

粮油标准汇编

卫生检验卷

(第二版)

中国标准出版社第一编辑室 编



 中国标准出版社

粮 油 标 准 汇 编
卫 生 检 验 卷
(第 二 版)

中国标准出版社第一编辑室 编

中 国 标 准 出 版 社

图书在版编目 (CIP) 数据

粮油标准汇编. 卫生检验卷/中国标准出版社第一编辑室编. —2 版. —北京: 中国标准出版社, 2005
ISBN 7-5066-3932-7

I. 粮… II. 中… III. ①粮食-商品规格质量-标准-汇编-中国②食用油-商品规格质量-标准-汇编-中国③粮食-食品检验-标准-汇编-中国④食用油-食品检验-标准-汇编-中国 IV. ①F762-65②TS210.7③TS227

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 125292 号

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

网址 www.bzcb.com

电话: 68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 32 字数 918 千字
2005 年 12 月第二版 2005 年 12 月第一次印刷

*

定价 93.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话: (010)68533533

前 言

为更好地满足读者需求,本汇编第二版仍沿用第一版的形式《粮油标准汇编 卫生检验卷》第一版自 1997 年出版发行以来,大部分所收录的标准已被修订。分为品种质量卷、测定方法卷(上、下册)、卫生检验卷、术语卷、机械卷,共五卷。

《粮油标准汇编 卫生检验卷》第二版收录了截至 2005 年 10 月中旬以前批准发布的有关粮油卫生方面的标准共计 80 项,其中国家标准 72 项,行业标准 8 项。本汇编由生产企业卫生规范和卫生标准及分析方法两部分组成。

本汇编收集的标准属性已在本目录上标明,年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准、行业标准是在标准清理整顿前出版的,现尚未修订,故正文部分仍保留原样;读者在使用这些标准时,其属性以本目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中标准的属性请读者注意查对)。

本书可供行业生产、贸易、监督检验、科研及管理部门使用。

本书在汇编过程中承蒙国家粮食局标准质量中心同志的大力帮助,在此表示衷心的感谢。由于工作水平有限,在汇编过程中难免有疏漏错误之处,敬请广大读者批评指正。

编 者

2005 年 10 月

目 录

一、生产企业卫生规范

GB 8955—1988	食用植物油厂卫生规范	3
GB 13122—1991	面粉厂卫生规范	8
GB 14881—1994	食品企业通用卫生规范	11

二、卫生标准及分析方法

GB 2711—2003	非发酵性豆制品及面筋卫生标准	21
GB 2712—2003	发酵性豆制品卫生标准	25
GB 2713—2003	淀粉制品卫生标准	29
GB 2715—2005	粮食卫生标准	33
GB 2716—2005	食用植物油卫生标准	43
GB 2763—2005	食品中农药最大残留限量	48
GB/T 5009.21—2003	粮、油、菜中甲萘威残留量的测定	113
GB/T 5009.32—2003	油脂中没食子酸丙酯(PG)的测定	121
GB/T 5009.36—2003	粮食卫生标准的分析方法	125
GB/T 5009.37—2003	食用植物油卫生标准的分析方法	143
GB/T 5009.51—2003	非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法	153
GB/T 5009.52—2003	发酵性豆制品卫生标准的分析方法	159
GB/T 5009.53—2003	淀粉类制品卫生标准的分析方法	163
GB/T 5009.73—2003	粮食中二溴乙烷残留量的测定	167
GB/T 5009.77—2003	食用氢化油、人造奶油卫生标准的分析方法	173
GB/T 5009.94—2003	植物性食品中稀土的测定	181
GB/T 5009.96—2003	谷物和大豆中赭曲霉毒素 A 的测定	187
GB/T 5009.102—2003	植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定	193
GB/T 5009.103—2003	植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定	197
GB/T 5009.104—2003	植物性食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定	201
GB/T 5009.106—2003	植物性食品中二氯苯醚菊酯残留量的测定	207
GB/T 5009.107—2003	植物性食品中二嗪磷残留量的测定	211
GB/T 5009.110—2003	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定	215
GB/T 5009.111—2003	谷物及其制品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定	221
GB/T 5009.112—2003	大米和柑桔中啶硫磷残留量的测定	229
GB/T 5009.113—2003	大米中杀虫环残留量的测定	233
GB/T 5009.114—2003	大米中杀虫双残留量的测定	239
GB/T 5009.115—2003	稻谷中三环唑残留量的测定	243

