

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 5190—2002

---

## 无公害食品 稻米加工技术规范

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准由农业部农业机械化管理局提出。

本标准由全国农业机械标准化技术委员会农机化分技术委员会归口。

本标准起草单位：山东省农业机械试验鉴定站、山东精良机械集团有限公司。

本标准主要起草人：赵开泰、石宝成、邱韶峰、王维功、孙西胜、陈钰。

# 无公害食品 稻米加工技术规范

## 1 范围

本标准规定了达到无公害稻米加工质量要求的生产企业的基本条件、加工卫生控制要点、生产过程监控、人员要求、质量管理、成品包装、标识及贮运。

本标准适用于无公害食品稻米加工过程的控制。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 1350 稻谷

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品标签通用标准

GB/T 17109—1997 粮食销售包装

NY 5115—2002 无公害食品 大米

## 3 基本条件及加工卫生控制要点

### 3.1 原料要求

#### 3.1.1 采购

采购的稻谷质量应符合 GB 1350 的要求。

#### 3.1.2 运输

3.1.2.1 运输工具应具备有防雨、雪等措施。

3.1.2.2 运输作业应防止污染,不得与有毒、有害物品同时装运。

### 3.2 生产设施

#### 3.2.1 厂区环境卫生

稻米加工企业应建在交通方便、水源充足,远离粉尘、烟雾、有害气体及污染源的地区。厂区内的环境卫生应符合表 1 的规定。

表 1 厂区内环境卫生

| 序号 | 项目    | 要求  |
|----|-------|---|
| 1  | 道路    | a) 厂区主要道路和进入厂区的道路应铺设适于车辆通行的坚硬路面(如混凝土或沥青路面)<br>b) 道路路面应平坦、无积水            |
| 2  | 绿化及排水 | 厂区内应进行合理绿化,保持环境整洁,并有良好的防洪、排水系统  |
| 3  | 卫生设施  | a) 厂区厕所应远离生产车间、原粮及成品库<br>b) 厕所应是水冲式,并设有洗手设施及卫生责任制<br>c) 应设有与职工人数相适应的淋浴室 |

表 1(续)

| 序 号 | 项 目  | 要 求  |
|-----|------|--|
| 4   | 垃圾处理 | a) 垃圾应集中存放<br>b) 垃圾存放处应远离生产车间、原粮和成品库<br>c) 垃圾应定期清理出厂,并对垃圾存放处随时消毒 |
| 5   | 鼠患   | 厂区内应无虫鼠患,灭鼠不得使用药剂  |
| 6   | 禁养   | 厂区内禁止饲养家禽、家畜及其它动物  |

## 3.2.2 生产车间卫生

生产车间卫生应符合表 2 的规定。

表 2 生产车间卫生

| 序 号 | 项 目    | 要 求   |
|-----|--------|---|
| 1   | 地 面    | 地面应平整、光洁、干燥                                       |
| 2   | 内墙及天花板 | 内墙和天花板应采用无毒、不易脱落的装饰材料                             |
| 3   | 门 窗    | 门窗应完整、紧密,并具有防蝇、防虫、防鼠功能                            |
| 4   | 通 风    | 车间内应有通风、散热的设施,防止粉尘污染                              |
| 5   | 生产设备   | a) 生产设备使用的润滑油不得滴漏于车间地面<br>b) 应定期清理生产设备中的滞留物料,防止霉变 |
| 6   | 更 衣    | 更衣室应与生产车间相连,更衣室内应每人配备更衣柜                          |

