

### 食品安全地方标准 贵州苕丝糖生产卫生规范

Local food safety standard—Guizhou sweet potato strip sugar production  
hygienic specifications

2018 - 12 - 14 发布

2019 - 05 - 13 实施

贵州省卫生健康委员会 发布



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 选址及厂区环境 .....	1
4 厂房和车间 .....	1
5 设施与设备 .....	2
6 卫生管理 .....	3
7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品 .....	4
8 生产过程的安全控制 .....	5
9 检验 .....	5
10 产品的贮存和运输 .....	6
11 产品召回管理 .....	6
12 培训 .....	6
13 管理制度和人员 .....	6
14 文件和记录 .....	6



## 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。

本标准由贵州省流通环节食品安全检验中心提出。

本标准由贵州省卫生健康委员会归口。

本标准起草单位：贵州省流通环节食品安全检验中心、贵州省分析测试研究院、习水县市场监督管理局、赤水市市场监督管理局、贵州省标准化院、贵州省习水县金桥食品有限公司。

本标准主要起草人：袁健、李占彬、刘桔、张飞、李荣华、申鹰、谢锋、罗艳、谭琴、徐娅、贺健雄、马富生、樊红鸟、龚萱、吕思均、郑义、谭维言、邵启君、罗明、梅承翰。



# 食品安全地方标准 贵州苕丝糖生产卫生规范

## 1 范围

本标准规定了贵州苕丝糖的生产过程中原料采购、加工、包装、贮存、运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和卫生管理准则。

本标准适用于贵州省内苕丝糖的生产和管理。

## 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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8978 污水综合排放标准

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

## 3 选址及厂区环境

3.1 应符合 GB 14881-2013 中 3.1 的相关规定。

3.2 厂区排水系统畅通，加工场所内地面硬化，生产区不得饲养与生产无关的动物（家禽、家畜、宠物等）。

3.3 厂区的锅炉房、储煤场所、污水及污物处理设施应与食品加工场所保持适当距离或分隔。

3.4 厂区内设置的食堂应与制造、调配、加工、贮存食品的场所相隔离。

## 4 厂房和车间

### 4.1 设计和布局

4.1.1 应符合 GB 14881-2013 中 4.1 的规定。

4.1.2 厂区规划设计科学，应有完善的供水、排水系统、便捷的交通系统。

4.1.3 厂区布局合理，各功能区划分应有隔离措施；易产生污染的设施处于全年最小频率风向的上风侧；锅炉、废水处理站等均应与生产车间、仓库、供水设施隔开，避免原材料与半成品、成品之间交叉污染。

4.1.4 应根据生产工艺、生产特性要求，设置不同的功能区域，如清洗、搅拌混合、蒸煮、成型切片、烘干、油炸、冷却和包装、贮存、人员更衣和工器具清洗消毒等区域。

4.1.5 生产车间(含包装间)应有足够的空间，生产机械设备距屋顶及墙(柱)的间距应考虑方便清洁、安装及检修。

### 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 生产加工场所墙面、顶棚和门窗应用无毒、无异味、不透水、不易积垢、防腐、易于清洁的材料。生产车间和贮存场所的窗户应装纱窗、纱网，以防虫害。

## 5 设施与设备

### 5.1 设施

#### 5.1.1 供水设施

应符合GB 14881-2013中5.1.1的规定。

#### 5.1.2 排水设施

5.1.2.1 应符合 GB 14881-2013 中 5.1.2 的规定。

5.1.2.2 排污设施的设置应与生产需求相适应，生产加工区域的排水沟不得设置明沟，排水沟的设计应有适当斜度，不得有积水、渗漏、淤泥、破坏和滋长有害物等现象发生。

