



中华人民共和国国家标准

GB 14881—2025

食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

2025-09-02 发布

2026-09-02 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 14881—2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》。

本标准与被代替标准相比,主要变化如下:

- 修改了术语和定义;
- 修改了选址和厂区环境要求;
- 修改了厂房和车间要求;
- 修改了设施与设备要求;
- 修改了卫生管理要求;
- 修改了食品原料、食品添加剂和食品相关产品要求;
- 修改了生产过程食品安全控制要求;
- 修改了检验要求;
- 修改了食品的贮存和运输要求;
- 修改了产品召回及追溯管理要求;
- 修改了培训要求;
- 删除了“管理制度和人员”章节,有关要求调整到各相关章节;
- 修改了记录和文件管理要求;
- 修改了附录“食品生产过程的微生物监控程序指南”;
- 增加了附录“HACCP 原理及其应用指南”。

食品安全国家标准

食品生产通用卫生规范

1 范围

本标准规定了食品生产企业的选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理以及食品原料、食品添加剂和食品相关产品的管理、生产过程食品安全控制、检验、食品的贮存和运输、食品召回及追溯管理、人员培训、记录和文件管理等的基本要求和准则。

本标准适用于各类食品的生产。食品生产专项卫生规范的制定应以本标准作为基础。

2 术语和定义

2.1 污染

食品生产过程中带入或产生的生物性、化学性、物理性等有害物质的过程。

2.2 虫害

对食品生产和产品造成不良影响的昆虫(如苍蝇、蟑螂、谷螟等)、鸟类(如麻雀等)、啮齿类(如老鼠等)等动物。

2.3 食品生产人员

食品生产过程中直接接触包装或未包装的食品、食品设备和器具、食品接触表面的操作人员。

2.4 食品接触表面

食品生产过程中可能接触到食品的设备、工器具以及食品生产人员的皮肤、工作服等。

2.5 分离

通过在物品、设施、区域之间留有一定空间,而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

2.6 分隔

通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或独立房间等进行隔离。

2.7 食品生产场所

用于食品生产的建筑物和场地,以及按照相同方式管理的其他建筑物、场地和周围环境等。

2.8 监控

按照预设的方式和参数进行观察或测定,以评估控制环节是否处于受控状态。

2.9 工作服

为降低食品生产人员对食品的污染风险而配备的专用服装及配套物品,如衣、裤、鞋靴、帽子、发网、