

中华人民共和国国家标准

食品企业通用卫生规范

GB 14881—94

General hygienic regulation for food enterprises

1 主题内容与适用范围

本规范规定了食品企业的食品加工过程、原料采购、运输、贮存、工厂设计与设施的基本卫生要求及管理准则。

本规范适用于食品生产、经营的企业、工厂，并作为制定各类食品厂的专业卫生规范的依据。

2 引用标准

- GB 3841 锅炉烟尘排放标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品标签通用标准

3 原材料采购、运输的卫生要求

3.1 采购

- 3.1.1 采购原材料应按该种原材料质量卫生标准或卫生要求进行。
- 3.1.2 购入的原料，应具有一定的新鲜度，具有该品种应有的色、香、味和组织形态特征，不含有毒有害物质，也不应受其污染。
- 3.1.3 某些农、副产品原料在采收后，为便于加工、运输和贮存而采取的简易加工应符合卫生要求，不应造成对食品的污染和潜在危害，否则不得购入。
- 3.1.4 采购人员应具有简易鉴别原材料质量、卫生的知识和技能。
- 3.1.5 盛装原材料的包装物或容器，其材质应无毒无害，不受污染，符合卫生要求。
- 3.1.6 重复使用的包装物或容器，其结构应便于清洗、消毒。要加强检验，有污染者不得使用。

3.2 运输

- 3.2.1 运输工具(车厢、船仓)等应符合卫生要求，应具备防雨防尘设施，根据原料特点和卫生需要，还应具备保温、冷藏、保鲜等设施。
- 3.2.2 运输作业应防止污染，操作要轻拿轻放，不使原料受损伤，不得与有毒、有害物品同时装运。
- 3.2.3 建立卫生制度，定期清洗、消毒，保持洁净卫生。

3.3 贮存

- 3.3.1 应设置与生产能力相适应的原材料场地和仓库。
 - 3.3.1.1 新鲜果、蔬原料应贮存于遮阳、通风良好的场地，地面平整，有一定坡度，便于清洗、排水，及时剔出腐败、霉烂原料，将其集中到指定地点，按规定方法处理，防止污染食品和其他原料。
 - 3.3.1.2 各类冷库，应根据不同要求，按规定的温、湿度贮存。
 - 3.3.1.3 其他原材料场地和仓库，应地面平整，便于通风换气，有防鼠、防虫设施。
- 3.3.2 原料场地和仓库应设专人管理，建立管理制度，定期检查质量和卫生情况，按时清扫、消毒、通风

换气。

3.3.2.1 各种原材料应按品种分类分批贮存,每批原材料均有明显标志,同一库内不得贮存相互影响风味的原材料。

3.3.2.2 原材料应离地、离墙并与屋顶保持一定距离,垛与垛之间也应有适当间隔。

3.3.2.3 先进先出,及时剔出不符合质量和卫生标准的原料,防止污染。

4 工厂设计与设施的卫生要求

4.1 设计

4.1.1 凡新建、扩建改建的工程项目有关食品卫生部分均应按本规范和各该类食品厂的卫生规范的有关规定,进行设计和施工。

4.1.2 各类食品厂应将本厂的总平面布置图,原材料、半成品、成品的质量和卫生标准,生产工艺规程以及其他有关资料,报当地食品卫生监督机构备查。

4.2 选址

4.2.1 要选择地势干燥、交通方便、有充足的水源的地区。厂区不应设于受污染河流的下游。

4.2.2 厂区周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源;不得有昆虫大量孳生的潜在场所,避免危及产品卫生。

4.2.3 厂区要远离有害场所。生产区建筑物与外缘公路或道路应有防护地带。其距离可根据各类食品厂的特点由各类食品厂卫生规范另行规定。

4.3 总平面布置(布局)

