

公布機關：衛生部

法律名：蜜漬け・砂糖漬け果物工場衛生規範

公布日：1988-4-14

施行日：1989-1-1

修正日：

修正施行日：

## 蜜饯厂卫生规范

### 1 主题内容与适用范围

本规范适用于以果蔬和糖类等为原料，经加工制成蜜饯类、果脯类、凉果类、话化类和果糕类的工厂。

### 2 术语

2.1 蜜饯：以水果为主要原料，经糖(蜜)熬煮或浸渍，或略干燥处理，制成带有湿润糖液面或浸渍在浓糖液面中的湿态制品。

2.2 果脯：以水果为主要原料，经干燥处理制成不带糖液面的干态制品。

2.3 凉果：以果蔬为主要原料，经糖熬煮，干燥处理，制成带糖衣面的干态制品。

2.4 话化：以水果为主要原料，经腌制，添加甜味剂，干燥处理，制成带有盐霜面的干态制品。

2.5 果糕：以果蔬为主要原料，经磨碎或打浆制成块状或条状的糕状制品。

### 3 原材料采购、运输、贮藏的卫生

#### 3.1 采购

3.1.1 采购的原辅材料必须符合国家有关食品卫生和质量标准；无毒、无害、无霉变、无虫蛀、无感官异常，并应有合格证书。

3.1.2 必须采用国家允许使用、定点厂生产的食用级食品添加剂。

#### 3.2 运输

3.2.1 运输工具应经常清洗、消毒，保持清洁。运输过程中应有防雨淋、防曝晒措施，保证原辅材料安全卫生；不得与有毒、有害物品混装、混运。

3.2.2 搬运、装卸原材料时，必须轻装轻卸，不得使其受损伤、污染。

#### 3.3 贮藏

3.3.1 原材料必须存放在专用仓库内或专用场地；不得与有害、有毒物品同仓贮存。仓库地(场)面垫板的高度不得低于 20cm。

3.3.2 仓库必须设有防潮、防霉、防鼠、防虫等卫生设施。

### 4 工厂设计与设施的卫生

#### 4.1 选址

蜜饯厂必须建在交通方便，水源充足，无有害气体、烟雾、灰沙以及其他危害食品卫生的物质的地区。工厂周围 30m 以内不得有露天厕所、垃圾堆和粪堆。

#### 4.2 厂区和道路

厂区应绿化。厂区主要道路和进入厂区的主要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。厂区应有良好的排水系统。

#### 4.3 布局

4.3.1 工厂的建筑布局要合理。

4.3.2 生产区应与职工生活区隔开。

4.3.3 厂区内运输原料、成品应与运送垃圾、废料、煤炭分开设门，防止交叉污染。厂区和车间内的水、电、汽路应走向合理。

4.3.4 锅炉房、厂区厕所和垃圾临时存放场地应处于生产车间的下风侧。

#### 4.4 晒场

晒场必须距公路、铁路 50m 以上。场面应平坦、不积水，用水泥、石板等坚硬材料铺砌。晒场支架应用钢筋或石条制成。晒场应有防蝇、防虫、防雨淋设施。晒场周围不得有垃圾和蚊蝇孳生地。

#### 4.5 蜜饯加工车间

4.5.1 加工车间的面积必须与生产能力相适应。

4.5.2 加工车间进口处必须有洗手池，鞋靴消毒池。

4.5.3 加工车间必须设有与车间人数相适应的更衣室、厕所和淋浴室。更衣室应与车间直接相通。厕所和淋浴室的门窗不得直接开向车间。厕所应为水冲式，并设有流动水洗手设施。

4.5.4 车间内应光线充足，通风良好。

4.5.5 地面应平坦，便于清洗，有良好的排水系统。

4.5.6 天花板、门窗、墙壁应涂刷浅色无毒涂料。

4.5.7 门、窗必须安装纱门、纱窗或其他防蚊蝇设施。

4.5.8 煮料和封口车间必须安装足够能力的排汽设备，排风口应装有易清洗、耐腐蚀的网罩。

4.5.9 地下式腌制池的池缘必须高出地面 30cm 以上。

4.5.10 车间内应配备密闭式的废弃物料缸和下脚料临时贮存箱(桶)。

4.5.11 直接接触食品的设备 and 工器具应用无毒、无异味、不污染食品的材料制成。工作台应采用耐腐蚀、易清洗的材料制成；台面光滑。设备的安装位置应离开墙壁，便于清洗、消毒。

