

调味面制品良好生产规范

Good manufacturing practices (GMP) for
extruded flavouring noodles

地方标准信息服务平台

2023 - 12 - 20 发布

2024 - 03 - 20 实施

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 选址及厂区环境	2
5 厂房和车间	2
6 设施与设备	2
7 卫生管理	3
8 食品原料、食品添加剂和食品相关产品	3
9 生产过程的食品安全控制	4
10 检验	4
11 食品的贮存和运输及交付控制	5
12 产品追溯、召回与不合格品管理	5
13 食品安全事故处置	5
14 培训	5
15 管理制度和人员	5
16 记录和文件管理	6
附录 A（规范性） 调味面制品清洁作业区微生物监控要求	7
参考文献	8

地方标准信息服务平台

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。

本文件由湖南省市场监督管理局提出。

本文件由湖南省食品标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湖南省产商品评审中心、广电计量检测（湖南）有限公司、湖南省休闲食品协会、湖南省旺辉食品有限公司、长沙长龙食品有限公司、平江县新翔宇食品有限公司。

本文件主要起草人：李文祥、黄雄伟、肖剑峰、袁晓、吴社莲、谭金华、李智、冯沙、聂灿华、徐望辉、李意龙、唐威林、戴赛飞。

地方标准信息服务平台

调味面制品良好生产规范

1 范围

本文件规定了调味面制品的选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理、食品原料、食品添加剂和食品相关产品、生产过程食品安全控制、检验、食品的贮存和运输及交付控制、产品追溯、召回与不合格品管理、食品安全事故处置、培训、管理制度和人员、记录和文件管理的要求。

本文件适用于调味面制品的生产。

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15982 医院消毒卫生标准
- GB/T 16294 医药工业洁净室（去）沉降菌的测试方法

3 术语和定义

GB 14881—2013 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

调味面制品（**Extruded flavouring noodles**）

以小麦粉为主要原料，添加食品辅料和食品添加剂，经配料、挤压熟化、成型、调味、包装等工序制成的即食方便食品。

3.2

调味料配料间（**Flavoring Preparation Area**）

调味料、食品添加剂等称量、混合区域。

3.3

拌料间（**Mixing Area**）

挤压熟化、成型后的半成品添加调味料及食品添加剂混合搅拌的区域。

3.4

辅料制作间（**Auxiliary Materials Processing Area**）

辅料粉碎、辣椒油制作等区域。

3.5

调粉间（**Knead Dough Area**）

小麦粉、水、食用盐等原料混合调制区域。

4 选址及厂区环境

应符合 GB 14881—2013 中第 3 章的相关规定。

5 厂房和车间

5.1 应符合 GB 14881—2013 中第 4 章的相关规定。

5.2 厂房设计和布局应按照工艺流程和卫生要求有序合理布局，避免交叉污染。

5.3 厂房和车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区，各作业区之间应分隔。

5.4 清洁作业区包含调味料配料间、调味料暂存间（暂存消毒间）、拌料间、内包材杀菌区、内包装间，上述区域的工器具清洗消毒间等。

5.5 准清洁作业区包含辅料制作间、原辅料暂存间（暂存消毒间）、调粉间、挤压熟化成型间、上述区域的工器具清洗间等。

5.6 一般作业区包含仓库、外包装间、检验室等。

6 设施与设备

6.1 设施

6.1.1 应符合 GB 14881—2013 中 5.1 的相关规定。

6.1.2 应在不同作业区分别设置清洗间，清洁工具与生产用工器具的清洗消毒区域应分开设置，清洁后的工器具应有专门的存放区域，避免交叉污染。

6.1.3 应在适当地点设置废弃物临时存放设施，并依废弃物特性分类存放，盛装废弃物的容器不得与盛装原料、半成品、成品的容器混用，应有明显标识。

6.1.4 清洁作业区、准清洁作业区入口处应设置更衣室，按需设置换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施，应配备冷热水洗手设施、干手及消毒设施。清洁作业区更衣室应配备空气消毒设施，入口处应有与人员数量相匹配的风淋设施，风淋设施对应车间和更衣室两边的门应防止同时被开启，应设有人员单向出口。

6.1.5 应设置工作衣物消毒设施，保持清洁。

6.1.6 易产生粉尘、热气的车间应根据需要设置通风、除尘等设施。

6.1.7 原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质的不同分设贮存场所或分区域存放，并有明确标识，不得与有毒有害物品一同贮存，防止交叉污染。清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物质应分别安全包装，明确标识，并应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。

