

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(包括病原携带者)、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。