



中华人民共和国国家标准

GB 8957—2016

食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范

2016-12-23 发布

2017-12-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 8957—1988《糕点厂卫生规范》。

本标准与 GB 8957—1988 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范”;
- 修改了标准结构;
- 修改了术语和定义;
- 增加了产品召回管理、培训条款;
- 增加了附录 A“糕点、面包加工过程的微生物监控程序指南”。

食品安全国家标准

糕点、面包卫生规范

1 范围

本标准规定了糕点、面包生产中原料采购、加工、包装、贮存、运输和销售等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理的准则。

本标准适用于工厂内糕点、面包生产以及饼店(面包坊)内糕点、面包的生产销售。饼店(面包坊)内饼干的生产销售可参照执行。

2 术语和定义

GB 14881—2013 中的术语和定义适用于本标准。

2.1 冷加工间

专门用于西点装饰、面包及糕点冷加工操作的车间。

2.2 饼店(面包坊)

以现场生产销售面包、糕点等焙烤食品为主,并提供相应服务的专营店。

3 选址及厂区环境

3.1 选址

3.1.1 工厂应符合 GB 14881—2013 中 3.1 的相关规定。

3.1.2 饼店(面包坊)应选择有给排水条件和电力供应的地区,不应选择对食品有显著污染的区域,远离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源。

3.1.3 设置在超市、商店、市场内的饼店(面包坊),应距离畜禽产品、水产品销售或加工场所 10 m 以上,难以避开时应设计必要的防范措施。

3.2 厂区环境

3.2.1 应符合 GB 14881—2013 中 3.2 的相关规定。

3.2.2 厂区内污水处理设施、锅炉房等应当远离生产区域和主干道,并位于主风向的下风处,排放应符合相关规定。使用小型天然气或电热锅炉设备的,应与生产区域进行分隔。

3.2.3 生产区建筑物与外源公路或道路应保持一定距离或封闭隔离,并设有防护措施。

3.2.4 厂区内禁止饲养禽、畜。

4 厂房和车间

4.1 设计和布局

4.1.1 厂房和车间应符合 GB 14881—2013 中 4.1 的相关规定。

- 4.1.2 生产面包产品等有发酵工艺的工厂,应设有发酵室(或发酵设施)。
- 4.1.3 直接使用鸡蛋作为原料的工厂,应设有洗蛋间,洗蛋间应有洗蛋、消毒设施。
- 4.1.4 厂房设置应按生产工艺流程需要和卫生要求,有序、合理布局,避免原材料与半成品、成品之间交叉污染。
- 4.1.5 各生产车间或内部区域应依其清洁要求程度,分为清洁作业区、准清洁作业区及一般作业区,各区之间应防止交叉污染;清洁作业区应为独立间隔,如半成品冷却区与暂存区、内包装间、冷加工间、清洗消毒区等。
- 4.1.6 清洁作业区空气中的菌落总数应结合生产实际情况确定监控指标限值。
- 4.1.7 生产车间(含包装间)应有足够的空间,生产机械设备距屋顶及墙(柱)的间距应考虑清洁、安装及检修的方便。
- 4.1.8 饼店(面包坊)应对加工和销售等区域合理布局,如:通常可设置原料贮存、生产加工、半成品和成品贮存、包装、人员和工器具清洗消毒和更衣室等区域,以及符合产品特性要求的陈列设施等。
- 4.1.9 饼店(面包坊)冷加工与热加工的操作区应分开,应防止产品在制作、存放、销售过程中的交叉污染,避免产品接触有毒物和不洁物。

4.2 建筑内部结构与材料

- 4.2.1 工厂应符合 GB 14881—2013 中 4.2 的相关规定。
- 4.2.2 饼店(面包坊)地面应采用耐磨、不渗水、易清洁的材料,地面平整无裂缝。
- 4.2.3 饼店(面包坊)生产加工场所墙壁应用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢、易于清洁的材料铺设到顶。
- 4.2.4 饼店(面包坊)门窗户应采用表面平滑、防吸附、不渗透,易于清洁消毒的材料。

