

郑州市食品药品监督管理局文件

郑食药监〔2017〕232号

郑州市食品药品监督管理局 关于印发《郑州市非发酵性豆制品生产加工 小作坊操作规范(试行)》等7项规范的通知

各县（市、区）食品药品监督管理局：

为落实食品加工小作坊生产经营者主体责任，指导食品加工小作坊生产经营者依法规范食品生产行为，根据《食品安全法》等法律法规规定，结合我市实际，市局制定了《郑州市非发酵性豆制品生产加工小作坊操作规范(试行)》《郑州市食用植物油生产加工小作坊操作规范(试行)》《郑州市坚果炒货食品生产加工小作坊操作规范(试行)》《郑州市其他粮食加工品

生产加工小作坊操作规范(试行)》《郑州市淀粉制品生产加工小作坊操作规范(试行)》《郑州市糕点生产加工小作坊操作规范(试行)》《郑州市小麦粉生产加工小作坊操作规范(试行)》等7项小作坊操作规范，现印发你们，请抓好落实。



2017年7月24日

郑州市非发酵性豆制品生产加工小作坊 操作规范(试行)

一、适用范围

(一) 本规范所指非发酵豆制品是指以大豆或其它杂豆为原料经原料预处理、制浆、凝固、成型、卤煮或不卤煮等工序制成的未经发酵性的豆制品。包括豆腐、豆干、千张、豆腐丝等豆腐在加工制品；不包括其他豆制品如大豆组织蛋白、豆沙类产品等。

(二) 本规范所称豆制品生产加工小作坊，是指从业人员较少，有固定生产场所，生产条件简单的非发酵豆制品生产个体工商户（不含现做现卖）。

二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程

(1)非发酵性豆制品生产基本工艺流程

①豆腐

原料→预处理（清洗、浸泡）→制浆（磨浆、煮浆、虑浆）
→凝固→压制→成品

②干豆腐：

原料→预处理（清洗、浸泡）→制浆（磨浆、煮浆、虑浆）
→凝固→成型→压榨→脱布→分切（或不分切）→成品

③豆腐干

原料→预处理（清洗、浸泡）→制浆（磨浆、煮浆、虑浆）
→凝固→成型→压榨→切块→成品

④再加工制品

原料→预处理（清洗、浸泡）→制浆（磨浆、煮浆、虑浆）
→凝固→成型→切块→再加工（油炸、卤煮、熏制，或炸卤）
→成品

（二）关键控制环节

- （1）原辅料预处理。
- （2）食品添加剂使用。
- （3）生产加工过程中各工序卫生环节控制。

（三）容易出现的质量安全问题

- （1）食品添加剂超范围和超量使用。
- （2）微生物指标超标。油脂酸败（酸价、过氧化值超标）
（对油炸类）。
- （3）加工中使用非食品原料、添加药品等。

三、卫生要求

（一）环境要求

- 1、生产区域周围不得有妨碍食品卫生的污染源（如污水坑、垃圾坑、畜禽养殖场等）。
- 2、加工场所布局合理，并与生活场所有效隔离；生产区内不得饲养家禽、家畜。
- 3、生产区内垃圾应当远离生产车间，排污沟渠应当密闭，生产区内不得有各种异味，不得有各种杂物堆放。

（二）生产场所要求

1. 生产场所应清洁卫生，通风、光线良好，空间能满足生产加工需要。

2. 生产工艺布局基本合理，各工序之间尽量减少迂回和交叉，减少污染。预处理间、加工间、原料库及成品存放间应有效分隔，并不得堆放与生产无关的杂物。

3. 生产加工间地面应当铺设硬制材料，房顶无灰尘，加工间及成品存放地墙面应当用瓷砖贴面 1.5 米以上。门窗应采用防锈、易清洗的密封框架。

4. 原料库、加工间、成品间应具备防蝇、防鼠，防尘设施。有温度要求的应当有温控设施。

5. 加工间通风、排污良好，入口处要有更衣设施和洗手消毒设施。

6. 加工区的照明设施应安装防护罩，应配备必要的通风设施。煮浆（点浆）间应有强制排气设施。

7. 库房内不得存放有毒有害及易燃、易爆等物品。原辅材料、包装材料和成品应分类、分区、离地、离墙存放，按先进先出的原则出入库。

8. 食品添加剂应专柜存放、使用专用计量器具、按标准使用、专簿登记。

（三）生产设备要求

1. 要有原料处理设备（如筛子或风车、浸泡罐等）、制浆设备（如磨浆机、煮浆罐、滤浆设备等）、加热设施等基本

生产设备和工具。

2. 浸泡罐、煮浆罐等盛放容器及相关生产工具,要用食品用容器(如陶瓷缸、不锈钢桶等)和无毒无害无污染工具,不能用盛装非食品物质的容器和有害材质工具代替。

3. 设备容器应保持清洁,生产设备和加工工具加工前后要清洗消毒。

4. 加热设施应当符合相关要求,且不会对食品产生污染。

(四) 人员要求

1. 负责人应了解生产者的产品质量责任和义务,以及食品安全知识。

2. 操作人员必须持有有效健康证明,能够正确熟练操作设备;工作人员穿戴洁净工作衣帽进行生产加工,进入车间要更衣、洗手,不得在车间吃喝、吸烟,不得佩带首饰、不得化妆、喷洒香水等进行生产操作。勤剪指甲、不准留长指甲。

