

公布機關：衛生部
法律名：ケーキ類工場衛生規範
公布日：1988-4-14
施行日：1989-1-1
修正日：
修正施行日：

糕点厂卫生规范

1 主题内容与适用范围

本规范适用于以粮、油、糖、蛋等主要原料为基础，添加适量的辅料，经过配制、成型、成熟等工序制造糕点的加工厂。

2 术语

2.1 糕点：以粮、油、糖、蛋等主要原料为基础，添加适量辅料，并经过配制、成型、成熟等工序制成的食品。

2.2 原料：在生产加工糕点过程中所用的主要原材料，如油、糖、面、蛋等。

2.3 辅料：生产加工糕点过程中，除所用的主要原料以外的其他物料，如果料、蜜饯、食品添加剂等。

2.4 西点冷作间：指专门用于裱花西点生产的车间。

3 原材料采购、运输、贮藏的卫生

3.1 采购

3.1.1 采购的原料必须符合国家有关的食品卫生标准或规定。必须采用国家允许使用的、定点厂生产的食用级食品添加剂。

3.1.2 采购原、辅材料时，须向售方索取该批原、辅料检验合格证书或化验单。必要时应对货源生产加工场地进行实地考察，了解全面卫生质量情况。

3.2 运输

工厂应配备专用的原、辅料运输车辆，定期冲洗，经常保持清洁。运输原辅料时应避免污染，应做到：防尘、防雨，轻装轻卸，不散不漏。

3.3 贮藏

3.3.1 原、辅料进库前必须严格检验，发现不合格或无检验合格证书又无化验单者，拒绝入库。

3.3.2 原、辅料库内必须通风良好，经常清扫，定期消毒，保持洁净；应有防潮、防鼠、防霉、防虫设施。

3.3.3 贮藏固态原、辅料应离地 20~25cm、离墙 30cm 以上，分类、定位码放，并有明显标志。贮藏液态原料应使用密封罐，管道输送。

易受污染的辅料(如果酱、馅等)应与其他原料分开存放，防止交叉污染。

4 工厂设计与设施的卫生

4.1 选址

糕点厂必须建在无有害气体、烟尘、灰沙及其他危害食品安全卫生的物质的地区。30m 内不得有粪坑、垃圾站(场)、污水池、露天坑式厕所等。1500m 内不得有大粪场。

4.2 厂区与道路

4.2.1 工厂生产、生活区要分开，生产区建筑布局要合理。

4.2.2 厂区应绿化。厂区主要道路应用水泥、沥青或石块铺砌，防止尘土飞扬。路面平坦，无积水，并有良好的排水系统。

4.3 厂区的卫生设施

4.3.1 应在远离糕点加工车间处设置垃圾及废弃物临时存放设施。垃圾及废弃物须当天清理出厂。该设施应采用便于清洗、消毒的材料制成；结构严密，能防止害虫侵入，避免废弃物污染食品、生产用水、设备和道路。

4.3.2 锅炉(包括茶炉)应设在厂区常年主风向的下风侧，并有消烟、除尘措施，烟尘排放必须符合 GB3841《锅炉烟尘排放标准》的规定。

4.3.3 生产中产生噪音、震动大的机器设备均应装置消声、防震设施。

4.3.4 厂区厕所应有冲水、洗手设施和防蝇、防虫设施。墙裙应砌浅色瓷砖或相当的建材。地面应平整，易于清洗、消毒，并经常保持清洁。厕所应远离生产车间 25m 以上。

4.4 厂房与设施

4.4.1 厂房应按工艺流程合理布局。须设有与产品种类、产量相适应的原、辅料处理、生产加工、成品包装等生产车间及原料库、成品库。须冷加工的产品应设专用加工车间。

4.4.2 必须设有与生产人员相适应的通风良好、灯光明亮、清洁卫生，并与车间相连接的更衣室、厕所、工间休息室和淋浴室。这些场所应布局合理，厕所门、窗不得直接开向生产车间。

4.4.3 车间墙壁、地面应采用不透水、不吸潮、易冲洗的材料建造。墙壁高 3m 以上，下有 1.5m 的墙裙(白瓷砖或相当材料)，地面稍向下水口处倾斜，利于清洗、冲刷。下水口应有翻碗或鼻盖。墙角、地角和顶角呈弧形。内窗台向下斜 45°。

4.4.4 生产车间应有充足光线，门窗必须有防蝇、防虫及防鼠措施，做到车间无蝇、无虫、无鼠。

4.4.5 车间出入口处应配备与生产人数相适应的不用手开关的冷、热水洗手和消毒设施、并备有干手设施。

4.4.6 各车间应单设工具、零部件专用洗刷室；并有冷、热水设施。

4.4.7 车间内水、汽管道须避开操作场地的上方。灯具应有防护罩，以免破碎后混入食品中。

4.4.8 生产车间固定设备的安装位置应便于清洗、消毒，离墙 25 ~ 30cm，设备传动部分应有防护罩。

4.4.9 生产用操作台(案子)和直接接触食品的工具、容器等，应用硬质木料或对人体无毒害的其他材料制作；表面应光滑、无凹坑及裂痕。

4.5 西点冷作间

4.5.1 应为封闭式，室内装有空调器和紫外线灭菌灯，并设有冷藏柜。

4.5.2 更衣室除符合本规范 4.4.2 的规定外，还需要具备两次更衣设施。操作间与更衣室之间应有缓冲间。进门处应有冷、热水洗手消毒设施。一次更衣与二次更衣之间的门应有风幕。二次更衣室内应有紫外线灯。

5 工厂的卫生管理

5.1 工厂应根据本规范的要求制定卫生实施细则。

5.2 工厂和车间都应配备经培训合格的专职卫生管理人员，按规定的权限和责任负责监督全体工作人员执行本规范有关的规定。卫生管理监督人员应占全厂人数的 2 ~ 4%。

