

ICS 67.040

CCS X 10

T/HNSPGYXH

河南省食品工业协会团体标准

T/HNSPGYXH 017—2024

高纤维速冻面米食品生产管理规范

2024 - 04 - 07 发布

2024 - 04 - 15 实施

河南省食品工业协会 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 总则 1

5 文件要求 1

6 原料、辅料、食品添加剂和包装 2

7 厂房和设施 2

8 生产设备 3

9 人员要求及管理 3

10 卫生与环境管理 4

11 生产管理 4

12 质量管理 4

13 标签 5

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。

本文件由河南省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：河南麦佳食品有限公司、河南牧业经济学院、河南味尼食品有限公司、河南兴泰农业科技发展有限公司、河南轩必润信息科技有限公司、郑州康穗农业科技有限公司等。

本文件主要起草人：彭新龙、赵得阳、邹建、李长滨、王孝琪、冯倩倩、刘瑞、李琳、陈倩、宋叶潇、曹原、彭梓原。

高纤维速冻面米食品生产管理规范

1 范围

本文件规定高纤维速冻面米食品生产过程的总则、文件要求、原辅料、食品添加剂和包装要求、厂房和设施、设备、人员要求及管理、卫生与环境管理、生产管理、质量管理和标签的要求。

本文件适用于高纤维速冻面米食品生产企业的生产过程管理。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 25007 速冻食品生产HACCP应用准则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
国家质量监督检验检疫总局 第98号令 《食品召回管理规定》
国家质量监督检验检疫总局 第102号令 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

高纤维速冻面米食品

以小麦、大米等一种或多种谷物粉及其制品为原料，同时配以辅料，经调粉、成型、速冻等工艺而成的膳食纤维含量大于6%的速冻面米食品。

4 总则

4.1 企业应建立有效的高纤维速冻面米食品生产过程管理体系，形成文件，加以实施和保持，并予以持续改进。

4.2 企业应确定高纤维速冻面米食品生产过程管理体系的范围，该范围应设定所涉及的产品或产品类别、加工过程和生产场地。

4.3 企业应做到：

- 识别、评估、预防或者控制产品对消费者健康预期可能产生的危害，以确保提供安全产品；
- 监视、评价、防范在已放行产品中预期可能产生的危害，以保障流通食品的安全；
- 在保障产品食用安全所需的食品链范围内，做好在企业内外以危害预防、控制、防范过程的适应性、充分性和有效性相关的必要的信息沟通；
- 实施必要的措施，以验证并保证危害预防、控制和防范过程持续的有效性。

4.4 企业应确保对任何影响高纤维速冻面米食品的生产过程实施，并在生产管理体系加以识别和验证。

5 文件要求

5.1 原则

企业应建立下列文件：

- a) 制定高纤维速冻面米食品加工质量体系的方针和目标所形成的文件；
- b) 为确保高纤维速冻面米食品生产过程管理体系有效，建立、实施和更新所需的文件；
- c) 高纤维速冻面米食品生产的程序文件；
- d) 高纤维速冻面米食品生产过程所需的记录。

5.2 管理文件

企业应编制和保持管理文件，文件内容应符合以下要求：

- a) 质量管理体系的规范包括任何生产的细节和正当的理由；
- b) 为质量管理体系编制的形成文件的程序或对其引用；
- c) 质量管理体系过程之间的相互使用的表述。

5.3 文件控制

5.3.1 高纤维速冻面米食品生产过程管理体系所要求的文件应予以控制。记录是一种特殊类型的文件，应依据 5.4 的要求进行控制。

5.3.2 应编制形成文件的程序，以规定以下方面所需的控制：

- a) 文件需经企业的主要负责人批准后发布、实施，以确保文件的准确、完善及可操作性；
- b) 必要时对其进行评审与更新，并再次批准和发布；
- c) 记录文件更改的原因和证据；
- d) 确保文件的更改和现行修订状态得到识别；
- e) 确保在使用时可获得适用文件的有效版本；
- f) 确保文件保持清晰、易于识别；
- g) 确保与高纤维速冻面米食品安全管理体系相关的外来文件得到识别，并控制其分发；
- h) 防止作废文件的非预期使用，对需保留的作废文件进行适当的标识。