4.3.1 各类食品厂应根据本厂特点制订整体规划。

4.3.2 要合理布局,划分生产区和生活区;生产区应在生活区的下风向。

4.3.3 建筑物、设备布局与工艺流程三者衔接合理,建筑结构完善,并能满足生产工艺和质量卫生要求;原料与半成品和成品、生原料与熟食品均应杜绝交叉污染。

4.3.4 建筑物和设备布置还应考虑生产工艺对温、湿度和其他工艺参数的要求,防止毗邻车间受到干扰。

4.3.5 道路

4.3.5.1 厂区道路应通畅,便于机动车通行,有条件的应修环行路且便于消防车辆到达各车间。

4.3.5.2 厂区道路应采用便于清洗的混凝土、沥青及其他硬质材料铺设,防止积水及尘土飞扬。

4.3.6 绿化

4.3.6.1 厂房之间,厂房与外缘公路或道路应保持一定距离,中间设绿化带。

4.3.6.2 厂区内各车间的裸露地面应进行绿化。

4.3.7 给排水

4.3.7.1 给排水系统应能适应生产需要,设施应合理有效,经常保持畅通,有防止污染水源和鼠类、昆虫通过排水管道潜入车间的有效措施。

4.3.7.2 生产用水必须符合 GB 5749 之规定。

4.3.7.3 污水排放必须符合国家规定的标准,必要时应采取净化设施达标后才可排放。净化和排放设施不得位于生产车间主风向的上方。

4.3.8 污物

4.3.8.1 污物(加工后的废弃物)存放应远离生产车间,且不得位于生产车间上风向。

4.3.8.2 存放设施应密闭或带盖,要便于清洗、消毒。

4.3.9 烟尘

4.3.9.1 锅炉烟筒高度和排放粉尘量应符合 GB 3841 的规定,烟道出口与引风机之间须设置除尘装置。

- 4.3.9.2 其他排烟、除尘装置也应达标后再排放,防止污染环境。
- 4.3.9.3 排烟除尘装置应设置在主导风向的下风向。季节性生产厂应设置在季节风向的下风向。
- 4.3.10 实验动物待加工禽畜饲养区应与生产车间保持一定距离,且不得位于主导风向的上风向。
- 4.4 设备、工具、管道
- 4.4.1 材质
凡接触食品物料的设备、工具、管道,必须用无毒、无味、抗腐蚀、不吸水、不变形的材料制做。
- 4.4.2 结构
设备、工具、管道表面要清洁,边角圆滑,无死角,不易积垢,不漏隙,便于拆卸、清洗和消毒。
- 4.4.3 设置
- 4.4.3.1 设备设置应根据工艺要求,布局合理。上、下工序衔接要紧凑。
- 4.4.3.2 各种管道、管线尽可能集中走向。冷水管不宜在生产线和设备包装台上方通过,防止冷凝水滴入食品。其他管线和阀门也不应设置在暴露原料和成品的上方。
- 4.4.4 安装
- 4.4.4.1 安装应符合工艺卫生要求,与屋顶(天花板)、墙壁等应有足够的距离,设备一般应用脚架固定,与地面应有一定的距离。传动部分应有防水、防尘罩,以便于清洗和消毒。
- 4.4.4.2 各类料液输送管道应避免死角或盲端,设排污阀或排污口,便于清洗、消毒,防止堵塞。
- 4.5 建筑物和施工
- 4.5.1 高度
生产厂房的高度应能满足工艺、卫生要求,以及设备安装、维护、保养的需要。
- 4.5.2 占地面积
生产车间人均占地面积(不包括设备占位)不能少于 1.50m^2 ,高度不低于 3m 。
- 4.5.3 地面
- 4.5.3.1 生产车间地面应使用不渗水、不吸水、无毒、防滑材料(如耐酸砖、水磨石、混凝土等)铺砌,应有适当坡度,在地面最低点设置地漏,以保证不积水。其他厂房也要根据卫生要求进行。
- 4.5.3.2 地面应平整、无裂隙、略高于道路路面,便于清扫和消毒。
- 4.5.4 屋顶
- 4.5.4.1 屋顶或天花板应选用不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料覆涂或装修,要有适当的坡度,在结构上减少凝结水滴落,防止虫害和霉菌孳生,以便于洗刷、消毒。
- 4.5.5 墙壁
- 4.5.5.1 生产车间墙壁要用浅色、不吸水、不渗水、无毒材料覆涂,并用白瓷砖或其他防腐蚀材料装修高度不低于 1.50m 的墙裙。
- 4.5.5.2 墙壁表面应平整光滑,其四壁和地面交界面要呈漫弯形,防止污垢积存,并便于清洗。
- 4.5.6 门窗
- 4.5.6.1 门、窗、天窗要严密不变形,防护门要能两面开,设置位置适当,并便于卫生防护设施的设置。
- 4.5.6.2 窗台要设于地面 1m 以上,内侧要下斜 45° 。
- 4.5.6.3 非全年使用空调的车间、门、窗应有防蚊蝇、防尘设施,纱门应便于拆下洗刷。
- 4.5.7 通道
- 4.5.7.1 通道要宽敞,便于运输和卫生防护设施的设置。
- 4.5.7.2 楼梯、电梯传送设备等处要便于维护和清扫、洗刷和消毒。
- 4.5.8 通风
- 4.5.8.1 生产车间、仓库应有良好通风,采用自然通风时通风面积与地面积之比不应小于 $1:16$;采用机械通风时换气量不应小于每小时换气三次。
- 4.5.8.2 机械通风管道进风口要距地面 2m 以上,并远离污染源和排风口,开口处应设防护罩。

