



中华人民共和国国家标准

GB 13122—2016

食品安全国家标准 谷物加工卫生规范

2016-12-23 发布

2017-12-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 13122—1991《面粉厂卫生规范》。

本标准与 GB 13122—1991 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 谷物加工卫生规范”;
- 扩大了适用范围;
- 修改了标准条款框架;
- 增加了产品追溯与召回的具体要求;
- 增加了记录和文件的管理要求。

食品安全国家标准

谷物加工卫生规范

1 范围

本标准规定了谷物经机械等物理方式加工成大米、小麦粉、玉米碴、玉米面等初级产品过程中原料采购、加工、包装、储存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理的准则。

本标准适用于谷物经机械等物理方式加工成大米、小麦粉、玉米碴、玉米面等初级产品的加工。

2 术语和定义

GB 14881—2013 中的术语和定义适用于本标准。

2.1 谷物

禾本科草本植物种子，如稻谷、小麦、玉米、高粱、大麦、青稞等。

3 选址及厂区环境

应符合 GB 14881—2013 中第 3 章的相关规定。

4 厂房和车间

4.1 应符合 GB 14881—2013 中第 4 章的相关规定。

4.2 用于堆放、晾晒谷物、半成品、成品的地面不得铺设含有沥青等有害物质的材料。

5 设施与设备

5.1 设施

应符合 GB 14881—2013 中 5.1 的规定。

5.2 设备

5.2.1 应符合 GB 14881—2013 中 5.2 的规定。

5.2.2 仓库应配备粮温、库温等粮情监测、通风等温湿度调控和防控虫害、鼠害、鸟类等保证粮食安全储存的设备。

5.2.3 外溢粉尘的部位应安装粉尘控制装置。

6 卫生管理

6.1 管理制度

应符合 GB 14881—2013 中 6.1 的规定。

6.2 厂区环境卫生管理

6.2.1 厂区及邻近车间的区域应保持清洁。厂区内道路、地面养护良好,无破损,防止扬尘和积水现象的发生。

6.2.2 保持厂区内环境整洁,禁止堆放杂物及不必要的器材,以防止有害生物孳生。

6.2.3 临近车间区域不得种植易产生花粉的植物。

6.3 厂房及设施卫生管理

6.3.1 应符合 GB 14881—2013 中 6.2 的规定。

6.3.2 生产作业场所应采取(如纱窗、气幕、栅栏、诱虫灯等)防止有害动物侵入。

6.3.3 车间储水槽(塔、池)应定期清洗并检查清洁状况,有必要消毒的需验证消毒效果。

6.3.4 用于清洁与产品接触的设备工具的用水应符合 GB 5749 中的相关规定。

6.3.5 用于清洁与产品接触的设备工具的洗涤剂应符合 GB 14930.1 中的相关规定。

6.3.6 定期对压缩空气的过滤系统进行维护保养,及时除去过滤水及过滤油并做好记录,避免产生污染。保证压缩空气的卫生与质量。

6.3.7 用于生产的机械设备和场所不得用于非生产性活动。

6.4 员工健康管理及卫生要求

应符合国家相关法律法规要求。

6.5 虫害控制

6.5.1 应符合 GB 14881—2013 中 6.4 的规定。

6.5.2 对已有虫害产生的场所,应采取紧急措施加以控制和消灭。

6.5.3 生产作业场所除虫灭害工作不应在生产过程中进行,除虫灭害时应应对各种原辅料、成品有保护措施。

6.5.4 应有捕鼠图,配备必要的粘鼠贴、捕鼠笼、捕鼠夹等设施,严禁使用鼠药。

6.5.5 在生产车间的入口处和车间内可设置灭虫蝇灯,捕杀可能进入车间的虫蝇。车间内设置的灭虫蝇灯的位置必须远离生产作业区域。灭虫蝇灯应定期(至少每周 1 次)进行清理。

6.6 废弃物的处理

应符合 GB 14881—2013 中 6.5 的规定。

6.7 工作服管理

应符合 GB 14881—2013 中 6.6 的规定。

7 原料、食品添加剂和食品相关产品

7.1 一般要求

应符合 GB 14881—2013 中 7.1 的规定。

7.2 原料

7.2.1 应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 中的相关要求。

7.2.2 原料必须经过验收合格后方可使用。经验收不合格的食品原料应在指定区域与合格品分开放置并明显标记,并应及时进行退货等处理。

7.2.3 原料加工前应进行感官检验,必要时进行实验室检验;检验发现涉及食品安全项目指标异常的,不得使用。

7.2.4 原料运输及储存中应具备防雨防尘设施。

7.2.5 原料运输工具和容器应保持清洁,维护良好,必要时需进行清洗消毒。原料不得与有毒、有害物质及其他物质同时装运,防止原料受到污染。

7.2.6 原料仓库应设专人管理,建立管理制度,定期(至少每周 1 次)检查质量和卫生情况,及时清理变质的原料,仓库出货顺序应遵循先进先出的原则。

7.3 食品添加剂

7.3.1 应符合 GB 14881—2013 中 7.3 的规定。

7.3.2 应符合 GB 2760 中的相关规定。

7.4 食品相关产品

应符合 GB 14881—2013 中 7.4 的规定。

7.5 其他

应符合 GB 14881—2013 中 7.5 的规定。

8 生产过程的食品安全控制

8.1 产品污染风险控制

应符合 GB 14881—2013 中 8.1 的规定。

8.2 生物污染的控制

应符合 GB 14881—2013 中 8.2.1 的规定。

8.3 化学污染的控制

应符合 GB 14881—2013 中 8.3 的规定。

8.4 物理污染的控制

应符合 GB 14881—2013 中 8.4 的规定。

8.5 生产过程

- 8.5.1 原料清理应除去杂质及霉变粒,防止杂质进入后续加工,造成产品污染。
- 8.5.2 生产用水应符合 GB 5749 中的相关规定。
- 8.5.3 应采取有效措施防止金属或其他外来杂物混入产品中。
- 8.5.4 在生产过程中,现场不得进行生产设备的维修。
- 8.5.5 应加强设备的日常维护和保养,保持设备清洁、卫生。设备的维护必须严格执行正确的操作程序。设备出现故障应及时排除,防止影响产品质量卫生。每次生产前应检查设备是否处于正常状态。所有生产设备应定期进行检修并做好保养维修记录。

8.6 包装

- 8.6.1 应符合 GB 14881—2013 中 8.5 的规定。
- 8.6.2 外包装上应标示产品批号、保质期等,标注方法宜采用印刷方式。

9 检验

应符合 GB 14881—2013 中第 9 章的相关规定。

10 产品的储存和运输

- 10.1 应符合 GB 14881—2013 中第 10 章的相关规定。
- 10.2 成品应按品种、包装形式、生产日期分别储存。
- 10.3 成品应定期检查,如有异常应及时处理。仓库应有温度、湿度检测和记录。
- 10.4 成品的运输工具和容器应保持清洁,维护良好,必要时进行消毒。成品不得与有毒、有害物品同时装运。

11 产品召回管理

应符合 GB 14881—2013 中第 11 章的相关规定。

12 培训

应符合 GB 14881—2013 中第 12 章的相关规定。

13 管理制度和人员

应符合 GB 14881—2013 中第 13 章的相关规定。

14 记录与文件管理

应符合 GB 14881—2013 中第 14 章的相关规定。
