

DBS 23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DBS 23/ 012—2021

食品安全地方标准 生湿面制品小作坊生产卫生规范

2021 - 10 - 18 发布

2022 - 01 - 01 实施

黑龙江省卫生健康委员会

发布

前 言

本文件依据 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》 的规则起草。

本文件由黑龙江省卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：黑龙江省质量监督检测研究院。

本文件主要起草人：佟晓芳、刘涛、孙长华、闫蕊、李春娟、张娜、齐峰。

本文件于2021年10月18日首次发布。

食品安全地方标准

生湿面制品小作坊生产卫生规范

1 范围

本文件规定了生湿面制品小作坊的术语和定义、生产加工场所、设施与设备、卫生管理、原辅料、食品添加剂和食品相关产品、生产过程控制、检验、标签标识、贮存运输、记录管理。

本文件适用于黑龙江省区域内以小麦粉为主要原料生产加工生湿面制品的小作坊。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

GB 14881 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 生湿面制品

以小麦粉和水为主要原料，经配料、和面、成型后未经加热、冷冻、脱水等处理的面制食品，如未煮的面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮、面片等。

3.2 生湿面制品小作坊

具有固定生产加工场所、从业人员少，生产条件、设备和工艺简单，不具备取得食品生产许可条件，从事生湿面制品的个体生产经营者。

4 生产加工场所

4.1 外部条件

4.1.1 生产加工场所周围不得存在有毒、有害场所及其他污染源（如化工生产、矿业生产、屠宰场、饲养场、皮毛加工厂、坑式厕所、污水池、垃圾场或垃圾处理站及虫害可能大量孳生场所等），保证加工场所不受污染源的污染；无法通过采取措施加以改善的，应避免在该地址建生产加工场所。

4.1.2 生产加工场所周围地面应为硬质地面；防止正常天气下扬尘和积水等现象的发生。

4.2 内部条件

4.2.1 地面应坚硬、宽敞、平坦、排水良好，应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造，应有利于排污和清洗的需要。

4.2.2 生活区应与生产区保持适当距离或分隔。

4.2.3 生产加工场所面积应与生产规模相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足操作和安全生产的要求。

4.2.4 应设置与生产相适应的配料间（区）、加工间（区）、包装间（区）、成品间（区）等生产功能间（区），并在进入生产加工场所前设置相应更衣室（区）。

4.2.5 生产加工场所的设备、设施应按照生湿面制品生产工艺流程合理布局，能满足生产工艺、卫生管理、设备维修的要求。

4.2.6 墙面、顶棚应使用无毒、无味的防渗透材料建造，在操作高度范围内的墙面应光滑，不易积累污垢且易于清洁；若使用涂料，应无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁。

4.2.7 门窗应闭合严密，门的表面应平滑、防吸附、不渗透，并易于清洁、消毒，应采取必要的措施防止玻璃破碎后对原料、包装材料及食品造成污染。

4.2.8 生产加工场所供水、污水排放应通畅，排水口应防止逆流。排水出口处应设计合理，以防止污染及虫害侵入。

5 设施与设备

5.1 应具备良好的供水设施，应能保证水压、水量及其他要求符合生产需要；食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

5.2 应具备符合要求的污水排放设施，保证排水畅通，便于清洁维护；保证生产、清洁用水不受污染，污水排放应防止逆流及浊气逸出。

5.3 应配备清洁设施，避免因清洁工器具带来的交叉污染，清洗剂、杀虫剂等化学品应单独存放，且标识明确。

5.4 加工场所应配备带盖、防渗漏的垃圾桶。

5.5 加工场所应设置必要的洗手、消毒设施。

5.6 应保持有良好的通风条件，必要时配备换气设施。

5.7 生产功能区应有防虫蝇、防鼠设施。做到防止交叉污染，相对独立。

5.8 应有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足生产和操作需要；光源应使食品呈现真实的颜色。

5.9 应配备与生湿面制品品种、生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。

5.10 凡与原辅料、成品直接接触的设备、容器、管道和工器具等，均应采用无毒、无异味、耐腐蚀、易清洗、不与物料起化学反应的材料制作，表面应光滑，无凹陷、裂缝，设备、工器具、管道应保持清洁。如使用传统工艺的竹制、木制器具时，应保证器具清洁，且无积垢、无霉点。