4.5.8.3 饮料、熟食、成品包装等生产车间或工序必要时应增设水幕、风幕或空调设备。

4.5.9 采光、照明

4.5.9.1 车间或工作地应有充足的自然采光或人工照明。车间采光系数不应低于标准Ⅳ级；检验场所工作面混合照度不应低于 540lx；加工场所工作面不应低于 220lx；其他场所一般不应低于 110lx。

4.5.9.2 位于工作台、食品和原料上方的照明设备应加防护罩。

4.5.10 防鼠、防蚊蝇、防尘设施

建筑物及各项设施应根据生产工艺卫生要求和原材料贮存等特点，相应设置有效的防鼠、防蚊蝇、防尘、防飞鸟、防昆虫的侵入、隐藏和孳生的设施，防止受其危害和污染。

4.6 卫生设施

4.6.1 洗手、消毒

4.6.1.1 洗手设施应分别设置在车间进口处和车间内适当的地点。

4.6.1.2 要配备冷热水混合器，其开关应采用非手动式，龙头设置以每班人数在 200 人以内者，按每 10 人 1 个，200 人以上者每增加 20 人增设 1 个。

4.6.1.3 洗手设施还应包括干手设备（热风、消毒干毛巾、消毒纸巾等），根据生产需要，有的车间、部门还应配备消毒手套，同时还应配备足够数量的指甲刀、指甲刷和洗涤剂、消毒液等。