6.2 设备

6.2.1 应符合 GB14881—2013 中 5.2 的相关规定。

6.2.2 应配备与生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。性能和精度满足生产要求。应易于清洁消毒、易于检查和维护。

6.2.3 与原料、半成品、成品接触的设备、工具、管道和容器等，应符合食品安全相关标准的规定。粉碎设备、原料混合设备、熟料混合调味设备等接触食品部位宜为不锈钢材质。

6.2.4 用于测定、控制、记录的监控设备，如温湿度计、压力表等，应定期检定或校准、维护，确保准确有效。

7 卫生管理

7.1 卫生管理制度

应符合 GB 14881—2013 中 6.1 的相关规定。

7.2 厂房及设施卫生管理

应符合 GB 14881—2013 中 6.2 的相关规定。

7.3 食品加工人员健康管理及卫生要求

7.3.1 应符合 GB 14881—2013 中 6.3 的相关规定。

7.3.2 清洁作业区及准清洁作业区使用的工作服（包括帽子和口罩）和工作鞋不应在指定区域以外的地方穿着。工作鞋底不宜用消毒水消毒，避免消毒水随鞋底带入生产车间影响空气湿度。

7.3.3 食品加工人员应遵守各项卫生制度，养成良好的卫生习惯，不得在车间内吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物。

7.4 虫害控制

应符合 GB 14881—2013 中 6.4 的相关规定。

7.5 废弃物处理

7.5.1 应符合 GB 14881—2013 中 6.5 的相关规定。

7.5.2 清洁作业区内的废弃物应密闭运送，防止污染。

7.6 工作服管理

7.6.1 应符合 GB 14881—2013 中 6.6 的相关规定。

7.6.2 制定工作服的清洗保洁制度。

7.6.3 清洁作业区的员工工作服应包含工作衣和工作裤，并配备帽子、口罩和工作鞋，工作服与私人衣物应分开存放。

7.6.4 准清洁作业区的员工工作服应符合卫生要求，并配备帽子和工作鞋。

8 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

8.1 应符合 GB 14881—2013 中第 7 章的相关规定。

8.2 食品原料、食品添加剂、食品相关产品应符合国家标准和相关规定。

8.3 应制定进货查验记录制度。查验食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件等，做好记录。

8.4 应建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品供应商管理制度。

8.5 建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管及出库领用制度，并做好记录。

9 生产过程的食品安全控制

9.1 一般要求

- 9.1.1 应符合 GB 14881—2013 中第 8 章的相关规定。
- 9.1.2 生产现场人流、物流不得交叉污染；原料、半成品与成品不得交叉污染。
- 9.1.3 清洁作业区应安装空气净化装置，与相邻清洁程度低的作业区保持正压，避免空气污染。定期进行环境清洁、杀菌消毒。调味面制品清洁作业区微生物监控要求见附录 A。
- 9.1.4 应按照生产工艺文件、技术标准的规定对生产过程进行控制并做好相关记录，记录齐全、完整、真实。
- 9.1.5 挤压熟化及后工序与产品接触的清洁消毒的设备应保持干燥。

9.2 重点环节食品安全控制

9.2.1 配料、调粉

- 9.2.1.1 食品添加剂的称量及投料应复核。
- 9.2.1.2 禁止使用非食品原料、回收食品、食品添加剂以外的非食用化学物质、超过保质期的食品原料和食品添加剂。
- 9.2.1.3 应如实记录生产投料信息，包括投料品名、生产日期或批号、使用数量等。

9.2.2 挤压熟化

- 9.2.2.1 应及时对挤压熟化设备设施维护保养、除锈清洁、杀菌消毒，防止交叉污染。
- 9.2.2.2 不合格半成品（如被锈迹污染或高温导致焦糊的物料）应及时从生产线清除，不进入下一道工序。