(五) 技术标准要求

1. 生产的产品必须具备和执行现行有效的食品安全标准或产品标准、企业标准。

2. 使用的原辅材料应符合相应产品标准要求。

3. 产品相关标准:

(1) GB2712《食品安全国家标准 豆制品》。

(2) GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

(3) GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》。

(4)GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》。

(5) 有关原辅材料的相关标准。

(六) 生产过程控制

1. 采购原料应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、生产日期、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

2. 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

3. 原料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

4. 不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。

5. 生产用水应符合生活饮用水标准。

6. 用于加工的原料豆子，应符合相应标准要求，应去除杂质，剔去虫蛀、霉变的豆子。

7. 在生产加工过程中应有效防止食品污染、损坏或变质。

8. 应当建立食品添加剂使用记录：主要记录使用食品添加剂的种类、使用时间、使用量及使用人等。

9. 严禁使用工业石膏、工业氯化镁、碱性橙 II、碱性嫩黄染色、硼砂、乌洛托品、吊白块；严禁违规使用滑石粉、二甲基黄，二乙基黄等工业原料加工豆腐及制品。

(七) 包装、储运和销售

1. 包装材料必须使用食品级材料，包装标识应明确食品名称、配料、小作坊名称、登记证号、生产地址、生产日期、

保质期等。

2. 产品贮存场所应当阴凉、清洁、卫生、通风良好。

3. 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施；不得与有毒有害物品混装、混运。

4. 产品销售应当如实记录批发食品的名称、规格、数量、购货者名称及联系方式、销售日期等内容，或者保留载有相关信息的销售票据，相关记录保存不得少于一年。

5. 小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检，并保留抽样凭证。

郑州市食用植物油生产加工小作坊 操作规范(试行)

一、适用范围

(一)本规范适用于以菜籽、花生、芝麻为原料，通过压榨工艺现场生产加工食用植物油的小作坊。

(二)本规范所称植物油生产加工小作坊，是指从业人员较少，有固定生产场所，生产条件简单，不具备取得食品生产许可证条件的植物油生产个体工商户（不含现做现卖）。

二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程

(1)热榨工艺：原料处理→烘炒→压榨→过滤分离→沉淀→灌装

(2)冷榨工艺：原料处理→压榨→过滤

(二) 关键控制环节

(1)原辅料预处理。

(2)生产加工过程中各工序卫生环节控制。

三、卫生要求

(一) 环境要求

1、生产区与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。生产区域周围不得有妨碍食品卫生的污染源（如污水坑、垃圾坑、畜禽养殖场等）。

2、生产区布局合理，并与生活场所有效隔离，生产区不

得饲养家畜、家禽，并配备防蝇、防虫、防鼠、防尘、防火等设施。

3、生产区内垃圾应当远离生产车间，排污沟渠应当密闭，生产区内不得有各种异味，不得有各种杂物堆放。

(二) 生产场所要求

1. 生产场所应清洁卫生，通风、光线良好，空间能满足生产加工需要。

2. 生产工艺布局基本合理，各工序之间尽量减少迂回和交叉，减少污染。加工间、原料库及成品存放间应有效分隔，并不得堆放与生产无关的杂物。

3. 生产加工间地面应当铺设硬制材料，房顶无灰尘，加工间及成品存放地墙面应当用瓷砖贴面 1.5 米以上。门窗应采用防锈、易清洗的密封框架。

4. 原料库、加工间、成品间应具备防蝇、防鼠，防尘设施。有温度要求的应当有温控设施。

5. 加工间通风、排污良好，入口处要有更衣设施和洗手消毒设施。

6. 生产加工区布局合理，符合生产加工流程要求，并便于卫生管理和清洗、消毒。要保持原料存放间、油渣冷凉存放间（区）相对独立并远离火源。加工区必须具备盥洗、存放垃圾和废弃物的设备或设施。加工区的污水、废弃物要及时清除。

7. 生产加工区的容器、工具和设备应当无毒无害，避免

植物油被污染。加工设备在使用前后应进行清洗，保持设备清洁。同一设备生产加工不同原料，在加工前应对设备进行清洗。

8. 生产加工区的照明设施应安装防护罩，应配备必要的通风、防火设施。烘炒间、压榨间应安装烟尘、油烟的强排设施。

9. 库房内不得存放有毒有害及易燃、易爆等物品。原辅材料、包装材料和成品应分类、分区、离地、离墙存放，按先进先出的原则出入库。

10. 食品添加剂应专柜存放、使用专用计量器具、按标准使用、专簿登记。

(三) 生产设备要求

1. 有完好的筛选设备、破碎设备(需要破碎时)、烘炒设备、压榨设备、过滤设备、储油设备、计量称重设备及其他必要的辅助设备。

2. 容器具应当无毒无害，并符合食品安全要求，不得使用盛装化学物质的和不易清洗的容器。

3. 设备容器应保持清洁，使用前后应进行清洗消毒。

4. 应定期对加工设备进行维护保养, 保证设备能正常运转。

(四) 人员要求

1. 负责人应了解生产者的产品质量责任和义务，以及食品安全知识。

2. 操作人员必须持有有效健康证明，能够正确熟练操作设备；工作期间患有传染性疾病，不得从事食品加工。工作人员穿戴洁净工作衣帽进行生产加工，进入车间要更衣、洗手，不得在车间吃喝、吸烟，不得佩带首饰、不得化妆、喷洒香水等进行生产操作。勤剪指甲、不准留长指甲。