4.6.1.4 生产车间进口，必要时还应设有工作靴鞋消毒池（卫生监督部门认为无需穿靴鞋消毒的车间可免设）。

4.6.1.5 消毒池壁内侧与墙体呈 45°坡形，其规格尺寸应根据情况务使工作人员必须通过消毒池才能进入为目的。

4.6.2 更衣室

4.6.2.1 更衣室应设储衣柜或衣架、鞋箱（架），衣柜之间要保持一定距离，离地面 20cm 以上，如采用衣架应另设个人物品存放柜。

4.6.2.2 更衣室还应备有穿衣镜，供工作人员自检用。

4.6.3 淋浴室

4.6.3.1 淋浴室可分散或集中设置，淋浴器按每班工作人员计每 20~25 人设置 1 个。

4.6.3.2 淋浴室应设置天窗或通风排气孔和采暖设备。

4.6.4 厕所

4.6.4.1 厕所设置应有利生产和卫生，其数量和便池坑位应根据生产需要和人员情况适当设置。

4.6.4.2 生产车间的厕所应设置在车间外侧，并一律为水冲式，备有洗手设施和排臭装置，其出入口不得正对车间门，要避开通道；其排污管道应与车间排水管道分设。

4.6.4.3 设置坑式厕所时，应距生产车间 25m 以上，并应便于清扫、保洁，还应设置防蚊、防蝇设施。

5 工厂的卫生管理

5.1 机构

5.1.1 食品厂必须建立相应的卫生管理机构，对本单位的食品卫生工作进行全面管理。

5.1.2 管理机构应配备经专业培训的专职或兼职的食品卫生管理人员。

5.2 职责（任务）

5.2.1 宣传和贯彻食品卫生法规和有关规章制度，监督、检查在本单位的执行情况，定期向食品卫生监督部门报告。

5.2.2 制定和修改本单位的各项卫生管理制度和规划。

5.2.3 组织卫生宣传教育工作，培训食品从业人员。

5.2.4 定期进行本单位从业人员的健康检查，并作好善后处理工作。

5.3 维修、保养工作

- 5.3.1 建筑物和各种机械设备、装置、设施、给排水系统等均应保持良好状态,确保正常运行和整齐洁净,不污染食品。
- 5.3.2 建立健全维修保养制度,定期检查、维修,杜绝隐患,防止污染食品。
- 5.4 清洗和消毒工作
- 5.4.1 应制订有效的清洗及消毒方法和制度,以确保所有场所清洁卫生,防止污染食品。
- 5.4.2 使用清洗剂和消毒剂时,应采取适当措施,防止人身、食品受到污染。
- 5.5 除虫、灭害的管理
- 5.5.1 厂区应定期或在必要时进行除虫灭害工作,要采取有效措施防止鼠类、蚊、蝇、昆虫等的聚集和孳生。对已经发生的场所,应采取紧急措施加以控制和消灭,防止蔓延和对食品的污染。
- 5.5.2 使用各类杀虫剂或其他药剂前,应做好对人身、食品、设备工具的污染和中毒的预防措施,用药后将所有设备、工具彻底清洗,消除污染。
- 5.6 有毒有害物管理
- 5.6.1 清洗剂、消毒剂、杀虫剂以及其他有毒有害物品,应有固定包装,并在明显处标示“有毒品”字样,贮存于专门库房或柜橱内,加锁并由专人负责保管,建立管理制度。
- 5.6.2 使用时应由经过培训的人员按照使用方法进行,防止污染和人身中毒。
- 5.6.3 除卫生和工艺需要,均不得在生产车间使用和存放可能污染食品的任何种类的药剂。
- 5.6.4 各种药剂的使用品种和范围,须经省(自治区、直辖市)卫生监督部门同意。
- 5.7 饲养动物的管理
- 5.7.1 厂内除供实验动物和待加工禽畜外,一律不得饲养家禽、家畜。
- 5.7.2 应加强对实验动物和待加工禽畜的管理,防止污染食品。
- 5.8 污水、污物的管理
- 5.8.1 污水排放应符合国家规定标准,不符合标准者应采取净化措施,达标后排放。
- 5.8.2 厂区设置的污物收集设施,应为密闭式或带盖,要定期清洗、消毒,污物不得外溢,应于24h之内运出厂区处理。做到日产日清,防止有害动物集聚孳生。
- 5.9 副产品的管理
- 5.9.1 副产品(加工后的下料和废弃物)应及时从生产车间运出,按照卫生要求,贮存于副产品仓库,废弃物则收集于污物设施内,及时运出厂区处理。
- 5.9.2 使用的运输工具和容器应经常清洗、消毒,保持清洁卫生。
- 5.10 卫生设施的管理
- 5.10.1 洗手、消毒池,靴、鞋消毒池,更衣室、淋浴室、厕所等卫生设施,应有专人管理,建立管理制度,责任到人,应经常保持良好状态。
- 5.11 工作服的管理
- 5.11.1 工作服包括淡色工作衣、裤、发帽、鞋靴等,某些工序(种)还应配备口罩、围裙、套袖等卫生防护用品。
- 5.11.2 工作服应有清洗保洁制度。凡直接接触食品的工作人员必须每日更换。其他人员也应定期更换,保持清洁。
- 5.12 健康管理
- 5.12.1 食品厂全体工作人员,每年至少进行一次体格检查,没有取得卫生监督机构颁发的体检合格证书,一律不得从事食品生产工作。
- 5.12.2 对直接接触入口食品的人员还须进行粪便培养和病毒性肝炎带毒试验。
- 5.12.3 凡体检确认患有:(1)肝炎(病毒性肝炎和带毒者);(2)活动性肺结核;(3)肠伤寒和肠伤寒带菌者;(4)细菌性痢疾和痢疾带菌者;(5)化脓性或渗出性脱屑性皮肤病;(6)其他有碍食品卫生的疾病或疾患的人员均不得从事食品生产工作。

6 生产过程的卫生要求

6.1 管理制度

6.1.1 应按产品品种分别建立生产工艺和卫生管理制度,明确各车间、工序、个人的岗位职责,并定期检查、考核。具体办法在各类食品厂的卫生规范中分别制定。

6.1.2 各车间和有关部门应配备专职或兼职的工艺卫生管理人员,按照管理范围,做好监督、检查、考核等工作。

6.2 原材料的卫生要求

6.2.1 进厂的原材料应符合 3.1 条规定。

6.2.2 原材料必须经过检、化验,合格者方可使用;不符合质量卫生标准和要求的,不得投产使用,要与合格品严格区分开,防止混淆和污染食品。

6.3 生产过程的卫生要求

6.3.1 按生产工艺的先后次序和产品特点,应将原料处理、半成品处理和加工、包装材料和容器的清洗、消毒、成品包装和检验、成品贮存等工序分开设置,防止前后工序相互交叉污染。

