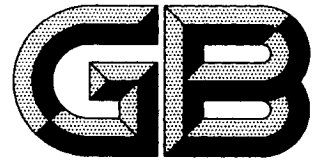


UDC 664.71 : 614.3
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 13122—91

面粉厂卫生规范

Hygienic specifications of flour milling factory

1991-06-07 发布

1992-03-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

中华人民共和国国家标准

面粉厂卫生规范

GB 13122—91

Hygienic specifications of flour milling factory

1 主题内容与适用范围

本规范规定了对面粉厂的原料、设计与设施、管理、操作人员、加工工艺、成品贮藏与运输的卫生要求。

本规范适用于以小麦或杂粮为原料,加工小麦粉或杂粮粉的工厂。

2 术语

2.1 杂粮粉:用玉米、高粱、豆类等原粮加工而成的食用粉。

2.2 回机物:指加工过程中的掉料、拔出物等不合格品。

3 原料采购、运输、贮藏的卫生

3.1 采购

采购的原粮应符合国家粮食卫生标准和国家粮食质量标准。

3.2 运输

3.2.1 用于包装、盛放原粮的包装袋、容器必须无毒、干燥、洁净。

3.2.2 运输工具应干燥、洁净;不得将有毒、有害、被污染的物品与原粮混装、混运,防止原粮被污染。

3.3 贮藏

3.3.1 原粮应贮藏在阴凉、通风、干燥、洁净并有防虫、防鼠、防雀设施的仓库内。

3.3.2 原粮露天存放时,场地必须干燥、高于地面,并应有防雨和防止原粮霉变的措施。

4 工厂设计与设施的卫生

4.1 选址

面粉厂必须建在交通方便,水源充足,远离有害气体、烟雾、灰沙及其他污染源的地区。

4.2 厂区和道路

厂区应绿化。厂区主要道路和进入厂区的道路应铺设适于车辆通行的坚硬路面(如混凝土或沥青路面)。路面应平坦、无积水。厂内应有良好的排水系统。排放的污水必须符合国家环保要求。

4.3 厂房与设施

4.3.1 厂房与设施必须根据工艺流程、环保和食品卫生要求合理布局。

4.3.2 厂房与设施必须结构合理、坚固、完善,经常维修、保养,保持良好状态。

4.3.3 厂房内必须设有防蝇、防鼠、防灰尘设施。

4.3.4 锅炉房应设在全年主风向下侧,必须有消烟除尘设施。排放的烟气必须符合国家环保要求。储煤场地应远离生产车间。

4.4 厂内应设有与职工人数相适应的淋浴室。