(五) 技术标准要求

1. 生产的产品必须具备和执行现行有效的食品安全标准或产品标准、企业标准。

2. 使用的原辅材料应符合相应产品标准要求。

3. 产品相关标准：

(1) GB/T 1356 《菜籽油》。

(2) GB/T 1534 《花生油》

(3) GB/T 8233 《菜籽油》

(4) GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

(5) GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》。

(6) GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》。

(7) 有关原辅材料的相关标准。

(六) 生产要求

1. 清理。去除杂质，选取颗粒饱满、干燥、无霉烂变质、

无污染的菜籽、花生、芝麻。

2. 烘炒。严格控制烘炒时间和温度，烘炒原料时要不断翻动，确保受热均匀，防止焦化导致菜籽油苯并（a）芘超标。

3. 压榨。烘炒后的菜籽、花生、芝麻应立即进行压榨以保持温度，确保出油率。压榨过程中应有必要的防护设施防止灼伤工作人员。产生的油渣应及时清理，单独存放。

4. 过滤分离。过滤分离设备应保持清洁，生产完成后，要及时清理过滤产生的残渣和油垢，要定期清洗、更换过滤机筛网、滤布，减少对植物油的污染。

5. 沉淀。过滤后的植物油在沉淀过程中，应使用耐高温，易散热，便于清洗的储油设备，必要时配备降温设施，沉淀时间一般不少于 48 小时。

6. 灌装。植物油温度降至常温方可灌装，灌装前应对植物油的色泽、气味、滋味、透明度等感观项目进行检查。

（七）过程控制

1. 采购原料应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、生产日期、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

2. 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

3. 原料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

4. 不得使用陈化、未成熟的菜籽、花生、芝麻作为原料。

5. 生产用水应符合生活饮用水标准。

6. 用于加工的原料菜籽、花生、芝麻，应符合相应标准要求，应去除杂质，剔去虫蛀、霉变的菜籽、花生、芝麻。

7. 原料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

8. 不得使用废弃食用油脂、地沟油、泔水油、棕榈油等勾兑加工；不得添加香精香料增香。使用的塑料管道、容器应为食品级，防止塑化剂超标。

(八) 包装、储运和销售

1. 包装材料必须使用食品级材料，包装标识应明确食品名称、配料、小作坊名称、登记证号、生产地址、生产日期、保质期等。

2 产品贮存场所应阴凉、避光、干燥、卫生、通风良好。定期检查植物油质量状况，及时清理变质或者超过保质期的植物油。

3. 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施；不得与有毒有害物品混装、混运。

4. 产品销售应当如实记录批发食品的名称、规格、数量、购货者名称及联系方式、销售日期等内容，或者保留载有相关信息的销售票据，相关记录保存不得少于一年。

5. 小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检,并保留抽样凭证。

(二) 关键控制环节

- (1) 原料接收及清理控制。
- (2) 食品添加剂使用。
- (3) 生产加工过程中各工序卫生环节控制。
- (4) 烘炒、油炸温度及时间控制；煎炸油的使用、更换控制。
- (5) 原辅材料仓库储存条件控制。

(三) 容易出现的质量安全问题

- (1) 食品添加剂超范围和超量使用。
- (2) 过氧化值、酸价超标。
- (3) 微生物指标超标（大肠菌群、霉菌超标）。
- (4) 加工中使用非食品原料如吊白块（漂白剂）等。
- (5) 成品感官有霉变、虫蛀、外来杂质以及焦、生、哈喇味现象。

三、质量安全卫生要求

(一) 环境要求

- 1、生产区域周围不得有妨碍食品卫生的污染源（如污水坑、垃圾坑、畜禽养殖场等）。
- 2、加工场所布局合理，并与生活场所有效隔离；生产区内不得饲养家禽、家畜。
- 3、生产区内垃圾应当远离生产车间，排污沟渠应当密闭，生产区内不得有各种异味，不得有各种杂物堆放。

（二）生产场所要求

1. 生产场所应清洁卫生、通风，光线良好，空间能满足生产加工需要。

2. 生产工艺布局基本合理，各工序之间尽量减少迂回和交叉，减少污染。加工间、原料库及成品库应独立或有效分隔，并不得堆放与生产无关的杂物。

3. 生产加工间地面应硬化或铺设硬度较强材料，房顶无灰尘，加工间及成品存放地墙面应当用瓷砖贴面 1.5 米以上。门窗应采用防锈、易清洗的密封框架。

4. 原料库、加工间、成品库、包装材料库应具备防蝇、防鼠、防火、防尘设施。有温度要求的应当有温控设施。

5. 加工车间通风，排污良好，入口处有更衣设施和洗手消毒设施。

6. 库房内地面应硬化或铺设硬度较强材料，不得存放有毒有害及易燃、易爆等物品。原辅材料、包装材料和成品应分类、分区，离地、离墙存放，按先进先出的原则出入库。

7. 食品添加剂应专柜存放，配料使用专用计量器具，按标准使用食品添加剂，不得超量和超范围使用食品添加剂、不得使用非食品原料。配料表登记须用专簿，并长期保存（二年以上）。

（三）生产设备要求

1. 要有原料处理设备（如清选机、清洗机等）、加工设备

(煮锅、吊笼、炒锅或干燥机、上料机、筛选机、定量包装机等), 根据需要的其它基本生产设备和工具。

2. 包装材料(如编织袋、塑料袋、纸质袋、铝合金桶及纸箱等)都应符合国家食品安全标准包装材料标准, 不能用盛装非食品物质的容器和有害材料代替。包装设备及用具应使用无毒无害无污染设备及工具。