5.4 记录控制

5.4.1 应建立高纤维速冻面米食品加工质量管理体系有效运行的证据并保持记录。

5.4.2 记录应清晰、全面、准确、易于识别和检索。

5.4.3 应编制形成文件的程序以规定记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置所需的控制。

6 原料、辅料、食品添加剂和包装

6.1 原料、辅料

6.1.1 应选择富含膳食纤维的食品原辅料。

6.1.2 应选择有资质的原辅料供应商，建立合格供应商评价体系，执行索证索票制度。

6.1.3 原辅料应符合相关国家标准规定的要求。

6.2 食品添加剂

6.2.1 食品添加剂的使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6.2.2 食品添加剂的质量应符合相关国家标准或行业标准等规定的要求。

6.3 包装

产品的包装应清洁、严密、牢固、无破损，并符合食品安全的要求。

7 厂房和设施

应符合GB 14881的相关规定。

8 生产设备

8.1 配置

8.1.1 设施

根据加工各类高纤维速冻面米制品的生产工艺要求,配备相应的速冻隧道等必备的生产加工设备及冷库。

8.1.2 水、蒸汽和电

8.1.2.1 用水应符合 GB 5749 的要求。

8.1.2.2 蒸汽应满足生产用的蒸汽压力和蒸汽量,并不应污染食品或在生产环境中形成悬浮物质。

8.1.2.3 配有供电线路临时断电时能维持储存在冷库的速冻食品温度的供电设备。

8.2 安全与卫生

8.2.1 所有的机械设备,应易于检查,便于拆卸和清洗消毒。

8.2.2 设备的润滑应采用食品级润滑油。

8.2.3 与高纤维速冻面米食品原物料及产品接触的设备表面材料应符合相关食品安全标准。

8.3 检验、计量设备

8.3.1 根据速冻食品生产检验的需要,应配备检验膳食纤维相关的仪器设备,符合出厂检验项目要求的检验、计量仪器设备。

8.3.2 检验、计量仪器设备应按照相关要求定期进行检定或校准。

9 人员要求及管理

9.1 人员要求

9.1.1 应有生产、产品质量管理人员。

9.1.2 生产管理负责人和质量管理负责人不应相互兼职。

9.1.3 生产管理和质量管理负责人应经过相关专业的培训。

9.1.4 检验人员应具备专业检验资格和相应的检验技能。

9.1.5 生产管理人员应具有从事速冻食品生产基本知识、加工工艺和卫生要求的知识,

9.1.6 质量管理人员应具有理解和掌握应用食品安全管理体系相关标准的能力。

9.1.7 人员的健康和卫生要求应按 GB 14881 的有关规定执行。

9.2 人员健康要求

9.2.1 企业应建立并执行食品从业人员健康管理制度。

9.2.2 企业应建立食品从业人员健康档案。

9.2.3 从业人员应每年进行健康检查,取得健康证明后方可从事高纤维速冻面米食品的生产工作。

9.3 卫生管理

9.3.1 从业人员不应留长指甲或染指甲,应勤理发、勤洗澡、勤更衣,保持个人卫生。

9.3.2 从业人员在进入生产车间前,应进行洗手更衣,穿戴整洁工作服。

9.3.3 工作期间不应有抽烟、饮食、饮酒或其他有碍操作的行为。

9.3.4 从业人员工作时不得化妆或佩戴首饰。

9.3.5 生产区域不应带入和存放个人生活用品。

9.4 人员培训

9.4.1 高纤维速冻面米食品生产企业应制定年度业务培训计划,组织各部门负责人和作业人员参加岗

前或在职培训及有关专业知识的学习，并建立培训档案。

9.4.2 从事速冻食品生产操作和监管的人员，应经过岗前从业培训，生产监督人员应在速冻面米食品生产技术及相关的专业知识领域受过适当培训。

10 卫生与环境管理

10.1 应符合 GB 14881 和 GB 3164 的相关规定。

10.2 对污水和废弃物应有相关的方法和处理措施，并能达到国家有关排放要求。

11 生产管理

11.1 总体要求

产品生产前应确认或制定原辅料管理、产品加工工艺、操作规程、产品配方、产品质量标准和检验规则，并形成文件加以控制。根据加工工艺对生产过程实施控制，确定关键控制环节，对关键控制环节人员进行相关培训，对生产设备的状态要进行鉴定，并有过程控制记录。

