

T/SPAQ

四川省食品安全协会团体标准

T/SPAQ0002S-2020

岳池米粉（米线）生产条件基本要求

Basic requirement of production condition for Yuechi rice noodles



2020-09-01 发布

2020-10-01 实施

四川省食品安全协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由四川省食品生产安全协会提出并归口。

本标准起草单位：西华大学、四川省食品生产安全协会、岳池县经济和信息化局、四川省银丰食品有限公司，四川省户友绿色食品有限公司。

本标准主要起草人：张良，陈晟，李玉锋，吉礼，蒲开阳，秦覃，饶旭冬，许斌，李玉盛。

本标准为首次发布。



岳池米粉（米线）生产条件基本要求

1 范围

本标准规定了岳池米粉（米线）企业生产条件的基本要求，包括选址和厂区环境、厂房和车间、设施和设备、贮存和运输设施等方面的基本条件。

本标准适用于四川省广安市岳池县行政区域内，纳入食品生产许可证管理的岳池米粉（米线）生产企业。

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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 5083 生产设备安全卫生设计总则

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 选址和厂区环境

3.1 岳池米粉的生产厂房，选址应符合 GB 14881的规定。

3.2 上述选址，应符合岳池县城乡规划要求。

3.3 企业应具有与其食品生产许可中规定的食品品种、数量相适应的食品原料处理和加工、包装、贮存等场所。

3.4 厂区周围不应有虫害大量孳生的潜在场所。

3.5 厂区内不应兼营、生产和存放有碍食品安全的其他产品。

3.6 生产区和非生产区应分开，宿舍与生产区不应设在同一建筑物内。如有锅炉房的，则锅炉房应与食品生产区域设立可靠分隔。

4 厂房和车间

4.1 生产厂房应满足原料预处理、生产、包装的要求。

4.2 厂房与设施应根据工艺流程合理布局，并便于卫生管理和清洗、消毒。

4.3 厂房与设施结构合理、坚固，企业应自行制定厂房、设施、设备的维护保养计划，使之保持良好状态，并防止对产品的污染。厂房内应设有防蚊蝇、防鼠、防尘等设施。

4.4 车间中的生产区域，可分为清洁作业区（包括半成品老化、冷却、暂存及内包装间）、准清洁作业区（包括内包装材料消毒间或设施、缓冲间、浸泡及磨粉和蒸粉间）、一般作业区（包括原辅料仓库、外包装间、成品仓库）。各区之间应防止交叉污染，一般作业区应与其他作业区域分隔。

4.5 如产品中包括即食的米粉（米线）产品（如方便岳池米粉（米线）产品等），应确保即食产品与原料之间有充分、可靠的隔离，防止可能的污染风险。

4.6 厂房的地面、楼面应能防水、防渗漏、防滑、防腐蚀，无毒，易冲洗、消毒，并有适当的排水坡度。排水沟应为圆弧式的明沟，不渗水、易清洁。

4.7 墙壁和天花板如有涂层材料的，应能防水、防霉，光滑无毒，易清洁、消毒，无粉尘掉落。建议顶

角、地角、墙角呈弧形，便于清洁。

4.8 生产车间和储存场所的门、窗，应装配严密，并配有适当的防尘、防虫等设施，且易于清洁。

4.9 成品包装应与生产区域相对独立；车间内应设有洗手、更衣设施和鞋靴消毒池。

4.10 如有岳池米粉（米线）晒场，应远离公路等粉尘密集区域，应有防雨措施，地面应由硬质材料铺设，应坚硬、平整、便于清洁、不积水。

4.11 非生产用冷凝水、消防用水、蒸汽用水等，不应与生产用水系统交叉。

4.12 企业内应设置与生产相适应的检验室；设有微生物实验室（无菌室）的，应满足微生物学实验的相应要求。

4.13 厂房内应有独立的留样区域或留样室，并设置与留存样品储存条件相适应的设备、设施。留样区域或留样室的使用面积，应与生产相适应。

4.14 厂房外部应设置固定的废弃物存放容器、设施，以暂时存放生产中产生的垃圾和废料，避免其成为污染源，或吸引有害生物孳生的源头。

4.14 岳池米粉生产企业，宜在生产场所中设置管理通道。对参观者、访问者等外来人员，应在获得授权后方可进入生产区和贮存区，其在车间内的行动应有必要的控制措施和规定。

5 设施和设备

5.1 生产设施和设备应符合GB 5083的规定。

5.2 企业应具备与生产工艺相适应的生产设备，包括：

a) 原辅料加工设备、设施（筛选、破碎、磨浆、蒸煮设备、设施等）；

b) 出丝、烘干、老化所需的设备、设施；

c) 包装所需的设备、设施。

5.3 与原辅料、半成品和成品直接接触的机械设备、容器、管道和工具等，均应采用无毒无害、易清洗、无异味及不与其起化学反应的材料制作，推荐使用食品级不锈钢。

5.4 上述设备、容器、管道和工具，与食品接触的表面，不应使用涂料。接触面应平滑、边角圆滑、无裂缝。

5.5 与原辅料、半成品和成品不直接接触的机械设备、容器、管道和工具等，均材质应易于清洁、消毒。不应使用未经防霉处理过的竹木制品。

5.6 在米粉的清洗、浸泡、发酵、磨浆等作业中，有排水或废水流经的地面，易潮湿或需要经常清洗的地面，宜采用明沟排水。清洁作业区内，不应采用明沟排水。

5.7 应有必要的异物探测设备，如金属探测器、X光机或磁铁等，以确保混入产品的金属杂质都能被及时发现和剔除。推荐使用能够发现金属异物并将其移出产品流的自动排斥设备。

6 储存与运输

6.1 产品的贮存环境和运输应避免日光直射、雨淋、冰冻和撞击。

6.2 为实现上述要求，仓储区域应配有必要的通风、降温、除湿措施，并有室内温度监测的措施。鼓励企业使用对温度、湿度进行连续监测、记录并自动调节的装置、设备。

6.3 成品应按生产日期、品名、包装形式及批号分别码放，加以适当标示，并做记录。鼓励企业采用物联网技术进行仓储管理。

6.4 产品应经过检验合格之后方能出库，并遵循“先进先出”的原则。

6.5 产品的发运应有记录。内容包括批号、出库时间、地点、对象、数量等。

6.6 对于将米线产品和其他食物混装运输的情形，应确保车内不存在有强烈气味的食品，以防止可能的串味风险。推荐使用专用的运输工具（如汽车等）来运输米线产品，宜尽量避免将米线产品和非食品类货物混装运输。