

出口速冻方便食品加工 企业注册卫生规范

(1995年 缘月 圆日 国家进出口商品检验局发布)

员依据和适用范围

圆员本规范根据《出口食品厂、库卫生要求》制订。

圆圆本规范适用于各种出口速冻方便食品、油炸的即食的动物肉、及可食脏器加工企业(或生产车间,下同)的卫生注册。原料性水煮动物肉的加工企业卫生注册应参照本规范执行。

圆猿速冻方便食品系指用粮油、面粉、果菜、肉类、水产品等原料制作,经加热或未加热后速冻、冷藏的方便食品。

圆卫生质量管理

圆员出口速冻方便食品加工企业应当建立保证出口食品卫生的质量体系,并制定体现和指导质量体系运行的质量手册。

圆圆出口速冻方便食品加工企业的卫生质量体系应当包括:各机构、各类人员的工作职责、工作程序和工作要求;各场所、设施、工器具、原辅料、加工过程及加工人员的卫生要求;工作记录和检查要求,以及自我纠偏要求。

质量手册中应当体现的基本内容:

圆圆员卫生质量方针和卫生质量目标;

圆圆圆组织机构及其职责、工作程序和工作要求;

圆圆猿各级人员的工作职责、工作程序和工作要求;

圆圆源环境卫生的要求和控制;

圆圆缘车间及设施卫生的要求和控制;

圆圆远原料、辅料卫生质量的要求和控制;

圆圆苑加工人员卫生要求和控制;

圆圆愿加工卫生质量的要求和控制;

圆圆怨包装、储存、运输卫生的要求和控制;

園園園产品卫生检验的要求；

園園園文件和记录的控制；

園園園质量体系的内部审核。

猿厂区环境卫生

猿出口速冻方便食品加工企业不得建在有碍食品卫生的区域，厂区周围应清洁卫生，无物理、化学、生物等污染源。

猿厂区路面平整、清洁、不积水，主要通道铺设水泥等硬质路面，空地应绿化。

猿厂区应按工艺要求布局，生产区与生活区应隔离。锅炉房应设在下风向位置。

猿厂区内不得生产、存放有碍食品卫生的其他产品，不得有危害食品卫生的不良气味、有毒有害气体等。

猿厂区有合理的给排水系统。废弃物应当远离车间集中存放并及时清理出厂。废弃物的排放与处理应符合国家环保的有关规定。

猿厂区卫生间应有冲水、洗手、防蝇、防虫设施，墙壁、地面易清洗消毒，并保持清洁。

源车间及设施卫生

源车间面积与加工能力相适应，工艺流程布局合理。排水畅通，通风良好。

源车间地面应由防滑、坚固、耐腐蚀的材料建筑，平坦、不积水，易于清洗消毒，保持清洁；车间与外界相连的排水、通风口应有防蝇、防虫、防鼠装置。

源车间内墙壁和天花板采用无毒、浅色、防水、防霉、不易脱落、便于清洗的材料修建，墙角、地角、柱角、顶角具有弧度。

源车间门窗由浅色、平滑、易清洗、不透水、耐腐蚀的坚固材料制作，门、窗口应有防虫、防蝇、防鼠、防尘设施。设有内窗台的，其台面应向下斜约源度角。

源应有与车间相连的，为生熟加工人员分设的更衣室，更衣室内配备有更衣镜及与加工人员数目相适应的更衣柜、鞋柜及挂衣架，并设紫外线消毒装置，清洁卫生，通风良好，有适当照明。

源应有与车间相连接的，为生熟加工人员分设的卫生间，有冲水装置、洗手消毒设施及换气装置，备有洗涤用品和不致交叉污染的干手用品，水龙头为非手动开关，门窗不直接开向车间，室内

应保持清洁,通风良好。卫生间外备有挂衣架和拖鞋。

馃阄车间入口处设有鞋靴消毒池。车间入口处和车间内适当的位置设足够数量的洗手消毒设施,备有洗涤用品及消毒液和不致交叉污染的干手用品,水龙头为非手动开关。原料入口处必要时设车轮消毒池。

