

食品安全管理体系（FSMS）专项技术规范

饮料的制造企业前提方案

业务范围分类：CIV-4

浙江公信认证有限公司

发布日期：2021-06-30

实施日期：2021-07-01

1 范围

本规范规定了建立、实施和保持饮料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饮料的生产企业组织(包括饮料生产企业、果汁和蔬菜汁类生产企业、冷冻饮品及食用冰生产企业),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。本规范不适用于包装饮用水生产,不适用于现制现售的饮料。

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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 1886.228 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳

GB 10789 (含第 1 号修改单)

GB/T 10792 碳酸饮料(汽水)

冷冻饮品企业生产技术管理规则（试行）

GB 15091 食品工业基本术语

GB/T 18204.1 公共场所卫生检验方法 第1部分：物理因素

GB/T 27305 食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求

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 0013-2014(CNCA/CTS 0019-2008A) 食品安全管理体系 冷冻饮品及食用冰生产企业要求

CCAA 0016-2014(CNCA/CTS 0026-2008A) 食品安全管理体系 饮料生产企业要求

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 果汁和蔬菜汁

用水果和（或）蔬菜（包括可食的根、茎、叶、花、果实）等为原料，经加工制成的饮料；

3.2 冷冻饮品及食用冰

以饮用水、牛乳（乳制品）、甜味料等为主要原料，加入适量食品添加剂，经杀菌采用冷冻工艺制成的供人们直接食用的固态态饮品。按原料、工艺及产品性状分为冰淇淋、雪糕、冰棍、雪泥、甜味冰、食用冰六类。

3.3 均质

通过机械作用或流体力学效应而造成高压、挤压冲击、失压等现象，从而使冰淇淋物料在高压下挤压、在强力冲击下发生剪切、在失压下产生膨胀，在三重作用下达到冰淇淋物料间的细化和混合目的的工艺过程。

3.4 老化

将冰淇淋混合原料保持(2-4)℃的低温下冷藏一定时间，又称为“成熟”或“熟化”。其实质是在于脂肪、蛋白质和稳定剂的水合作用，稳定剂充分吸收水分使料液粘度增加，有利凝冻搅拌时膨胀率的提高。

3.5 凝冻

将老化成熟后的混合料在强制搅拌下进行冰冻，使空气以极微小的气泡状态均匀分布于全部混合料中，一部分水成为冰的微细结晶的过程。

3.6 原位清洗：应用水、清洗剂、消毒剂等和相关设备对闭路的食物设备及其管道内部所进行的循环性冲洗处理；

3.7 拆卸清洗：应用水、清洗剂、消毒剂等和相关设备对拆卸打开的设备及其管道所进行的开放性冲洗处理。

3.8 分区

在企业内某些区域的界限，其中特定的操作、卫生或其他规范可用于降低潜在微生物交