

ICS 67.060
CCS C 53

DB3208

淮 安 市 地 方 标 准

DB3208/T 189—2023

小作坊加工管理规范 生湿面制品

Manufacturing practice for small workshop Wet flour product

2023 - 02 - 13 发布

2023 - 03 - 13 实施

淮安市市场监督管理局 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。

本文件由淮安市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：淮安市食品学会、淮安市食品安全监控中心。

本文件主要起草人：李华平、王国文、陈长毅、苏晶、刘洋、姚亮、李政祥、蒋新。

小作坊加工管理规范 生湿面制品

1 范围

本文件规定了生湿面制品小作坊加工管理的术语和定义、加工场所及布局、设施与设备、卫生管理、加工管理、加工过程控制、包装和标签、检验、贮存和运输、产品召回管理等要求。

本文件适用于生湿面制品小作坊加工管理。

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/T 1355 小麦粉

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

QB/T 5472 生湿面制品

DBS 32/013 食品安全地方标准 食品小作坊卫生规范

DB3208/T 131-2020 小作坊加工管理规范 非发酵豆制品

3 术语和定义

GB 14881中相关术语和定义适用于本文件。

3.1

生湿面制品

以小麦粉和或其他谷物粉、水为主要原料，添加或不添加鸡蛋、果蔬汁等辅料，经机械或手工按照不同生产工艺加工制成的各种形状的非即食面制品。

3.2

生湿面制品小作坊

指具有固定生产加工场所，生产规模较小，从业人员较少，生产加工条件简单，不具备取得食品生产许可条件，从事散装或者简易包装生湿面制品生产加工活动（不含现制现售）的生产经营者。

4 加工场所及布局、设施与设备

4.1 选址

应符合DBS 32/013中“3 选址”的要求。

4.2 加工场所及布局

4.2.1 加工场所及布局应符合 DBS 32/013 中“4.1 加工场所及布局”的要求。

4.2.2 应设置与生产加工相适应的配料间（区）、加工间（区），包装间（区）、成品间（区）等生产功能间（区），并在进入生产加工场所前设置相应更衣室（区）。

4.2.3 加工场所地面不宜设置明沟，避免发生交叉污染。

4.3 建筑内部结构与材料

应符合DBS 32/013中“4.2 建筑内部结构与材料”的要求。

4.4 设施

4.4.1 应符合 DBS 32/013 中“4.3 设施”的要求。

4.4.2 应具备食品添加剂保存设施，单独存放，并标示“食品添加剂”字样。

4.4.3 应根据原辅料和成品保存需要配备必要的冷藏、冷冻设施。

4.5 设备

4.5.1 应根据加工需要配备相应的原料处理设备（如和面机等）、压延设备（压延机等）等。除以上设备以外，根据其不同的生产工艺，配备其相应的生产设备和器具，所选用设备和器具应便于清洗和消毒。

4.5.2 直接接触食品的设备、工具、容器应表面平滑、无凹陷或裂缝、耐腐蚀、不易于微生物滋生，符合相应的卫生要求。

4.5.3 应具备适当的称量测量设备，并保持清洁和定期检定或校准。

5 卫生管理

应符合DBS 32/013中“5 卫生管理”的要求。

6 加工管理

6.1 管理者

应符合DBS 32/013中“12 管理者”的要求。

6.2 管理制度

至少应制定原料验收制度、产品检验管理制度、人员卫生与健康管理制度、设备及工器具清洁制度。

6.3 食品安全信息公示

6.3.1 生湿面制品小作坊登记后的1个月内，在其显著位置设置食品安全信息公示栏，公示栏依照 DB 3208/T 131-2020 中附录 B 执行。

6.3.2 应当公示的信息应包括营业执照、食品小作坊登记证、食品小作坊业主姓名及联系电话、承诺书、从业人员健康证明、食品添加剂目录、日常监督检查结果记录表、监管部门、监管人员及联系电话、举报电话。

6.4 人员管理

应定期对员工进行食品安全知识、生湿面制品生产理论知识及相关法律法规培训。

6.5 记录管理

6.5.1 应建立原辅料进货查验制度，查验供货者的许可证和同批次产品合格证明文件。对于无法索取合格证明文件的食品原料，应当索取有关购销凭证或者记录其来源。采购记录应包括原辅料名称、生产日期或生产批号、保质期、数量、采购时间、供货商名称、供货商联系方式等，便于追溯管理。

6.5.2 产品应做销售记录。内容应包括产品名称、生产日期或生产批号、保质期、数量、销售时间、购货商名称、购货商联系方式等，便于追溯管理。

6.5.3 相关记录、证件、票据及文件的保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

6.6 原辅料管理

6.6.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

6.6.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

6.6.3 辅料应符合相关的国家标准或行业标准的规定。

6.6.4 食品添加剂应符合相关的国家标准或行业标准的规定。

6.7 加工过程管理

6.7.1 食品原料、食品添加剂及食品相关产品在使用前应进行感官检验，合格后方可使用。

6.7.2 定期对生产设施设备进行清洗、消毒，使用清洗剂、消毒剂应当符合相关的质量安全标准和有关规定。杀虫剂、灭鼠剂等按照规定使用并妥善保管，防止对食品造成污染。

6.7.3 生产加工过程如投料（配料）、食品添加剂使用等关键环节应有明确的控制措施。

6.7.4 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；食品添加剂的称量应使用天平或秤等称量工具，器具的量程及精度应满足要求。

6.7.5 加工过程中产生的废弃物应置于密闭的垃圾桶中，做到日产日清。

6.7.6 加工过程产生粉尘的生产区域应安装机械排风装置，排气口应装有易清洗、耐腐蚀、可防止虫害侵入的网罩。

6.7.7 包装材料应清洁、无毒、无害，符合食品用包装材料标准和国家有关法规的要求，一次性使用的包装容器和材料不得循环使用。

7 加工过程控制

7.1 加工工艺

原料处理 → 投料（关键控制环节） → 和面 → 成型 → 包装（或不包装） → 贮存。

7.2 控制措施

应符合DBS 32/013中“7 加工过程控制”的要求。

8 包装和标签

应符合DBS 32/013中“8 包装和标签”的要求。

9 检验

9.1 应制定原料验收及产品出厂或出售检验管理制度，产品技术要求应符合QB/T 5472 的要求。

9.2 产品出厂前应至少对其净含量（仅预包装食品）、感官指标进行检验并保留检验记录。

9.3 原料和产品的检验可以采用国家规定或法定检验机构验证的快速检测方法。鼓励配备与所检项目相适应的检验室、检测设备和检验人员或委托具备相应资质的检验机构对原料和产品进行检验。

10 贮存和运输

应符合DBS 32/013中“10 贮存和运输”的要求。

11 产品召回管理

应符合DBS 32/013中“11 产品召回管理”的要求。