

DB52

贵州省地方标准

DBS52/ 025—2017

食品安全地方标准 贵州米粉（米皮）加工卫生规范

Local food safety standards—Hygienic specification of Guizhou rice
noodles

2017 - 12 - 29 发布

2018 - 06 - 28 实施

贵州省卫生和计划生育委员会

发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原辅料要求	1
5 基本要求	2
6 加工技术	3
7 运输和贮存	3

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。

本标准由遵义市产品质量检验检测院提出。

本标准由贵州省卫生和计划生育委员会归口。

本标准起草单位：遵义市产品质量检验检测院。

本标准主要起草人：张昆嫻、任道援、刘桂兰、向丽萍、张祖文、马昌红。

食品安全地方标准 贵州米粉（米皮）加工卫生规范

1 范围

本标准规定了贵州米粉（米皮）的术语和定义、原辅料要求、基本要求、加工技术、运输和贮存的要求。

本标准适用于贵州米粉（米皮）生产加工的卫生规范。

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/T1354 大米

GB 2715 粮食卫生标准

GB 2716 食用植物油卫生标准

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

国家食品药品监督管理总局令2015年第16号 食品生产许可证管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

贵州米粉（米皮）

以大米、水为主要原料，可加其他食品辅料，经粉碎磨浆发酵（不发酵），熟化成型，干燥（或不干燥）加工而成；分为直接食用和加热食用两种。

4 原辅料要求

4.1 大米

应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

4.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.3 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

4.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.5 其他食品原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

5 基本要求

5.1 选址及厂区环境

5.1.1 选址

5.1.1.1 应符合 GB 14881 中 3.1 的相关规定。

5.1.1.2 生产场所应选择对食品无显著污染，四周无有害气体及废弃物、烟尘、粉尘、放射性物质及其他扩散性污染源（或不能有效清除污染源）的区域及地址；25 m 范围内不得有开放性污染源如旱厕、粪坑、暴露的垃圾场、污水池等；

5.1.2 厂区环境

5.1.2.1 应符合 GB 14881 中 3.2 的相关规定。

5.1.2.2 米粉（米皮）生产企业应随时保持厂区周边及厂区、车间等清洁卫生。道路硬化且平坦无积水、垃圾密闭式存放，排污沟渠也应密封。

5.1.2.3 厂区布局合理，生活区与生产区相互隔离，各功能区不得交叉污染；不得饲养家禽、家畜。

5.2 厂房和车间

5.2.1 应符合 GB 14881 中 4.1 的相关规定。

5.2.2 厂房和车间接贵州米粉（米皮）生产工艺及清洁程度的要求合理布局和划分，各功能区应相对分隔，避免交叉污染，生产直接食用米粉（米皮）产品应有独立的清洁作业区。

5.2.3 厂房和车间的面积、空间能满足生产人员操作、物流通畅。

5.2.4 熟化车间通风设施布局合理，防止生产过程中蒸汽过饱和影响操作等生产需求。

5.2.5 地面、墙面、隔断、顶棚应使用无毒、无味、防霉、防渗透材质、不易脱落、并易于清洁；地面应防滑、防积水；操作高度范围内墙面及墙角应光滑。

5.2.6 门窗应闭合严密、质地完好、可开启的窗户应安装纱窗。

5.3 生产设施与设备

5.3.1 应符合 GB 14881 中 5.1 的相关规定。

5.3.2 所用与食品接触设备材质应为符合食品安全管理规定，可采用分体设备也可采用自动化程度较高的生产线。

5.3.3 所有设备设施（包括食品容器）、排污地面、沟渠使用前后应用清洁剂、消毒剂和（或）高温蒸汽进行消毒并清洗，确保容器干净卫生，防止污物、消毒剂、清洗剂等残留发出异味。

5.3.4 应根据产品需要配备清洗、打浆（粉粹）、熟制（成型）、发酵、干燥、冷藏工序所需的设备设施。

5.4 卫生管理

5.4.1 应符合 GB 14881 中 6.1 的相关规定。

5.4.2 其他生产场所、房屋、设施等生产卫生规范应符合 GB 14881 中 6.2 的相关规定。

5.4.3 食品生产加工人员健康管理及卫生要求应符合 GB 14881 中 6.3 的相关规定。

5.5 文件和记录

加工企业的食品安全规章制度、文件和记录应符合食品安全法、《食品生产许可证管理办法》（2015 版）及 GB 14881 第 14 章的相关规定；内容包括记录采购、验收、生产、贮存、检验、设备维护保养、销售、产品召回等。

6 加工技术

6.1 选料

可采用人工或机械等多种方法将大米筛选除杂。

6.2 清洗

将大米清洗干净。

6.3 浸泡

将清洗干净的大米用水浸泡。

6.4 破碎

将浸泡好的大米用粉碎机破碎或打浆机制成湿润的细粉。

6.5 发酵

若生产发酵粉（酸粉）时，使用容器应洁净、无毒，环境清洁，自然发酵（具体时间视温度而定），发酵产生微酸味。

6.6 熟制成型

熟制是贵州米粉（米皮）加工的必须工序，即将粉碎好的米浆装入成型设备摊蒸或直接挤压熟化，冷却。生产直接食用的米粉（米皮），应移入专门的冷却间清洁保存。

6.7 干燥

生产干米皮（米粉）所需工序，将已成型或熟化的米皮（米粉）进行清洁干燥。

6.8 检测

应符合 GB 14881 中第 9 章的相关规定。

6.9 不得使用不合格原料生产加工和回收返工米皮米粉再加工。

7 运输和贮存

7.1 运输

运输用车辆应清洁、干燥、无异味、无污染；并定期清洁消毒。装卸食品的容器应安全无害、清洁卫生，使食品有效隔离；运输时应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

7.2 贮存

贮存时应保持干燥、通风、防污染，应存放于清洁、干燥、无异味的专用仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。产品应堆放在垫板上，且离地、离墙，中间留存通道。仓库周围应无异味污染。产品入库储存应实行先进先出，应按品种分别存放，防止挤压等损伤。
