

# 桂林米粉生产许可审查细则（2018版）

## 第一章 总 则

**第一条** 为了做好桂林米粉生产许可审查工作，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产许可管理办法》、等有关法律法规、规章，制定桂林米粉生产许可审查细则（以下简称细则）。

**第二条** 本细则应与《食品生产许可审查通则》结合使用，适用于桂林米粉生产许可审查工作。

**第三条** 本细则正文中引用的文件、标准通过引用成为本细则的内容。凡是引用文件、标准，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本细则。

## 第二章 审查要求

### 第一节 许可范围

**第四条** 实施食品生产许可管理的桂林米粉，是指以米粉为主要原料，加入调料包（卤水调料包等），经组合包装而成的具有桂林地方风味的非即食米粉制品。

桂林米粉按食品生产许可分类目录属其他食品类，分类编号为 3103。在生产许可证上应注明其他食品[其他食品(桂林米粉)]，并在副本上注明品种明细。

**第五条** 本细则适用于桂林米粉的生产许可审查。不适用于仅生产鲜湿米粉的生产企业许可审查。

## 第二节 生产场所核查

**第六条** 生产场所一般应设置有原、辅料库（区）、包材库、制粉车间（外购或委托加工米粉包的可不要求）、生料预处理间、配料间、热加工间、冷却间、内包装间、杀菌车间（必要时）、外包装车间、成品库。

**第七条** 生产车间依其清洁度要求，一般分为：一般作业区（原辅料库、包材库、成品库等）、准清洁作业区（生料预处理间、热加工间等），清洁作业区（冷却间、内包装间），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。

**第八条** 生产场所或生产车间入口处应设置与人数相适应更衣室，洗手、干手和消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消

毒设施。

**第九条** 生产加工车间墙壁应用光滑、防水、防潮、无毒和易清洗的材料铺设到顶。门应采用易清洗、防水的坚固材料（如塑钢、铝合金）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钢的防蝇纱网或设置空气幕。

**第十条** 热加工车间应有生料入口和熟料出口，分别通往生料加工区和熟料加工区。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上部，应加设附有机机械排风及油烟过滤的排气装置，排气口装有金属隔栅或网罩、过滤器。

