

前提方案

(版次：A/0)

编 制： 食品安全小组

审 核： 马志培

批 准： 马志培

受控状态： 受 控

2019 年 12 月 1 日发布

2019 年 12 月 10 日实施

诸暨市美香诺食品有限公司

1、目的

根据 CCAA 0018-2014《食品安全管理体系 坚果加工企业要求》、GB14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》及炒货食品坚果制品生产许可审查细则要求，结合公司产品工艺特性，确保实现产品卫生质量安全，以满足顾客及相关法律法规的期望和要求，特制订本程序。

2、适用范围

本规定适用于本公司产品的前处理、加工、包装、储运等各工序环节。

3 基础设施和维护

3.1 企业必须具备必备的生产环境，加工场地原理有害场所，符合 GB14881 的有关规定。企业应建立和保持符合炒货食品及坚果制品加工要求所必需的生产厂房、设备、员工卫生设施、储存、运输、检验等基础设施。

应当具有与企业生产相适应的原辅料库、生产车间、成品库和检验室，按生产工艺先后次序和产品特点合理设置，防止工序间可能的交叉污染。生产区应设置原料处理间、半成品处理（加工）间和独立的内包装间。检验室独立于生产区域。

3.2 企业应具备符合炒货食品及坚果制品加工技术要求设备和设施，包括但不限于原料的清理、前处理、熟制（烘炒、油炸等）、裹衣或粉碎或混合（有此类工艺要求的）、包装和储运等设备和设施。各类坚果加工食品必备的生产设备、设施资源，应符合《炒货食品及坚果制品生产许可证审查细则》相关要求。

3.3 企业应建立和落实维护保养制度。策划必要的设备维护保养计划，明确规定对加工设备进行维护保养的频率，对关键工序的设备要及时进行检查，对监视测量设备按照相关规定进行检定或校准，并形成相应的记录。设备的维护保养应确保生产中加工设备不会对食品造成安全隐患。

3.4 企业应具备与生产能力相适应的水、电、气等能源供给及废弃物处理设施。

3.5 生产涉及的原辅材料、包装材料应符合相应的标准和有关规定，原料应来自未经污染的地区，不符合质量卫生要求的，不得投产使用。运输工具与原料仓库不得对产品造成污染。

3.6 原料入口和加工废弃物出口应有效隔离，标识明确。

3.7 加工间输水管道、蒸汽管道、排风机、抽油烟机（若存在）等不宜存在内部和外部锈蚀；水循环和污水排放系统设计合理、不同用途管道标记清晰、易于辨认。

3.8 能源供应、废弃物、废水、废气排放应符合当地环保要求。

3.9 车间与外界相通的门窗、人员出入口、下水道出口、包装物料间及排气设施等空气出口设置应有良好的防蝇、虫和防鼠设施。

3.10 加工间设计、卫生设施设计、工艺设计和设备材料能够满足产品的食品安全卫生需要。

4 其他前提方案

4.1 接触产品（包括原料、半成品、成品）或加工设备器具的水应当符合 GB 5749 的要求。

4.2 接触食品的器具、手套和内外包装材料等必须清洁、卫生和安全。

4.3 确保食品免受交叉污染。

4.4 保证操作人员手的清洗消毒，保持洗手间设施的清洁。

4.5 防止润滑剂、燃料、清洗消毒用品、冷凝水及其它化学、物理和生物等污染物对食品造成安全危害。

4.6 正确标注、存放和使用各类有毒化学物质。

4.7 清除和预防鼠害、虫害。

4.8 包装、储运卫生控制，必要时应考虑温度和湿度。

5 卫生管理

5.1 卫生管理制度

5.1.1 应制定卫生管理工作制度及考核标准，明确岗位职责，实行岗位责任制。

5.1.2 应根据产品的特点以及生产、贮存过程的卫生要求，建立对保证食品安全具有显著意义的关键控制环节的监控制度（包括人员、范围、对象、频率等），良好实施并定期检查，保留记录，发现问题及时纠正。

