

备案号：

T/SZX

陕西质量技术监督协会团体标准

T/SZX 000—2025

潼关肉夹馍 生产车间环境卫生
质量管理规范

（征求意见稿）

XXXX — XX — XX 发布

XXXX — XX — XX 实施

陕西质量技术监督协会 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 选址与布局 1

5 环境卫生要求 2

6 工作人员卫生要求 2

7 清洁与消毒 2

8 环境卫生质量控制 3

9 监督与检查 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由 提出。

本文件由陕西质量技术协会归口。

本文件主要起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件首次发布。

本文件由 解释。

潼关肉夹馍 生产车间环境卫生质量管理规范

1 范围

本文件规定了潼关肉夹馍生产车间的选址与布局、环境卫生、工作人员、清洁与消毒、环境卫生质量控制、监督与检查的要求。

本文件适用于潼关肉夹馍生产车间环境卫生质量的管理工作。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

T/SZX 000—2025 潼关肉夹馍 生产车间从业人员行为规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

清洁作业区

指潼关肉夹馍生产过程中要求卫生环境最高的区域，包括卤肉包装区域、成品包装区等。

3.2

准清洁作业区

指对卫生环境要求较高，但低于清洁作业区的区域，如原料预处理区、辅料储存区等。

4 选址与布局

4.1 选址与布局应符合 GB 14881 的要求。

4.2 应选择远离污染源（如垃圾场、化工厂等）的位置，距离 $\geq 1000\text{m}$ 。

4.3 厂房结构应当符合食品生产卫生要求。地面应硬化、无积水，防鼠防虫设施完善。

——排水系统应完备，地面应有适当的坡度，确保污水及时排放，排水管道应定期清理。

——生产车间应保持适宜的照明。

——通风系统应畅通，保持空气流通。

——垃圾应分类存放并定期清理；垃圾存放区域应与生产区隔离，且保持清洁。

4.4 生产车间、仓储区、办公区应严格分离，避免交叉污染。清洁区与污染区应物理隔离，人流、物流通道分开。

4.5 生产车间应保持干净整洁，墙面、地面、天花板等表面应平整光滑，便于清洁。

4.6 不同生产车间（如原料区、加工区、包装区等）应进行严格分区管理，避免交叉污染。

5 环境卫生要求

5.1 水质

用水应符合GB 5749的要求，管道定期消毒，末端水微生物 ≤ 100 CFU/mL。

5.2 空气洁净度

生产车间的空气洁净度应满足表1要求。

表1 空气洁净度要求

区域	空气沉降菌（CFU/皿·15min）	换气次数（次/h）
清洁作业区	≤ 30	≥ 15
准清洁作业区	≤ 50	≥ 10

5.3 温湿度

生产车间温度应 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度应 $\leq 60\%$ ，饼坯醒发区可调整至湿度 $75\% \pm 5\%$ 。

5.4 基本卫生要求

5.4.1 地面：

- 地面应采用防滑、耐腐蚀材质；
- 每日清洁消毒，无污渍、积水；
- 每日班后清洗消毒，使用食品级消毒剂（如100ppm至200ppm次氯酸钠）。

5.4.2 墙面与天花板应光滑、无裂缝、防霉、耐腐蚀，无脱落物。墙角宜采用圆弧设计便于清洁。

5.4.3 设施设备：

- 直接接触食品的表面应使用不锈钢等易清洁材质，无死角。
- 使用后清洁消毒，菌落总数 ≤ 100 CFU/cm²，不应检出致病菌（如大肠杆菌、沙门氏菌）。

5.4.4 废弃物容器应密闭、防渗漏，远离生产区，每日清运并消毒。

6 工作人员卫生要求

应符合T/SZX 000—2025 潼关肉夹馍 生产车间从业人员行为规范的要求。

7 清洁与消毒

- 7.1 应根据生产情况进行定期清洁消毒，重点清洁消毒食品接触区域、生产设备、通道等。
- 7.2 应合理选择清洁剂与消毒剂。清洁剂应符合 GB 14930.1 的要求，消毒剂应符合 GB 14930.2 的要求。
- 7.3 重点设备的清洁与消毒频次见表 2。

表 2 清洁与消毒频次

设备	清洁消毒方式	频率
卤煮锅	90℃以上热水清洗	每班次
和面机	75%酒精喷洒 + 擦拭	每日
包装机	紫外消毒（30min）	每日

8 环境卫生质量控制

8.1 虫害控制

- 8.1.1 门窗应安装防虫网（孔径≤1mm），排水口设防鼠栅栏。
- 8.1.2 仓库货物应离墙 30cm、离地 15cm 存放。

8.2 消杀管理

- 8.2.1 每月应由专业机构消杀，使用食品级杀虫剂，记录检查结果。
- 8.2.2 车间内不应使用化学杀虫剂，可采用粘鼠板、灭蝇灯等物理方法。

8.3 微生物控制

- 8.3.1 应采用高效空气过滤器，保持空气洁净，降低空气中微生物的浓度。
- 8.3.2 在原料和成品的处理过程中，通过加热或冷藏技术杀灭微生物，防止微生物在食品中的滋生。
- 8.3.3 食品加工区域的设备和工具表面应光滑平整，以抑制微生物的生长。

8.4 物理污染控制

- 8.4.1 在生产过程中应使用金属探测器和筛网等设备，避免金属、塑料等异物混入食品中。
- 8.4.2 应加强车间的防尘管理，定期清扫车间，确保空气质量符合标准。

9 监督与检查

- 9.1 应定期对车间环境进行监测，包括且不限于温湿度、空气质量、水质、卫生情况等。
- 9.2 卫生检查应定期进行，并保留详细的检查记录，包括且不限于清洁消毒情况、环境卫生状况、检查人员和时间等，确保可追溯性。
- 9.3 应对不符合环境卫生要求的环节进行重点监测与改进。
- 9.4 如监测到重大环境质量问题，应立即停产整改。