3. 生产设备和加工工具加工前后要清洗消毒。

4. 所有设备设施应当符合相关要求, 且不会对食品产生污染。

(四) 人员要求

1. 负责人应了解生产者的产品质量责任和义务, 以及食品安全知识。

2. 操作人员必须持有有效健康证明, 能够正确熟练操作设备; 工作人员穿戴洁净工作衣帽进行生产加工, 进入车间要更衣、洗手, 不得在车间吃喝、吸烟, 不得佩带首饰、不得化妆、喷洒香水等进行生产操作。勤剪指甲、不准留长指甲。

(五) 技术标准要求

1. 生产的产品必须具备和执行现行有效的食品安全标准或产品标准、企业标准。

2. 使用的原辅材料应符合相应产品标准要求。

3. 产品相关标准:

(1) GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》。

(2) GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

(3) GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》。

(4) GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》。

(5) GB/T 22165《坚果炒货食品通则》。

(6) SB/T10553《熟制葵花籽和仁》。

(7) SB/T10555《熟制西瓜籽和仁》。

(8) SB/T10554《熟制南瓜籽和仁》。

(9) SB/T10672《熟制松籽和仁》。

(10) SB/T10614《熟制花生(仁)》。

(11) 有关原辅材料的相关标准。

(六) 生产过程控制

1. 采购原料应建立索证索票制度, 如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、生产日期、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的, 应当采购获得生产许可证的产品。

2. 采购的原料应符合食品安全标准, 采购记录完善并可追溯, 记录保存不得少于一年。

3. 原料应单独存放, 不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

4. 不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。

5. 生产用水应符合生活饮用水标准。

6. 用于加工的原料, 应符合相应标准要求, 应去除杂质,

剔去虫蛀、霉变的原料。

7. 在生产加工过程中应有效防止食品污染、损坏或变质。

8. 应当建立食品添加剂使用记录: 主要记录使用食品添加剂的种类、使用时间、使用量及使用人等。

9. 严禁使用回收食品、非食品原料、添加剂以外的化学物质加工食品。

(七) 包装、储运和销售

1. 包装标识应明确食品名称、配料、小作坊名称、登记证号、生产地址、生产日期、保质期等。

2. 产品贮存场所应当阴凉、清洁、卫生、通风良好。

3. 产品运输车辆、工具必须干净、整洁, 并有防雨、防污染措施; 不得与有毒有害物品混装、混运。

4. 产品销售应当如实记录批发食品的名称、规格、数量、购货者名称及联系方式、销售日期等内容, 或者保留载有相关信息的销售票据, 相关记录保存不得少于一年。

5. 小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检, 并保留抽样凭证。

郑州市其他粮食加工品生产加工小作坊 操作规范(试行)

一、依据及范围

(一) 本规范所指其他粮食加工品是指: 1、谷物加工品是以谷物为原料, 经清理脱壳、碾米(不碾米)未经熟制等工艺加工的食品(如小米、高粱米、黑米等); 2、谷物碾磨加工品是以脱壳的原粮经碾、磨、压等工艺加工的粒、粉、片等(如玉米糝、高粱面); 3、谷物粉类制品是以谷物碾磨粉为主要原料, 添加(或不添加)辅料, 按不同生产工艺加工制作未经熟制(或不完全熟制的)成型食品(如生切面、饺子皮、米粉)等。

(二) 本规范所称其他粮食加工品生产加工小作坊, 是指从业人员少, 有固定生产加工场所, 生产设备设施规模小, 生产条件简单, 不具备取得食品生产许可条件的其他粮食加工的个体工商户(不含现做现卖)。

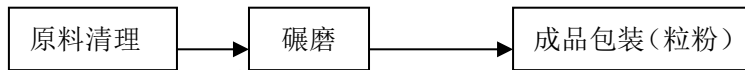
二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程

1. 谷物加工品(小米、高粱米、荞麦、米等)

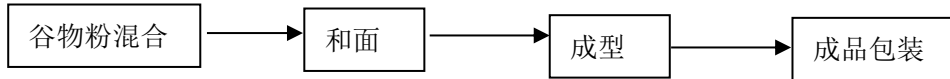


2. 谷物碾磨加工品(玉米糝、玉米粉、小米粉、杂面粉等)

