

ICS 67.230  
CCS X 11

DB4506

防 城 港 市 地 方 标 准

DB4506/T 0001—2023

## 预包装防城港海鲜粉生产操作规范

Specification for production and operation of pre-packed Fangchenggang seafood rice noodles

2023-04-06 发布

2023-05-06 实施

防城港市市场监督管理局 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。

本文件由防城港市市场监督管理局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：防城港市市场监督管理局、广西轻工产品质量检验站、广西荣兴元集团有限公司、广西桂芙人调味食品有限公司、广西农垦明阳淀粉发展有限公司。

本文件主要起草人：李燕、陈友慧、李文奇、白芸、邓平、杨媚、黎兼辰、陈明育、陈江枫、周温建、马丽梅。



# 预包装防城港海鲜粉生产操作规范

## 1 范围

本文件界定了预包装防城港海鲜粉生产操作涉及的术语和定义，规定了选址及厂区环境、厂房和车间、生产工艺流程、生产设施与设备、卫生管理、食品原料、食品添加剂和食品相关产品、加工的要求。

本文件适用于防城港市行政区域内预包装海鲜粉的生产。

## 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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- DBS45/ 051 食品安全地方标准 干制米粉

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 预包装防城港海鲜粉 pre-packed Fangchenggang seafood rice noodles

在防城港境内生产的，以米粉（干制米粉或冲泡型米粉）包和海鲜肉汤料包为主要原料，添加（或不添加）海鲜（肉）包、调味料包和其他配料包，经组合、包装等工艺加工制成的，食用时需经加水煮熟或加入煮沸热水（ $\geq 85^{\circ}\text{C}$ ）冲泡方可食用的海鲜粉，包括水煮型防城港海鲜粉和冲泡型防城港海鲜粉。

#### 3.1.1

#### 水煮型防城港海鲜粉 boiled Fangchenggang seafood rice noodles

以干制米粉和海鲜肉汤料包为主要原料，添加（或不添加）海鲜（肉）包、调味料包和其他配料包，经组合、包装等工艺加工制成的，食用时经加水煮熟食用的非即食防城港海鲜粉。

#### 3.1.2

#### 冲泡型防城港海鲜粉 brew Fangchenggang seafood rice noodles

以冲泡型米粉和海鲜肉汤料包为主要原料，添加（或不添加）海鲜（肉）包、调味料包和其他配料包，经组合、包装等工艺加工制成的，食用时经煮沸热水（ $\geq 85^{\circ}\text{C}$ ）冲泡方可食用的即食防城港海鲜粉。

3. 2

**海鲜肉汤料包 seafood soup bag**

以饮用水、海鲜（干贝、蟹肉、瑶柱、虾中的一种或多种）为主要原料，添加其他海鲜、食用油脂、调味料等辅料，经原料预处理、加水熬煮、调配、灌装、杀菌（或不杀菌）、包装等工艺加工制成的配料包。

3. 3

**海鲜（肉）包 seafood bag**

以干贝、蟹肉、瑶柱等海产品为主要原料，经熟制（或调配）、冷却（或不冷却）、杀菌（或不杀菌）、包装等工艺加工制成的配料包。

3. 4

**调味料包 seasoning bag**

以香辛料、复合调味料为主要原料，经调配、粉碎（或不粉碎）、熬制（或不熬制）、烘干（或不烘干）、包装等工艺加工制成的配料包。

3. 5

**其他配料包 other ingredient bags**

除海鲜肉汤料包、调味料包以外的配料包。

[来源：DB45/T 2468—2022，3. 2，有修改]

3. 6

**热加工 thermal process**

食品的煎、炒、炸、焖、煮、烤、烘、蒸等加热处理过程。

[来源：DB45/T 2468—2022，3. 5，有修改]

3. 7

**冷藏 cold storage**

将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围应在0 ℃～10 ℃之间，以0 ℃～7 ℃为宜。

[来源：DB45/T 2468—2022，3. 6，有修改]

