

具、设备和现场采取临时控制措施,开展现场卫生学和流行病学调查及采取其他处置措施。

第三章 组织管理

第十六条 省级卫生行政部门根据重大活动食品卫生监督工作要求,负责组织落实重大活动食品卫生监督任务。主办单位应保障重大活动食品卫生监督监测所需的工作条件,提供相应工作支持。

第十七条 重大活动期间,卫生行政部门、活动主办单位、活动接待单位应建立有效的食品卫生监督信息沟通机制。

第十八条 省级卫生行政部门应将重大活动期间的食品卫生监督监测结果、食物中毒等突发公共卫生事件向同级人民政府报告,同时告知重大活动主办单位,涉及保密内容的应遵守有关规定。

第十九条 省级卫生行政部门应建立管辖区域内重大活动接待单位基础信息数据库,包括接待单位卫生资质、条件设施、安全标准、操作规范、卫生培训、实验室设置等内容。

第四章 附 则

第二十条 省级以下卫生行政部门重大活动食品卫生监督参照本规范执行。

第二十一条 本规范由卫生部负责解释。

第二十二条 本规范自公布之日起实施。

卫生部文件

卫监督发[2005]535号

卫生部关于印发《食品添加剂明胶生产企业卫生规范》的通知

各省、自治区、直辖市卫生厅局,新疆生产建设兵团卫生局,卫生部卫生监督中心:

为贯彻《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》,规范食品添加剂明胶生产,保障食品添加剂明胶卫生安全,我部制定了《食品添加剂明胶生产企业卫生规范》。现印发给你们,请遵照执行。

中华人民共和国卫生部

二 五年十二月三十一日

食品添加剂明胶生产企业卫生规范

第一章 总 则

第一条 为加强食品添加剂明胶(以下简称“明胶”)生产企业的卫生监督管理,保证产品的卫生安全,依据《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》的有关规定,制定本卫生规范。

第二条 本规范规定了明胶生产企业的选址、设计与设施、原料采购、生产过程、质量检验、贮存与运输和从业人员的基本卫生要求和管理原则。

第三条 从事明胶生产的企业都必须遵守本规范。明胶生产企业负责人是产品卫生安全的责任人,应当承担确保产品卫生安全的责任。

第四条 各级人民政府卫生行政部门监督本规范的实施。

第二章 选址、设计与设施卫生要求

第五条 新建、改建、扩建的明胶生产企业,生产场所的选址、设计和施工应符合本规范的要求,经省、自治区、直辖市卫生行政部门审查,并进行竣工验收。

第六条 明胶生产企业应选址于地势干燥、水源充足、交通便利,不影响周围居民生活和安全的区域。厂区道路应硬化,防止尘土飞扬和积水。厂区周围环境应当绿化,周围25米内不得有粉尘、有害气体、放射性物质和其它扩散性污染源,不得有昆虫大量孳生的潜在场所。

第七条 生产过程中应具有相应的卫生安全设施,可能产生有害气体、粉尘、噪声和污水等污染源的生产场所必须单独设置,并与居民区有适当的卫生防护距离和措施。在使用、贮存强酸、强碱等腐蚀性化学物质的场所,应有明显的警示标识。

第八条 厂区要合理布局,建筑物、设备布局与工艺流程三者衔接合理,既能保证生产的连续性且能防止交叉污染。厂区划分为生产区和生活区。生产区按卫生要求划分为一般作业区、准清洁区和清洁区。一般作业区为:原料库、原料处理工序(膨胀、酸化、水洗)、成品库等区域;准清洁区为:萃取、过滤、浓缩工序等区域;清洁区为:胶液凝冻、烘干、粉碎、半成品贮存、混配、包装工序等区域。

第九条 动力、供暖、空调机房、给排水系统和废水、废气、废渣处理系统及其它辅助建筑和设施的设置应不影响生产场所卫生,不对周围环境造成污染。

第十条 应有与生产规模相适应的生产用房,其净高不得低于3米,使用面积不小于150平方米。生产车间通道应当宽敞,采用无阻设计,保证运输和卫生安全防护。

第十一条 生产车间地面应平整、防滑、耐磨、无毒、耐腐蚀、不渗水、便于清洗。需要清洗的工作区地面应有 $1^{\circ}\sim 2^{\circ}$ 的坡度,在最低处应设有地漏,地面不得积水。

第十二条 准清洁区、清洁区的墙壁和屋顶应采用浅色、防潮、防腐蚀、防毒、防渗和不易脱落的无毒材料。

第十三条 生产车间、仓库应有良好的通风,采用自然通风时,通风面积与地面面积之比不应小于1/16;采用机械通风时,换气量不得小于每小时换气三次。

第十四条 生产车间或工作场所应有良好的自然采光或人工照明。检验场所工作面混合照度不应低于540 LX,加工场所工作面不应低于220 LX,其它场所一般不应低于110 LX。