GB/T 5009.117—2003	食用豆粕卫生标准的分析方法	247
GB/T 5009.126—2003	植物性食品中三唑酮残留量的测定	253
GB/T 5009.130—2003	大豆及谷物中氟磺胺草醚残留量的测定	259
GB/T 5009.131—2003	植物性食品中亚胺硫磷残留量的测定	265
GB/T 5009.133—2003	粮食中绿麦隆残留量的测定	269
GB/T 5009.134—2003	大米中禾草敌残留量的测定	275
GB/T 5009.135—2003	植物性食品中灭幼脲残留量的测定	281
GB/T 5009.136—2003	植物性食品中五氯硝基苯残留量的测定	289
GB/T 5009.143—2003	蔬菜、水果、食用油中双甲脒残留量的测定	294
GB/T 5009.144—2003	植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定	300
GB/T 5009.145—2003	植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定	306
GB/T 5009.146—2003	植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定	313
GB/T 5009.147—2003	植物性食品中除虫脲残留量的测定	321
GB/T 5009.148—2003	植物性食品中游离棉酚的测定	325
GB/T 5009.153—2003	植物性食品中植酸的测定	329
GB/T 5009.155—2003	大米中稻瘟灵残留量的测定	333
GB/T 5009.164—2003	大米中丁草胺残留量的测定	339
GB/T 5009.165—2003	粮食中 2,4-滴丁酯残留量的测定	346
GB/T 5009.172—2003	大豆、花生、豆油、花生油中的氟乐灵残留量的测定	351
GB/T 5009.174—2003	花生、大豆中异丙甲草胺残留量的测定	359
GB/T 5009.175—2003	粮食和蔬菜中 2,4-滴残留量的测定	363
GB/T 5009.176—2003	茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定	370
GB/T 5009.177—2003	大米中敌稗残留量的测定	376
GB/T 5009.180—2003	稻谷、花生仁中恶草酮残留量的测定	382
GB/T 5009.182—2003	面制食品中铝的测定	387
GB/T 5009.184—2003	粮食、蔬菜中噻嗪酮残留量的测定	391
GB/T 5009.202—2003	食用植物油煎炸过程中的极性组分(PC)的测定	395
GB 7102.1—2003	食用植物油煎炸过程中的卫生标准	401
GB 10146—2005	食用动物油脂卫生标准	405
GB 14891.8—1997	辐照豆类、谷类及其制品卫生标准	409
GB/T 14929.2—1994	花生仁、棉籽油、花生油中涕灭威残留量测定方法	411
GB 14932.1—2003	食用大豆粕卫生标准	415
GB 15196—2003	人造奶油卫生标准	419
GB 15203—2003	淀粉糖卫生标准	425
GB 17400—2003	方便面卫生标准	429
GB 17402—2003	食用氢化油卫生标准	435
GB 19295—2003	速冻预包装面米食品卫生标准	441
GB 19641—2005	植物油料卫生标准	447
GB 19646—2005	奶油、稀奶油卫生标准	451
SN 0493—1995	出口粮谷中敌百虫残留量检验方法	456
SN 0524—1996	出口粮谷中溴化物残留量检验方法	459

SN 0527—1996 出口粮谷中灭虫威残留量检验方法 465

SN 0701—1997 出口粮谷中磷胺残留量检验方法 471

SN/T 0801.23—2002 进出口动植物油及油脂溶剂残留量检验方法 477

SN/T 0965—2000 进出口粮谷中噻吩甲氯残留量检验方法 483

SN/T 1017.1—2001 出口粮谷中环庚草醚残留量检验方法 491

SN/T 1017.2—2001 出口粮谷中丁胺磷残留量检验方法 497

注：本汇编收集的国家标准的属性已在本目录上标明(GB 或 GB/T)，年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准是在国家标准清理整顿前出版的，现尚未修订，故正文部分仍保留原样；读者在使用这些国家标准时，其属性以本目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中标准的属性请读者注意核对)。

