团 体 标 准

T/SZS 3001—2019

河粉与面制品生产加工良好行为规范

Good manufacturing practices for Rice Noodles and Flour products

2019 - 3 - 15 发布

2019 - 3 - 15 实施

深圳市深圳标准促进会 发布

前 言

河粉与面制品小作坊生产加工良好行为规范目前尚无食品安全国家标准及地方标准对其进行规范，为方便深圳市河粉与面制品小作坊生产加工良好行为的规范管理，并提供标准依据，制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2009给出规则编写。

本标准主要起草单位：深圳市市场监督管理局、深圳市深圳标准促进会、深圳市标准技术研究院、深圳市恒绿低碳发展促进中心。

本标准主要起草人：陈国进、姜土、汤成正、刘夏阳、谢芳、林晓倩

本标准为首次制定。

河粉与面制品生产加工良好行为规范

1 范围

本标准规定了河粉与面制品的术语和定义、加工环境及场所、设备设施、卫生管理、过程控制、产品要求。

本标准适用于深圳市生产加工非预包装非即食的河粉与面制品的食品生产加工小作坊。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1354 大米
- GB 1355 小麦粉
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- LS/T 3202 面条用小麦粉
- LS/T 3212 挂面
- NY/T 1512 绿色食品 生面食、米粉制品
- 广东省第十二届人民代表大会常务委员会第38号公告 广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例
- 粤食药监局食产〔2016〕29号 广东省食品药品监督管理局食品生产加工小作坊登记管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 河粉 **rice noodles**

T/SZS 3001-2019

以大米为主要原料，添加或不添加食用淀粉及其他辅料，经除砂、浸泡、磨浆、蒸煮、成型、冷却等生产工艺加工而成、未经干燥的河粉。

3.2 生湿面制品 **uncooked wet flour products**

以小麦粉为主要原料，添加或不添加果蔬汁、杂粮粉、鸡蛋等，经和面、成型等工艺加工而成的各种湿面制品。

3.3 生干面制品 **uncooked dry flour products**

以小麦粉为主要原料，添加或不添加果蔬汁、杂粮粉、鸡蛋等，经和面、成型、干燥等工艺加工而成的各种干面制品。

4 加工环境及场所

- 4.1 应有固定生产加工场所，且与有毒、有害场所及其他污染源保持安全距离。
- 4.2 生产加工场所应满足安全生产要求，与生活区、办公区保持有效分隔，避免交叉污染；生产加工场所不得饲养禽畜、不得设立厕所。
- 4.3 车间地面、墙面应平整，便于清洗、消毒、防止污垢积存；顶部建造应防漏雨，防止灰尘积累、碎片脱落，并且容易清洁；门窗应严密、不变形，开闭自如。
- 4.4 生产加工场所要有良好的排水、排污系统，应保证排水畅通、便于清洁维护；保证生产、清洁用水不受污染。

5 设备设施

- 5.1 应有能满足食品生产需要的供水、排水、排污、洗手设施。
- 5.2 应有与生产能力相适应的生产设备和器具，按照生产工艺流程合理布局并保持清洁。
- 5.3 应配备存放废弃物的专用设施，容器应配有盖子。
- 5.4 应配备与生产相适应的通风排烟、照明设施。加工场所内应有充足的自然采光或人工照明。如需在暴露食品和原料的正上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采用防护设施。
- 5.5 具备良好的防鼠、蝇、虫等设施，防止生产加工场所和周围区域内害虫孳生。
- 5.6 与食品直接接触的设备和器具，应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈和微生物滋生、符合卫生要求的材料制造，要易于清洁和保养。
- 5.7 应选用食品用清洁剂清洗食品加工设备和器具，使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

6 卫生管理

- 6.1 应配备相应的食品安全管理人员；负责人和主要生产人员应学习食品安全相关法律法规和标准知识。
- 6.2 应保持个人整洁，不留长指甲、不染指甲、不喷洒香水、不佩戴手表和外露饰物，不携带与生产无关的物品进入生产加工场所，保持良好个人卫生，防止污染食品。
- 6.3 保持生产设备、工器具和环境的清洁，定期消毒。除清洁消毒和工艺需要，不得在生产场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。
- 6.4 废弃原辅料应尽快清除，其他废弃物应及时清理。

7 过程控制

7.1 食品原辅料及食品添加剂

7.1.1 应从符合资质条件的供应商处购买用于生产加工河粉的大米和用于生产加工生湿（干）面制品的小麦粉，原辅料应符合国家有关规定和相关标准的要求，严禁使用过期、生虫、发霉、酸败、变色、有杂质、有异味及受到其他污染的原辅材料。不得将任何危害人体健康和生命安全的物质添加到食品中。