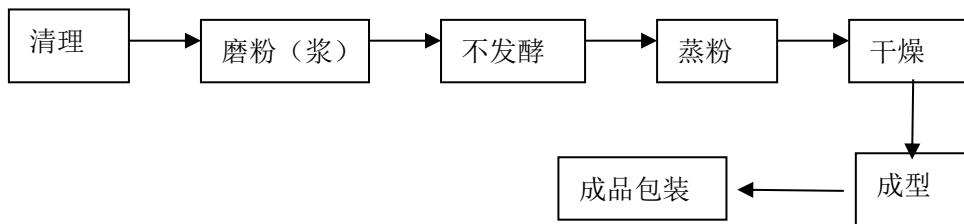


3. 谷物粉状制成品

(1) 面粉制品（面片、饺子皮）



(2) 米粉类制成品（米粉）



(二) 关键控制环节。

1. 谷物加工品

(1) 清理；(2) 碾米（糙米等除外）。

2. 谷物碾磨加工品

(1) 碾磨（谷物粒、粉）；

3. 谷物粉类制成品

(1) 和面（面粉类制成品）；(2) 蒸粉（米粉类制成品中有蒸粉工艺的）；(3) 包装。

(三) 容易出现的质量安全问题。

1. 水分超标；2. 磁性金属物超标；3. 超量、超范围使用食品添加剂。

三、质量安全卫生要求

(一) 环境要求

1、生产区域周围不得有妨碍食品卫生的污染源（如污水

坑、垃圾坑、畜禽养殖场等)。

2、加工场所部局合理，并与生活场所有效隔离；生产区内不得饲养家禽、家畜。

3、生产区内垃圾应当远离生产车间，排污沟渠应当密闭，生产区内不得有各种异味，不得有各种杂物堆放。

(二) 生产场所要求

1. 生产场所应清洁卫生、通风，光线良好，空间能满足生产加工需要。

2. 生产工艺布局基本合理，各工序之间尽量减少迂回和交叉，减少污染。加工间、原料库及成品库应独立或有效分隔，并不得堆放与生产无关的杂物。

3. 生产加工间地面应硬化或铺设硬度较强材料，房顶无灰尘，加工车间墙面或隔断应当采用无毒、无味的防渗透材料建造。

4. 原料库、加工间、成品库、包装材料库应具备防蝇、防鼠、防火、防尘设施。有温度要求的应当有温控设施。

5. 加工车间通风，排污良好，入口处有更衣设施和洗手消毒设施。

6. 库房内地面应硬化或铺设硬度较强材料，不得存放有毒有害及易燃、易爆等物品。原辅材料、包装材料和成品应分类、分区，离地、离墙存放，按先进先出的原则出入库。

7. 食品添加剂应专柜存放，配料使用专用计量器具，按标

准使用食品添加剂，不得超量和超范围使用食品添加剂、不得使用非食品原料。配料表登记须用专簿，并长期保存（二年以上）。

（三）生产设备要求

1. 谷物加工品应具备：清理设施、脱壳设备、碾米设备（糙米等除外）、包装设备。

2. 谷物碾磨加工品应具备：清理设施、磨粉设备（谷物粒、粉）、包装设备。分装企业需具备包装设备。

3. 谷物粉类制成品应具备：和面设备（面粉类制成品）、清理设施（米粉类制成品）、磨粉（浆）设备（米粉类制成品）、蒸粉设备（米粉类制成品中有蒸粉工艺的）、成型设备、包装设备

4. 包装设备及用具应使用无毒无害无污染设备及工具。

5. 生产设备和加工工具加工前后要清洗消毒。

6. 所有设备设施应当符合相关要求，且不会对食品产生污染。

（四）人员要求

1. 负责人应了解生产者的产品质量责任和义务，以及食品安全知识。

2. 操作人员必须持有有效健康证明，能够正确熟练操作设备；工作人员穿戴洁净工作衣帽进行生产加工，进入车间要更衣、洗手，不得在车间吃喝、吸烟，不得佩带首饰、不得化妆、

喷洒香水等进行生产操作。勤剪指甲、不准留长指甲。

（五）技术标准要求

1. 生产的产品必须具备和执行现行有效的食品安全标准或产品标准、企业标准。

2. 使用的原辅材料应符合相应产品标准要求。

3. 产品相关标准:

（1）GB2715《食品安全国家标准 粮食》。

（2）GB/T8231《高粱》。

（3）GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》。

（4）GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》。

（5）GB/T11766《小米》。

（6）GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

（7）GB/T10463《玉米粉》。

（8）GB/T22496《玉米糝》。

（9）有关原辅材料的相关标准。

（六）生产过程控制

1. 采购原料应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、生产日期、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

2. 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

3. 原料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

4. 不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。

5. 生产用水应符合生活饮用水标准。

6. 用于加工的原料，应符合相应标准要求，应去除杂质，剔去虫蛀、霉变的原料。

7. 在生产加工过程中应有效防止食品污染、损坏或变质。

8. 应当建立食品添加剂使用记录：主要记录使用食品添加剂的种类、使用时间、使用量及使用人等。

9. 严禁使用回收食品、非食品原料、添加剂以外的化学物质加工食品。

(七) 包装、储运和销售

1. 包装材料应当为食品级，包装标识应明确食品名称、配料、小作坊名称、登记证号、生产地址、生产日期、保质期等。

2. 产品贮存场所应当阴凉、清洁、卫生、通风良好。

3. 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施；不得与有毒有害物品混装、混运。

4. 产品销售应当如实记录批发食品的名称、规格、数量、购货者名称及联系方式、销售日期等内容，或者保留载有相关信息的销售票据，相关记录保存不得少于一年。

5. 小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检，并保留抽样凭证。

郑州市淀粉制品生产加工小作坊 操作规范(试行)

一、适用范围

(一) 本规范所指淀粉制品是指以谷类、薯类、豆类或以谷类、豆类、薯类食用淀粉为原料,经清洗、磨碎、分离、和浆、干燥(或不干燥)、成型等工序加工制成的淀粉制品,包括粉丝、粉条、粉皮、凉粉等。

(二) 本规范所称淀粉制品生产加工小作坊,是指从业人员较少,有固定生产场所,生产条件简单,不具备取得食品生产许可证条件的淀粉制品生产个体工商户(不含现做现卖)。

二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程

清洗 → 浸泡(鲜薯类除外) → 磨碎 → 分离 → 脱水 → 和浆 → 成型 → 冷却 → 干燥(或不干燥) → 包装

若直接以食用淀粉为原料,其基本生产流程直接从“和浆”开始。

(二) 关键控制环节

- (1) 和浆;
- (2) 干燥;
- (3) 食品添加剂使用。

(三) 容易出现的质量安全问题

- (1) 食品添加剂超范围和超限量使用;