3. 8

**热藏 hot storage**

将食品在60 ℃以上温度条件下暂时存放的过程。

[来源：DB45/T 2468—2022，3. 8，有修改]

3. 9

**生产加工场所 production and processing sites**

用于食品加工处理的场所。包括原料贮存、原料加工、热加工、冷却、内包装、外包装、成品贮存、工用具清洗消毒和保洁场所。分为清洁作业区、准清洁作业区、一般作业区。

[来源：DB45/T 2468—2022，3. 9]

3. 10

**清洁作业区 cleaning work area**

清洁度要求高的作业区域，包括海鲜粉配料冷却间、灌装（热灌装除外）间或内包装间等场所。

[来源：DB45/T 2468—2022，3. 10，有修改]

3. 11

**准清洁作业区 quasi-cleaning work area**

清洁度要求仅次于清洁作业区的作业区域，包括内包装材料消毒间或设施、热加工场所等。

[来源：DB45/T 2468—2022，3. 11]

## 3.12

**一般作业区 *commonly work area***

清洁度要求低于准清洁作业区的作业区域。包括原辅料库、原料加工场所、外包装场所、工用具清洗消毒场所等。

[来源: DB45/T 2468—2022, 3.12]

## 4 选址及厂区环境

应符合GB 14881—2013中第3章的规定。

## 5 厂房和车间

## 5.1 设计和布局

5.1.1 应符合GB 14881—2013中4.1的规定。

5.1.2 生产车间应根据防城港海鲜粉的生产加工特点、生产过程的要求,划分为清洁作业区、准清洁作业区、一般作业区,各作业区应相互分隔,并按生进熟出的单一流向原则,避免食品在贮存和生产加工过程中发生交叉污染。

## 5.2 建筑内部结构与材料

## 5.2.1 内部结构

应符合GB 14881—2013中4.2.1的规定。

## 5.2.2 顶棚

5.2.2.1 应符合GB 14881—2013中4.2.2的规定。

5.2.2.2 水蒸汽较多的热加工场所顶棚应有排风措施或适当坡度,或在结构上采取减少凝结水滴落的措施。

5.2.2.3 不应使用易污染、易老化的材质(如塑料编织布等)进行吊顶处理。

## 5.2.3 墙壁

5.2.3.1 应符合GB 14881—2013中4.2.3的规定。

5.2.3.2 清洁作业区和准清洁作业区墙壁应采用光滑、不吸水、无毒和易清洗的材料铺设到顶,顶与墙的交界处应为不利于污垢积存的漫弯形等。

## 5.2.4 门窗

5.2.4.1 应符合GB 14881—2013中4.2.4的规定。

5.2.4.2 应采用易清洗、不吸水、防潮、防霉变的坚固材料(如塑钢、铝合金等)制作,并应能及时关闭。与外界直接相通的门应设有易于拆洗且不生锈的防虫蝇纱网或设置风幕等。

5.2.4.3 物流传递口均应设有闭合门窗或防虫蝇胶帘,防虫蝇胶帘应覆盖整个门窗,底部离地距离小于2cm,相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm,必要时,与外界直接相通的传递口还应设有风幕等防虫蝇设施。

