

DB3704

枣 庄 市 地 方 标 准

DB 3704/T 013—2021

冲调类方便食品 生产加工卫生规范

地方标准信息服务平台

2021 - 12 - 23 发布

2022 - 01 - 23 实施

枣庄市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由枣庄市市场监管综合服务中心提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：枣庄市市场监管综合服务中心、山东省食品质量促进会、山东科达生物科技有限公司、山东久旭生物科技有限公司、山东谷仁生物科技有限公司、山东化繁生物科技有限公司、山东德宝食品有限公司、山东美乐嘉食品有限公司。

本文件主要起草人：宋洪春、张波、刘冰、张丹丹、马俊龙、李朋、郑继玲、李刚、吴凤宪、张莉敏、燕栋、孔令斗、张毅、张婷、曹露露、陈诚、高娇、董涛、韩坤、曹福州、孙一翔。

本文件为首次发布。

地方标准信息服务平台

冲调类方便食品生产加工卫生规范

1 范围

本文件规定了冲调类方便食品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埋准则。

本文件适用于以食用农产品及制成品为主要原料，添加或不添加辅料，经调配或不调配、磨粉或不磨粉等工艺加工制成，直接冲调或冲调加热后食用的产品的加工。不适用于现制现售的冲调类方便食品。

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 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

GB 14881—2013界定的术语和定义适用于本文件。

4 选址及厂区环境

应符合GB 14881—2013中第3章的相关规定。

5 厂房和车间

5.1 应符合GB 14881—2013中第4章的相关规定。

5.2 厂房和车间的设计通常划分为一般作业区、准清洁作业区、清洁作业区。各区之间应有效隔离，防止交叉污染。一般作业区通常包括原料处理区、仓库、外包装区等；准清洁作业区通常包括杀菌区、配料区、粉碎区等；清洁作业区通常包括混合区、内包装区等。具体划分时根据产品特点、生产工艺及生产过程对清洁程度的要求设定。

5.3 冲调类方便食品企业一般应设置原料处理区、配料区、干燥脱水（或杀菌）区、混合区、包装区、仓储区、检测实验室等。如使用周转的容器生产，还应单独设立周转容器检查、预洗间。