5.3 加工车间的设备及工器具应经常检修，必须保证正常运转，符合卫生要求。

5.4 每天工作结束后，应将加工场所的地面、墙壁、机器、操作台、工器具、容器等彻底清洗、擦拭，必要时要进行消毒。工器具应按类别存放在专用柜内。

5.5 除虫灭害

5.5.1 厂区周围及厂区内应定期或在必要时进行除虫灭害，防止害虫孳生。

5.5.2 车间内使用杀虫剂时，应按卫生部门的规定采取妥善措施，不得污染食品、设备、工器具和容器。使用杀虫剂后应彻底清洗，除去残留药剂。

5.6 凡直接参与糕点加工的人员，每人必须备有两套工作服、帽，并应经常洗换，保持清洁。

6 个人卫生及健康要求

6.1 健康检查

糕点加工人员及有关人员，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人员，必须经健康检查，取得健康合格证后方可工作。

工厂应建立职工健康档案。

6.2 健康要求

凡患有下列病症之一者，不得在糕点加工车间工作：传染性肝炎；活动性肺结核；肠道传染病及肠道传染病带菌者；化脓性或渗出性皮肤病、疥疮；手有外伤者；其他有碍食品卫生的疾病。

6.3 卫生教育

新参加工作或临时参加工作的人员必须经卫生安全教育后方可参加工作。

6.4 个人卫生

6.4.1 糕点加工人员应保持良好的个人卫生，勤洗澡、勤理发、勤换衣，不得留长指甲和涂指甲油及其他化妆品。

6.4.2 糕点加工人员进车间必须穿戴本厂统一的工作服、工作帽、工作鞋(袜)；头发不得外露；工作服和工作帽必须每天更换。不得将与生产无关的个人用品和饰物带入车间。

6.4.3 糕点加工人员不得穿戴工作服、工作帽、工作鞋进入与生产无关的场所。

6.4.4 严禁一切人员在车间内吃食物、吸烟、随地涕吐、乱扔废弃物。

6.4.5 糕点加工人员应自觉遵守各项卫生制度，养成良好的卫生习惯；操作前必须洗手消毒，衣帽整齐。西点冷作车间的操作人员必须戴口罩。

6.5 非加工人员经获准进入糕点加工车间时，必须遵守本规范 6.4.2 的规定。

7 糕点加工过程中的卫生

7.1 原、辅料

7.1.1 进厂的原、辅料必须符合 3.1 的要求。所用的原、辅料必须符合国家规定的各项卫生标准或规定。

投料前必须经严格检验，不合格的原辅料不得投入生产。

7.1.2 应有专用辅料粗加工车间。各种辅料必须经挑选后才能使用，不得使用霉变或含有杂质的辅料。

7.1.3 应有专用洗蛋室，备有照蛋灯和洗蛋、消毒设施。

7.1.3.1 选蛋：挑出全部破蛋、劣蛋。

7.1.3.2 洗蛋：将挑选后的合格蛋用水浸泡，然后洗去污物。

7.1.3.3 消毒：先用 3~5% 的漂白粉上清液浸泡 3~5min，再用清水洗净漂白粉液。

7.1.4 投料前的油、糖、面、蛋等主要原、辅料，应过筛、过滤。

7.2 生产用水

生产用水必须符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》的规定。

7.3 清洗、消毒

7.3.1 加工糕点时用的烤盘应设专人一用一擦(必须用洁净的抹布擦拭)。操作台、机器设备、工器具使用前应仔细检查,是否符合卫生要求;使用后应洗刷、消毒,并用防尘罩遮盖严密。

7.3.2 应设有专门洗刷糕点盛放器(木箱、塑料箱)的专用室(间)。洗刷盛放器应分步进行。

7.3.2.1 用热水浸泡。

7.3.2.2 用清洗剂刷洗。

7.3.2.3 用 5%漂白粉清液浸泡 2~3min。亦可使用其他消毒剂。

7.3.3.4 清洗、消毒后的盛器不得直接接触地面。

7.4 剩料、下脚料

加工糕点时的剩料、残次品、下脚料如符合有关卫生标准时应及时再加工,否则应及时处理掉。下班后不得存放余料,以免腐败变质,污染成品。

7.5 成品包装

7.5.1 包装糕点用的包装纸、塑料薄膜、纸箱必须符合 GB 9693《食品包装用聚丙烯树脂卫生标准》和 GBn 147《食品包装用纸卫生标准》的规定。严禁使用再生纸(包括板纸)包装糕点。

7.5.2 小包装糕点应在专用包装室内包装。室内设专用操作台、专用库及洗手、消毒设施。

7.5.3 盒装、袋装及其他小包装糕点的包装标志，必须符合 GB 7718《食品标签通用标准》的规定。

8 成品贮藏、运输的卫生

8.1 散装糕点须放在洁净的木箱或塑料箱内贮存。箱内须有衬纸，将糕点遮包严密。

8.2 成品库应有防潮、防霉、防鼠、防蝇、防虫、防污染措施。库内通风良好、干燥。贮存糕点时应分类、定位码放，离地 20~25cm。离墙 30cm，并有明显的分类标志。库内禁止存放其他物品。

8.3 不合格的产品一律禁止入库。

8.4 运输成品时须用专用防尘车。车辆应随时清扫，定期清洗、消毒。成品专用车不得贮存其他物品。

8.5 各种运输车辆一律禁止进入成品库。

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、考核合格的检验人员。

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 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协会提出。

本规范由北京市糕点食品工业公司、北京市食品卫生监督检验所等负责起草。

本规范主要起草人靳连富、杜久信。

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。