(2) 微生物指标超标。

三、卫生要求

(一) 环境要求

1、生产区域周围不得有妨碍食品卫生的污染源（如污水坑、垃圾坑、畜禽养殖场等）。

2、加工场所部局合理，并与生活场所有效隔离；生产区内不得饲养家禽、家畜。

3、生产区内垃圾应当远离生产车间，排污沟渠应当密闭，生产区内不得有各种异味，不得有各种杂物堆放。

(二) 生产场所要求

1. 生产场所应清洁卫生，通风、光线良好，空间能满足生产加工需要。

2. 生产工艺布局基本合理，各工序之间尽量减少迂回和交叉，减少污染。加工间、原料库及成品存放间应有效分隔，并不得堆放与生产无关的杂物。

3. 生产加工间地面应当铺设硬制材料，房顶无灰尘，加工间及成品存放地墙面应当用瓷砖贴面 1.5 米以上。门窗应采用防锈、易清洗的密封框架。

4. 原料库、加工间、成品间应具备防蝇、防鼠，防尘设施。有温度要求的应当有温控设施。

5. 加工间通风、排污良好，入口处要有更衣设施和洗手消毒设施。

6. 加工区的照明设施应安装防护罩,应配备必要的通风设施。

7. 库房内不得存放有毒有害及易燃、易爆等物品。原辅材料、包装材料和成品应分类、分区、离地、离墙存放,按先进先出的原则出入库。

8. 食品添加剂应专柜存放、使用专用计量器具、按标准使用、专簿登记。

9. 用于淀粉制品干燥的晾晒场四周应无尘土飞扬及污染源,地面应用水泥或石板等坚硬材料辅砌,平坦、无积水;晾晒物不得直接接触地面。

(三) 生产设备要求

(1) 清洗设备,如振洗筛、比重去石机等;(2) 浸泡设施(以鲜薯为原料除外),如浸泡罐、浸泡槽等;(3) 磨碎设备,如破碎设备、针磨机等;(4) 分离设备,如除砂旋流器、分离机等;(5) 脱水设施,如离心机等;(6) 和浆设备,如和面机、打糊机等;(7) 成型设备,如漏粉机等;(8) 冷却设施,凉粉室、冷冻室等;(9) 干燥设施,如烘房、晾晒场等;(10) 包装设备,如包装机等。

直接以食用淀粉为原料加工生产淀粉制品的企业必备生产设备为(6)~(10)。

(四) 人员要求

1. 负责人应了解生产者的产品质量责任和义务，以及食品安全知识。

2. 操作人员必须持有有效健康证明，能够正确熟练操作设备；工作人员穿戴洁净工作衣帽进行生产加工，进入车间要更衣、洗手，不得在车间吃喝、吸烟，不得佩带首饰、不得化妆、喷洒香水等进行生产操作。勤剪指甲、不准留长指甲。

（五）技术标准要求

1. 生产的产品必须具备和执行现行有效的食品安全标准或产品标准、企业标准。

2. 使用的原辅材料应符合相应产品标准要求。

3. 产品相关标准：

（1）GB/T 8883 《食用小麦淀粉》；

（2）GB/T 8884 《食用马铃薯淀粉》；

（3）GB/T 8885 《食用玉米淀粉》；

（4）GB 2713 《食品安全国家标准 淀粉制品》

（5）GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

（6）GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》。

（六）生产过程控制

1. 采购原料应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、生产日期、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

2. 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

3. 原料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

4. 不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。

5. 所用的淀粉必须为食用淀粉，外购调料包的，应对调料包进行进货验证。使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品，必须选用获得生产许可证企业的产品。

6. 生产用水应符合生活饮用水标准。

7. 在生产加工过程中应有效防止食品污染、损坏或变质。

8. 应当建立食品添加剂使用记录：主要记录使用食品添加剂的种类、使用时间、使用量及使用人等。严禁超范围、超限量、非法使用添加剂。

(七) 包装、储运和销售

1. 包装标识应明确食品名称、配料、小作坊名称、登记证号、生产地址、生产日期、保质期等。

2. 产品贮存场所应当阴凉、清洁、卫生、通风良好。

3. 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施；不得与有毒有害物品混装、混运。

4. 产品销售应当如实记录批发食品的名称、规格、数量、购货者名称及联系方式、销售日期等内容，或者保留载有相关信息的销售票据，相关记录保存不得少于一年。

5. 小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检,并保留抽样凭证。

郑州市糕点生产加工小作坊 操作规范(试行)

一、适用范围

(一) 本规范所指糕点是指以小麦粉、糖、食用植物油、禽蛋为主要原料,添加乳制品、水果、坚果等辅料,采用烘烤、油炸、蒸煮工艺生产的热加工糕点。包括烘烤类糕点、油炸类糕点、蒸煮类糕点;不包括裱花蛋糕等冷加工糕点。

(二) 本规范所称糕点生产加工小作坊,是指从业人员较少,有固定生产场所,生产条件简单,不具备取得食品生产许可证条件的糕点生产个体工商户(不含现做现卖、来料加工)。