### 5.2.5 地面

5.2.5.1 应符合 GB 14881—2013 中 4.2.5 的规定。

5.2.5.2 易积水加工场所地面应有一定的排水坡度, 其最低处应设在排水沟或地漏的位置, 使地面积水能迅速排干。

## 6 生产工艺流程

### 6.1 干制米粉包工艺流程

干制米粉包加工工艺应包括但不限于图1所示流程。

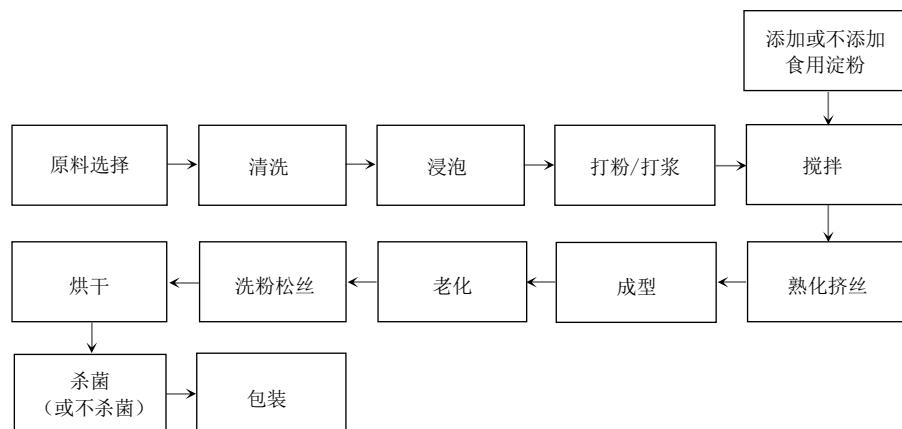


图1 干制米粉包工艺流程图

### 6.2 冲泡型米粉（包）工艺流程

冲泡型米粉（包）加工工艺应包括但不限于图2所示流程。

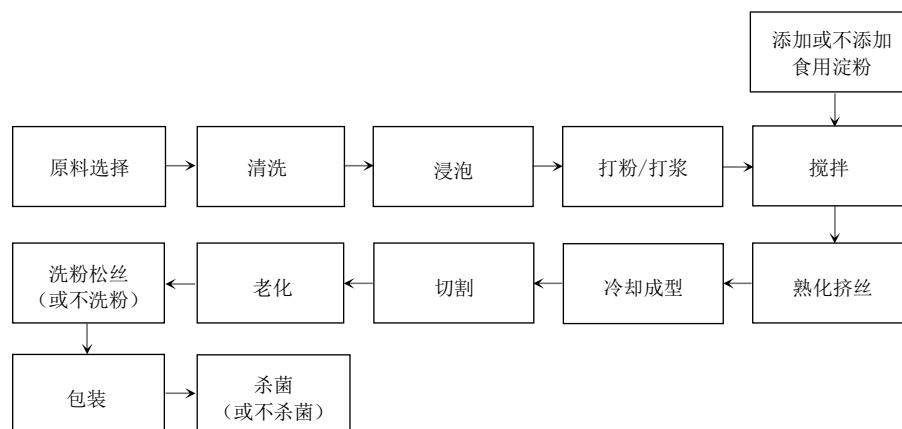


图2 冲泡型米粉（包）工艺流程图

### 6.3 配料包工艺流程

配料包加工工艺应包括但不限于图3所示流程。

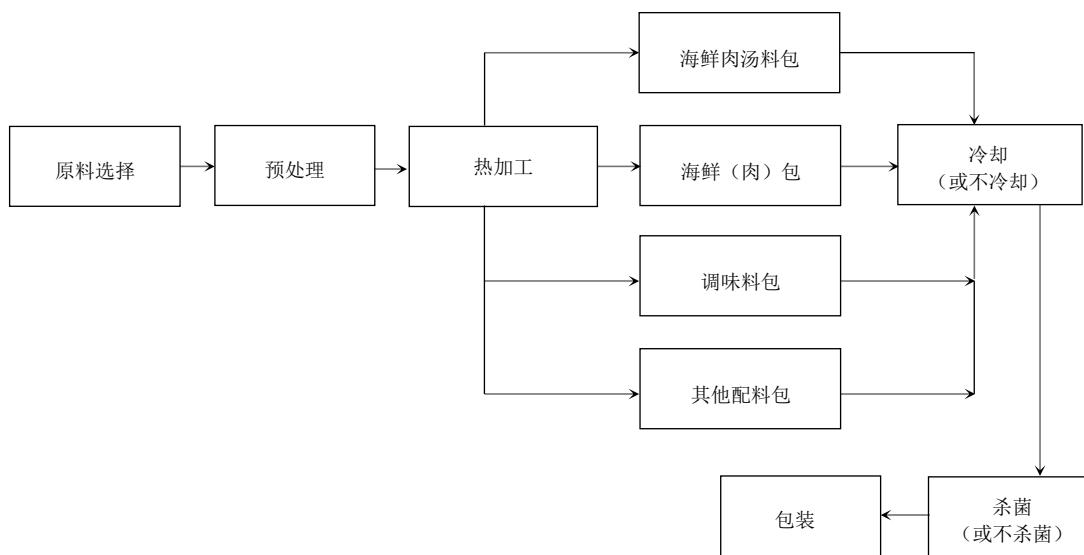


图3 配料包工艺流程图

#### 6.4 成品（预包装防城港海鲜粉）工艺流程

成品（预包装防城港海鲜粉）加工工艺应包括但不限于图4所示流程。

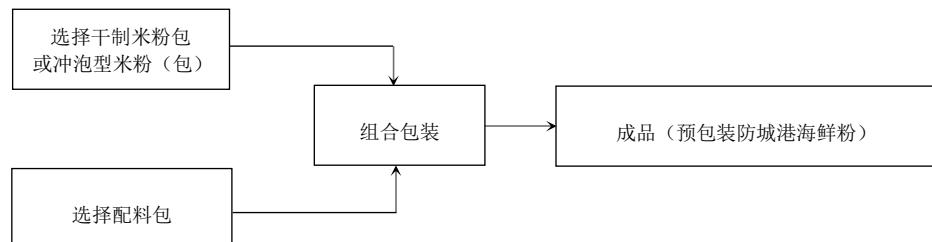


图4 成品（预包装防城港海鲜粉）工艺流程图