9.2.3 冷却成型

- 9.2.3.1 生产设备、工器具在使用前应消毒，使用后应清洁。
- 9.2.3.2 应对杀菌工序的杀菌强度、速度、温度、时间等参数进行监控并记录。

9.2.4 调味

- 9.2.4.1 使用食品添加剂应符合 GB 2760 规定，调味料严格按照配料要求添加。
- 9.2.4.2 应制定自制调味料、调味油生产过程管理制度。

9.2.5 包装

- 9.2.5.1 内包装材料应按要求通过紫外灯或臭氧等消毒杀菌方式处理，进行监控并记录。
- 9.2.5.2 产品包装应封口紧密，无渗漏、破损等现象。

10 检验

- 10.1 应符合 GB 14881 中第 9 章的相关规定。
- 10.2 出厂检验项目至少应包括净含量、感官、菌落总数、大肠菌群。

11 食品的贮存和运输及交付控制

11.1 食品的贮存和运输

应符合 GB 14881 中第 10 章的相关规定。

11.2 食品交付控制

应如实登记，以便发现问题时，可迅速召回。记录保存时限不得少于食品保质期满后 6 个月。

12 产品追溯、召回与不合格品管理

12.1 应建立并执行食品安全追溯制度，如实记录食品生产中采购、加工、贮存、检验、销售等环节详细记录，记录保存时限不得少于食品保质期满后 6 个月，确保对食品从原料采购到食品销售的所有环节都可进行有效追溯。

12.2 产品召回应符合 GB 14881—2013 中第 11 章的相关规定。

12.3 应建立并执行不合格品管理制度。对食品原料、半成品、成品及食品相关产品中不合格品及召回的食品采取无害化处理、销毁等处置措施，将食品处置情况向相关部门报告并如实记录。对因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，应采取能保证食品安全、且便于重新销售时向消费者明示的补救措施。

12.4 不合格、退货或召回的物料或产品应分区存放并明确标识。

13 食品安全事故处置

13.1 应建立食品安全事故处置方案，规定食品安全事故处置措施。定期开展食品安全事故应急演练，检查食品安全防范措施的落实情况。

13.2 发生食品安全事故的，应按规定采取措施及时处置，防止事故扩大，第一时间向发生地所属辖区内的市场监督管理部门和卫生行政部门报告，并将处置情况如实记录。

14 培训

14.1 应符合 GB 14881—2013 中第 12 章的相关规定。

14.2 每年培训时间不少于 40 小时。

15 管理制度和人员

15.1 应符合 GB 14881—2013 中第 13 章的相关规定。

15.2 企业应落实食品安全责任制，依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员的岗位职责。

16 记录和文件管理

16.1 记录管理

16.1.1 应符合 GB 14881—2013 中 14.1 的相关规定。

16.1.2 记录内容如有修改，不能将原文涂掉以致无法辨认，且修改后应由修改人在修改文字附近签名或签章。

16.1.3 所有生产和品质管理记录应由相关部门审核，以确任所有记录均符合规定，如发现异常现象，应立即处理。

16.1.4 对本规范所规定的有关记录，除特殊规定外，保存期限不应少于二年。

16.2 文件管理

16.2.1 应建立文件的管理制度，并建立完整的质量管理档案，文件应分类归档、保存。分发、使用的文件应为批准的现行文本。已废止或失效的文件除留档备查外，不应在工作现场出现。

16.2.2 鼓励企业采用先进技术手段（如电子计算机信息系统），进行记录和文件管理。

地方标准信息服务平台

附录 A

(规范性)

调味面制品清洁作业区微生物监控要求

A.1 调味面制品清洁作业区微生物监控要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 调味面制品清洁作业区微生物监控要求

监控项目		建议取样点	监控微生物	监控频率 ^d	监控指标限值
环境的微生物监控 ^a	食品接触表面 ^b	食品加工人员的手部、工作服、手套传送皮带、工器具及其他直接接触设备的设备表面	菌落总数	每月一次	$\leq 50\text{cfu}/\text{cm}^2$
	与食品或食品接触表面邻近的接触表面 ^b	设备外表面、支架表面、控制面板、零件车等接触表面	菌落总数	每月一次	$\leq 50\text{cfu}/\text{cm}^2$
	加工区域内的环境空气 ^c	靠近裸露产品的位置	菌落总数	每月一次	$\leq 30\text{cfu}/30\text{min}$ ($\phi 90\text{mm}$)
<p>a 增加或减少监控频次前，生产企业应进行效果确认，并提供确认报告。</p> <p>b 采样方法参照GB 15982，检测方法按照GB 4789.2。</p> <p>c 采样方法参照GB/T 16294。</p> <p>d 监控采样时间在清洁消毒之后的非生产时段。</p>					

地方标准信息服务平台

参 考 文 献

- [1] 《关于严格加强调味面制品等休闲食品的监管工作通知》（食药监食监一〔2015〕57号）
 - [2] 《市场监管总局关于加强调味面制品质量安全监管的公告》（2019年第56号）
 - [3] 《漯河市食品安全协会团体文件 调味面制品良好生产规范》（T/LFSA 002—2020）
-

地方标准信息服务平台