二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程

原辅料→处理调粉→发酵(如发酵类)→成型→熟制(烘烤、油炸、蒸制或水煮)→冷却→成品。

(二) 关键控制环节

(1) 原辅料预处理(如鸡蛋的清洗消毒)。

(2) 食品添加剂使用。

(3) 生产加工过程中各工序卫生环节控制。

(三) 容易出现的质量安全问题

(1) 食品添加剂超范围和超量使用。

(2) 微生物指标超标。油脂酸败(酸价、过氧化值超标)(对油炸类)。

(3) 加工中环境卫生控制措施不当造成虫害,引起生物污

染等。

三、质量安全卫生条件要求

(一) 环境要求

1. 生产区域周围不得有妨碍食品卫生的污染源（如污水坑、垃圾坑、畜禽养殖场等）。

2. 生活区与生产区应当隔离；生产区内不得饲养家禽、家畜。

3. 生产区内垃圾应当远离生产车间，排污沟渠应当密闭，生产区内不得有各种异味，不得有各种杂物堆放。

(二) 生产场所要求

1. 生产场所应清洁卫生，通风、光线良好，空间能满足生产加工需要。

2. 生产工艺布局基本合理，各工序之间尽量减少迂回和交叉，减少污染。原料库、加工间及成品存放间应有效分隔，并不得堆放与生产无关的杂物。设置有与生产实际匹配的工器具清洗消毒设施。

3. 生产加工间地面应当铺设硬制材料，房顶无灰尘，加工间及成品存放地墙面应当用瓷砖贴面 1.5 米以上。

4. 原料库、加工间、成品间应具备防蝇、防鼠，防尘设施（如防护罩等）。有温度要求的应当有温控设施。

5. 加工间通风、排污良好，入口处要有更衣设施和洗手消毒设施。

6. 库房内不得存放有毒有害及易燃、易爆等物品。原辅材料、包装材料和成品应分类、分区、离地、离墙存放，按先进先出的原则出入库。

7. 食品添加剂应专柜存放、使用专用计量器具、按标准使用、专簿登记。

(三) 生产设备要求

1. 有完好的原料处理设备（如洗蛋设施）、调粉设备（如和面机、打蛋机）、成型设施（如桃酥机、蛋糕成型机、酥皮机、印模等）、熟制设备（如烤炉、油炸锅、蒸锅）；、包装设备、称量工具。生产发酵类产品还应具备发酵设施（如发酵箱、醒发箱）。

2. 应具备和生产能力相适应的容器、模具、工器具，采用符合食品安全标准的材料，无裂缝，不易积垢，易清洗消毒。不得使用竹木材质材料，不得接触其它有毒有害物质。

3. 设备容器应保持清洁，使用前后应进行清洗消毒。

4. 应定期对加工设备进行维护和保养。

(四) 人员要求

1. 负责人应了解生产者的产品质量责任和义务，以及食品安全知识，加工人员每年进行健康检查，接受食品安全知识培训，取得体检合格证明后上岗。工作期间患有传染性疾病，不得从事食品加工。

2. 操作人员必须能够正确熟练操作设备；接触食品工作

人员应保持个人卫生，人员穿戴卫生工作衣帽进行生产加工，进入车间要更衣、洗手，不得在车间吃喝、吸烟，不得化妆、配戴饰物、染指甲、喷香水等进行生产操作，包装直接入口食品的工人应戴清洁的口罩和手套操作。

(五) 技术标准要求

1. 生产的产品必须具备和执行现行有效的食品安全标准或产品标准、企业标准。

2. 使用的原辅材料应符合相应产品标准要求。

3. 产品相关标准：

(1) GB7099 《食品安全国家标准 糕点、面包》。

(2) GB/T 20977 《糕点通则》

(3) GB/T 20981 《面包》

(4) GB 8957 《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》

(5) GB14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》。

(6) GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

(7) GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》。

(8) GB 28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》。

(9) 有关原辅材料的相关标准。

(六) 生产过程控制

1. 应建立采购原料索证索票制度，如实记录原辅料、相

关产品采购时间、名称、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

2. 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

3. 原辅料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

4. 不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。

5. 生产用水应符合生活饮用水标准。

6. 严禁使用回收的食品、废弃食用油脂，非食用油脂、富马酸二甲酯、工业染料、含铝泡打粉、馅料原料漂白剂和其他危害人体健康的物质加工糕点。不得超范围超量使用食品添加剂。

7. 在生产加工过程中应有效防止食品污染、损坏或变质。

8. 应当建立食品添加剂使用记录：主要记录使用食品添加剂的种类、使用时间、使用量及使用人等。

(七) 生产要求

1. 原料处理：原辅料使用前应进行感官检查，生虫、发霉、酸败、变色、有杂质、有异味的原辅料不得使用。禽蛋须清洗，消毒后使用。需要清洗的原料应洗净。

2. 配料：分别称取各类原辅料，核对无误后方可混合。食品添加剂用专用称量工具精确称取，经复核后投料。

3. 调粉或打糊：按照生产工艺需要进行调粉，揉制成面团；蛋糕的生产应对鸡蛋进行清洗消毒，去掉蛋壳，根据配方

可先将蛋白、蛋黄分离，清除混入的蛋壳等杂物。将蛋白或者全蛋加入糖和辅料用打蛋机进行打发制成蛋糊，面粉过筛后加入鸡蛋（蛋黄）和其它原料中调制出面糊，将面糊与蛋糊混合成蛋糕糊，也可直接将面粉过筛后加入蛋糊中制成蛋糕糊。

