

T/GGI

贵州省团体标准

T/GGI 014—2017

岩脚面生产加工卫生规范

2017 - 09 -07 发布

2017 - 10 -07 实施

贵州省地理标志研究会

发布

仅限全国团体标准信息平台使用！

仅限全国团体标准信息平台使用！

仅限全国团体标准信息平台使用！

仅限全国团体标准信息平台使用！

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

请注意：本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由六枝特区市场监督管理局提出。

本标准由贵州省地理标志研究会归口。

本标准起草单位：六枝特区市场监督管理局、六枝特区岩脚大畅面业有限公司、六枝特区岩脚廻龙溪绿色食品加工厂、贵州省地理标志研究中心。

本标准起草人：杨霞、肖佩洁、张一玉、安融、林益成、肖丽琼、刘芳、张值富、王盛国、欧阳玲、钟蕾。

仅限全国团体标准信息平台使用！

仅限全国团体标准信息平台使用！

仅限全国团体标准信息平台使用！

仅限全国团体标准信息平台使用！

岩脚面生产加工卫生规范

1 范围

本标准规定了岩脚面生产加工的术语和定义、选址及加工场所环境、加工场所、设备、工具和容器、卫生管理、产品原料、食品添加剂和相关产品、生产过程食品安全控制、包装和标签、检验、贮存和运输、产品召回管理、培训、记录管理。

本标准适用于六枝特区境内进行加工生产岩脚面的企业、合作社、作坊。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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

3 选址及加工场所环境

3.1 选址

岩脚面加工场所周围25m内不得有有害气体、烟尘、粉尘、放射性物质及其他扩散性污染源，如化工生产、矿业生产、屠宰场、饲养场、皮毛加工场、坑式厕所、垃圾场或垃圾处理站等，不得有昆虫大量孳生的潜在场所。

3.2 环境

3.2.1 岩脚面加工场所应环境整洁，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。

3.2.2 加工场所内应有适当的排水系统。

3.2.3 生活区应与生产区分隔。

4 加工场所

4.1 设计和布局

4.1.1 加工场所的设计应根据生产工艺合理布局，各工序应减少迂回往返，根据岩脚面产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区，如：清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区，并采取有效分离或隔离，一般作业区与其他作业区域分割，避免食品生产加工过程或工序间发生交叉污染。

4.1.2 加工场所面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安置、清洗消毒、物料存储及人员操作。

4.1.3 应保证原料清洗与加工区、生熟加工区、内外包装区、人流物流等进行有效分隔，防止交叉污染，避免食品接触有毒物和不洁物。

4.2 建筑内部结构与材料

4.2.1 内部结构：建筑内部结构应易于维护、清洁或消毒。应采用适当的耐用材料建造。

4.2.2 顶棚：顶棚应采用无毒、无味、易于观察清洁状况的材料；结构上应不利于冷凝水垂直滴下，防止虫害和霉菌滋生。

4.2.3 墙壁：墙面、隔断应使用无毒、无味的防渗透材料建造；若使用涂料应无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的特性；墙裙由浅色瓷砖或相当材料建成，高1.5米以上；墙壁、隔断和地面交界处应结构合理、易于清洁，能有效避免污垢积存。

4.2.4 门窗：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，应使用不透水的坚固、不变形的材料制成；窗户如设置窗台，其结构应避免灰尘积存且易于清洁；非封闭窗应装有活动的和易于清洁的防蚊蝇设施。

4.2.5 地面：地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造；地面应平坦防滑、无裂缝、并易于清洗、消毒；应有适当的措施防止积水。

4.3 设施

4.3.1 供水设施：应能保证水质、水压、水量及其他要求符合生产需要；生产用水的水质应符合 GB 5749 的规定，对加工用水水质有特殊要求的食品应符合相应规定；供水设施中使用的涉水及饮用水卫生安全，还应符合国家卫生行政管理部门的相关卫生要求。

