

ICS 67.020

CCS C53

团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

蜜饯生产企业卫生管理规范

Hygienic specification for candied fruit production enterprises

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

全国城市工业品贸易中心联合会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 厂区卫生要求 1

5 车间卫生要求 1

6 晒场卫生要求 2

7 仓库卫生要求 2

8 生产用设备、器具卫生要求 2

9 检验室（化验室）卫生要求 2

10 人员卫生要求 3

11 废气废水排放要求 3

12 厕所卫生要求 3

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

蜜饯生产企业卫生管理规范

1 范围

本文件规定了蜜饯生产企业的厂区卫生、车间卫生、晒场卫生、仓库卫生、生产用设备器具卫生、检验室卫生、人员卫生、废气废水排放、厕所卫生等要求。

本文件适用于蜜饯生产企业。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 8978-2002 污水综合排放标准

GB 16297-1996 大气污染物综合排放标准

GB/T 8956-2016 蜜饯生产卫生规范

GB/T 14881-2013 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

GB/T 8956-2016界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

4 厂区卫生要求

- 4.1 厂区卫生应符合 GB/T 14881-2013 中对厂区环境、卫生相关要求。
- 4.2 厂区内所有建筑物做到无一破损，外观、墙面保持粉刷一新。
- 4.3 厂区内道路保持畅通、无障碍物。
- 4.4 厂区内应设置适用的果壳箱和宣传栏。
- 4.5 厂门应美观大方、悬挂厂名，并设有传达室。
- 4.6 厂区生产加工区域内禁止任何人吸烟。

5 车间卫生要求

5.1 一般要求

应符合GB/T 14881-2013、GB/T 8956-2016中对车间环境、卫生和设施等的相关要求。

5.2 包装车间

- 5.2.1 蜜饯包装车间应封闭式管理。
- 5.2.2 包装车间内地面、墙面应全部贴瓷砖、地砖、房顶应吊顶处理。
- 5.2.3 包装车间工作台、包装机工位器具应安置整齐、合理，无其他杂物。
- 5.2.4 包装车间内应安装空调、透风、透气，室温保持在 $25^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ 。
- 5.2.5 包装车间工作人员应着统一包装专用的服、帽和口罩。

5.3 其他车间

- 5.3.1 其他车间包括但不限于腌制车间、漂洗车间、蒸煮车间、糖渍车间、挑选车间、烘干车间、成形车间等。
- 5.3.2 其他车间的地面、墙面全部处理贴地砖和瓷砖，顶棚吊顶。
- 5.3.3 车间内的生产设备和工位器具应安放整齐合理，保持清洁、无尘、无锈、无油渍。

- 5.3.4 车间内做到无垃圾、无杂物、无积水、无霉点、无灰尘。
- 5.3.5 车间内周转箱要统一型号、统一规格的食品级塑料筐。
- 5.3.6 腌制缸、糖渍缸、漂洗池等器具应符合卫生要求食品级材料制品。
- 5.3.7 车间内工作人员一律穿戴工作服、工作帽。

6 晒场卫生要求

- 6.1 晒场应搭建“阳光房”。凡是需要晒干的蜜饯从果胚到成品应进阳光房。
- 6.2 阳光房搭建应符合如下要求：
 - a) 阳光房搭建要求应符合 GB/T 8956-2016 中的要求；
 - b) 阳光房面积应满足生产需要；
 - c) 阳光房高度应满足晒干、搬运要求；
 - d) 阳光房内安装数个排风扇、屋顶安装数个出风口，确保阳光房内避雨、防蝇、防尘、防霉变、透气、通风、干燥。
- 6.3 阳光房搭建（改造）后应通过有关部门和专家验收后投入使用。

7 仓库卫生要求

- 7.1 仓库包括原材料仓库、辅料仓库、添加剂仓库、半成品仓库、成品仓库、不合格品仓库。
- 7.2 有条件企业以上仓库应该分设，暂时没条件的企业以上仓库要有明显的隔离和标识。
- 7.3 仓库内须保持明亮、干燥、通风，地面要处理过、墙面要清洁无灰尘。
- 7.4 仓库物品堆放整齐、有秩、分类清楚、并挂有标识牌，标识牌要标明物品名称、规格型号、生产厂、数量、进货时间等内容。
- 7.5 仓库物品摆放应离地、离墙 20cm 以上。
- 7.6 仓库内不准堆放与物品无关的杂物。

8 生产用设备、器具卫生要求

- 8.1 生产用设备包括：锅炉、烘箱、腌制缸、漂洗设备、蒸煮设备、包装机、打印机、电子称、运输车辆、照明灯、检验设备等。
- 8.2 生产用器具包括：周转箱、晒框（扁）、果胚装卸用具、成品储存箱、工作服（帽）、工作鞋、工作手套、工作台等。
- 8.3 所有生产用设备卫生要求应符合 GB/T 14881-2013 中的要求。
- 8.4 所有生产用设备投入使用前应清洗、消毒，并保持完好无损。
- 8.5 各类设备每天上班前由操作人员擦一遍，擦掉灰尘和污垢。
- 8.6 所有生产类器具卫生要求应符合 GB/T 8956-2016 中的要求。
- 8.7 所有生产用器具在投入使用前应清洗、消毒，并保持完好无损。
- 8.8 各类生产用器具应保持清洁、透亮、无污垢、斑渍。
- 8.9 生产用器具要定期更新，淘退陈旧或破损器具。
- 8.10 工作台每天由工作人员擦洗。

9 检验室（化验室）卫生要求

- 9.1 化验室应独立用房，并符合化验室规定要求。
- 9.2 化验室地面、墙面应全部贴瓷砖、吊顶处理，室内要求安装空调保持恒温 $20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，并安装温湿计。
- 9.3 化验室的仪器、设备应满足检测需求，各类仪器设备保持在用状态，并贴有“在用”标识。
- 9.4 化验室仪器设备须经计量部门检定合格方可使用，并贴有“检定合格标签”。
- 9.5 化验室仪器、设备摆放整齐合理，环境保持清洁卫生、无杂物。
- 9.6 化验室仪器、设备每天由工作人员保养、维护，保持仪器设备完好状态。

- 9.7 化验室工作人员应穿戴白大褂、洗手后开始工作。
- 9.8 每次化验数据应保持原始记录，可追溯。
- 9.9 出据化验报告应有专人审核、批准。
- 9.10 化验人员应相对固定，不能轻易更换和调离。

10 人员卫生要求

人员卫生要求应符合GB/T 14881-2013中规定的内容。

11 废气废水排放要求

- 11.1 生产排放的废气、废水应符合 GB 16297-1996、GB 8978-2002 中相关要求，并符合当地环保要求排放。
- 11.2 应设置专门排放废气、废水池场地，并进行环保处理。
- 11.3 废气、废水排放的最后去向应征得环保部门的批准。

12 厕所卫生要求

- 12.1 厕所应在离生产车间较远的地方搭建。
 - 12.2 男、女厕所应分设。
 - 12.3 厕所地面、墙面、小便池、大便池应用陶瓷材料。
 - 12.4 厕所卫生应有专人每天打扫，保持清洁、卫生，做到无苍蝇、无虫子、无气味。
 - 12.5 厕所内小便池、大便池应保持有水冲刷，另设有洗手池、洗手液。
-