5.1.3 应建立清洁消毒制度和清洁消毒用具管理制度。清洁消毒前后的设备和工器具应定置定位，妥善保管，避免交叉污染。

5.2 环境卫生管理

5.2.1 生产加工区及附近道路、庭院应保持清洁。加工区内地面、道路应保持良好状态、无破损、不积水、不起尘埃。

5.2.2 加工区内草木要定期修剪，保持整洁，禁止堆积不必要的物品，以防止有害动物孳生。

5.2.3 生产车间不得储存或放置有毒物质，不得堆放非即将使用的原料、内包装材料或其他无关物品。

5.2.4 排沟应随时保持通畅，不得有淤泥蓄积、废水、废弃物、噪音等的产生，防止污染周边环境。

5.2.5 废弃物的处理应分类集存，易腐败废弃物至少应每天清除一次，清除后的容器应及时清洗消毒。

5.2.6 废弃物放置场所应远离车间，不得有不良气味或有害（毒）气体溢出，应防止有害动物的孳生及防止食品、食品接触面、水源及地面遭受污染。

5.3 生产车间设备、设施卫生管理

5.3.1 车间内各项设施应随时保持清洁及良好维修状态，屋顶、天花板及墙壁有破损时，应立即加以修补，地面及排水设施不得有破损、积水、杂物和异味。

5.3.2 工作场所每天开工前及下班后应清洗，必要时消毒，（包括地面、水沟、墙壁等），洁净区按规定消毒。

5.3.3 作业中产生的蒸汽，不得让其长时滞留在车间内，应以有效设施排到外面。

5.3.4 灯具、配电柜等外表应保持清洁，并应定期清扫或清洗。生产人员应随时整理自己的工作环境保持整洁。

5.3.5 冷库内应经常整理、整顿保持清洁，并避免冷凝积水、地面积水、壁面长霉等影响贮存食品卫生的情况发生。

5.3.6 生产作业场所及仓储设施，应采取有效措施（如纱窗、纱网、空气帘、栅栏或灭蝇灯等）防止或排除有害动物。扑灭方法应以不污染食品、食品接触面及包装材料为原则，尽量避免使用杀虫剂。

5.3.7 生产车间与外界相交的出入口应配置门帘或灭蝇灯等防蝇虫设施。

5.3.8 生产车间、仓库、门口、更衣室等设有防鼠设施，下水道出入口要设防鼠网。

5.3.9 生产车间的虫害、鼠害要有专人（当班班长或主任）负责，每天进行检查。（详见 GB14881-2013 中 6.4）

5.3.10 生产车间、仓库内，应有适当地点设有集存废弃物暂存容器，防渗、易清洗消毒（一次性使用者不在此限）、可密盖（封）的容器，并定时（至少每天一次）搬离厂房，反复使用的容器在丢

弃内容物后，应立即清洗消毒。

5.3.11 加工现场不得堆置非即将使用的原料、内包装材料或其它不必要物品，严禁存放有毒、有害物品。

5.3.12 清扫、清洗和消毒用具应在专用场所妥善保管。

5.3.13 水池、水塔应定期清洗并加氯消毒，每年至少应送政府认可的检验机构检验一次水质，以确保符合饮用水标准。

5.3.14 生产车间应当保持空气的清洁，防止污染食品。定期拆洗消毒空调出风口过滤设施、压缩空气过滤网。

5.3.15 生产设备及相关设施、器具等应严格按操作规程、OPRP 要求进行清洁、消毒。消毒后方可投入使用。

5.3.16 各生产工序所用的工具不得交叉使用，清洗和消毒时要分开，各工序使用的工器具要有标记进行区分，避免交叉污染。

5.3.17 与食品直接接触的生产用具不得用来盛装强酸强碱类物质或其它化学物品。

5.3.18 已清洗、消毒过的可移动设备和用具，应放在能防止其食品接触面再受污染的适当场所，并保持适用状态。

5.3.19 可能污染食品的设备润滑部位，必须使用食用级润滑油。

5.3.20 各项工艺操作应在良好的状态下进行。尤其是内包装间（包括空间、使用的工器具），使用前均应彻底清洗、消毒。以防止食品受到腐败微生物及有毒有害物的污染和异物带入。