5.1.2.3 室内排水系统应带水封的地漏等装置，防止浊气逸出和虫害风险。污水的排放应符合 GB 8978 的规定。

#### 5.1.3 清洁消毒设施

5.1.3.1 应符合 GB 14881-2013 中 5.1.3 的规定。

5.1.3.2 应配有清洗、消毒设施，加工成型无菌区域应单独配备消毒设施，避免清洁消毒带来的交叉污染。

#### 5.1.4 废弃物存放设施

5.1.4.1 应符合 GB 14881-2013 中 5.1.4 的规定。

5.1.4.2 应在生产车间以外的适当地点设置废弃物集中存放场所、设施，必要时应依废弃物分类存放，并设有明显标识，并根据废弃物特性进行处置。

#### 5.1.5 个人卫生设施

应符合GB 14881-2013中5.1.5的规定。

#### 5.1.6 通风设施

5.1.6.1 应符合 GB 14881-2013 中 5.1.6 的规定。

5.1.6.2 应对产生大量油烟或蒸汽的区域（如油炸区、蒸煮区）设立独立的通风排气设施，通风排气设施应易于清洁、维修或更换。

#### 5.1.7 照明设施

应符合GB 14881-2013中5.1.7的规定。

#### 5.1.8 仓储设施

应符合GB 14881-2013中5.1.8的规定。

#### 5.1.9 温控设施

5.1.9.1 应符合 GB 14881-2013 中 5.1.9 的规定。

5.1.9.2 在产品易吸潮的内包装车间，应根据工艺需要设置除湿机、空调等湿度控制设施。

## 5.2 设备

### 5.2.1 生产设备

5.2.1.1 应符合 GB 14881-2013 中 5.2.1 的规定。

5.2.1.2 生产车间内接触食品的各种设备、器具等应由无毒、无异味、耐腐蚀、不易发霉等，且符合食品安全的材料制造。

5.2.1.3 接触生产加工过程食品的设备、工具、容器应避免含高铅或高锡的金属材料，若因工艺需要，应采取措施以避免迁移带来污染。

5.2.1.4 油炸设备上应安装有效排除油烟、蒸汽和防油滴回滴的装置，并采用易于清洗、耐腐蚀的材料。

### 5.2.2 监控设备

应符合 GB 14881-2013 中 5.2.2 的规定

### 5.2.3 设备的保养和维修

应符合 GB 14881-2013 中 5.2.3 的规定。

## 6 卫生管理

### 6.1 卫生管理制度

6.1.1 应符合 GB 14881-2013 中 6.1 的规定。

6.1.2 应制定对生产环境、从业人员、设施设备、原材料等的卫生监管制度，确定监管范围、对象和频率，并做好相应记录。

6.1.3 应制定对产生油污的设备（如油炸设备、淋油设备等）的卫生监控措施，并保持记录。

### 6.2 厂房及设施卫生管理

6.2.1 应符合 GB 14881-2013 中 6.2 的规定。

6.2.2 加工器具应按类别存放在专用区域内。

6.2.3 应定期或不定期对车间（包括顶棚、地面、墙壁、门窗）进行清洁和消毒。相关设备和工具消毒后应根据需要进行清洗，避免残留的消毒剂污染食品。

6.2.4 应制定对产生油污的设备（如油炸设备、淋油设备等）的卫生监控措施，并保持记录。

### 6.3 食品加工人员健康管理及卫生要求

#### 6.3.1 食品加工人员健康管理

应符合 GB 14881-2013 中 6.3.1 的规定。

#### 6.3.2 食品加工人员卫生要求

6.3.2.1 应符合 GB 14881-2013 中 6.3.2 的规定。

6.3.2.2 工作人员应穿戴洁净的工作衣帽、口罩、手套等。

6.3.2.3 在食品生产过程中，不应饮食、吸烟、玩手机、随地吐痰、乱扔废弃物、触碰私人物品等。

### 6.3.3 来访者

应符合GB 14881-2013中6.3.3的规定。

## 6.4 虫害控制

6.4.1 应符合GB 14881-2013中6.4的规定。

6.4.2 用于清洁、消毒、杀虫等物品应明确标识，并与食品及包装材料分隔存放。

## 6.5 废弃物及副产品的处理

6.5.1 应符合GB 14881-2013中6.5的规定。

6.5.2 原辅料处理间的废弃物应及时清除，其他生产车间及其他工作场所的废弃物应及时清理出厂区。

6.5.3 油炸后废弃的油脂应当收集存储，集中处理，并做好相关记录，不得随意处置。

## 6.6 工作服管理

应符合GB 14881-2013中6.6的规定。

# 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GB 14881-2013中7.1的规定。

## 7.2 食品原料

7.2.1 应符合GB 14881-2013中7.2的规定。

7.2.2 红薯宜选用当地红心苕，根据产品种类可选用紫薯等，应新鲜、无虫害、无变质，原料验收后应及时加工处理；糯米应符合相关国家标准要求；食用油应符合GB 2716的规定；食品加工用水的水质应符合GB 5749的规定。

