
湖南省卫生和计划生育委员会 公告

2018年2号

根据《中华人民共和国食品安全法》和原国家卫生计生委食品司关于进一步规范食品安全地方标准管理工作有关通知规定，经湖南省食品安全地方标准审评委员会审查通过，现发布《食品安全地方标准 米粉生产卫生规范》（DBS43/007-2018）。

特此公告。

附件：食品安全地方标准 米粉生产卫生规范
（DBS43/007-2018）



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	$\leq 30\text{cfu}/\text{mL}$
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	$\leq 5000\text{cfu}/\text{g}$

抄送：国家卫生健康委食品司、国家食品安全风险评估中心、湖南省
食品药品监督管理局

湖南省卫生计生委办公室

2018年4月28日印发

校对：黄 术