5.11 生产设备应避免零件、金属碎屑、润滑油、或其他污染因素混入食品，并应易于清洁消毒、易于检查和维护。

6 卫生管理

6.1 卫生管理制度

6.1.1 应制定针对生产环境、个体食品生产者、设备及设施等的卫生监控制度，明确职责。

6.1.2 应建立清洁消毒制度和清洁消毒用具管理制度，清洁消毒前后的设备和工器具应分开放置，妥善保管，避免交叉污染。

6.1.3 应建立厂房及设施卫生管理制度，出现问题及时维修或更新。

6.1.4 应建立并执行个体食品生产者健康管理制度，个体食品生产者应进行健康检查，取得健康证明允许上岗，并应接受上岗前培训。

6.1.5 加强个体食品生产者的管理，进入生产区域不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品。

6.2 厂房及设施卫生管理

6.2.1 厂房内各项设施应保持清洁，出现问题及时维修或更新；厂房地面、屋顶、天花板及墙壁有破损时，应及时修补。

6.2.2 生产、包装、贮存等设备及工器具、生产用管道、裸露食品接触表面等应定期清洁消毒。

6.3 食品加工人员健康管理与卫生要求

6.3.1 食品加工人员健康管理

6.3.1.1 应建立并执行食品加工人员健康管理制度。

6.3.1.2 食品加工人员每年应进行健康检查，并取得健康证明。

6.3.1.3 食品加工人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

6.3.2 食品加工人员卫生要求

6.3.2.1 进入食品生产场所前应清理个人卫生，防止污染食品。

6.3.2.2 进入作业区域应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒；头发应藏于工作帽内或使用发网约束。

6.3.2.3 进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品。

6.3.2.4 使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品生产无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品工器具、食品设备等与食品生产相关的活动前应洗手消毒。

6.3.3 来访者

非食品加工人员不得进入食品生产场所，特殊情况下进入时应遵守和食品加工人员同样的卫生要求。

6.4 虫害控制

6.4.1 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

6.4.2 应制定和执行虫害控制措施，并定期检查。生产车间及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类昆虫等侵入。若发现有虫害痕迹时，应追查来源，消除隐患。

6.4.3 应准确绘制虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息捕杀装置等放置的位置。

6.4.4 厂区应定期进行除虫灭害工作。

6.4.5 采用物理、化学或生物制剂进行处理时，不应影响食品安全和食品应有的品质、不应污染食品接触表面、设备、工器具及包装材料。除虫灭害工作应有相应的记录。

6.4.6 使用各类杀虫剂或其他药剂前，应做好预防措施避免对人身、食品、设备工具造成污染；不慎污染时，应及时将被污染的设备、工具彻底清洁，消除污染。

6.5 废弃物控制

6.5.1 应制定废弃物存放和清除制度，有特殊要求的废弃物其处理方式应符合有关规定。废弃物应定期清除；易腐败的废弃物应尽快清除；临时废弃物设施内的废弃物应及时清除。

6.5.2 车间外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离，防止污染；应防止不良气味或有害有毒气体溢出产生污染；应防止废弃物内的虫害孳生。

6.6 工作服管理

6.6.1 进入作业区域应穿着工作服。

6.6.2 应根据食品的特点及生产工艺的要求配备专用工作服，如衣、裤、鞋靴、帽和发网等，必要时还可配备口罩、围裙、套袖、手套等。

6.6.3 应制定工作服的清洗保洁制度，必要时应及时更换；生产中应注意保持工作服干净完好。

6.6.4 工作服的设计、选材和制作应适应不同作业区的要求，降低交叉污染食品的风险；应合理选择工作服口袋的位置、使用的连接扣件等，降低内容物或扣件掉落污染食品的风险。

7 原辅料、食品添加剂及相关产品要求

7.1 一般要求

应建立食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购、验收、运输和贮存管理制度，确保所使用的食品原料、食品添加剂和食品相关产品符合国家有关要求。不得将任何危害人体健康和生命安全的物质添加到食品中。

7.2 食品原料

7.2.1 采购的食品原料应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件；对无法提供合格证明文件的食品原料，应当依照食品安全标准进行检验。