7.1.2 使用食品添加剂应符合 GB 2760 有关规定，严禁滥用、乱用或超范围、超限量使用食品添加剂，严禁使用非食用物质或者有毒有害物质生产加工食品，不得添加药品。河粉产品中不得添加漂白剂、硫酸铝铵、苯甲酸、明矾、脱氢乙酸及其钠盐等；生干（湿）面制品中不得添加二氧化钛、滑石粉、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐等。

7.1.3 食品生产用水的水质应符合 GB 5749 的规定，不得使用未经处理或不符合 GB 5749 及国家卫生行政管理部门的相关卫生要求的地下水进行食品加工。

7.1.4 应加强食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品及生产产品的贮存管理工作，储存物应离地离墙独立存放，贮存条件符合要求。

7.2 加工过程

7.2.1 按照工艺流程开展生产加工活动，原辅料、半成品、成品应分开放置，器具应做好标识并分开使用，防止交叉污染。

7.2.2 在生产加工过程中应有效减少物理性污染、同时及时清理残存物料，防止原辅料污染、变质。

7.3 包装、标签

7.3.1 产品应当有包装，包装的容器和材料应清洁、无毒、无害且符合卫生要求；一次性使用的包装容器和材料不得循环使用；重复使用的包装容器和材料应定期清洗或消毒，保持清洁卫生。

7.3.2 标签内容必须真实，应标注食品名称、执行标准、生产日期、保质期、成分表或配料表、小作坊名称、地址、登记证号、联系方式及其他需要标示的内容。散装食品的容器、外包装上清晰标明食品的名称、生产日期、保质期，食品小作坊的名称或者标志及联系方式等。

7.4 记录

7.4.1 应当建立进货（原辅材料）、销售台账，食品召回和销毁记录。相关记录、票据的保存期不得少于食品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于一年。

7.4.2 产品执行标准、原辅材料质量合格检验报告。

7.5 贮存运输

7.5.1 产品应贮存在清洁、干燥、通风良好的场所，必要时要进行冷藏贮存；产品不得露天存放，不得与有害有毒有异味的物品混存混放。

7.5.2 贮存、运输和装卸食品的工具和设备应安全、无害并保持清洁，避免日晒、雨淋，不得将食品与有毒、有害物品及其他容易产生污染的物品一同运输。

7.6 召回

T/SZS 3001-2019

应根据国家有关规定配合相关机构进行产品召回及处理。

7.7 培训

应当开展从业人员食品安全知识培训。

8 产品要求

河粉产品相关要求见附录A

面制品产品相关要求见附录B

附 录 A 河粉产品相关要求

A.1 原辅料要求

A.1.1 大米

应符合GB 1354、GB 2715的要求，不得使用陈化粮。

A.1.2 加工用水

应符合GB 5749的要求。

A.1.3 淀粉

A.1.3.1 小麦淀粉应符合GB/T 8883的技术要求。

A.1.3.2 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884的技术要求。

A.1.3.3 玉米淀粉应符合GB/T 8885的技术要求。

A.1.3.4 其他类淀粉应符合相关标准要求或有关规定。

A.1.4 食用植物油

应符合GB 2716的要求。

A.1.5 其他原辅料

应符合相关标准要求或相关规定。

A.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该产品应有色泽、色泽均匀	NY/T 1512
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无酸味、馊味、霉味及其他异味	
口感	无牙碜	
杂质	无肉眼可见的杂质、异物	

A.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸度/（以湿基计）（mL/10g）	≤ 2.0	按GB/T 5009.239 规定的方法测定

A.4 食品添加剂

A.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

A.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。不得超范围使用食品添加剂，如漂白剂、硫酸铝铵、苯甲酸、明矾、脱氢乙酸及其钠盐等。

T/SZS 3001-2019

A. 5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

A. 6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

A. 7 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

A. 8 其他

不得检出米酵菌酸毒素。

附录 B 面制品产品相关要求

B.1 原辅料要求

B.1.1 小麦粉

应符合GB 1355、LS/T 3202的要求。

B.1.2 加工用水

应符合GB 5749的要求。

B.1.3 其他辅料

应符合相应的食品卫生标准要求。

B.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该产品正常色泽、色泽均匀	NY/T 1512
气味	无酸味、霉味及其他异味	
组织形态	具有该品种应有的形态	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

B.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	干面制品	湿面制品	
水分% $\leq$	14.5	—	按 GB/T 5009.3 的规定进行
酸度/(mL/10g) (除碱水面) $\leq$	4.0	4.0	按 GB 5009.239 的规定进行

B.4 食品添加剂

B.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

B.4.2 食品添加剂的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。不得超范围使用食品添加剂，如二氧化钛、滑石粉、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐等。

B.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

B.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

B.7 其他

不得检出米酵菌酸毒素。