

DBS 23

黑龙江省地方标准

DBS 23/025-2024

食品安全地方标准 淀粉制品小作坊生产卫生规范

2024-09-23 发布

2024-12-23 实施

黑龙江省卫生健康委员会 发布

前 言

本文件依据 GB/T 1.1-2020 的编写规定起草。

本文件由黑龙江省卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：黑龙江省轻工科学研究院、黑龙江省天润检验检测研究院有限公司、东北林业大学、黑龙江省标检产品检测有限公司、齐齐哈尔市市场监督管理局、牡丹江市市场监督管理局。

本标准主要起草人：常洪娟、李娜、吕伟民、杨婧娥、赵云财、郝慧蕾、崔捷璇、包怡红、孔庆敏、安宇宁、赵文晶、张劲松、包洪涛、李中朝、霍达、王金翠、梁超、张超。

本文件于 2024 年 09 月首次发布。

食品安全地方标准

淀粉制品小作坊生产卫生规范

1 范围

本文件规定了淀粉制品小作坊的术语和定义、生产加工场所、设施与设备、卫生管理及食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品、生产过程控制、检验、标签标识、贮存运输、记录管理。

本文件适用于黑龙江省区域内淀粉制品生产加工小作坊。

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文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

3 术语和定义

GB 14881、GB 2713 界定的及以下的术语和定义适用于本文件。

3.1

淀粉制品

以薯类、豆类、谷类等植物中的一种或几种制成的食用淀粉为原料，经和浆、成型、干燥(或不干燥)等工艺加工制成的产品，如粉条、粉丝、粉皮、凉粉等。

3.2

淀粉制品小作坊

有固定生产加工场所，从业人员较少，生产条件、设备和工艺简单，不具备取得食品生产许可证条件，从事淀粉制品（粉条、粉丝、粉皮、凉粉等）生产加工的个体食品生产者。

4 生产加工场所

4.1 外部条件

4.1.1 应符合 GB 14881-2013 中 3.1 和 3.2 的规定。

- 4.1.2 生产加工场所周围区域应采取有效措施防止虫害孳生。进行杀虫、消毒操作时，不得污染原辅料、半成品及成品。
- 4.1.3 生活区及办公区(生产现场记录区除外)应与生产区保持适当距离或分隔。
- 4.1.4 应对厕所等污染源采取有效隔离措施，防止污染。
- 4.1.5 生产加工场所不得饲养禽、畜等动物。

4.2 内部条件

- 4.2.1 应根据生产工艺需要合理布局，内部设计和布局应满足食品卫生操作要求及安全生产、设备安装和检修的要求。应具有与生产的淀粉制品品种、数量相适应的原料处理、加工、包装、贮存等场所，避免生产过程中发生交叉污染。
- 4.2.2 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域，并有效分离或分隔。
- 4.2.3 应设置与生产工艺相适应的原料间（区）、和浆（调湿）间（区）、铺浆间（区）（有铺浆工序的）、熟化间（区）（有熟化工序的）、老化间（区）、成型间（区）、干燥间（区）（有干燥工序的）、切割间（区）、包装间（区）、贮存间（区）。既生产干淀粉制品、又生产湿淀粉制品的，应设置各自独立的包装间（区）及贮存间，确保干、湿有效分离或分隔。既生产即食淀粉制品、又生产非即食淀粉制品的，应设置各自独立的包装间、贮存间，避免交叉污染。
- 4.2.4 生产加工场所的内部墙面应平整，在操作高度范围内的墙面应光滑、易清洗；顶棚应使用无毒、无味的防渗透材料建造，应防止漏雨及灰尘积累、碎片脱落，应不易积累污垢且易于清洁；若使用涂料，应保证无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁。水蒸汽比较集中的区域，所用的材料应耐湿、耐热，并且能够防止结露和发霉。
- 4.2.5 地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造。地面结构应有利于排污和清洗。地面应平坦防滑、无明显裂缝，易于清洁、消毒，并有适当的措施防止积水。
- 4.2.6 采用室外自然干燥方式生产淀粉制品的，自然晾晒区应为硬质地面，并有必要的防护措施，避免污染。
- 4.2.7 蒸汽、水、电等配件管路应避免设置于暴露食品的上方；如确需设置，应有能防止灰尘散落及水滴掉落的装置或措施。
- 4.2.8 门窗应闭合严密，门表面应平滑、防吸附、不渗透，并易于清洁、消毒，应采取必要的措施防止玻璃等破碎后对原料、包装材料及食品造成污染。