## 7 生产设施与设备

### 7.1 设施

#### 7.1.1 供水设施

应符合GB 14881—2013中5.1.1的规定。

#### 7.1.2 排水设施

应符合GB 14881—2013中5.1.2的规定。

#### 7.1.3 清洁消毒设施

7.1.3.1 应符合GB 14881—2013中5.1.3的规定。

7.1.3.2 清洁作业区和准清洁作业区内应配置与容积相适应的空气消毒设施。

#### 7.1.4 废弃物存放设施

7.1.4.1 应符合 GB 14881—2013 中 5.1.4 的规定。

7.1.4.2 废弃物存放设施应为防潮湿、防霉变、易清洗的密闭容器。

#### 7.1.5 个人卫生设施

7.1.5.1 应符合 GB 14881—2013 中 5.1.5 的规定。

7.1.5.2 清洁作业区和准清洁作业区对内入口应与对外出口错开或者形成一定夹角，并设有可自动闭合或手动闭合的门。

#### 7.1.6 通风设施

7.1.6.1 应符合 GB 14881—2013 中 5.1.6 的规定。

7.1.6.2 热加工车间应采用机械方式排风。产生油烟或大量蒸汽的设备（如海鲜肉汤料包等）上部，应加设排气孔附有金属隔栅（网眼孔径小于 6 mm）或网罩、过滤器的机械排风及油烟过滤的排气装置，隔栅或网罩、过滤器应便于装卸和清洗。

