

ICS 01.040.03  
CCS A00

# 团 体 标 准

T/ HZBX —2021  
代替 GB/T

---

## 食品行业组织标准化工作指南 惠州梅菜生 产标准体系

Guidelines for standardization of food industry organizations-huizhou meicai  
production standard system

2021 - 02 - 01 发布

2021 - 03 - 01 实施

---

惠州市标准化协会

发布

## 前 言

本文件根据GB/T 1.1-2020的规定起草。

本文件主要起草单位：惠州市食品药品检验所、广东省惠州市质量技术监督标准与编码所、广东省惠州市质量计量监督检测所、惠东县梅菜产销协会。

本文件主要起草人：车宇慧、王晓琴、邓频、黄贞宝、柯江腾、游泽文、叶文芳、罗旋、陈文财、姚志波、胡文标、甘维明。

# 食品行业组织标准化工作指南 惠州梅菜生产标准体系

## 1 范围

本文件规定了惠州梅菜生产标准体系的术语和定义，总体结构与要求，以及产品实现标准体系、基础保障标准体系、岗位标准体系构成与要求。

本文件适用于惠州梅菜生产行业组织标准体系的建立与管理。

## 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/T 317 白砂糖
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2894 安全标志及其适用导则
- GB/T 5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法
- GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 13016 标准体系构建原则和要求
- GB/T 13017 企业标准体系表编制指南
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准
- GB/T 15496 企业标准体系 要求
- GB/T 16180 劳动能力鉴定 职工工伤与职业病致残等级
- GB 16798 食品机械安全卫生
- GB/T 17306 包装 消费者的需求
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB/T 19025 质量管理 培训指南
- GB/T 19273 企业标准化工作 评价与改进
- GB/T 26432 新鲜蔬菜贮藏与运输准则
- GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范
- GB/T 35778 企业标准化工作 指南
- GB/T 45001 职业健康安全管理体系 要求及使用指南
- NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
- NY/T 848 蔬菜产地环境技术条件
- NY/T 2780 蔬菜加工名词术语
- NY/T 3340 叶用芥菜腌制加工技术规程

- SB/T 10214 酱腌菜检验规则  
 SB/T 10301 调味品名词术语 酱腌菜  
 SB/T 10439 酱腌菜  
 DBS 44/015 广东省食品安全地方标准 惠州梅菜

### 3 术语和定义

GB/T 13016界定的及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**惠州梅菜** huizhou meicai

以新鲜芥菜为原料，采用惠州传统工艺，经干腌法腌制、晾晒、闷堆、切割、分拣、或加白砂糖腌制、包装等加工而成的非即食蔬菜制品。

#### 3.2

**标准体系结构图** standard architecture diagram

由总结构方框图和若干个子方框图组成，将标准体系按一定层次关系组合起来的图示。

### 4 标准体系结构与要求

#### 4.1 标准体系结构

惠州梅菜生产行业组织的标准体系由产品实现标准体系、基础保障标准体系和岗位标准体系三个体系组成，其体系结构图见图1。

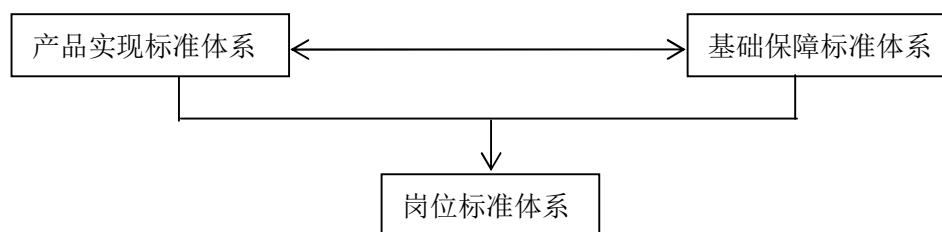


图1 标准体系关系图

#### 4.2 总体要求

- 4.2.1 标准体系内的标准应优先采用国家标准、行业标准和地方标准。  
 4.2.2 结合食品行业组织生产的需要，制定标准，不断完善标准体系。  
 4.2.3 标准体系内的标准应相互协调。  
 4.2.4 标准体系可依据本部分，结合食品行业组织生产实际情况进行删减和扩充。  
 4.2.5 标准体系内的标准应符合国家对食品行业组织生产标准的分类和编写要求。