#### 4.6 包装车间

包装车间除符合 4.5.1，4.5.2，4.5.4，4.5.6 和 4.5.7 的要求外，还必须符合下列要求：

4.6.1 更衣室与车间相通。

4.6.2 厕所必须是水冲式并有洗手设施；门窗不得直接开向车间。

4.6.3 墙裙应砌成 1.5m 白色瓷砖或涂刷光滑的浅色无毒材料。

#### 4.7 成品库

成品库应与生产能力相应，并做到专库专用。库内须有测温、测湿装置。地面垫板高度不得低于 20cm，并有防潮、防霉、防蝇、防虫和防鼠措施。、

### 5 工厂的卫生管理

5.1 工厂应根据本规范的要求，制订卫生实施细则。

5.2 工厂应设置卫生管理机构，并配足经培训合格的专、兼职卫生管理人员，保证本规范的实施。各车间应制订相应的卫生制度。

5.3 厂区公共场所，车间等应有行之有效的清扫和消毒制度，配备专职清洁人员。厂区、车间的废料、下脚料每天至少清除一次。

5.4 厂房、设备、工器具、排水系统每年全面检修一次，平时发现问题随时检修，保证安全卫生。

5.5 直接接触食品的设备和工器具应有明显标志，以免使用混乱。

5.6 加工车间和包装车间的工作台、工器具、容器、衡器和直接接触食品的设备，使用前应清洗、消毒。

5.7 使用消毒剂和杀虫灭鼠药品时必须经当地卫生部门同意。

## 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”、本规范及其他有关卫生规定的宣传教育，做到教育有计划、考核有标准、卫生培训制度化和规范化。

## 6.2 健康检查

蜜饯加工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蜜饯加工及有关人员，必须经健康检查，取得合格证后方可工作。

工厂应建立职工健康档案。

## 6.3 健康要求

凡患有下列病症之一者，不得在蜜饯加工车间和包装车间工作：

痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病源携带者)；

活动性肺结核；

化脓性或渗出性皮肤病；

其他有碍食品卫生的疾病。

## 6.4 个人卫生

6.4.1 蜜饯加工及有关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 蜜饯加工及包装人员不得将与生产无关的个人用品和饰物带入车间；进车间必须穿戴整洁的工作服、工作帽、工作鞋；头发不得外露；不得穿工作服离开生产岗位。

6.4.3 严禁一切人员在车间内吃食物、吸烟和随地涕吐。

## 7 蜜饯加工过程中的卫生

7.1 蜜饯厂不得生产有碍食品卫生的产品。

7.2 加工前的原辅材料必须经过严格筛选，分级处理，不合格的原辅材料不得投产。

7.3 生产工艺流程必须合理。机械设备、操作台、蒸煮锅、制池(缸)应合理安放，不得造成前后工序相互污染。腌制缸、桶须加盖。

7.4 各工序必须有严格的卫生责任制。

7.5 班前、班后必须清扫，经常洗刷晒架。晒场内的工器具必须经常擦洗。

## 8 成品贮藏、运输的卫生

8.1 直接接触食品的包装纸、塑料薄膜不得含有荧光物质和有毒、有害物质，并不得有油墨污染物。



8.2 成品的包装标志，应符合“食品卫生法”及 GB 7718《食品标签通用标准》的规定。

8.3 成品必须存放在成品库内，必须货证相符、排列整齐，货位间距不得小于30cm。

8.4 成品不得与有毒、有害物品混装、混运。运输工具必须清洁、无毒。运输过程中应有防尘、防雨淋、防曝晒措施，保证成品安全卫生。

## 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、考核合格的检验人员；制定健全的检验制度。

9.2 检验机构应设置检验室、化验室，并应具备检验、化验工作所需要的仪器、设备。

9.3 检验室和化验室应按国家规定的检验、化验方法(标准)进行物理、化学、微生物等方面的检验。凡不符合标准的产品一律不得出厂。

9.4 经检验合格的产品，必须按批次签发产品检验合格证书和检验报告单。

9.5 各项检验原始记录应编号存档，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。

本规范由广东省汕头市食品工业公司、汕头市卫生防疫站、北京市食品卫生监督检验所、湖北省食品卫生监督检验所等负责起草。

本规范主要起草人吴贤胃。

本规范由卫生部委托卫生部食品卫生监督检验所负责解释。