#### 7.1.7 照明设施

应符合 GB 14881—2013 中 5.1.7 的规定。

#### 7.1.8 仓储设施

7.1.8.1 应符合 GB 14881—2013 中 5.1.8 的规定。

7.1.8.2 应按食品的贮存条件分别设立冷藏、冷冻库（柜）和常温库房，库房的容量应满足生产加工数量的需要。

7.1.8.3 冷藏、冷冻库（柜）数量和结构应能使原料、半成品和即食食品分开存放，并有明显区分标识。

#### 7.1.9 温控设施

7.1.9.1 应符合 GB 14881—2013 中 5.1.9 的规定。

7.1.9.2 冷却包装间内应配置空调等温度控制设施，加工操作时室内温度不超过 25 ℃。

### 7.2 设备

#### 7.2.1 生产设备

##### 7.2.1.1 材质

应符合 GB 14881—2013 中 5.2.1.2 的规定。

##### 7.2.1.2 原料处理设备

应具有与原料相适应的解冻（如需解冻）、清洗、分切、焯水（如需焯水）、焙炒（如需焙炒）设备。

##### 7.2.1.3 熬煮、调配设备

应具有与生产能力、生产工艺相适应的熬煮设备、搅拌混合设备。熬煮设备应有防虫防尘及排汽设施。

#### 7.2.1.4 贮存容器

应具有与生产能力相适应的即食配料贮存容器。对于需采用热灌装或冷却后灌装的液态配料包（如海鲜肉汤料包等）所使用的热灌装贮存容器应具有热藏功能；使用冷却后灌装的贮存容器应有冷却空间并有防尘防虫措施。

#### 7.2.1.5 包（灌）装设备

应具有与生产能力相适应的自动包（灌）装设备。包（灌）装设备除材质符合7.2.1.1的规定外，其结构与形状应便于清洗和消毒。

#### 7.2.1.6 其他设备

7.2.1.6.1 所有接触或可能接触物料和产品的设备、管道、工器具和容器等，除材质应符合 7.2.1.1 的规定外，其结构与形状应便于清洗和消毒。

7.2.1.6.2 应具有与生产能力、生产工艺相适应的其他设备，包括但不限于以下设备：

- a) 熟制设备；
- b) 成型设备；
- c) 老化设备设施；
- d) 包装设备；
- e) 制浆设备（如需要）；
- f) 贮浆设备（如需要）；
- g) 压滤设备（如需要）；
- h) 油炸设备（如需要）；
- i) 过滤设备（如需要）；
- j) 洗粉设备（如需要）；
- k) 干燥设备（如需要）；
- l) 杀菌设备（如需要）。

#### 7.2.1.7 设备安装设计

7.2.1.7.1 应符合 GB 14881—2013 中 5.2.1.3 的规定。

7.2.1.7.2 生产加工车间内，设备之间、设备与墙壁之间应有适当的通道或工作空间，该空间的大小以食品加工人员完成生产作业，且不致因衣服或身体的接触而污染食品、食品接触面或内包装材料为原则，其宽度应 $\geq 0.8\text{ m}$ 。

#### 7.2.2 监控设备

应符合GB 14881—2013中5.2.2的规定。

#### 7.2.3 设备的保养和维修

应符合GB 14881—2013中5.2.3的规定。

### 8 卫生管理

应符合GB 14881—2013中第6章的规定。

## 9 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

### 9.1 一般要求

应符合GB 14881—2013中7.1的规定。

### 9.2 食品原料

#### 9.2.1 大米、海红米

应符合GB 2715的规定。

#### 9.2.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

#### 9.2.3 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

#### 9.2.4 干制米粉

应符合DBS45/ 051的规定；外购或委托加工的干制米粉应符合DBS45/ 051或相关食品安全国家标准的规定，其生产企业应具有相应产品有效的食品生产许可资质。