一、生产企业卫生规范

1 主题内容与适用范围

本规范适用于生产食用植物油脂或食用植物油制品的工厂(作坊)、食用油脂储炼厂,以及其他工厂附设的食用植物油脂或食用植物油制品的车间。

2 术语

- 2.1 食用植物油:利用植物油料经加工生产出供人类食用的油脂。
- 2.2 食用油制品:以动、植物油脂为主要原料,经深加工制成供人类食用的油脂用品,如人造奶油、起酥油、粉末油脂等。
- 2.3 溶剂:指在生产植物油或生产其他综合利用产品过程中所需要的6#大豆溶剂油以及国家允许使用的其他溶剂。

3 原材料采购、运输、贮藏的卫生

3.1 采购

- 3.1.1 采购的原辅材料必须符合国家有关的食品卫生标准或规定。
- 3.1.2 严禁采用下列原料生产食用植物油或食用油制品。
 - 3.1.2.1 受工业“三废”、放射性元素和其他有毒、有害物质污染而不符合国家有关卫生标准的原料。
 - 3.1.2.2 浸、拌过农药的油料种子。
 - 3.1.2.3 经加工处理后不符合食用植物油卫生质量标准的原料。
 - 3.1.2.4 混有非食用植物的油料、油脂,以及生产过程中非正常使用的矿物油。
 - 3.1.2.5 严重腐败变质的原料。
- 3.1.3 生产食用植物油或工厂综合利用所用的溶剂,必须符合国家有关规定。
- 3.1.4 必须采用国家允许使用的、定点生产的食用级食品添加剂。

3.2 运输

- 3.2.1 运输原辅材料的车、船、容器等必须符合卫生要求;不允许将原料与有毒、有害或其他可能造成原料污染的物品混运。
- 3.2.2 溶剂的贮罐、输送管道、运输工具必须专用。

3.3 贮藏

- 3.3.1 贮存原辅材料的仓库必须通风、干燥、清洁卫生,具有防虫、防鼠设施,定期清扫、消毒。油料应按不同品种分类堆放,防止腐败变质。
- 3.3.2 油脂贮罐必须坚固、密闭、无毒,按有关规定设计制作。
- 3.3.3 特殊原辅材料应根据其特性采取相应的贮存措施。

4 工厂设计与设施的卫生

4.1 选址

食用植物油厂必须建在交通方便,水源充足,无有害气体、烟雾、灰尘、放射性物质及其他扩散性污染源的地区。

4.2 厂区和道路

厂区裸露地面应绿化。厂区道路、车辆集中场地和油桶堆放场地应铺砌水泥地面或其他坚硬地面。地面应平坦,无积水,不起尘土。

4.3 厂房与设施

4.3.1 厂房与设施应根据工艺流程合理布局,并便于卫生管理,便于清扫、消毒。

4.3.2 厂房与设施必须结构合理、坚固、完好;经常维修、保养,保持良好状况。

4.3.3 厂房与设施必须严格防止鼠、蝇及其他害虫的侵入和隐匿,并应有防烟雾、防灰尘的有效措施。

4.3.4 食用与非食用植物油的原料和成品仓库应分别设置,防止交叉污染。

4.3.5 锅炉房应远离生产车间和成品库;内部布局合理;烟囱高度要达到环保部门要求并有除尘设施。

4.4 生产(加工)车间

4.4.1 生产(加工)车间的一般要求

4.4.1.1 车间内必须具有通风、照明设施。

4.4.1.2 车间内地面、墙壁、天花板须平整。

4.4.1.3 车间的门窗须完好、严密,采用不变形的材料制作,必须有防蚊、蝇设施。

4.4.1.4 车间内设备、管道、动力照明线、电缆等必须安装合理,符合有关规定,并便于维修。

4.4.2 生产(加工)车间的特殊要求

4.4.2.1 浸出、炼油、食用油制品车间的地面须稍有坡度,便于清洗。

4.4.2.2 食用油制品车间及包装车间应符合下列要求:

