

附件 6:

ICS 号 67.180

中国标准文献分类号 X31

# 团 体 标 准

T/GDBIHQDA XXXX-2026

---

## 红糖生产企业质量管理技术规范

Technology specification of quality management for brown sugar enterprises

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

广东省生物医药产业高质量发展协会 发布

# 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。

本文件由广东省生物医药产业高质量发展协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 红糖生产企业质量管理技术规范

## 1 范围

本文件规定了红糖生产企业基本条件、管理技术条件和文件要求。  
本文件适用于红糖生产企业。

## 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

## 3 企业基本要求

- 3.1 应符合红糖生产企业许可基本要求。
- 3.2 建立健全红糖质量管理体系。
- 3.3 建立食品安全管理体系。
- 3.4 建立完善红糖质量安全信息追溯体系并有效运行。

## 4 管理技术条件

- 4.1 企业应确定与其目标和战略方向相关的、影响实现质量安全管理预期结果的能力的各种内、外部因素，并对对相关信息进行监视和评审。
- 4.2 企业应确定、实施应对风险和机遇的措施，并评价措施的有效性。
- 4.3 企业就通过创造环境氛围、增强员工自身对企业产品的责任感。
- 4.4 质量方针和质量目标
  - 4.4.1 最高管理者应组织制定、实施和保持质量方针，并有承诺文件。
  - 4.4.2 有年度质量目标，分解到相关职能、层次。
  - 4.4.3 各级人员能够理解质量方针。
- 4.5 组织机构
  - 4.5.1 由最高管理者组织质量管理机构开展工作，且独立于生产部门。
  - 4.5.2 质量管理机构的质量管理、红糖安全管理、红糖安全专业技术人员配备满足质量工作的需要。
  - 4.5.3 分厂或车间配备满足工作需要的质量管理人员。
- 4.6 职责与权限
  - 4.6.1 最高管理者应明确相关部门、人员的质量职责和权限。
  - 4.6.2 最高管理者负责组织、协调各项质量管理活动，并明确质量职责。

#### 4.6.3 企业质量管理机构应：

- a) 提出企业质量管理工作计划；
- b) 按工作计划收集、整理、分析各种质量、红糖安全数据资料，并提出改进措施；
- c) 组织协调各车间、科、室的质量、红糖安全的管理活动；
- d) 有序开展改进质量和红糖安全活动，确保质量管理体系有效运行。

#### 4.7 质量检验

##### 4.7.1 化验室和检验人员

4.7.1.1 有独立行使职权的化验室，职责权限明确，履行检验、判定、统计和报告职能。

4.7.1.2 有供操作的标准（产品标准、内控标准、原辅料标准、检验方法标准等）及规程，应符合国家标准、行业标准的要求。

4.7.1.3 检验人员数量和业务水平应满足生产需要。

##### 4.7.2 检验手段及检验工作制度

4.7.2.1 应配备产品检验所需的仪器设备，数量满足要求，精度符合规定，属于计量仪器设备有周期检定或校准计划和记录，有检定或校准状态标识且有效。

4.7.2.2 有产品采样程序及防止采样污染产品的措施。

4.7.2.3 有检验室管理制度，内容应包括样品管理、检验程序、仪器设备管理、环境、安全、卫生及资料等。

##### 4.7.3 检验记录和档案

4.7.3.1 检验中所用标准溶液配制、标定记录应符合相关标准要求。

4.7.3.2 检验记录和档案材料应规范、整洁，便于存取。

##### 4.7.4 检验环境条件

4.7.4.1 检验室应与生产车间分隔，布局合理，具备用电、供水、通风、采光条件，墙面、地面清洁卫生，不受周围环境影响。

4.7.4.2 废气、废水排放和废渣处置应符合要求。

#### 4.8 生产设备

4.8.1 主要设备及其他与红糖接触的设备、设施、计量包装机应采用耐腐蚀、防污染、无毒、无害的材质制成，材质应符合食品安全要求，且易于检查、清洗，便于操作、维护和保养。

4.8.2 生产设备应按照工艺流程排列，上下工序衔接紧凑，布局合理。

4.8.3 有设备管理、维修和保养制度，并进行适当标识和定期维护、保养，保持清洁卫生。压力容器和专用设备的使用和维护应落实到人，操作人员有相应培训合格证书。

4.8.4 用于生产及检验的仪器、仪表、量具、衡器等，适用范围和精密度应符合生产和检验要求，定期进行检定校准、维护，并在有效期内使用。

4.8.5 设备改造、设备变更应有相应程序并实施，保留相应的记录。

#### 4.9 环境及卫生管理

4.9.1 有文明生产卫生管理制度，实行岗位责任制，有执行记录。

4.9.2 厂区周边无污染源，厂区布局合理、整体环境美化，标识明显，整洁、卫生，无杂草杂物，有适当的绿化。生产区内不得饲养家禽、家畜。厂区空地应采取硬化和绿化等方式，道路和运输不应造成红糖污染。