4.3.2 排水系统：排水系统应保证排水畅通、便于清洗维护；排水系统入口应有适当措施防止固体废弃物进入及浊气逸出；排水系统应保证食品及生产、清洁用水不受污染。

4.3.3 清洁设施：应配置足够的清洁食品器具和设备的专用设施。

4.3.4 废弃物存放设施：应配备存放废弃物的专用设施，车间内存放废弃物的容器应标识清晰并及时清理；废弃物容器应配有盖子或可封闭，防止污染食品。

4.3.5 个人卫生设施：应设置员工更衣室，更衣室应设在生产车间或作业区入口处等适宜位置，工作服应与个人服装及其它物品分开放置，应在车间入口处、清洁作业区入口处适当位置设置洗手、干燥、消毒设施；还应根据生产和清洁需要，在必要位置加设洗手消毒设施，洗手设施的开关应采用非手动式，龙头设置应根据每班人数而定，能满足日常工作中工人的手部清洁，洗手池应为光滑、不透水、易清洗的材质制成，其设计及构造应易于清洁消毒；产车间内不得设置卫生间，卫生间应保持清洁，卫生间内适当位置应设置洗手装置，卫生间的门不得与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。

4.3.6 通风设施：应具有自然通风或人工通风措施；若加工过程需要对空气进行过滤净化处理，应加装空气过滤装置并定期清洁、维护；根据生产需要，必要时应安装除尘设施。

4.3.7 照明设施：加工场所内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；如需在暴露食品和原料的正上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护设施。

4.3.8 仓储设施：应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施；仓库应以无毒、坚固的材料建成，地面平整，便于通风换气，仓库应有防止虫害侵入的装置；原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质的不同分设贮存场所、或分区域码放，并明确标示，必要时应设有温、湿度控制设施，并对温、湿度进行监控；仓库内贮存物品与墙壁、地面保持适当距离，以利空气流通及物品的搬运；清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等非食用化学物质应具备独立而安全的包装，应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。

5 设备、工具和容器

5.1 生产设备

5.1.1 应具有与生产能力相适应的生产设备，各设备应按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染，生产岩脚面的设备不得用于其他生产。接触原料、半成品与成品的工具、容器应有明显区分标志；加工用工具和容器应当与个人生活用品严格分开。

5.1.2 材质：与原料、半成品、成品接触的设备与用具，应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制作，应易于清洁和保养，避免产品受到污染；与加工产品接触表面应完好无损、易于清洁保养和消毒，由光滑、无吸收性材料制成，并符合国家相关规定；在正常生产条件下不会与产品以及清洁剂和消毒剂发生反应，并保持完好无损。

5.2 设备的保养和维修

应做好设备的日常维护和保养，定期检修，并记录。

6 卫生管理

6.1 卫生管理制度

应制定岩脚面生产卫生管理制度，并实行岗位责任制，明确岗位职责。

6.2 加工场所及设施卫生管理

6.2.1 加工场所内各项设施应保持清洁，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 废弃物放置场所不应有不良气味或有害、有毒气体溢出。应防止虫害的孳生，防止污染食品、食品接触面、水源及地面。

6.3 清洁与消毒

6.3.1 用于加工、包装、储运等的设备及工器具、生产用管道、食品接触面，应定期清洁消毒。

6.3.2 清洁消毒前后的设备和工具应分开放置并妥善保管，避免交叉污染。

6.4 人员健康管理卫生要求

6.4.1 人员健康管理：应建立并执行岩脚面生产人员健康管理制度，生产人员每年应进行健康检查，取得健康证明；应建立员工的培训制度，对本单位所有从业人员进行食品安全知识培训，培训记录保留2年以上；从业人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，或患有活

动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

6.4.2 从业人员卫生要求：进入生产加工场所前应整理个人卫生，防止污染物进入，生产区域应穿着洁净的工作服、洗手消毒；工作服应盖住外衣，头发不得露于帽外或使用发网约束，不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水，生产区域不得存放与产品生产无关的个人用品；工作服应保持干净完好，定期更换，避免成为污染源；使用卫生间、接触可能污染产品的物品、或从事与生产无关的其他活动后，再次从事生产相关活动，应洗手消毒。

6.5 虫害控制

6.5.1 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

6.5.2 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、蚊、蝇、昆虫等有害动物的侵入。应定期检查加工场所和周围环境虫害出没的痕迹。加工场所内若发现有虫鼠害时，应追查其来源，消除隐患，扑灭时应不污染食品、食品接触面及包装材料。