**第十一条** 以紫外线灯作为消毒装置的，在垂直 1m 处辐射强度高于  $70\mu\text{W}/\text{cm}^2$  时，安装数量为平均每立方米不少于 1.5W，并且要求分布均匀、吊装高度距离地面 1.8 ~ 2.2m。

**第十二条** 自行生产鲜湿米粉的生产企业制粉车间应符合《广西鲜湿米粉生产许可证审查细则》的规定。生产干米粉的车间面积应满足实际生产需要。

**第十三条** 其他没规定的要求，应符合 GB 14881 的规定。

### 第三节 设备设施核查

**第十四条** 生产设备和设施根据实际工艺需要配备，一般包括：原料预处理、调料、熟制、计量、灌装、杀菌、包装、排风以及排烟排气、冷柜或冷库等设备或设施。

**第十五条** 接触食品的各种加工设备、工具、容器等应由无毒、无异味、耐腐蚀、不易发霉且可承受重复清洗和消毒、符合卫生标准的材料（如不锈钢）制造。生、熟食品的设备、工具、容器，应能明显区分或标识。

**第十六条** 企业自行开展微生物检验的，微生物检验室应当设置准备间、缓冲间、洁净室。洁净室面积不小于 4 m<sup>2</sup>。

**第十七条** 检验设备具备但不限于恒温干燥箱、分析天平（0.1mg）、天平（0.1g）、滴定管、洁净室或超净工作台、灭菌锅、生物培养箱等。

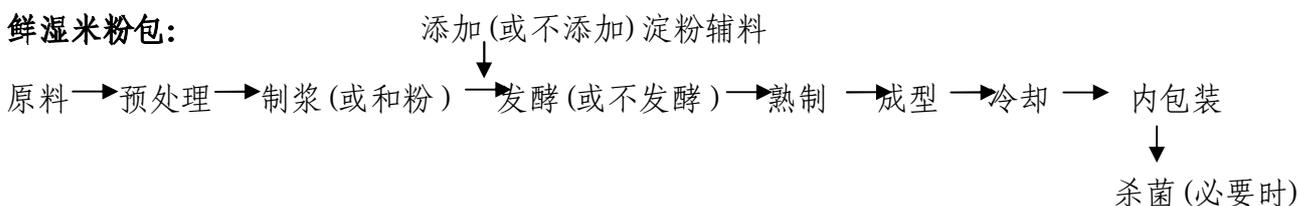
**第十八条** 自行生产米粉的应具有与生产相适应的设备设施。

#### 第四节 设备布局和工艺流程

**第十九条** 设备布局应按工艺流程设计，基本生产流程包括：

##### （一）米粉包：

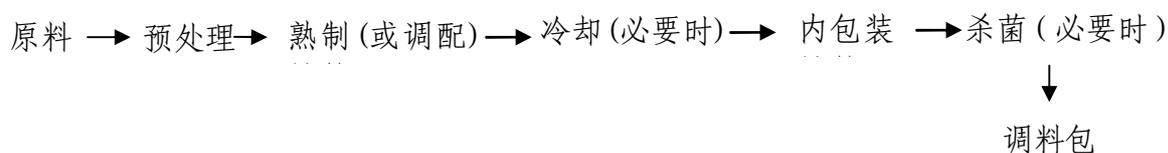
**鲜湿米粉包：**



**干米粉包：**



## (二) 调料包:



## (三) 成品:



**第二十条** 外购或委托加工的干米粉包和调料包（卤水调料包、卤肉调料包除外）购回后需进行重新计量包装的，生产工艺流程应至少具备包装工序；如米粉包和调料包购回后无需重新计量包装而直接使用的，可不需包装生产工艺。

## 第五节 人员核查

**第二十一条** 从事接触直接入口食品工作的食品生产人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

## 第六节 管理制度审查

**第二十二条** 企业应建立进货查验记录制度。对原辅料、包装容器供应商进行审核，并定期进行审核评估；应在和供应商签

订的合同中明确双方承担的食品安全责任。包装容器应符合相应食品安全国家标准和相应产品标准的要求。

**第二十三条** 企业应建立生产过程管理制度，对生产过程中原料、熟制、冷却、内包装、杀菌（必要时），配料包熟制（或调配）等关键环节质量安全进行管控。

生产过程中应定期检查清洗剂和消毒剂浓度（或参数），验证容器及盖的清洗消毒效果、消毒剂残留情况，并记录。应参照《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》（GB 14881），合理设置卫生监控要求。

**第二十四条** 企业应制定检验管理制度，包括对原辅料、过程、出厂检验的管理规定，确保产品符合食品安全标准要求。

生产企业的检验能力至少应符 DBS 45/042《食品安全地方标准 桂林米粉》的规定，检验项目包括但不限于：感官要求、净含量、水分、酸度、过氧化值、菌落总数、大肠菌群等。

企业可以使用快速检测方法及设备，但应保证检测结果准确。使用快速检测方法及设备做检验时，应定期与国家标准规定的检验方法比对或者验证。快速检测结果不合格时，应使用国家标准规定的检验方法进行确认。

## 第七节 试制产品检验

**第二十五条** 企业按所申报桂林米粉的执行标准，分别从同

一规格、同一批次的试制产品中抽取具有代表性的样品检验。

**第二十六条** 企业应对提供的检验报告真实性负责；检验项目按产品适用的食品安全国家标准、产品标准、企业标准及国务院卫生行政部门的相关公告要求进行。

### **第三章 其他要求**

**第二十七条** 桂林米粉卤水调料包不允许外购或委托加工；外购或委托加工的卤肉调料包不允许分装。