11.2 原料、辅料、食品添加剂和包装材料管理

11.2.1 应制定高纤维速冻面米食品所需原辅料（含包装材料）的采购标准、品质规格、检验项目和检验方法；制定过磅、取样、检验、判定、审核、领用等工作程序，并切实执行。

11.2.2 应确认辅料、食品添加剂和包装材料供应商的合法性，并对其资格进行审查。

11.2.3 采购的原辅料和包装材料应根据规定保存。

11.2.4 食品添加剂应设专柜（间），专人负责，按使用量核对后领取和使用。

11.2.5 采购的复配食品添加剂不定期进行飞行检查。

11.3 产品生产流程和关键控制环节

根据GB/T 25007规定的要求，制定各类高纤维速冻面米食品的生产流程及其关键控制环节。

11.4 速冻、包装

11.4.1 食品应在环境温度 $\leq -30^{\circ}\text{C}$ 的设备中进行速冻，食品冻结终了的热中心温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

11.4.2 经速冻的食品进行包装时应在受控制的环境温度中进行，包装段应设置金属检测装置，并保持有效。

11.4.3 包装后的速冻食品应迅速进入冷冻仓库，使温升保持最低限度。

12 质量管理

12.1 原料、辅料、食品添加剂和包装材料

原料、辅料、食品添加剂和包装材料进厂除应符合 6.1~6.3 的要求外，应建立索证索票制度、验收制度。经判定合格的原辅材料、食品添加剂和包装材料应遵照“先进先出”的原则进行管理和使用。

12.2 加工过程

12.2.1 生产企业应依据产品生产流程中的危害分析与危害性评估结果，确定质量关键控制环节，并制定控制标准与控制的措施。偏离控制标准时应采取相应的纠正措施和预防措施。

12.2.2 详细制定质量关键控制环节的监控措施，严格执行并记录。

12.3 产品管理

12.3.1 产品检验

12.3.1.1 详细制定产品的规格、检验项目、检验标准、抽样及检验方法。

12.3.1.2 产品应逐批抽取代表性样品实施检验分析，检验项目应符合产品的出厂检验要求，纤维素含量应大于 6%。检验结果应填写“检验报告”单，不合格产品应按照质量管理手册中不合格品的相关事项处理。

12.3.1.3 生产企业应设立批产品留样，样品数量应满足必要的质量保存性检验及产生质量纠纷时检验用。留样保存时间在正常的保存条件下至保质期后两个月。

12.3.2 产品贮存

12.3.2.1 成品仓库应满足-18℃以下冷冻储藏，原辅料仓库应满足保持干燥、通风、阴凉、无不良气味等要求。仓库容量应与生产能力相适应。

12.3.2.2 经检验合格的成品应按其贮存要求储存于成品库内，并做好仓库储存条件管理和记录。成品应按品种、批次分类存放，并有明显标志。

12.3.2.3 仓库应有温度、湿度记录，存放的物品应定期检查，发现异常应及时处理。

12.3.2.4 成品仓储应有存量记录，出厂应做出货记录，内容包括批号、出货时间、地点、对象、数量等，发生问题时便于追溯和召回。

12.3.2.5 无特殊情况，仓库出货顺序应按“先进先出”的原则，并对感官品质进行检查。

12.3.2.6 成品库和原辅料库不得储存有毒、有害物品或者其他易腐、易燃品以及可能引起串味的物品。储存物品应与地面、墙壁、顶棚保持适当的距离。

12.3.2.7 仓库应具有完备的防鼠、防虫设施。

12.3.3 产品运输

12.3.3.1 装运前应对进出货用的容器、车辆等运输工具进行卫生检查，运输工具应无污染、无虫害、无异味。禁止与有可能造成污染的原料、半成品或成品一起运输。

12.3.3.2 应避免日光直射、雨淋和撞击，并能根据产品的特性，运输过程应选择车厢低于-15℃车辆进行运输。

12.3.4 产品售后服务管理

12.3.4.1 应建立产品售后管理制度，对顾客提出的书面或者口头意见、投诉，企业应立即追查原因，妥善处理。

12.3.4.2 建立产品追溯体系，应按《食品召回管理规定》制定并执行产品的召回制度。

13 标签

高纤维速冻面米食品产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。
