

湖 南 省 地 方 标 准

DBS 43/007-2018

食品安全地方标准 米粉生产卫生规范

2018-4 -28 发布

2018- 10-9 实施

湖南省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准首次发布。

食品安全地方标准

米粉生产卫生规范

1 范围

本标准规定了米粉生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理的准则。

本标准适用于米粉的生产。

2 术语和定义

GB14881-2013确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

2.1 米粉

以大米为主要原料，食用淀粉等为辅料，经除杂、清洗、浸泡、磨浆、搅拌、熟制成型、老化（或不老化）、冷却、干燥（或不干燥）、包装等工序加工而成。

2.2 湿米粉

水分含量 $\geq 50\%$ $\leq 70\%$ 的米粉。

2.3 半干米粉

水分含量 $\geq 20\%$ $< 50\%$ 的米粉。

2.4 干米粉

水分含量 $\leq 15\%$ 的米粉。

2.5 老粉或粉头

由上一班生产的，未出厂销售的，在一定温度下老化后作为原料加入到下一班生产的湿米粉。

3 选址及厂区环境

3.1 选址

3.1.1 应符合 GB14881-2013 中 3.1 规定。

3.1.2 企业选址不应在居民生活区或居民聚集区，不应为地下室等采光和通风不良的场所。

3.2 厂区环境

3.2.1 应符合 GB14881-2013 中 3.2 规定。

3.2.2 厂区内锅炉房应与生产车间分隔。

4 厂房和车间

4.1 设计和布局

4.1.1 应符合 GB14881-2013 中 4.1 规定。

4.1.3 生产车间根据生产过程对清洁程度的要求，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，清洁作业区应为独立间隔，分别设置人员通道及物料运输通道。一般作业区应与其他作业区域分隔。

4.2 建筑内部结构与材料

4.2.1 内部结构

应符合GB14881-2013中4.2.1规定。

4.2.2 顶棚

4.2.2.1 应符合GB14881-2013中4.2.2规定。

4.2.2.2 不得使用塑料编织布等材质进行吊顶处理。

4.2.3 墙壁

4.2.3.1 应符合GB14881-2013中4.2.3规定。

4.2.3.2 清洁作业区和准清洁作业区墙裙应铺设到墙顶。

4.2.4 门窗

4.2.4.1 应符合GB14881-2013中4.2.4规定。

4.2.4.2 生产车间内门窗应使用防潮、防霉变的材料制成。

4.2.4.3 物流传递口均应设有闭合窗门，并设有风幕等防蝇设施。

4.2.4.4 清洁作业区门窗应保持生产中不能开启。

4.2.5 地面

应符合GB14881-2013中4.2.5规定。

4.2.6 其他

老化间及老化设施或烘房，其内部结构、顶棚、墙壁、门窗、地面等均应符合GB14881-2013的规定，并且做到防潮湿、防霉变、易清理。

5 生产设施与设备

5.1 设施

5.1.1 供水设施

应符合 GB14881-2013 中 5.1.1 规定。

5.1.2 排水设施

5.1.2.1 应符合 GB14881-2013 中 5.1.2 规定。

5.1.3 清洁消毒设施

5.1.3.1 应符合 GB14881-2013 中 5.1.3 规定。

5.1.3.2 生产车间内应配置设备及工器具的清洗消毒设施。清洁作业区应配置专用工器具的清洗消毒设施。

5.1.3.4 准清洁作业区、清洁作业区内应配置与容积相应的空气消毒设施。

5.1.4 废弃物存放设施

5.1.4.1 应符合GB14881-2013中5.1.4规定。

5.1.4.2 废弃物存放设施应为防潮湿、防霉变、易清洗的密闭容器。

5.1.5 个人卫生设施

5.1.5.1 应符合GB14881-2013中5.1.5规定。

5.1.5.2 准清洁作业区入口和清洁作业区入口应设置洗手池、更衣室和鞋靴消毒池或消毒设施。更衣室应有足够空间。作业区对内入口应与对外的出口错开或者形成一定夹角，并设有可自动闭合或手动闭合的门，防止车间直接对外。

5.1.5.3 清洁作业区人员入口应设置风淋室。

5.1.6 通风设施

5.1.6.1 应符合GB14881-2013中5.1.6规定。

5.1.6.2 蒸粉间应配置机械通风设施。进气口应安装空气过滤装置并定期清洁。

5.1.6.3 清洁作业区应对空气进行过滤净化处理。

5.1.7 照明设施

应符合GB14881-2013中5.1.7规定。

5.1.8 仓储设施

5.1.8.1 应符合GB14881-2013中5.1.8规定。

5.1.8.2 成品存放库应配置温度控制设施（干米粉生产企业除外），室内温度不超过25℃。

5.1.9 温控设施

5.1.9.1 应符合GB14881-2013中5.1.9规定。

5.1.9.2 清洁作业区内应配置温度控制设施（干米粉生产企业除外），在加工操作时室内温度不超过25℃。

5.2 设备

5.2.1 生产设备

5.2.1.1 一般要求

5.2.1.1.1 应符合GB14881-2013中5.2.1.1规定。

5.2.1.2 材质

5.2.1.2.1 应符合GB14881-2013中5.2.1.2规定。

5.2.1.2.2 食品接触表面不得使用涂料，不得使用竹木制品。

5.2.1.2.3 米粉生产车间内，不与食品接触的设备、器具，其材质应易于清洁。不得使用未经防潮、防霉处理的竹木制品。

5.2.1.3 设计

5.2.1.3.1 应符合GB14881-2013中5.2.1.3规定。

5.2.1.3.2 食品接触面应平滑、边角圆滑、无裂缝。

5.2.1.3.3 米浆输送管道应采用可拆卸的不锈钢管道。

5.2.2 监控设备

应符合GB14881-2013中5.2.2规定。

5.2.3 设备的保养和维修

应符合GB14881-2013中5.2.3规定。

6 卫生管理

6.1 卫生管理制度

应符合GB14881-2013中6.1规定。

6.2 厂房及设施卫生管理

6.2.1 应符合GB14881-2013中6.2规定。

6.2.2 每日或每班次生产完毕，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进行清洁消毒。清洁作业区应进行空气消毒。