地面磨水磨石、墙根砌白瓷砖或相当的建材;墙角、地角、顶角呈弧形;墙壁、天花板、门窗涂刷无毒的浅色涂料;安装排风扇、抽风机或空调设备;架空构件及其辅助装置必须能防止尘污积聚,便于清洗。

4.4.2.3 浸出车间的设备、管道必须密封良好。

4.4.2.4 油料预处理车间必须安装防尘设施,以保证车间内外粉尘含量符合国家环境保护的规定。

4.5 生产区与职工生活区应隔开,生产区内不得设职工与家属宿舍。

4.6 卫生设施

4.6.1 供水系统

4.6.1.1 生产用水必须符合GB 5749《生活饮用水卫生标准》的规定。如配备贮水设施,应有防污染措施,定期清洗、消毒。

4.6.1.2 非生产用水(循环、制冷、冷却、消防用水等)必须用单独管道输送,决不能与生产(饮用水)交叉连接,并应有明显的颜色区别。

4.6.2 废弃物临时存放设施

应在远离生产车间的适当地点,设置废弃物临时存放设施。采用便于清洗、消毒的材料制成。结构严密,能防止害虫侵入,避免废弃物污染原料、成品、饮用水、设备、道路。

4.6.3 废水、废气处理系统

必须设有废水、废气处理系统;经常检查、维修。废水、废气的排放应符合国家环境保护的规定。

4.6.4 更衣室、厕所等设施

生产车间必须设有与车间人数相适应,并与车间相连接的更衣室、厕所、淋浴室和工间休息室。这些场所应灯光明亮、通风良好、清洁卫生、无气味;门窗不得直接开向车间。车间内和靠近车间的厕所必须是水冲式的。

4.6.5 洗手设施

车间内必须设有洗手设施。食用油制品车间及包装车间的进口处,必须设有不用手开关的温水或冷水洗手设施和供洗手用的清洗剂、消毒剂。洗手设施的下水管须经反水弯通入排水管,废水不得外溢。

4.6.6 其他设施

4.6.6.1 食用油制品车间及包装车间的进口处,必须设有鞋靴消毒池。

4.6.6.2 车间内必须设有水池、冲洗水管,供清洗设备、工器具、容器使用。

5 工厂的卫生管理

5.1 措施

5.1.1 工厂应根据本规范的要求,制订卫生实施细则。

5.1.2 工厂和车间都应配备经培训合格的专职卫生管理人员,按规定的权限和责任负责监督全体工作人员执行本规范有关规定。

5.2 维修、保养

厂房、设备、排水系统和其他机械设施,必须保持良好的状态。正常情况下,每年至少进行一次全面检修,发现问题时应及时检修。

5.3 清扫(清洗)、消毒

5.3.1 每天工作结束后和必要时必须彻底清扫(或清洗)生产场地的地面、墙壁、排水沟,必要时进行消毒。

5.3.2 更衣室、厕所、淋浴室,工间休息等公共场所,应经常清扫、清洗、消毒,保持清洁。

5.3.3 生产设备、中转容器、管道应定期清扫(清洗),保持清洁。

5.4 废弃物处理

5.4.1 厂房通道及周围场地应当保持清洁,不得堆放杂物。

5.4.2 生产场地和其他工作场地的废弃物必须随时清除,并及时清理出厂,废弃物容器及其存放场地应及时清洗、消毒。

5.5 除虫灭害

厂区周围应定期或在必要时进行除虫灭害,防止害虫孳生。

5.6 危险品管理

工厂必须设置专用的危险品库,存放杀虫剂和一切有毒、有害物品。这些物品必须贴有醒目的有毒标记。工厂应制订各种危险品的使用规则。使用危险品须经专门管理部门核准,并在指定的专门人员的严格监督下使用,严禁污染食品。