5 设施与设备

5.1 设施

- 5.1.1 应具备良好的供水设施。食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定，自备水源及供水设施应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品还应符合国家相关规定。
- 5.1.2 应具备符合要求的污水排放设施，且排水良好。排水系统入口应安装带水封的地漏等装置，以防止固体废弃物进入及浊气逸出。排水系统出口应有适当措施以降低虫害风险。
- 5.1.3 应配备工器具和设备设施的清洁设施。
- 5.1.4 应配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施和容器。存放废弃物的设施和容器应标识清晰，并分类存放，必要时使用密闭设施。
- 5.1.5 生产加工场所入口处应设置更衣间（区），并保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。
- 5.1.6 应设置必要的洗手、消毒设施。

5.1.7 应具有适宜的通风措施，产生大量蒸汽的区域应设置必要的排风设施，有效控制生产环境的温度和湿度。通风口应安装防止虫、蝇等侵入的网罩。通风设施应易于清洁、维修和更换。

5.1.8 应有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足生产和操作需要。如需在暴露食品和原料的正上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护措施。

5.1.9 生产加工场所及库房应有良好的防鼠、虫、蝇等设施。

5.1.10 应根据不同淀粉制品生产需要配备适宜的加热、干燥及冷藏、冷冻等设施，以及用于监测和控制温度、湿度的设施。

5.2 设备

5.2.1 应配备与淀粉制品品种、生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列。生产设备主要包括：和浆（调湿）设备、漏粉（挤压）设备（有漏粉或挤压工序的）、铺浆设备（有铺浆工序的）、冷却设备、干燥设备、切割设备、包装设备等。

5.2.2 与原料、半成品、成品接触的设备与工器具，应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制作。

5.2.3 设备、工器具等与食品接触表面的材料应光滑、无吸收性、易于清洁保养和消毒，其材质应当符合食品相关产品的有关要求。如使用传统工艺的竹制、木制器具时，应保证器具经必要的清洁消毒，且无积垢、无霉点。

5.2.4 应加强设备的日常维护和保养，并及时记录。

6 卫生管理

6.1 人员卫生管理

6.1.1 应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

6.1.2 进入生产区前应保持良好的个人卫生。

6.1.3 生产人员不得将与生产无关的物品带入生产区；工作时不得带首饰、手表，不得化妆；进入生产区应洗手、消毒。

6.1.4 非食品生产人员不得进入食品生产作业区，特殊情况下进入时应遵守和食品生产人员同样的卫生要求。

6.2 生产加工场所卫生管理

6.2.1 生产加工场所内各设备设施应保持清洁，出现问题应及时维修或更新；顶棚、墙壁、地面有破损时，应及时修补。

6.2.2 用于加工、储运等的设备及工器具、生产用管道、食品接触面，应定期清洁、消毒。

6.2.3 采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类、昆虫等孳生及侵入。定期进行除虫灭害工作。

6.2.4 易腐败的废弃物应尽快清除，其他废弃物应定期清除。生产加工场所外废弃物放置场所应与生产加工场所隔离。

7 食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品

7.1 一般要求

应建立食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品的采购、验收、运输和贮存管理制度，确保所使用的食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品符合国家有关要求。不得将任何危害人体健康和生命安全的非食用物质添加到产品中。

7.2 食品原辅料

7.2.1 生产淀粉制品所用的食用淀粉应符合 GB 31637 的要求，辅料应符合相应标准及有关规定。

7.2.2 食品原辅料应经过验收合格后方可使用，经验收不合格的食品原辅料应在指定区域与合格原辅料分开放置并标记清晰，且应及时进行退、换货等处理。

7.2.3 建立食品原辅料管理制度，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品原辅料。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则。

7.3 食品添加剂

7.3.1 使用的食品添加剂应有生产许可证和产品合格证明等文件。食品添加剂必须经过验收合格后方可使用。

7.3.2 食品添加剂应实行专人、专区（架、间）、专账管理，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品添加剂。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据食品添加剂的特性确定出货顺序。