#### 9.2.5 冲泡型米粉

应符合国家相关标准或其产品标准的规定，其生产企业应获得相应产品有效的食品生产许可资质。

#### 9.2.6 海产品

用于加工海鲜肉汤料包或海鲜（肉）包的鱼类、虾类、蟹类、贝类等水产品应符合GB 2733、GB 10136的规定。

#### 9.2.7 其他原辅材料

用于加工配料包的食品原辅料应符合相应的食品安全国家标准，不应使用存在病虫害、霉变、腐烂的植物性食品和过期调味品进行加工。

### 9.3 食品添加剂

#### 9.3.1 食品添加剂的采购及贮运应符合GB 14881—2013中7.3的规定。

#### 9.3.2 食品添加剂的品种及使用量应符合GB 2760的规定。

#### 9.3.3 食品添加剂的质量应符合其质量安全标准的规定。

### 9.4 食品相关产品

应符合GB 14881—2013中7.4的规定。

### 9.5 其他

应符合GB 14881—2013中7.5的规定。

## 10 加工要求

### 10.1 原料加工

10.1.1 食品原料应按工艺要求进行分检、解冻（如需解冻）、清洗、分切（或不分切）等，对发霉、变质食品原料不应用于食品加工。

10.1.2 蔬菜类、水产类、粮食类（如制作干制米粉的大米或海红米）等原料应分池清洗（或浸泡）并进行有效隔离，清洗后应沥干，盛装沥干的容器不应与地面直接接触。

### 10.2 干制米粉包加工

10.2.1 应以大米为原料，经清洗、浸泡、打粉/打浆、搅拌（添加或不添加食用淀粉）、熟化挤丝、成型、老化、洗粉松丝、烘干、杀菌（或不杀菌）、包装等加工工艺制成。

10.2.2 外购或委托加工的干制米粉包应符合相应食品安全国家标准的规定，其生产企业应具有相应产品有效的食品生产许可资质。

### 10.3 冲泡型米粉包加工

10.3.1 应以大米为原料，经清洗、浸泡、打粉/打浆、搅拌（添加或不添加食用淀粉）、熟化挤丝、冷却成型、切割、老化、洗粉松丝（或不洗粉）、包装、杀菌（或不杀菌）等加工工艺制成。

10.3.2 外购或委托加工的冲泡型米粉包应符合相应食品安全国家标准的规定，其生产企业应具有相应产品有效的食品生产许可资质。

### 10.4 海鲜肉汤料包加工

10.4.1 应以饮用水、海鲜（干贝、蟹肉、瑶柱、虾中的一种或多种）为主要原料，添加其他海鲜、食用油脂、调味料等辅料，经原料预处理、熬煮、调配、灌装、杀菌（或不杀菌）等加工工艺制成。

10.4.2 外购或委托加工的海鲜汤包应符合相应食品安全国家标准的规定，其生产企业应具有相应产品有效的食品生产许可资质。

### 10.5 海鲜（肉）包加工

10.5.1 应以干贝、蟹肉、瑶柱等海产品为主要原料，经熟制（或调配）、冷却（或不冷却）、杀菌（或不杀菌）、包装等加工工艺制成。

10.5.2 外购或委托加工的海鲜（肉）包应符合相应食品安全国家标准的规定，其生产企业应具有相应产品有效的食品生产许可资质。

### 10.6 调味料包加工

10.6.1 应以香辛料、复合调味料为主要原料，经调配、粉碎（或不粉碎）、熬制（或不熬制）、烘干（或不烘干）、包装等加工工艺制成。

10.6.2 外购或委托加工的调味料包应符合相应食品安全国家标准的规定，其生产企业应具有相应产品有效的食品生产许可资质。

### 10.7 其他配料包加工

10.7.1 根据各种口味产品需要，其他配料包应以辣椒（或花椒、胡椒）、坚果、酱油、食醋、蔬菜等经相应加工工艺制成，且应以产品标签配料标识为准。

10.7.2 外购或委托加工的其他配料包应符合相应食品安全国家标准的规定，其生产企业应具有相应产品有效的食品生产许可资质。

## 10.8 热加工要求

10.8.1 热加工前应检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不应进行加工。

10.8.2 热加工的食品应能保证加热温度的均匀性。需要熟制的食品应烧熟煮透，其加工后食品中心温度应不低于 70 ℃。

10.8.3 热加工后的食品应与生制半成品、原料分开存放，熟制的食品与未熟制的食品分开存放，避免受到污染。

## 参 考 文 献

- [1] DBS45/ 034—2021 食品安全地方标准 柳州螺蛳粉
  - [2] DB45/T 2468—2022 预包装柳州螺蛳粉生产操作规范
  - [3] 《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》（国家市场监督管理总局公告2018年 第12号）
-