6.3.2 各项工艺操作应在良好的情况下进行。防止变质和受到腐败微生物及有毒有害物的污染。

6.3.3 生产设备、工具、容器、场地等在使用前后均应彻底清洗、消毒。维修、检查设备时,不得污染食品。

6.3.4 成品应有固定包装,经检验合格后方可包装;包装应在良好的状态下进行,防止异物带入食品。

6.3.4.1 使用的包装容器和材料,应完好无损,符合国家卫生标准。

6.3.4.2 包装上的标签应按 GB 7718 的有关规定执行。

6.3.5 成品包装完毕,按批次入库、贮存,防止差错。

6.3.6 生产过程的各项原始记录(包括工艺规程中各个关键因素的检查结果)应妥为保存,保存期应较该产品的商品保存期延长六个月。

7 卫生和质量检验的管理

7.1 食品厂应设立与生产能力相适应的卫生和质量检验室,并配备经专业培训、考核合格的检验人员,从事卫生、质量的检验工作。

7.2 卫生和质量检验室应具备所需的仪器、设备,并有健全的检验制度和检验方法。原始记录应齐全,并应妥善保存,以备查核。

7.3 应按国家规定的卫生标准和检验方法进行检验,要逐批次对投产前的原材料、半成品和出厂前的成品进行检验,并签发检验结果单。

7.4 对检验结果如有争议,应由卫生监督机构仲裁。

7.5 检验用的仪器、设备,应按期检定,及时维修,使经常处于良好状态,以保证检验数据的准确。

8 成品贮存、运输的卫生要求

8.1 经检验合格包装的成品应贮存于成品库,其容量应与生产能力相适应。按品种、批次分类存放,防止相互混杂。成品库不得贮存有毒、有害物品或其他易腐、易燃品。

8.1.1 成品码放时,与地面,墙壁应有一定距离,便于通风。要留出通道,便于人员、车辆通行;要设有温、湿度监测装置,定期检查和记录。

8.1.2 要有防鼠、防虫等设施,定期清扫、消毒,保持卫生。

8.2 运输工具(包括车厢、船仓和种容器等)应符合卫生要求。要根据产品特点配备防雨、防尘、冷藏、保温等设施。

8.2.1 运输作业应避免强烈震荡、撞击,轻拿轻放,防止损伤成品外形;且不得与有毒有害物品混装、混

运,作业终了,搬运人员应撤离工作地,防止污染食品。

8.2.2 生鲜食品的运输,应根据产品的质量和卫生要求,另行制定办法,由专门的运输工具进行。

9 个人卫生与健康的要求

9.1 食品厂的从业人员(包括临时工)应接受健康检查,并取得体检合格证者,方可参加食品生产。

9.2 从业人员上岗前,要先经过卫生培训教育,方可上岗。

9.3 上岗时,要做好个人卫生,防止污染食品。

9.3.1 进车间前,必须穿戴整洁划一的工作服、帽、靴、鞋,工作服应盖住外衣,头发不得露于帽外,并要把双手洗净。

9.3.2 直接与原料、半成品和成品接触的人员不准戴耳环、戒指、手镯、项链、手表,不准浓艳化妆、染指甲、喷洒香水进入车间。

9.3.3 手接触脏物、进厕所、吸烟、用餐后,都必须把双手洗净才能进行工作。

9.3.4 上班前不许酗酒,工作时不准吸烟、饮酒、吃食物及做其他有碍食品卫生的活动。

9.3.5 操作人员手部受到外伤,不得接触食品或原料,经过包扎治疗戴上防护手套后,方可参加不直接接触食品的工作。

9.3.6 不准穿工作服、鞋进厕所或离开生产加工场所。

9.3.7 生产车间不得带入或存放个人生活用品,如衣物、食品、烟酒、药品、化妆品等。

9.3.8 进入生产加工车间的其他人员(包括参观人员)均应遵守本规范的规定。

附加说明:

本规范由卫生部卫生监督司提出。

本规范由天津食品卫生监督检验所负责起草。

本规范主要起草人郑鹏然、曹长锐。

本规范由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

本规范参照采用联合国粮农组织/世界卫生组织(FAO/WHO)食品法典委员会CAC/RCP Rev. 2—1985《食品卫生基本原则》。