6.5.3 使用各类杀虫剂或其他药剂前，应做好对人员、食品、设备工具的污染和中毒的预防措施，用药后将所有设备、工具彻底清洗，消除污染。

7 产品原料、食品添加剂和相关产品

7.1 应采购或者使用符合食品安全标准要求的产品原料、食品添加剂和相关产品。采购的产品原料、食品添加剂和相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件。产品原料、食品添加剂和相关产品必须经验收合格后方可使用。

7.2 产品原料、食品添加剂和相关产品的采购应保留相关证件、票据及文件。

7.3 产品原料、食品添加剂和相关产品贮藏应有专人管理，食品添加剂应设专柜保管，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的产品原料、食品添加剂和相关产品。

7.4 仓库出货顺序应遵循先进先出的原则。

8 生产过程的食品安全控制

8.1 生物污染控制

应根据产品和工艺特点，针对生产设备和环境实施清洁消毒，根据产品特点确定关键控制环节进行安全控制，并降低微生物污染的风险。

8.2 化学污染控制

8.2.1 应当依照食品安全标准关于食品添加剂的品种、使用范围、用量的规定使用食品添加剂；不得在生产中使用食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。生产、经营的产品中不得添加药品。

8.2.2 除清洁消毒和工艺需要，不得在生产场所使用和存放可能污染产品的化学制剂。

8.3 物理污染控制

生产过程中不得开展可能产生异物、异味、碎屑等与生产无关，可能污染产品的活动。

9 包装和标签

9.1 包装

包装材料应清洁、无毒且符合国家相关规定，在指定的贮存和使用条件下不影响食品的安全和产品特性。

9.2 标签

9.2.1 预包装应当符合《预包装食品标签通则》（GB 7718）等食品安全法律、法规和食品安全标准对预包装食品标签的要求。

9.2.2 非预包装应在最小包装上加贴标签，标明以下内容：

- a) 产品的名称、生产日期、保质期、贮存条件；
- b) 产品生产加工企业、合作社、作坊的名称、地址、联系方式；
- c) 准许生产证编号；
- d) 成分或者配料表，所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称。

10 检验

10.1 每批产品出厂前应按标准对净含量、感官要求进行检验。

10.2 应妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。

10.3 应建立产品留样制度，及时保留样品。

11 贮存和运输

11.1 根据产品的性质选择贮存的方式和运输条件，不得与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。

11.2 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨水、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，以防止产品受到不良的影响。

11.3 贮存产品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。

11.4 仓库中的产品应定期检查，如有异常应及时处理。

12 产品召回管理

12.1 应建立回收产品管理制度。当发现某一批次或类别的产品含有或可能含有对消费者健康造成危害的因素时，应主动召回，作好相关记录。并按要求及时向相关部门通告。

12.2 应对召回的产品采取无害化处理或销毁等措施，并将产品召回和处理情况向相关部门报告。

13 培训

- 13.1 应对加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。
- 13.2 应通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和执行各项食品安全管理制度的意识和责任，提高相应的知识水平。
- 13.3 当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。
- 13.4 应评估培训效果，并进行常规检查，以确保培训的有效实施。

14 记录管理

- 14.1 应依照有关法律、法规 and 规定，建立原辅材料采购管理制度、生产过程质量安全管理制度、产品质量检验管理制度、产品贮存管理制度、从业人员健康管理制度、回收食品管理制度等管理制度，按制度规定实施并记录实施结果。
 - 14.2 应当如实记录购进原料、食品添加剂、相关产品的名称、规格、数量、生产批号、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，并保留载有相关信息的票据凭证。相关记录和票据凭证的保存期限不少于二年。
 - 14.3 产品原料、食品添加剂、相关产品进货查验记录、产品出厂检验记录应当真实，保存期限不得少于二年。
 - 14.4 应当建立产品销售记录，如实记录产品的名称、规格、数量、生产日期、购货者名称及联系方式、销售日期等内容，且保存期限也不少于二年。
 - 14.5 各项记录均应由记录和审核人员复核签名，记录内容完整、真实。
-