## 3.2.3 个人健康及卫生

个人健康卫生应符合表 3 的规定。

表 3 个人健康及卫生

| 序 号 | 项 目  | 要 求   |
|-----|------|---|
| 1   | 卫生教育 | 企业应对职工进行卫生教育,达不到卫生知识考核的不应上岗操作   |
| 2   | 健康检查 | a) 新职工应取得健康合格证后方可工作<br>b) 老职工每年应进行一次健康检查,对健康不合格者应调离   |
| 3   | 健康状况 | 凡患有消化道传染病、肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病人员,不得进入厂区  |
| 4   | 个人卫生 | a) 生产人员进车间应穿戴工作服、工作帽、工作鞋,并保持整洁<br>b) 生产人员上班前洗手,班中便后应洗手<br>c) 生产人员不得留长指甲和涂指甲油<br>d) 车间内禁止吸烟、随地吐痰、乱丢杂物、摆放与生产无关的杂物 |

## 3.2.4 生产设备

3.2.4.1 稻谷加工设备中与加工原料直接接触的零部件材料应选用无污染材料。

3.2.4.2 稻谷加工机械设备与加工原料接触部位不允许有漏、渗油现象。筛片、碾米室、抛光室、色选机通道等不允许有油漆或油污。

## 4 生产过程的监控

## 4.1 工艺要求

4.1.1 所采用的加工工艺应能确保产品质量稳定正常。

4.1.2 通用的一般工艺要求及生产设备见表 4。

表 4 一般工艺要求及生产设备

| 序 号    |      | 项 目              | 要 求            |       |     | 备 注                    |
|--------|------|------------------|----------------|-------|-----|------------------------|
| 1      | 清粮   | 含杂率/%            | ≤0.3           |       |     |                        |
| 2      | 稻谷   | 脱壳率/%            | 早籼             | 晚籼    | 晚粳  | 加工稻谷符合 GB 1350 标准中三等以上 |
|        |      |                  | ≥75            | ≥78   | ≥80 |                        |
|        |      | 糙碎率/%            | ≤8             | ≤6    | ≤4  |                        |
|        |      | 谷糙混合物中含稻壳率/%     | ≤1             |       |     |                        |
|        |      | 胶辊材料             | 无毒             |       |     |                        |
|        |      | 胶耗/[kg(稻谷)/g(胶)] | ≥25            |       |     |                        |
| 3      | 谷糙分离 | 净糙中稻谷含量/(粒/kg)   | ≤30            |       |     |                        |
| 4      | 碾米   | 总碎米率/%           | 早籼             | 晚籼    | 晚粳  | 加工稻谷符合 GB 1350 标准中三等以上 |
|        |      |                  | ≤39            | ≤30   | ≤20 |                        |
|        |      | 大米中含谷量/(粒/kg)    | ≤10            | ≤10   | ≤8  |                        |
|        |      | 大米中含糠粉率/%        | ≤0.15          |       |     |                        |
|        |      | 成品温升/℃           | ≤14            |       |     |                        |
| 5      | 白米分级 | 特级米含碎率/%         | ≤4.5           |       |     |                        |
| 6      | 抛光   | 增碎率/%            | ≤2             |       |     | 可选项                    |
|        |      | 含水率/%            | 籼米             | 粳米    |     |                        |
|        |      |                  | ≤14.5          | ≤15.5 |     |                        |
|        |      | 含糠粉率/%           | ≤0.1           |       |     |                        |
|        |      | 抛光剂(水)           | 应符合 GB 5749 要求 |       |     |                        |
| 成品温升/℃ | ≤14  |                  |                |       |     |                        |
| 7      | 色选   | 色选精度/%           | ≥99.9          |       |     | 可选项                    |

