

(京)新登字 023 号

UDC 664 : 613.2
C 53



GB 14881—94

中华人民共和国国家标准

GB 14881—94

食品企业通用卫生规范

General hygienic regulation for food enterprises

中华人民共和国
国家标准
食品企业通用卫生规范
GB 14881—94

*

中国标准出版社出版
(北京复外三里河)

中国标准出版社北京印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售
版权专有 不得翻印

*

开本 880×1230 1/16 印张3/4 字数 14 千字
1994年8月第一版 2003年8月第三次印刷
印数 3 251—3 350

*

书号: 155066·1-10868 定价 10.00 元

*

标目 246—80

1994-02-22 发布

1994-09-01 实施



GB 14881—1994

中华人民共和国卫生部 发布

中华人民共和国国家标准

食品企业通用卫生规范

GB 14881—94

General hygienic regulation for food enterprises

1 主题内容与适用范围

本规范规定了食品企业的食品加工过程、原料采购、运输、贮存、工厂设计与设施的基本卫生要求及管理准则。

本规范适用于食品生产、经营的企业、工厂,并作为制定各类食品厂的专业卫生规范的依据。

2 引用标准

GB 3841 锅炉烟尘排放标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品标签通用标准

3 原材料采购、运输的卫生要求

3.1 采购

3.1.1 采购原材料应按该种原材料质量卫生标准或卫生要求进行。

3.1.2 购入的原料,应具有一定的新鲜度,具有该品种应有的色、香、味和组织形态特征,不含有毒有害物质,也不应受其污染。

3.1.3 某些农、副产品原料在采收后,为便于加工、运输和贮存而采取的简易加工应符合卫生要求,不应造成对食品的污染和潜在危害,否则不得购入。

3.1.4 采购人员应具有简易鉴别原材料质量、卫生的知识和技能。

3.1.5 盛装原材料的包装物或容器,其材质应无毒无害,不受污染,符合卫生要求。

3.1.6 重复使用的包装物或容器,其结构应便于清洗、消毒。要加强检验,有污染者不得使用。

3.2 运输

3.2.1 运输工具(车厢、船仓)等应符合卫生要求,应具备有防雨防尘设施,根据原料特点和卫生需要,还应具备保温、冷藏、保鲜等设施。

3.2.2 运输作业应防止污染,操作要轻拿轻放,不使原料受损伤,不得与有毒、有害物品同时装运。

3.2.3 建立卫生制度,定期清洗、消毒,保持洁净卫生。

3.3 贮存

3.3.1 应设置与生产能力相适应的原材料场地和仓库。

3.3.1.1 新鲜果、蔬原料应贮存于遮阳、通风良好的场地,地面平整,有一定坡度,便于清洗、排水,及时剔出腐败、霉烂原料,将其集中到指定地点,按规定方法处理,防止污染食品和其他原料。

3.3.1.2 各类冷库,应根据不同要求,按规定的温、湿度贮存。

3.3.1.3 其他原材料场地和仓库,应地面平整,便于通风换气,有防鼠、防虫设施。

3.3.2 原料场地和仓库应设专人管理,建立管理制度,定期检查质量和卫生情况,按时清扫、消毒、通风

中华人民共和国卫生部1994-02-22批准

1994-09-01实施

换气。

3.3.2.1 各种原材料应按品种分类分批贮存,每批原材料均有明显标志,同一库内不得贮存相互影响风味的原材料。

3.3.2.2 原材料应离地、离墙并与屋顶保持一定距离,垛与垛之间也应有适当间隔。

3.3.2.3 先进先出,及时剔出不符合质量和卫生标准的原料,防止污染。

4 工厂设计与设施的卫生要求

4.1 设计

4.1.1 凡新建、扩建改建的工程项目有关食品卫生部分均应按本规范和各该类食品厂的卫生规范的有关规定,进行设计和施工。

4.1.2 各类食品厂应将本厂的总平面布置图,原材料、半成品、成品的质量和卫生标准,生产工艺规程以及其他有关资料,报当地食品卫生监督机构备查。

4.2 选址

4.2.1 要选择地势干燥、交通方便、有充足的水源的地区。厂区不应设于受污染河流的下游。

4.2.2 厂区周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源;不得有昆虫大量孳生的潜在场所,避免危及产品卫生。

