

UDC 664 : 613.2
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 14881—94

食品企业通用卫生规范

General hygienic regulation for food enterprises

1994-02-22 发布

1994-09-01 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

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,应备有防雨防尘设施,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