4. 成型：根据产品的特点进行成型或注模。

5. 发酵（限发酵类）：用发酵箱、醒发箱控制发酵温度湿度。

5. 熟制：将成型或注模后的半成品，按工艺要求的温度进行烘烤、油炸或蒸制。

6. 冷却：熟制后糕点冷却至常温。

7. 整形：根据成品的要求进行分割、整形。

（八）包装、贮存与销售

1. 包装材料必须使用食品级材料，包装标识应标明食品名称、净含量、配料、小作坊名称、许可证号、生产地址、生产日期、保质期等。

2. 产品贮存场所应当阴凉、清洁、卫生、通风良好。

3. 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施；不得与有毒有害物品混装、混运。

4. 产品销售应当如实记录批发食品的名称、规格、数量、购货者名称及联系方式、销售日期等内容，或者保留载有相关信息的销售票据，相关记录保存不得少于一年。

5. 小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检，并保留抽样凭证。

郑州市小麦粉生产加工小作坊 操作规范(试行)

一、适用范围

(一) 本规范所指小麦粉是指以小麦为原料经清理(筛选,去石等)、水分调节(包括润麦,配麦)、研磨、筛理、包装等工序制成的小麦粉。包括通用小麦粉、石磨小麦粉;不包括饺子粉、馒头粉、面包粉等专用小麦粉。

(二) 本规范所称小麦粉生产加工小作坊,是指从业人员较少,有固定生产场所,生产条件简单,不具备取得食品生产许可证条件的小麦粉生产个体工商户(不含来料加工)。

二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程

小麦 → 清理(筛选,去石等) → 水分调节(包括润麦,配麦) → 研磨 → 筛理 → 成品包装

(二) 关键控制环节

- (1) 原粮的收储。
- (2) 原辅料预处理。
- (3) 生产加工过程中各工序物理性污染物的控制。

(三) 容易出现的质量安全问题

- (1) 使用霉变、变质小麦、陈化粮加工小麦粉。
- (2) 含沙量、磁性金属物超标问题。
- (3) 严禁添加食品添加剂和其他非食用物质。

三、质量安全卫生条件要求

(一) 环境要求

1、生产区域周围不得有妨碍食品卫生的污染源（如污水坑、垃圾坑、畜禽养殖场等）。

2、加工场所部局合理，并与生活场所有效隔离；生产区内不得饲养家禽、家畜。

3、生产区内垃圾应当远离生产车间，排污沟渠应当密闭，生产区内不得有各种异味，不得有各种杂物堆放。

(二) 生产场所要求

1. 生产场所应清洁卫生，通风、光线良好，空间能满足生产加工需要。

2. 生产工艺布局基本合理，各工序之间尽量减少迂回。原粮库、清理设施应与加工间、成品存放间进行有效分割，并不得堆放与生产无关的杂物。

3. 生产加工间地面应当铺设硬制材料，房顶无灰尘，加工间及成品存放地墙面应当用瓷砖贴面 1.5 米以上。

4. 原粮库、加工间、成品间应具备防蝇、防鼠，防尘设施（如防护罩等）。原粮储存应有通风、排湿设施，并能对虫害进行有效防治。

5. 加工间通风、排污良好，入口处要有更衣设施和洗手设施。

6. 库房内不得存放有毒有害及易燃、易爆等物品。原辅材料、包装材料和成品应分类、分区、离地、离墙存放，按先进先出的原则出入库。

(三) 生产设备要求

1. 要有原料清理设备（筛选，去石，磁选，采用湿法工艺的洗麦机等）、水分调节设备（如润麦，配麦仓、罐等）、研磨设备（磨粉机、石磨等）、筛理设备（桶筛、平筛等）、包装设备（包装机、缝包机等）等基本生产设备和工具。

2. 盛放容器及相关生产工具要用食品用容器（如不锈钢桶、食品级塑料包装袋等）和无毒无害无污染工具，不能用盛装非食品物质的容器和有害材质工具代替。

3. 生产设备和加工工具加工前后要清扫。

(四) 人员要求

1. 负责人应了解生产者的产品质量责任和义务，以及食品安全知识。

2. 操作人员必须具有健康证明，能够正确熟练操作设备；工作人员穿戴卫生工作衣帽进行生产加工，进入车间要更衣、洗手，不得在车间吃喝、吸烟，不得佩带首饰等进行生产操作。

(五) 技术标准要求

1. 生产的产品必须具备和执行现行有效的食品安全标准或产品标准、企业标准。

2. 使用的原辅材料应符合相应产品标准要求。

3. 产品相关标准：

(1) GB 1355 《小麦粉》

(2) GB 1351 《小麦》

(3) GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》。

(4) GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》。

(5) 包装材料的相关标准。

(六) 生产过程控制

1. 应有原粮收购、验收清单或采购合同、同时应向供应商索取包装材料生产企业的食品包装容器生产许可证及合格证明文件。

2. 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

3. 原料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

4. 不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。

5. 生产用水应符合生活饮用水标准。

6. 在生产加工过程中应有效防止食品污染、损坏或变质。

7. 应当建立食品添加剂使用记录：主要记录使用食品添加剂的种类、使用时间、使用量及使用人等。

(七) 包装、储运和销售

1. 包装材料必须使用食品级材料，包装标识应明确食品名称、配料、小作坊名称、登记证号、生产地址、生产日期、保质期等。

2. 产品贮存场所应当阴凉、清洁、卫生、通风良好。

3. 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施；不得与有毒有害物品混装、混运。

4. 产品销售必须执行“一票通”制度，相关记录保存不得少于一年。

5. 小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检，并保留抽样凭证。