4.2.3 厂区要远离有害场所。生产区建筑物与外缘公路或道路应有防护地带。其距离可根据各类食品厂的特点由各类食品厂卫生规范另行规定。

4.3 总平面布置(布局)

4.3.1 各类食品厂应根据本厂特点制订整体规划。

4.3.2 要合理布局,划分生产区和生活区;生产区应在生活区的下风向。

4.3.3 建筑物、设备布局与工艺流程三者衔接合理,建筑结构完善,并能满足生产工艺和质量卫生要求;原料与半成品和成品、生原料与熟食品均应杜绝交叉污染。

4.3.4 建筑物和设备布置还应考虑生产工艺对温、湿度和其他工艺参数的要求,防止毗邻车间受到干扰。

4.3.5 道路

4.3.5.1 厂区道路应通畅,便于机动车通行,有条件的应修环行路且便于消防车辆到达各车间。

4.3.5.2 厂区道路应采用便于清洗的混凝土、沥青及其他硬质材料铺设,防止积水及尘土飞扬。

4.3.6 绿化

4.3.6.1 厂房之间,厂房与外缘公路或道路应保持一定距离,中间设绿化带。

4.3.6.2 厂区内各车间的裸露地面应进行绿化。

4.3.7 给排水

4.3.7.1 给排水系统应能适应生产需要,设施应合理有效,经常保持畅通,有防止污染水源和鼠类、昆虫通过排水管道潜入车间的有效措施。

4.3.7.2 生产用水必须符合 GB 5749 之规定。

4.3.7.3 污水排放必须符合国家规定的标准,必要时应采取净化设施达标后才可排放。净化和排放设施不得位于生产车间主风向的上方。

4.3.8 污物

4.3.8.1 污物(加工后的废弃物)存放应远离生产车间,且不得位于生产车间上风向。

4.3.8.2 存放设施应密闭或带盖,要便于清洗、消毒。

4.3.9 烟尘

4.3.9.1 锅炉烟筒高度和排放粉尘量应符合 GB 3841 的规定,烟道出口与引风机之间须设置除尘装置。

运,作业终了,搬运人员应撤离工作地,防止污染食品。

8.2.2 生鲜食品的运输,应根据产品的质量和卫生要求,另行制定办法,由专门的运输工具进行。

9 个人卫生与健康的要求

9.1 食品厂的从业人员(包括临时工)应接受健康检查,并取得体检合格证者,方可参加食品生产。

9.2 从业人员上岗前,要先经过卫生培训教育,方可上岗。

9.3 上岗时,要做好个人卫生,防止污染食品。

9.3.1 进车间前,必须穿戴整洁划一的工作服、帽、靴、鞋,工作服应盖住外衣,头发不得露于帽外,并要把双手洗净。

9.3.2 直接与原料、半成品和成品接触的人员不准戴耳环、戒指、手镯、项链、手表,不准浓艳化妆、染指甲、喷洒香水进入车间。

9.3.3 手接触脏物、进厕所、吸烟、用餐后,都必须把双手洗净才能进行工作。

9.3.4 上班前不许酗酒,工作时不准吸烟、饮酒、吃食物及做其他有碍食品卫生的活动。

9.3.5 操作人员手部受到外伤,不得接触食品或原料,经过包扎治疗戴上防护手套后,方可参加不直接接触食品的工作。

9.3.6 不准穿工作服、鞋进厕所或离开生产加工场所。

9.3.7 生产车间不得带入或存放个人生活用品,如衣物、食品、烟酒、药品、化妆品等。

9.3.8 进入生产加工车间的其他人员(包括参观人员)均应遵守本规范的规定。

附加说明:

本规范由卫生部卫生监督司提出。

本规范由天津食品卫生监督检验所负责起草。

本规范主要起草人郑鹏然、曹长锐。

本规范由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

本规范参照采用联合国粮农组织/世界卫生组织(FAO/WHO)食品法典委员会CAC/RCP Rev. 2—1985《食品卫生基本原则》。