## 4.2 检验控制

4.2.1 应有适应的检验(化验)室和检验设备。

4.2.2 检验人员应对原料进厂、加工直至成品出厂全过程进行监督检查,重点做好原料验收、半成品检验和成品检验工作。

## 4.3 记录控制

4.3.1 各项检验控制应有原始记录。

4.3.2 各项原始记录按规定保存。

4.3.3 原始记录格式规范、填写认真、字迹清晰。

## 5 质量管理

无公害食品的稻米加工企业的质量管理应符合表 5 的规定。

表 5 质量管理

| 序 号 | 项 目          | 要 求  |
|-----|--------------|--|
| 1   | 管理制度         | a) 企业应制定质量方针,并树立在厂区内明显处<br>b) 各个岗位应有完善的管理制度<br>c) 从原粮购入到成品米出厂的质量管理制度<br>d) 对各项制度应保证运行有效  |
| 2   | 档案及记录        | a) 人员健康档案<br>b) 人员培训档案<br>c) 设备档案<br>d) 原粮及成品米档案<br>e) 原粮产地环境条件和生产技术档案<br>f) 生产车间的交接班记录<br>g) 检验(化验)室计量器具档案和使用记录<br>h) 检验报告及记录 |
| 3   | 检验控制         | a) 有适应的检验(化验)室和检验设备<br>b) 原粮的检验<br>c) 成品米加工质量的检验<br>d) 对成品米卫生指标的检验应由省级以上认可的检验机构承担  |
| 4   | 制度实施检查       | a) 企业每年应评审管理制度实施情况<br>b) 对生产车间每 3 个月进行一次制度实施检查<br>c) 对成品库每月进行一次制度实施检查<br>d) 在原粮购入旺季每周进行一次原粮购入制度检查<br>e) 以上的检查应有记录并存档           |
| 5   | 原粮产地和成品米售后服务 | a) 企业定期到原粮产地了解情况,应包括农药使用,化肥使用、灌溉水等<br>b) 企业应走访市场,反馈消费者对质量状况意见<br>c) 各项活动应有记录并存档  |

## 6 成品质量

6.1 成品米的加工质量应符合 NY 5115—2002 中表 1 的规定。

6.2 成品米的卫生指标应符合 NY 5115—2002 中表 2 的规定。

## 7 包装、标识

### 7.1 包装

7.1.1 加工后成品米须降温至 30℃以下(含 30℃)或不高于室温 7℃(含 7℃)才能包装,利于贮藏。

7.1.2 包装大米的器具应专用,不得污染。

7.1.3 打包间的落地米不得直接包装出厂。

7.1.4 包装袋口应缝牢固,以防撒漏。

7.1.5 出厂产品应附有厂检验部门签发的合格证,合格证应使用无毒材质制成。

### 7.2 标识

7.2.1 包装器具表面图案、文字的印刷应清晰、端正、不褪色。

7.2.2 销售大米的包装标识应符合 GB 7718 和 GB/T 17109—1997 中第 7 章的规定。应标注以下

内容：

- a) 净含量；
- b) 品名、执行标准号、质量等级；
- c) 生产者(或销售者)名称、地址、商标、邮政编码；
- d) 生产日期、保质期；
- e) 存放注意事项及专用大米(如免淘洗米)的食用方法说明；
- f) 特殊说明、条件码及必要的防伪标识。

## 8 运输、贮存

### 8.1 运输

8.1.1 运输用的车辆、工具、铺垫物应清洁卫生、干燥,不得将稻谷、成品与污染物品同车运输。

8.1.2 运输中要防雨淋、防曝晒、防灰尘。

### 8.2 贮存

8.2.1 成品米存放在专用仓库内,库内不得存放其他物品。

8.2.2 仓库内地面须设铺垫物,铺垫物顶部离地面距离不小于 20 cm,成品米垛须离墙 30 cm 以上。

8.2.3 不同加工批次、不同原粮产地加工出的成品米应分别堆放。

---

中华人民共和国农业  
行业标准  
无公害食品 稻米加工技术规范  
NY/T 5190—2002

\*

中国标准出版社出版  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

\*

开本 880×1230 1/16 印张 3/4 字数 12 千字  
2002年8月第一版 2002年8月第一次印刷  
印数 1—3 000

\*

书号:155066·2-14673 定价 10.00 元  
网址 [www.bzcb.com](http://www.bzcb.com)

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533



NY/T 5190-2002