5.7 厂内禁止饲养家禽、家畜。

6 个人卫生与健康要求

6.1 卫生教育

工厂应对新参加工作及临时参加工作的人员进行卫生教育,定期对全厂职工进行“食品卫生法”、本规范及其他有关规定的宣传教育,做到教育有计划,考核有标准,卫生培训制度化和规范化。

6.2 健康检查

食用植物油或食用植物油制品的操作人员及有关人员每年至少进行一次健康检查,必要时接受临时检查。新参加或临时参加工作的人员,必须经健康检查并取得健康合格证后方可工作。

工厂应建立职工健康档案。

6.3 健康要求

凡患有下列病症之一者,不得在食用植物油脂车间、食用油制品车间工作:

痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病源携带者);

化脓性或渗出性皮肤病；
其他有碍食品卫生的疾病。

6.4 洗手要求

食用植物油脂和食用油制品操作人员在下述情况之一时必须洗手，工厂应有监督措施：
开始工作之前；
上厕所之后；
从事与生产无关的其他活动之后。

6.5 个人卫生

6.5.1 食用植物油制品操作人员应保持良好的个人卫生，勤洗澡、勤换衣、勤理发，不得留长指甲、涂指甲油。

6.5.2 食用植物油制品操作人员不得将与生产无关的个人用品、饰物带入车间；进车间必须穿戴工作服、工作帽、工作鞋；头发不得外露；不得穿戴工作服、工作帽、工作鞋进入与生产无关的场地。

6.5.3 严禁一切人员在车间内吃食物、吸烟、随地涕吐。

6.6 非加工人员

非加工人员进入车间时，必须遵守本规范6.5.2的规定。

7 生产过程中的卫生

7.1 工厂应根据原料的质量、卫生状况，制订相应的工艺技术措施，确保成品达到食用植物油和食用植物油制品有关质量、卫生标准。

7.2 当更换原料品种或设备使用时间较长时，应将所有输送机、设备、中间容器及管道地坑中积存的油料或油脂全部清出，防止腐烂的油料重复加工。

7.3 食用植物油加工车间一般不宜加工非食用植物油，但由于某些原因加工非食用植物油后，除按7.2的要求处理外，还应在加工食用植物油的投料初期抽样检验，符合食用植物油的质量、卫生标准后方可视为食用油；不合格的油脂应作为工业用油。

7.4 生产过程中需要加入添加剂时，必须符合GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》的规定。

7.5 用于油料、油脂加工用水，必须符合4.6.1.1的要求。

8 成品包装、贮藏、运输的卫生要求

8.1 包装

8.1.1 食用植物油、食用植物油制品的包装容器，应采用无毒、耐油的材料制成。

8.1.2 成品经严格检验，达到国家有关质量、卫生标准后才能进行包装。

8.1.3 包装容器应有明显的唛头标记，标明：品名、等级、规格、毛重、净重、生产单位、生产日期等。

8.2 贮存

8.2.1 应按食用植物油的品种、等级分别贮存，不得与非食用植物油混贮。在露天存放时应有防雨、防晒、防爆措施。

8.2.2 贮存成品油的专用容器必须定期清理或清洗；如发现油污、水污、异味，必须经认真清洗、消毒、水冲、干燥后才能罐油。

8.3 运输

运输过程中应有防雨、防晒、防污染措施，不得与有毒、有害物品混运。

9 卫生与质量检验管理

9.1 工厂应设置与生产能力相适应的卫生、质量检验机构，配备相当于职工总数3~5%的检验人员。

9.2 检验机构应设置检验室、化验室，并应具备检验工作所需要的仪器、设备。

- 9.3 检验机构应制订健全的卫生、质量检验制度。
 - 9.4 检验机构应按照国家规定的检验方法(标准)对原辅材料、半成品、成品进行检验。不合格的产品一律不得出厂。
 - 9.5 各项检验记录须保存三年,备查。
-

附加说明:

本规范由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本规范由湖北省粮食局、吉林省食品卫生监督检验所等负责起草。