7.3.3 食品添加剂应符合相应食品安全国家标准的规定，不得使用食品添加剂以外的非食用化学物质。

7.4 食品相关产品

7.4.1 采购的食品包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂等食品相关产品应当查验产品的合格证明文件，实行许可管理的食品相关产品还应查验供货者的生产许可证。食品包装材料等食品相关产品必须经过验收合格后方可使用。

7.4.2 清洗剂、消毒剂、杀虫剂等物质应单独存放、明显标识。

7.4.3 应定期检查食品相关产品的质量和卫生情况，避免使用不合格的食品相关产品。

7.5 其他

7.5.1 盛装食品原辅料、食品添加剂、直接接触食品的包装材料的包装或容器，其材质应稳定、无毒无害，不易受污染，符合相应的食品安全国家标准要求。

7.5.2 食品原辅料、食品添加剂和食品包装材料等进入生产区域时应有外包装清洁措施，以降低污染风险。

8 生产过程控制

8.1 生产工艺

8.1.1 粉丝和粉条

食用淀粉→和浆（调湿）→成型（漏粉或挤压）→熟化或不熟化→老化→干燥或不干燥→切割→包装

8.1.2 粉皮

食用淀粉→和浆→铺浆→熟化→老化→成型→干燥或不干燥→切割→包装

8.1.3 凉粉

食用淀粉→和浆→铺浆→熟化→老化→成型→切割→包装

- 8.2 原辅料在使用前应经过查验，严禁使用发霉、变质的原辅料。
- 8.3 生产加工场所的环境应按相关要求进行清理，保持整洁卫生。
- 8.4 采取有效措施将原辅料与半成品、成品有效分离或分隔，并确保与半成品、成品接触的设备、工具等表面清洁。
- 8.5 应控制和浆（调湿）、铺浆、熟化、成型、老化、干燥等工序的工艺和参数。
- 8.6 用于淀粉制品干燥的晾晒区四周应无尘土飞扬及污染源，地面应平坦、无积水。晾晒的淀粉制品不得直接接触地面。
- 8.7 应按照 GB 2760 及有关公告的规定使用食品添加剂，重点关注硫酸铝钾、硫酸铝铵等含铝食品添加剂及防腐剂、漂白剂的使用，避免超量、超范围使用。
- 8.8 生产设备上可能直接或间接接触产品的活动部件若需润滑，应当使用食用油脂或能保证食品安全要求的其他油脂。
- 8.9 应避免零件、金属碎屑、润滑油或其他污染因素污染产品，采取有效措施最大程度地降低产品受到玻璃、塑胶等异物污染的风险。
- 8.10 当进行现场维修、维护等工作时，应采取适当措施避免异物、异味、粉尘等污染产品。

9 检验

- 9.1 每批产品出厂前应按照执行标准进行检验，检验项目至少要包含感官要求和净含量（限预包装食品）。
- 9.2 每年至少进行一次全项检验，保留检验原始记录。不具备全项检验能力的，应当委托具有法定资质的食品检验机构进行检验，并保存检验报告。
- 9.3 在首次出厂销售前、停产后重新生产前、原料和生产工艺发生重大变化前等情形下，应当提前进行全项检验。
- 9.4 应建立食品出厂检验记录制度，原始检验记录和检验报告保存期限不得少于产品保质期满后一年。

10 标签标识

- 10.1 预包装食品标签应符合 GB 7718（除食品生产许可证号外）和 GB 28050 及有关规定，并标注食品生产加工小作坊专用标识。
- 10.2 散装产品的容器、外包装上应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产者名称、地址、联系方式、食品生产加工小作坊专用标识。

11 贮存运输

- 11.1 根据产品特点和安全卫生要求选择适宜的贮存条件和运输方式，必要时应配备冷藏、冷冻设备设施。不得与有毒、有害或有异味的物品同贮同运。
- 11.2 贮存、运输和装卸用的容器、工器具和设备应清洁、卫生、安全、无害，以降低污染的风险。
- 11.3 贮存和运输过程中应避免雨淋、受潮。

12 记录管理

- 12.1 应做好原辅料进货记录。内容应包括原辅料名称、数量、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式等。
 - 12.2 应做好生产加工环节记录。记录内容应清晰、完整、真实。
 - 12.3 应做好产品销售记录。内容应包括产品名称、数量、生产日期、保质期、销售时间、购货者名称及联系方式等。
 - 12.4 记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月。
-