馃愿车间内生、熟加工区之间应严格分开,人员固定,不得串岗。必要时,生、熟加工要分车间进行,采用可关闭的窗口或加热设备由生区向熟区传递半成品。

馃怨车间内操作台、工器具、传送带(车)用无毒、不生锈、易清洗消毒、坚固耐用的材料制作。

馃院蒸煮、油炸、烟熏、烘烤加工设施的上方,应设与之相适应的排油烟和通风装置。

馃院车间供水、供气、供电满足生产所需。作业区照明设施的照度不低于 圆圆德曾 检验台上方的照度不低于 缘圆德曾 车间照明设施应装有防护罩。

馃院车间内应安装温度显示装置,温度必须控制在加工工艺要求所需范围内。

馃院加热设备的温度计、压力表须符合要求,并定期校正。

馃院在车间内适宜位置设有工、器具清洗消毒间,并供有愿益的热水。

缘原料、辅料及加工用水卫生

缘肉肉类原料必须是经商检部门卫生注册的加工厂的产品,具有兽医卫生检疫合格证书。

缘水产品必须采用品质新鲜、冷冻良好、肌肉组织紧密有弹性的原料,而且必须是经商检卫生注册或登记的加工厂的产品。

缘果菜类原料,必须采用新鲜或冷藏的。成熟适度,风味正常,无病虫害,无腐烂。干制果菜原料应干燥、无发霉变质,无虫蛀。

缘其他原料、辅料和添加剂应当符合国家有关卫生规定,严禁使用进口国不允许使用的添加剂。

缘原料、辅料进厂后应专库存放,经过检验合格的方可投入使用。

缘加工用水必须符合国家生活饮用水卫生标准。水质卫生检测每年不少于二次。

远加工人员卫生

远员从事食品加工、检验、包装及生产管理人员每年至少进行一次健康检查,必要时作临时健康检查,新进厂人员必须经过体检合格后方可上岗。建立员工健康档案。

远凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病原携带者)、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病者,必须调离食品加工检验岗位。

远加工、检验人员必须保持个人清洁,进入车间必须穿戴工作衣、帽、鞋靴,按规定洗手消毒、鞋靴消毒。不得将与加工无关的物品带入车间,工作时不得带饰物和手表,不得化妆。离开车间必须换下工作衣、帽、鞋靴。工作服应集中管理,定期清洗、消毒、收发。

远原生熟区加工人员及检验人员工作服、帽应用不同颜色加以区分。

远缘制馅、成型、加热、预冷、内包装人员应戴口罩和带发套的帽子。

远企业定期对员工进行加工卫生教育和培训,新进厂员工应经卫生考核合格后方可上岗。

苑加工卫生

苑应确定加工过程的关键控制点,制定操作规程并得到连续有效的监控。对监控失效期间的产品应及时隔离处理,并采取有效的纠正措施。

苑加工过程所用设备、操作台、工具、容器应定时清洗消毒,配料容器、衡器、绞肉机、搅拌器应用 苑益 热水清洗消毒后使用。应定时对直接接触产品的器具和工人的手做细菌数检测。

苑猿肉类、水产品、蔬菜等作馅用的原料,在投料前应经充分挑选、清洗、漂烫等处理。面粉及辅料等应经检验合格。

苑原配料、绞肉、搅拌、成型、等加工过程应防止外来杂物污染。对跌落地面的原料及产品应收集到专用容器隔离,在卫生检验人员的监督下及时处理。

苑缘水煮牛肉、猪肉等原料性水煮动物肉,应经加热使中心温度达到 苑益,保持 员分钟以上。

苑远加热柜(锅)应为前后可开启型,其入口在上一工序操作间,出口在下一工序操作间,使加热前后产品完全隔离。

7.1.1 组织应对与质量体系运行有关的活动应有完整的、规范的记录。

7.1.2 组织应对质量记录的收集、编目、归档、保管和处理予以具体规定。所有记录至少应保存一年。

7.2 质量体系的内部审核

7.2.1 企业应制定内部质量审核程序，至少每半年对质量体系运行情况进行一次内部审核。

7.2.2 内部质量审核应由经培训合格的、与所审核的部分无直接责任的人员进行。

7.2.3 对审核中发现的问题应及时采取有效的纠正措施。