

DB 44

广东省食品安全地方标准

DBS 44/017—2021

湿米粉生产和经营卫生规范

2021-12-13 发布

2022-3-13 实施

广东省卫生健康委员会

发布

前 言

本标准首次发布。

食品安全地方标准

湿米粉生产和经营卫生规范

1 范围

本标准规定了湿米粉原料采购、加工、包装、贮存、运输等环节的场所、设施与设备、人员的基本要求和卫生管理准则。

本标准适用于广东省内湿米粉的生产和经营活动。湿大米制品及湿粉条类淀粉制品的生产和经营参照本标准执行。

本标准不适用于网络食品交易、餐饮服务、现制现售的食品经营活动。

2 术语和定义

GB 14881—2013、DBS 44/012 界定的术语和定义适用于本标准。

3 选址及厂区环境

3.1 选址

3.1.1 选址应符合 GB 14881—2013 中 3.1 的规定。

3.1.2 选址应与有毒、有害场所及其他污染源保持 25 米以上的有效距离，保证不受污染源污染。

3.2 厂区环境

3.2.1 厂区环境应符合 GB 14881—2013 中 3.2 的规定。

3.2.2 生产加工场所应相对独立，与生活区、办公区有效分隔；生产加工场所内不得饲养禽畜，不得设立卫生间。

4 厂房和车间

4.1 设计和布局

4.1.1 湿米粉生产车间的设计和布局应能满足生产工艺流程和卫生操作要求，按原料验收→储存→大米清洗、浸泡、磨浆、调浆→蒸煮定型→冷却成型→包装→储存→装车配送的生产流程合理布局，避免食品生产中发生交叉污染。

4.1.2 设计和布局应符合 GB 14881—2013 中 4.1 的规定。

4.1.3 生产加工场所面积应与生产能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足布局、操作和安全生产要求。

4.1.4 厂房和车间应根据产品特点、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，一般作业区应与其他作业区域有效分隔。作业区划分要求见附录 A。

4.2 建筑内部结构与材料

4.2.1 应符合 GB 14881—2013 中 4.2 的规定。

4.2.2 生产加工场所地面、墙面应平整，应采用水泥或瓷砖等硬质材料；墙面、地面应便于清洗、消毒；

墙壁应有高度不低于 1.5m 的墙裙，且平整，防止污垢积存；窗户内窗台应便于清洁；顶部建造应防漏雨，防止灰尘积累、碎片脱落，并且容易清洁；门窗应严密、不变形，开闭自如。

5 生产设施与设备

5.1 设施

5.1.1 设施应符合 GB 14881—2013 中 5.1 的规定，以及下列基本要求：

- a) 具备良好的供水和排水、排污设施，排水终端口应设置防鼠格栅。
- b) 具备满足食品加工操作的照明、通风、排烟设施。通风设施应避免空气从一般作业区流向准清洁作业区。
- c) 具有与所生产加工产品的数量、贮存要求相适应的原料、成品仓储设施。贮存物品与墙壁、地面保持适当距离。原料、半成品、成品、包装材料等依据性质的不同分区域码放，并有明确标识，防止交叉污染。食品添加剂应具备独立的保存设施。
- d) 设置必要的洗手设施，并配备专用的消毒、干手用品；清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质应明确标识，并设专用保存设施。准清洁作业区入口和清洁作业区入口设置更衣室，工作服与个人服装及其他物品分开放置。洗手设施为非手动式。
- e) 根据实际需求配备必要的冷藏、消毒杀菌设施。
- f) 具备良好的防鼠、蝇、虫等设施，与外界通风设施应装有纱网；废弃物存放设施应为防潮湿、防霉变、易清洗的密闭容器；应采取有效措施，防止生产加工场所和周围区域内害虫孳生。
- g) 有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度能满足生产和操作需要。

5.1.2 清洁作业区（冷却成型间（区）、内包装间（区））应加装控制室温的设施，并定期清洁。

5.2 设备

应符合 GB 14881—2013 中 5.2 的相关规定，以及下列基本要求：

- a) 应配备与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。
- b) 直接接触食品的生产设备和器具应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈、不易于微生物滋生和符合卫生要求的材料制造。
- c) 应选用食品用清洁剂清洗食品加工设备和器具，使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。
- d) 包装、贮存、运输和装卸食品的器具和设备应当安全、无害，保持清洁，必要时进行消毒。

6 卫生管理

6.1 应符合 GB 14881—2013 中第 6 章的相关规定。

6.2 应建立清洁消毒制度和清洁消毒用具管理制度，每班次生产结束后应及时对车间、设备、设施进行清洗，清洗重点为与食品直接接触且容易积垢的磨浆设备、搅拌设备、米浆输送管道、冷却输送带、切刀等。

6.3 产品运输车辆应专用、保持清洁，每天清洗一次并做好记录。

6.4 生产过程中如使用循环冷却水，应保持清洁，并定期更换。

6.5 废弃物应定期清除；易腐败的废弃物应尽快清除；必要时应及时清除废弃物。

7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

应符合 GB 14881—2013 中第 7 章的规定。

8 生产过程食品安全控制

8.1 应符合 GB 14881—2013 中第 8 章的规定。

8.2 应制定蒸煮定型间（区）岗位操作规程，对蒸煮定型设备的压力或温度等关键条件进行监控，确保加热温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ 、加热时间保持 1min 以上，或采用其他等效杀菌效果的热加工工艺，并做好记录。

8.3 生产过程中清洁作业区的室温应保持在 25°C 以下，并做好记录。

8.4 应当关注食品在加工过程中可能产生有害物质的情况，鼓励采取有效措施减低其风险。

9 包装和标签

9.1 产品包装应能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质，使用完整独立包装，包装应密封（不得以扎口形式密封，不得扎孔），并醒目标识生产日期和保质期。

9.2 保质期在 24 小时内的产品，生产日期应标注年月日时（例：2019 年 03 月 20 日 3 时）。

9.3 保质期超过 24 小时的产品，运输、贮存及销售温度应低于 10°C 。

9.4 使用后杀菌工艺的产品，应确定相应的运输、贮存及销售温度。

9.5 产品标签应醒目标识“超过保质期不得食用”警示语。

10 检验

应符合 GB 14881—2013 中第 9 章的规定。

11 贮存和运输

11.1 应符合 GB 14881—2013 中第 10 章的规定。

11.2 贮存和运输条件应符合 DBS 44/ 012 中 5.3 的规定。

12 产品召回管理

应符合 GB 14881—2013 中第 11 章的规定。

13 培训

应符合 GB 14881—2013 中第 12 章的规定。

14 管理制度和人员

应符合 GB 14881—2013 中第 13 章的规定。

15 记录和文件管理

应符合 GB 14881—2013 中第 14 章的规定。

16 产品的销售

16.1 应符合 GB 31621-2014 中第 6 章的相关规定。

16.2 湿米粉销售者不得采购未经密封包装的产品。产品销售条件应符合 DBS 44/ 012 中 5.3 的规定，销售有温度控制要求的产品，应配备相应的冷藏设备，并保持正常运转，并做好记录。

附 录 A**湿米粉生产车间作业区划分要求**

作业区划分	布局分区
一般作业区	原辅料间（仓库）、外包装间、成品间（仓库）、包装材料间（仓库）
准清洁作业区	原料处理间（区）、蒸煮定型间（区）
清洁作业区	冷却成型间（区）、内包装间（区）