4.2.6 标准体系表编制应符合 GB/T 13016 和 GB/T 13017。

## 5 产品实现标准体系

### 5.1 结构

梅菜生产产品实现标准体系结构见图2。

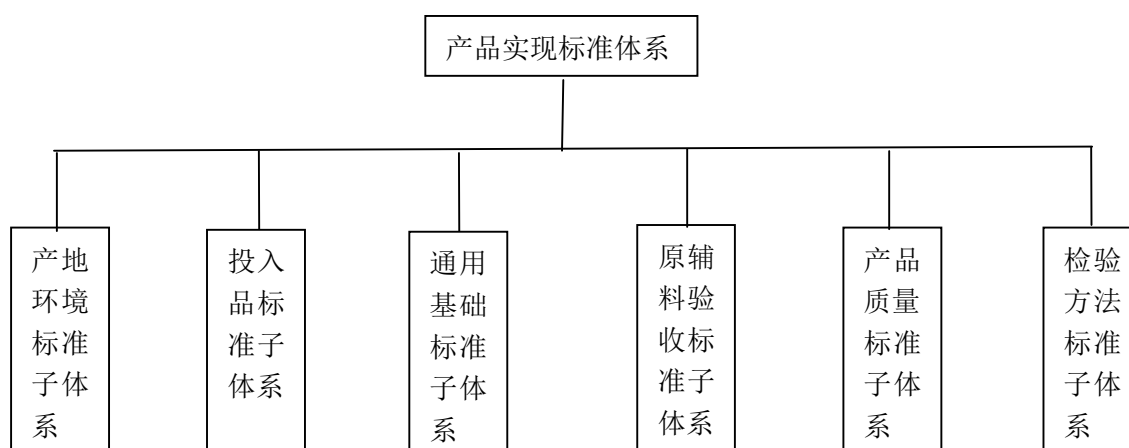


图2 产品实现标准体系结构图

### 5.2 产地环境标准子体系

适用于本组织、本行业的产地环境国家标准、行业标准、地方标准，如 GB 15618、NY/T 848等。

### 5.3 投入品标准子体系

适用于本组织、本行业的投入品国家标准、行业标准、地方标准，如 GB/T 8321（所有部分）、NY/T 496等。

### 5.4 通用基础标准子体系

适用于本组织、本行业的通用基础国家标准、行业标准、地方标准，如NY/T 2780、SB/T 10301等。

### 5.5 原辅料验收标准子体系

5.5.1 适用于本组织、本行业的原辅料验收国家标准、行业标准、地方标准，如 GB 2721、GB/T 317等。

5.5.2 梅菜生产组织对原辅料质量控制的规范性文件。

### 5.6 产品质量标准子体系

5.6.1 适用于本组织、本行业的产品质量国家标准、行业标准、地方标准，如 GB 2714、SB/T 10439、DBS 44/015 等。

5.6.2 梅菜生产组织对产品质量制定的规范性文件。

### 5.7 检验方法标准子体系

适用于本组织、本行业的检验方法国家标准、行业标准、地方标准，如GB/T 5009.54、SB/T 10214等。

## 6 基础保障标准体系

梅菜生产基础保障标准体系结构见图3。

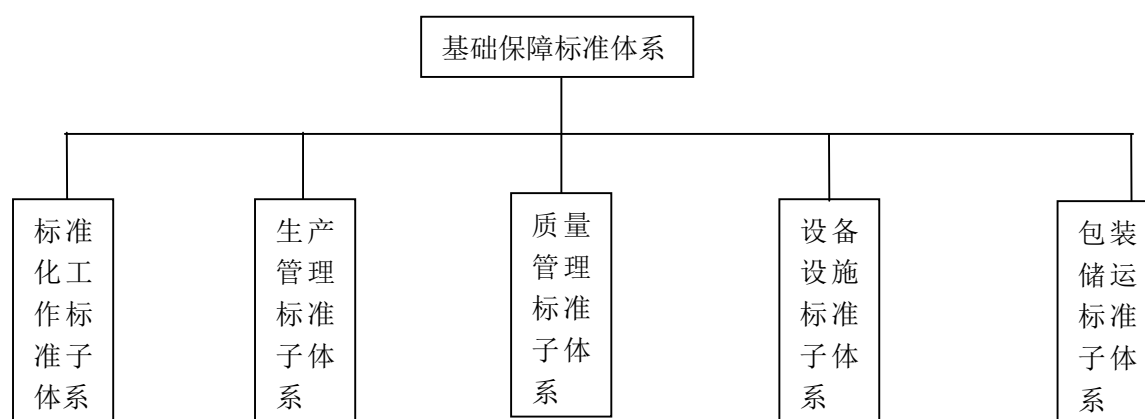


图3 基础保障标准体系结构图

### 6.1 标准化工作标准子体系

适用于本组织、本行业的生产管理国家标准、行业标准、地方标准，如GB/T 35778、GB/T 19273、GB/T 15496等。