7.2.2 食品原料必须经过验收合格后方可使用。经验收不合格的食品原料应在指定区域与合格品分开放置并明显标记，并应及时进行退、换货等处理。

7.2.3 加工前宜进行感官检验，必要时应进行实验室检验；检验发现涉及食品安全项目指标异常的，不得使用；只应使用确定符合要求的食品原料。

7.2.4 食品原料运输及贮存中应避免日光直射、备有防雨防尘设施；根据食品原料的特点和卫生需要，必要时还应具备保温、冷藏、保鲜等设施。

7.2.5 食品原料运输工具和容器应保持清洁、维护良好，必要时应进行消毒。食品原料不得与有毒、有害物品同时装运，避免污染食品原料。

7.2.6 食品原料仓库应设专人管理，建立管理制度，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品原料。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据不同食品原料的特性确定出货顺序。

7.3 食品添加剂

7.3.1 采购食品添加剂应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件。食品添加剂必须经过验收合格后方可使用。

7.3.2 运输食品添加剂的工具和容器应保持清洁、维护良好，并能提供必要的保护，避免污染食品添加剂。

7.3.3 食品添加剂的贮藏应有专人管理，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品添加剂。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据食品添加剂的特性确定出货顺序。

7.3.4 食品添加剂使用应符合 GB 2760 中的相关规定。

7.4 食品相关产品

7.4.1 采购食品包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂等食品相关产品应当查验产品的合格证明文件，实行许可管理的食品相关产品还应查验供货者的许可证。食品包装材料等食品相关产品必须经过验收合格后方可使用。

7.4.2 运输食品相关产品的工具和容器应保持清洁、维护良好，并能提供必要的保护，避免污染食品原料和交叉污染。

7.4.3 食品相关产品的贮藏应有专人管理，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品相关产品。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则。

7.5 其他

7.5.1 盛装食品原料、食品添加剂、直接接触食品的包装材料的包装或容器，其材质应稳定、无毒无害，不易受污染，符合卫生要求。

7.5.2 食品原料、食品添加剂和食品包装材料等进入生产区域时应有一定的缓冲区域或外包装清洁措施，以降低污染风险。

8 生产过程控制

8.1 生产工艺

原料处理 → 配料 → 和面 → 成型 → 包装 → 贮存。

8.2 具体控制措施

8.2.1 生物污染的控制

根据原料、产品和工艺特点，针对生产设备和环境实施清洁消毒，降低微生物污染的风险。

8.2.2 化学污染的控制

除工艺需要，不得在加工场所使用和存放与生产无关的化学制剂，洗涤剂、消毒剂等化学品应妥善保管使用。

8.2.3 物理污染的控制

采取必要措施（如防护、过筛等），防止异物污染食品。

9 检验

9.1 食品生产加工小作坊在下列情形下，应当提前进行全项检验：

- (一)首次出厂销售前；
- (二)停产后重新生产前；
- (三)原料和生产工艺发生重大变化前。

9.2 全项检验应当做好原始检验记录，不具备检验能力的，应当委托具有法定资质的食品检验机构进行全项检验并出具检验报告。每年至少进行一次全项检验。

9.3 产品售前应至少对其净含量（预包装食品）、感官要求进行检验，保留相关记录。原始检验记录和检验报告保存期限不得少于产品保质期满后一年。

10 标签标识

10.1 预包装食品应有标签，其标示的内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.2 简易包装应附标签，应在容器、外包装上标明食品的名称、成分或者配料表、生产者的名称、生产者的地址、联系方式、产品标准代号、生产日期、保质期、贮存条件等。

10.3 散装或难以包装和标识的，要在其储存位置及销售容器上标注食品生产加工小作坊核准证编号和专用标识。

11 贮存运输

11.1 原料运输及贮存中应避免日光直射、备有防雨防尘设施；根据生湿面制品原料的特点和卫生需要，必要时还应配备保温、冷藏、保鲜等设施。

11.2 原料运输工具和容器应保持清洁、维护良好，必要时应进行消毒。原料不得与有毒、有害物品同时装运，避免污染食品原料。

11.3 贮存场所应保持整洁卫生，场所内不得存放影响产品质量安全的物品；应根据贮存的要求提供适宜的温度和湿度等贮存条件。应采取有效措施确保贮存的食物不受污染。

11.4 应根据运输生湿面制品的要求提供防护措施；运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止受到不良影响。

12 记录管理

12.1 应做好原辅料进货记录。内容应包括原辅料名称、数量、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式等。

12.2 应如实记录食品的加工过程(包括工艺参数、环境监测等)及产品贮存情况等内容；

12.3 应做好产品销售记录。内容应包括产品名称、数量、生产日期、保质期、销售时间、购货者名称及联系方式等。

12.4 记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。