第十五条 明胶的生产用设备、工具、管道、容器必须符合相应的卫生要求,采用无毒、无异味、耐腐蚀、不渗水、不变形的材料制作。

第十六条 生产用水应能满足生产工艺要求,符合生活饮用水水质卫生规范的要求。

第十七条 建筑物及各项设备应根据生产工艺卫生要求和产品生产的特点,相应设置有效的防尘、防鼠、防蚊蝇设施。

第十八条 准清洁区和清洁区人员入口处设更衣室,配备相应的更衣设施,应设流水洗手及手消毒设施。厕所应设在生产场所外,必须为水冲式。

第十九条 产品混配、包装场所应具备空气消毒和净化设施。采用紫外线消毒者应按30瓦/10~15平方米设置,高于地面2米吊装。采用空气净化装置的生产车间,其空气进风口应远离排风口,距地面2.0米以上,附近不得有污染源。

第二十条 生产设施、电线管、水管、汽管的安装,应当防止水滴和冷凝物污染产品、容器。提倡企业生产自动化、管道化、封闭化。

第三章 生产过程卫生要求

第二十一条 明胶生产企业应建立健全卫生安全保证体系,制定各工序的岗位操作规程和卫生管理制度,并配备卫生管理人员,严格按照规程和制度操作。

第二十二条 明胶生产可以使用以下原料:(1)屠宰场、肉联厂、罐头厂、菜市场等提供的经检疫合格的新鲜牛、猪、羊等牲畜的皮和骨;(2)制革鞣制工艺前,剪切下的带毛边皮或剖下的内层皮,俗称为毛边皮、二层皮、三清皮等生皮;(3)骨粒加工厂整理加工的清洁骨粒和直接收购的自然风干的骨料。

禁止使用以下原料:(1)制革厂鞣制后的任何废料;(2)无检验检疫合格证明的牛、猪、羊等牲畜的皮和骨。

第二十三条 明胶生产流程中各工序的卫生要求:

1. 原料的前处理,洗料、酸化、碱膨胀及中和等工序的反应容器应保持清洁卫生,无异物。
2. 皮料和骨料在确定中和水洗终点时,应严格卫生质量指标,控制加工助剂酸、碱、石灰在皮料和骨料中的残留量,使其达到控制要求。其中:钙离子(Ca^{2+})含量应低于6 000 mg/kg;氯离子(Cl^{-})含量应低于3 000 mg/kg,检测合格后进入萃取锅提胶。
3. 胶液所经过的过滤、浓缩设备及容器、管道、阀门等必须保持清洁卫生,定期进行清洗、消毒,并作记

录。胶液中不得加入任何非食品级添加剂。

4. 浓胶液的凝冻、烘干、粉碎应在封闭式的系统中进行,烘干所用的空气要净化。

5. 胶粉的半成品贮存容器,使用前应消毒并保持清洁。每批半成品应取样检验,卫生指标合格的方能用于成品混配。

第二十四条 生产过程的各项原始记录(包括工艺规程中各个关键因素的检查结果)应妥为保存。每批产品必须经检验合格后方可出厂。每批产品的检验原始记录及检验报告单应妥为保存,保存至超过该批产品保质期两年,以备核查。

第二十五条 包装容器和材料应完好无损,符合相应的食品容器及包装材料的国家卫生标准。

第二十六条 检修设备时,应防止污染产品。

第二十七条 对生产过程中产生的有害气体、强酸、强碱等化学腐蚀性物质,粉尘、噪声及污水应进行治理,达到相应的国家标准。

第四章 卫生质量检验要求

第二十八条 明胶生产企业应按照本规范和明胶国家标准的要求,建立检验室,必须配备微生物等检测仪器和设备,建立健全检验制度。

第二十九条 卫生质量检验人员必须经过专业培训合格后,方可从事卫生质量检验工作。

第三十条 每批明胶产品必须经卫生质量检验合格后,方可出厂。

第三十一条 产品必须有包装标识。标识上应标示:品名、产地、厂名、卫生许可证号、规格、生产日期、批号或者代号、保质期限等,并在标识上明确标示“食品添加剂明胶”字样。

第五章 贮存与运输卫生要求

第三十二条 原料、包装材料和成品必须分库存放,其库容量应与生产能力相适应,并有专人管理。

第三十三条 原材料按品种分类验收登记,并分类分区贮存。

第三十四条 产品检验合格后,按品种、批次分类贮存。贮存条件应根据产品特点,符合相应的卫生要求。

第三十五条 化学腐蚀性、易燃、易爆物品应专库贮存,按危险品仓库有关要求管理。

第三十六条 原料和产品运输应根据产品特点,选择符合卫生要求的运输工具。运输过程中应有防尘、防雨淋、防晒措施,保证产品卫生安全。

第六章 从业人员卫生要求

第三十七条 准清洁区和清洁区生产人员,应每年进行一次健康检查,取得健康体检合格证明后方可上岗。凡患有活动性肺结核、病毒性肝炎、肠道传染病及病原携带者、化脓性或慢性渗出性皮肤病等传染病患者,不得从事明胶的生产。

第三十八条 从业人员上岗前,应经过卫生知识培训,考核合格后方可上岗。

第三十九条 生产场所禁止吸烟、进食和其它有碍产品卫生的活动。不得将个人用品及与生产无关的物品带入生产场所。

第四十条 从准清洁区的萃取工序开始,从业人员进入生产场所必须洗净双手,穿戴清洁的工作衣、帽,头发不得露于帽外;不得戴戒指、耳环,喷香水等。不得穿戴工作服、鞋、帽进入非生产场所。

第七章 附 则

第四十一条 本规范由卫生部负责解释。

第四十二条 本规范自2006年6月1日起实施。