### 6.2 人力资源标准子体系

梅菜生产组织对人员招聘、请休假、培训等制度制定的规范性文件。

### 6.3 财务和审计标准子体系

梅菜生产组织对财务管理制度制定的规范性文件。

### 6.4 生产管理标准子体系

6.4.1 适用于本组织、本行业的生产管理国家标准、行业标准、地方标准，如GB 14881、NY/T 3340等。

6.4.2 梅菜生产组织对生产管理制度制定的规范性文件。

### 6.5 质量管理标准子体系

6.5.1 适用于本组织、本行业的质量管理国家标准、行业标准、地方标准，如GB/T 19001、GB/T 19025等。

6.5.2 梅菜生产组织对质量管理体系制定的规范性文件。

### 6.6 设备设施标准子体系

6.6.1 适用于本组织、本行业的生产管理国家标准、行业标准、地方标准，如 GB 2894、GB 16798 等。

6.6.2 梅菜生产组织对设备设施操作、维护制定的规范性文件。

### 6.7 安全和职业健康管理标准子体系

6.7.1 适用于本组织、本行业的生产管理国家标准、行业标准、地方标准，如 GB/T 45001、GB/T 16180 等。

6.7.2 梅菜生产组织对人员安全职责、安全管理制度等制定的规范性文件。

### 6.8 包装、储运标准子体系

6.8.1 适用于本组织、本行业的包装国家标准、行业标准、地方标准，如 GB 9683、GB/T 17306、GB/T 29372、GB/T 26432 等。

6.8.2 梅菜生产组织对产品包装、储运制度制定的规范性文件。

## 7 岗位标准体系

梅菜生产岗位标准体系结构见图4。

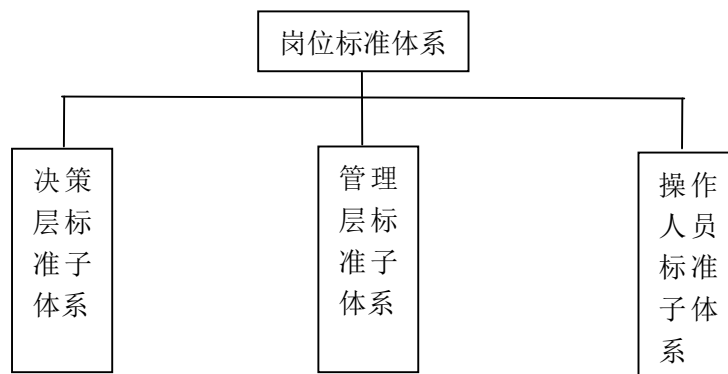


图4 岗位标准体系结构图

### 7.1 决策层标准子体系

梅菜生产组织对决策层工作制度制定的规范性文件。

### 7.2 管理层标准子体系

梅菜生产组织对管理层工作制度制定的规范性文件。

### 7.3 操作人员标准子体系

梅菜生产组织对操作人员工作制度制定的规范性文件。