5.4 人员卫生管理

5.4.1 食品加工人员健康管理

5.4.1.1 应建立并执行食品加工人员健康管理制度。

5.4.1.2 食品加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明；上岗前应接受卫生培训。

5.4.1.3 食品加工人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

5.4.2 食品加工人员卫生要求

5.4.2.1 进入食品生产场所前应整理个人卫生，防止污染食品。

5.4.2.2 进入作业区域应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒；头发应藏于工作帽内或使用发网约束。应制定工作服的清洗保洁制度，必要时应及时更换；生产中应注意保持工作服干净完好。工作服的设计、选材和制作应适应不同作业区的要求，降低交叉污染食品的风险；

5.4.2.3 进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品。

5.4.2.4 使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品生产无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品工器具、食品设备等与食品生产相关的活动前应洗手消毒。

5.4.3 来访者、非食品加工人员不得进入食品生产场所，特殊情况下进入时应遵守和食品加工人员同样的卫生要求。

5.5 有毒有害物品管理

5.5.1 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。车间现场使用的消毒液等必须上锁管理。

5.5.2 购置的消毒液、酒精等应按标签说明的储存要求存放在阴凉、通风的库房。远离火种、热源。库温不宜超过 30℃。消毒液应与酸类分开存放，切忌混储。

5.5.3 建立有毒有害物品领用配置记录。使用过程做好个人防护。

5.6 虫害控制

5.6.1 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

5.6.2 应制定和执行虫害控制措施，并定期检查。生产车间及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类昆虫等侵入。若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。

5.6.3 应准确绘制虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等放置的位置。

5.6.4 厂区应定期进行除虫灭害工作。

5.6.5 采用物理、化学或生物制剂进行处理时，不应影响食品安全和食品应有的品质、不应污染食品接触表面、设备、工器具及包装材料。除虫灭害工作应有相应的记录。

5.6.6 使用各类杀虫剂或其他药剂前，应做好预防措施避免对人身、食品、设备工具造成污染；不慎污染时，应及时将被污染的设备、工具彻底清洁，消除污染。

6 食品原辅料、包材采购、使用及产品的贮存、运输管理

6.1 建立《采购控制程序》、《食品添加剂控制程序》、《仓库管理制度》，对本公司的原辅料、添加剂、包材等的采购、验收、运输和贮存进行管理。确保所使用的食品原料、食品添加剂和食品相关产品符合国家有关要求。不得将任何危害人体健康和生命安全的物质添加到食品中。

6.2 原料进货时，应逐批抽取具代表性的样品进行检验。确保合格原料投入生产使用。

6.1.2 原料的保存要避免污染，将品质的可劣化程度降至最低。对于有特殊储存要求的规定的原辅料，要配置相应的储存设施，制定检查制度，预防变质。

6.1.3 不得将原辅料、相关产品及成品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。

6.1.4 原料、产品的贮存应离墙离地、吊牌建卡、明确标识、分类分区摆放整齐，先进先出，防止遗漏、错用或超期使用。尤其是对不合格原料、产品的标识区分隔离管理，发现异常及时处理。

6.1.5 返工料或继续使用的物料应保存在清洁、可密封的容器中，并在容器外标明醒目的标识。

6.1.6 添加剂按《添加剂管理控制程序》实施，配方设计后有合规性自评。

6.1.7 原料应由原料仓库统一管理控制，除现场生产需要外，勿将原料置放于生产现场，做到可追溯。

6.1.8 仓库内设有灭蝇灯和灭鼠等装置，防止有害动物的入侵和孳生。

6.1.9 贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。所有直接盛装食品的容器若为非钝化不锈钢材质的皆须要求供应商提供可用于食品容器的材质证明。

6.1.10 食品原料、食品添加剂和食品包装材料等进入生产区域时应有一定的缓冲区域或外包装清洁措施，以降低污染风险。

6.1.11 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响。

7 引用文件

GB14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》

CCAA 0018-2014 《食品安全管理体系 坚果加工企业要求》