6.2.3 车间内通风设备、空调及滤网应定期清洁。

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

应符合GB14881-2013中6.3.1规定。

6.3.2 食品加工人员卫生要求

应符合GB14881-2013中6.3.2规定。

6.3.3 来访者

应符合GB14881-2013中6.3.3规定。

6.4 虫害控制

应符合GB14881-2013中6.3.4规定。

6.5 废弃物处理

6.5.1 应符合GB14881-2013中6.5规定。

6.5.2 每班次生产完毕，应将废弃物清除，并对废弃物存放设施进行清洗消毒。

6.6 工作服管理

6.6.1 应符合GB14881-2013中6.6规定。

6.6.2 清洁作业区的工作服应每班次清洗、消毒、更换。

7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

7.1 一般要求

应符合 GB14881-2013 中 7.1 规定。

7.2 食品原料

7.2.1 应符合 GB14881-2013 中 7.2 规定。

7.2.2 不得使用回收米粉作为原料。加工中所使用的老粉，不得变质。

7.3 食品添加剂

应符合 GB14881-2013 中 7.3 规定。

7.4 食品相关产品

应符合 GB14881-2013 中 7.4 规定。

7.5 其他

应符合 GB14881-2013 中 7.5 规定。

8 生产过程的食品安全控制

8.1 产品污染风险控制

8.1.1 应符合 GB14881-2013 中 8.1 规定。

- 8.1.2 企业应对生产过程的工艺参数进行控制，核查工艺参数记录、生产记录、成品检验记录等管理报表，根据产品的特点抽检半成品。
- 8.1.3 严格执行生产操作规程。生产中如发现质量问题，应追查并纠正。
- 8.1.4 生产过程中使用的循环冷却水，应保持清洁，定期更换，防止污染产品。
- 8.1.5 输送半成品、成品的管道应严格管理，避免污染。
- 8.1.6 鼓励企业根据 HACCP 原理，确定生产过程中的关键控制点，制定纠偏措施，并确定检验项目、检验标准、抽样及检验方法。

8.2 生物污染的控制

8.2.1 清洁和消毒

- 8.2.1.1 应符合 GB14881-2013 中 8.2.1 规定。
- 8.2.1.2 应控制大米浸泡温度和时间。浸泡的大米不得腐败变质。
- 8.2.1.3 清洗、浸泡用水应及时排出车间，车间地面及排水沟渠不得积水和残留残渣。
- 8.2.1.4 每日或每班次生产完毕，清洗池、浸泡池、磨浆设备、米浆输送管道、搅拌设备、蒸粉设备、成型设备以及生产中使用的工具、器具、容器应清洗、保洁。
- 8.2.1.5 每班次开工前，应对准清洁作业区及清洁作业区进行空气消毒。

8.2.2 食品加工过程的微生物监控

- 8.2.2.1 应符合 GB14881-2013 中 8.2.2 条款规定。
- 8.2.2.2 按照附录 A 米粉加工过程微生物监控的要求实施监控。

8.3 化学污染的控制

应符合 GB14881-2013 中 8.3 规定。

8.4 物理性污染的控制

应符合 GB14881-2013 中 8.4 规定。

8.5 包装

- 8.5.1 应符合 GB14881-2013 中 8.5 规定。
- 8.5.2 成品应采用密闭包装。

9 检验

应符合 GB14881-2013 中 9 规定。

10 米粉的贮存、运输

- 10.1 应符合 GB14881-2013 中 10 的规定。
- 10.2 湿米粉和半干米粉贮存、运输温度不超过 25℃。

11 产品召回管理

应符合 GB14881-2013 中 11 的规定。

12 培训

应符合 GB14881-2013 中 12 的规定。

13 管理制度和人员

应符合 GB14881-2013 中 13 的规定。

14 记录和文件管理

应符合 GB14881-2013 中 14 的规定。

附录A
米粉加工过程微生物监控要求

监控项目		取样点	监控微生物指标	监控频率	监控指标限值
环境的微生物监控	食品接触表面	食品加工人员的手部、工作服、手套，输送带表面，工器具及其他直接接触食品的设备表面	菌落总数	每月2次	$\leq 500\text{cfu}/25\text{cm}^2$
	与食品或食品接触表面邻近的接触表面	设备外表面、支架表面、控制面板、零件车等接触表面	菌落总数	每月2次	$\leq 500\text{cfu}/25\text{cm}^2$
	加工区域内的环境空气	清洁区靠近裸露产品的位置	菌落总数	每月2次	$\leq 30\text{cfu}/\text{m}^3$
过程产品的微生物监控		内包装前的米粉（干米粉除外）过程产品	菌落总数	每周1次	$\leq 5000\text{cfu}/\text{g}$