4.9.3 厂房和车间的设计应根据生产工艺合理布局，预防和降低红糖受污染的风险。厂房和车间的内部设计和布局应满足食品卫生操作要求，避免红糖生产中发生交叉污染。

4.9.4 各作业区之间应有效分隔或分离，防止交叉污染，并有不同的控制要求。

4.9.5 应建立并实施人员卫生管理制度，进入准清洁作业区员工不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷香水；不得携带或存放与红糖卫生无关的个人物品。

4.9.6 生产现场无与生产无关物品，除清洁消毒必需和工艺需要，生产车间或生产场地应当清洁卫生，无烟尘污染。

4.9.7 生产过程中产生的各种废弃物应合理置放，按照有关规定及时处置。

4.9.8 作业现场的工作人员应统一着装，有工作服饰统一清洗、消毒和穿戴程序规定。

4.9.9 应具有与红糖生产相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤卫生设备或设施：

#### 4.10 生产过程质量安全控制

4.10.1 应建立生产过程记录制度，对生产中采购、加工、检验、贮存、销售等过程进行记录，确保从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

4.10.2 有生产过程的工艺纪律、检查规定，按规定执行，并有记录。

4.10.3 生产现场各工序人员应按工艺规程操作控制。应通过危害分析方法明确生产过程中的食品安全关键点，并设立食品安全关键点的控制措施。在关键点所在区域，应配备相关的文件以落实控制措施，如岗位操作规程等。

4.10.4 关键工序有质量安全保证措施，运行记录应及时、真实、规范。

4.10.5 红糖生产中使用的食品添加剂应符合相关国家法律法规和标准规定。不得将任何非食用物质添加到红糖中。

4.10.6 应建立食品添加剂合格供应商管理制度，并定期进行评估。

4.10.7 影响红糖安全的关键环节有防止异物进入红糖和人为破坏红糖安全的控制措施并有效运行，保存检查记录。

#### 4.11 产品包装、贮存和运输

##### 4.11.1 产品包装

4.11.1.1 红糖包装应能在正常的贮存、运输、销售条件下保护红糖的安全性和红糖品质，标识清楚，计量符合规定。

4.11.1.2 预包装红糖产品的标识应符合 GB7718 规定。

##### 4.11.2 贮存和运输

4.11.2.1 产品应储存在清洁、干燥、阴凉的仓库中，不得与有毒、有害及其他易对产品造成污染的物品混储，有适宜的防虫、防鸟、防鼠措施。

4.11.2.2 应建立红糖输送、贮存、出入库制度。

4.11.2.3 运输车辆必须清洁、干燥，严禁与有腐蚀、有毒、有害、有异味和其它易污染物品混运。

#### 4.13 召回

4.13.1 建立不安全食品召回制度。

4.13.2 当红糖产品在本企业控制之外且被确定为不安全产品时，企业应通知相关方并采取召回措施。

4.13.3 应如实记录召回的产品名称、批次、规格、数量、来源、召回的原因、召回情况、召回范围、处置结果、后续整改措施、风险和危害的控制等，保存相关记录。

#### 4.14 人员

4.14.1 应配备与生产规模相适应的岗位人员，通过安全操作培训和专业技术培训，考核合格方可上岗。

4.14.2 直接接触红糖生产的工作人员应持健康证上岗。

4.14.3 特殊工种人员应持证上岗。

4.14.4 应制定岗位培训计划，对食品加工人员进行食品安全相关法律法规、制度及食品安全知识的培训。

4.14.5 对从事质量工作人员，应定期开展质量教育、红糖安全卫生培训，并有记录。

4.14.6 新(或转岗)工作人员应进行岗前质量安全卫生培训。

4.14.7 企业负责人应了解生产者的产品质量责任和义务，食品安全法规、标准，以及产品知识和行业政策，了解质量管理体系、红糖安全管理体系运行情况。

4.14.8 管理人员应了解质量管理体系运行情况，具有一定的质量管理知识、红糖安全知识及相关的红糖生产知识。

4.14.9 技术人员应掌握红糖生产专业技术知识和红糖质量安全知识。

4.14.10 岗位作业人员应正确使用工具、设备，熟悉本岗位工艺文件，熟悉红糖质量关键控制点要求。

#### 4.15 安全与环保

4.15.1 有安全生产、环境保护人员，有各岗位职责。

4.15.2 有安全生产管理制度、安全生产操作规程和安全生产事故应急预案，有执行记录。

4.15.3 应对生产现场进行风险识别并有安全生产防护措施。

4.15.4 有“三废”排放合格证明材料。

### 5 文件要求

#### 5.1 文件

5.1.1 红糖质量安全管理文件、技术文件满足生产需要。

5.1.2 应建立文件管理制度，有文件编制、更改、审批、发放、回收规定，保证在使用处有适用文件的有效版本。

5.1.3 有相关的法律、法规、标准并控制其分发。

## 5.2 记录

建立并保留所需的记录，应规定记录的标识、维护、保存期限和处置要求。

---