7.2.3 食品原料的入库和使用应遵循“先进先出”的原则。贮存过程中应注意防潮防霉，并定期或不定期检查，及时清理有变质迹象和霉变的原料。

7.2.4 根据原材料番薯的保存特性，必要时建立冷藏库保存，也可加工成烘干的糯米薯条半成品保存。食品原料如有特殊贮存条件要求，应对其贮存条件进行控制并做好记录。冷冻原料解冻时应控制解冻温度和时间，防止原料出现腐变。

## 7.3 食品添加剂

应符合GB 14881-2013中7.3的规定。

## 7.4 食品相关产品和其他

7.4.1 应符合GB 14881-2013中7.4、7.5的规定。

7.4.2 直接接触产品的包装纸、盒及塑料薄膜等包装材料，应符合相关标准的规定。

7.4.3 不应使用二次回收的材料作为与食品接触的内包装使用；周转用外包装再次使用前应清洗干净，避免发生交叉污染。

## 8 生产过程食品安全控制

### 8.1 产品污染风险控制

8.1.1 应符合 GB 14881-2013 中 8.1 的规定。

8.1.2 对时间和温度有控制要求的工序，如蒸煮、油炸、冷却、切片、成型等，应严格按照产品工艺要求进行操作。

8.1.3 番薯等生鲜原料在清洗后应有适当的分拣或分切，保证符合食品安全要求。

8.1.4 蒸煮过程应控制温度、时间、压力等，并保存记录。

8.1.5 油炸过程中的油脂应符合相应的食品安全标准，油炸工序应采用不锈钢材料的设备、器具，油炸过程应控制油炸温度、时间、真空度以及油脂品质；油炸后的产品应注意贮存，防止吸潮。

8.1.6 焙烤过程应控制设备的温度和时间，需要贮存的半成品，应控制其水分含量。

8.1.7 成品应在符合相关规定的条件下存放，应采取有效措施，防止在贮存时被二次污染。

8.1.8 生产监控发现异常时，应迅速查明原因，及时纠正并做好记录。

8.1.9 用于输送、装载、贮存原辅材料、半成品、成品的设备、容器及用具，其操作、使用与维护应避免对加工过程中或贮存中的产品造成污染。

### 8.2 生物污染控制

#### 8.2.1 清洁和消毒

8.2.1.1 应符合 GB 14881-2013 中 8.2 的规定。

8.2.1.2 应对生产车间的台面、工器以及搅拌混合、成型的设施设备进行定期清洗、消毒，防止积尘和细菌滋生。

8.2.1.3 洗手设施、干手设施等应保持正常使用状态。配制的消毒剂应有说明书，并由专人管理，保证消毒效果。

#### 8.2.2 食品加工过程的微生物监控

8.2.2.1 应符合 GB 14881-2013 中 8.2.2 的规定。

8.2.2.2 生产过程的搅拌、切压成型、包装区域为微生物关键控制点，必要时应建立微生物控制程序。

### 8.3 化学污染的控制

应符合 GB 14881-2013 中 8.3 的规定。

### 8.4 物理污染的控制

应符合 GB 14881-2013 中 8.4 的规定。

### 8.5 包装

8.5.1 应符合 GB 14881-2013 中 8.5 的规定。

8.5.2 产品包装前应有适当的措施，确保产品在包装袋内不产生结露而导致产品变质。

8.5.3 与食品直接接触的材料应符合相关标准，食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。使用包装材料时应核对标识，避免误用。

## 9 检验

应符合GB 14881-2013中第9章的规定。

#### 10 产品的贮存和运输

应符合GB 14881-2013中第10章的规定。

#### 11 产品召回管理

应符合GB 14881-2013中第11章的规定。

#### 12 培训

应符合GB 14881-2013中第12章的规定。

#### 13 管理制度和人员

应符合GB 14881-2013中第13章的规定。

#### 14 文件和记录

14.1 应符合 GB 14881-2013 中第 14 章的规定。

14.2 记录内容应完整、真实、清晰、易于识别和检索；鼓励采用先进技术手段(如电子计算机信息系统)，进行记录和文件管理。

---