本规范主要起草人喻植雄、胡杏珍、毛水和等。

本规范由卫生部委托卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

中华人民共和国国家标准

面粉厂卫生规范

GB 13122—91

Hygienic specifications of flour milling factory

1 主题内容与适用范围

本规范规定了对面粉厂的原料、设计与设施、管理、操作人员、加工工艺、成品贮藏与运输的卫生要求。

本规范适用于以小麦或杂粮为原料,加工小麦粉或杂粮粉的工厂。

2 术语

2.1 杂粮粉:用玉米、高粱、豆类等原粮加工而成的食用粉。

2.2 回机物:指加工过程中的掉料、拔出物等不合格品。

3 原料采购、运输、贮藏的卫生

3.1 采购

采购的原粮应符合国家粮食卫生标准和国家粮食质量标准。

3.2 运输

3.2.1 用于包装、盛放原粮的包装袋、容器必须无毒、干燥、洁净。

3.2.2 运输工具应干燥、洁净;不得将有毒、有害、被污染的物品与原粮混装、混运,防止原粮被污染。

3.3 贮藏

3.3.1 原粮应贮藏在阴凉、通风、干燥、洁净并有防虫、防鼠、防雀设施的仓库内。

3.3.2 原粮露天存放时,场地必须干燥、高于地面,并应有防雨和防止原粮霉变的措施。

4 工厂设计与设施的卫生

4.1 选址

面粉厂必须建在交通方便,水源充足,远离有害气体、烟雾、灰沙及其他污染源的地区。

4.2 厂区和道路

厂区应绿化。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)。路面应平坦、无积水。厂内应有良好的排水系统。排放的污水必须符合国家环保要求。

