职工娱乐设施等生活区应与生产区保持适当距离或分隔。

4.2.4 厂区应合理布局, 各功能区域划分明显, 并有适当的分离或分隔措施, 防止交叉污染。厂区内污水处理设施、锅炉房等应当远离生产区域和主干道, 并位于主风向的下风处, 排放应符合相关规定。使用小型天然气或电热锅炉设备的, 应与生产区域进行分隔。

4.2.5 厂区内的道路应铺设混凝土、沥青、或者其他硬质材料; 空地应采取必要措施, 如铺设水泥、地砖或铺设草坪等方式, 保持环境清洁, 防止正常天气下扬尘和积水等现象的发生。

4.2.6 厂区绿化应与生产车间保持适当距离, 植被应定期维护, 以防止虫害的孳生。

4.2.7 厂区内禁止饲养禽、畜。

### 4.3 厂区选址

4.3.1 厂区不应选择对食品有显著污染的区域。如某地对食品安全和食品宜食用性存在明显的不利影响, 且无法通过采取措施加以改善, 应避免在该地址建厂。

4.3.2 厂区不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址。