4.3 厂房与设施

4.3.1 厂房与设施必须根据工艺流程、环保和食品卫生要求合理布局。

4.3.2 厂房与设施必须结构合理、坚固、完善,经常维修、保养,保持良好状态。

4.3.3 厂房内必须设有防蝇、防鼠、防灰尘设施。

4.3.4 锅炉房应设在全年主风向下侧,必须有消烟除尘设施。排放的烟气必须符合国家环保要求。储煤场地应远离生产车间。

4.4 厂内应设有与职工人数相适应的淋浴室。

中华人民共和国卫生部1991-06-07批准

1992-03-01实施

4.5 厂区厕所应远离生产车间,必须有防止蚊蝇及其他害虫孳生的措施;厂区内不得设置露天式厕所。

4.6 制粉车间

4.6.1 地面:应平整、光洁,具有防潮性能。

4.6.2 内墙及天花板:应采用无毒、不易脱落的浅色涂料粉刷。

4.6.3 门窗:应紧密,并具有防蝇、防鼠措施。

4.6.4 通风:车间内必须通风、散热良好。

4.6.5 厕所:平房式生产车间内不得设置厕所;楼层式生产车间内的厕所便池应为水冲式。厕所内必须有洗手设施。

4.6.6 更衣室

4.6.6.1 更衣室应靠近生产车间,从更衣室进入生产操作间不得经过任何污染源。

4.6.6.2 更衣室内应按操作工人的人数,配备更衣柜(箱)。

5 工厂的卫生管理

5.1 措施

5.1.1 工厂应根据本规范的要求,制定卫生实施细则。

5.1.2 工厂必须设置卫生管理机构,配备专职或兼职卫生管理人员,按规定的权限和责任负责监督全体职工执行本规范。

5.2 维护保养

厂房、设备、工器具、排水系统及其他设施必须保持良好状态。正常情况下,每年至少进行一次全面检修,发现问题及时检修。

5.3 生产车间卫生

5.3.1 车间地面和设备表面必须保持清洁。

5.3.2 生产过程中使用的润滑油、水不得滴漏于车间地面上。

5.3.3 应定期清理机械设备和其他设备中的滞留物料,防止霉变。

5.3.4 设备和管道必须严密,防止粉尘外扬。

5.3.5 采用湿法清理工艺时,应有直通沉淀池的污水排放管道,并保持畅通,废水不得外溢。

5.4 生产区内禁止饲养家禽、家畜。

5.5 厂区内的垃圾应集中存放在适当地点,定期清理出厂。垃圾存放处应随时消毒,不得孳生害虫。

6 个人卫生与健康要求

6.1 卫生教育

工厂应对新参加工作及临时参加工作的人员进行卫生安全教育,定期对全厂职工进行食品卫生法及本规范的宣传教育,做到教育有计划,考核有标准,实现卫生培训制度化、规范化。

6.2 健康检查

生产人员及有关人员每年至少进行一次健康检查,必要时接受临时检查。新参加或临时参加工作的生产人员,必须经健康检查并取得健康合格证后方可工作。工厂应建立职工健康档案。

6.3 健康要求

凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病源携带者)、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的人员,不得参加制粉工作。

6.4 个人卫生

6.4.1 生产人员应保持良好的个人卫生,勤洗澡,勤换衣,勤理发,不得留长指甲和涂指甲油。

6.4.2 生产人员不得将与生产无关的个人用品、杂物、饰物带入生产车间;进车间必须穿戴洁净的工作服、工作帽、工作鞋。

- 6.4.3 严禁一切人员在厂区、车间内吸烟、随地吐痰、乱丢杂物。
- 6.5 非生产人员经获准进入生产车间时,必须遵守本规范的有关规定。

7 加工工艺的卫生

7.1 原粮清理

7.1.1 入磨原料必须经过筛、打、磁选、风选、去石等清理过程。

7.1.2 风网系统的设备、除尘器、风机、管道应合理组合,使之处于最佳工作状态,以保证清理除尘、吸风效果良好。

7.2 制粉

7.2.1 制粉车间必须配备粉尘过滤设备,防止车间内粉尘超标。

7.2.2 制粉车间粉尘浓度不得超过 10 mg/m^3 ,排出室外的空气粉尘浓度不得超过 150 mg/m^3 。

7.2.3 小麦粉和杂粮粉输入成品打包工序之前,必须经过磁选。磁性金属物含量不得超过 GB 1355《小麦粉》中磁性金属物的限量。

7.3 包装

7.3.1 应使用符合食品卫生标准的包装物(布袋、塑料袋、容器)包装成品或盛装回机物料。

7.3.2 打包间的落地粉不得直接包装出厂。

7.3.3 凡出厂产品必须附有工厂签发的合格证。合格证应使用无毒材质制成。

7.4 物料回机

7.4.1 未达到国家或行业质量标准的小麦粉或杂粮粉应回机。

7.4.2 未被污染的落地粉、半成品物料可以回机。

7.4.3 待回机物应与成品或污染源隔离存放,并应有明显标志,妥善保管。

7.4.4 回机物应严格按照工艺要求回机。

7.4.5 制粉车间、打包间或成品库内清扫的土面不得回机。

7.4.6 凡含有在生产过程中不能有效清除的污染物的成品、半成品、再制品或复制品不得回机。

8 成品储藏、运输的卫生

8.1 成品必须存放在专用成品库内。地面须设铺垫物。面垛离墙 3 cm。储存时间较长时,面垛不得超过 15 层。成品库内不得存放其他物品。不合格产品禁止入成品库。

8.2 运输用的车辆、工具、铺垫物、遮盖物必须清洁,不得将成品与污染物同车运输。各种运输车辆不得进入成品库。

9 卫生与质量检验管理

9.1 工厂必须设有与生产能力相适应的卫生、质量检验机构,配备经专业培训、考试合格的检验人员。

9.2 检验机构应设有化验室。化验室应具备化验工作所需要的仪器、设备。

9.3 化验室应按照国家规定的检验方法进行化验。

9.4 各项检验原始记录保存三年,备查。

附加说明:

本规范由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本规范由郑州市粮油工业公司、山东省粮食局、郑州面粉厂、潍坊面粉厂负责起草。

本规范主要起草人王安吉、胥立淮、王家亮、齐延亭、魏其升。