5 设施与设备

5.1 设施

- 5.1.1 工厂应符合 GB 14881—2013 中 5.1 的相关规定。
- 5.1.2 产生大量蒸汽或油烟的食品加工区域上方应设置有效的机械排风设施。
- 5.1.3 饼店(面包坊)根据加工制作和销售的需要,在适当位置配备相适宜的洗手、消毒、照明、通风、排水、温控等设施,并具备防尘、防蝇、防虫、防鼠以及存放垃圾和废弃物等保证生产经营场所卫生条件的设施。
- 5.1.4 饼店(面包坊)冷加工食品的制作区域,应符合下列要求:
- 采用封闭式独立隔间;
 - 内设手部清洗消毒用流动水池和消毒用品;
 - 不应设置明沟,墙面、隔断应使用无毒、无味的防渗透、易于清洁材料建造;
 - 需有空调设施、温度显示装置、空气消毒设施(如紫外线灯)、流动水源、工器具清洗消毒设施和冷藏设施。

5.2 设备

5.2.1 生产设备

- 5.2.1.1 工厂应符合 GB 14881—2013 中 5.2.1 的相关规定。
- 5.2.1.2 饼店(面包坊)中接触食品的各种设备、工具、容器等应由无毒、无异味、耐腐蚀、不易发霉且可重复清洗和消毒、符合食品安全的材料制造。接触生制食品与熟制食品的设备、工具、容器,应能明显

区分。

5.2.1.3 饼店(面包坊)应根据产品需要,配备专用的冷藏或冷冻设备(冰箱、冰柜等),冷藏、冷冻设备应有温度显示装置。

5.2.2 监控设备

应符合 GB 14881—2013 中 5.2.2 的相关规定。

5.2.3 设备的保养和维修

应符合 GB 14881—2013 中 5.2.3 的相关规定。

6 卫生管理

6.1 卫生管理制度

6.1.1 应符合 GB 14881—2013 中 6.1 的相关规定。

6.1.2 配备与加工人员相适宜的、经培训考核合格的卫生管理监督人员。

6.1.3 饼店(面包坊)应符合以下要求:

- a) 应根据食品的特点以及经营过程的卫生要求,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,确保有效实施并定期检查,发现问题及时纠正;
- b) 应制定针对经营环境、食品经营人员、设备及设施、原材料等的卫生监控制度,确立内部监控的范围、对象和频率。记录并存档监控结果,定期对执行情况和效果进行检查,发现问题及时纠正。

6.2 厂房及设施卫生管理

6.2.1 应符合 GB 14881—2013 中 6.2 的相关规定。

6.2.2 工器具应按类别存放在专用区域内。

6.2.3 饼店(面包坊)的食品制售环境(包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等)和设施应及时清洁,保持良好清洁状况。

6.3 食品加工、经营人员健康管理与卫生要求

6.3.1 食品加工、经营人员健康管理

应符合国家相关法律法规要求。

6.3.2 食品加工、经营人员卫生要求

6.3.2.1 应符合 GB 14881—2013 中 6.3.2 的相关规定。

6.3.2.2 加工人员不得穿戴工作服、工作帽、工作鞋进入与生产无关的场所。

6.3.2.3 加工人员应遵守各项卫生制度,养成良好的卫生习惯,不得在车间内吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物。操作前应洗手消毒,衣帽整齐,清洁区的操作人员应佩戴口罩。

6.3.2.4 饼店(面包坊)还应符合以下要求:

- a) 食品加工、经营人员使用卫生间、接触可能污染食品的物品后,再次从事接触食品、食品工具、容器、食品设备、包装材料等与食品经营相关的活动前,应洗手消毒;
- b) 食品加工、经营人员接触直接入口或不需清洗即可加工的散装食品时应配戴手套和帽子;冷加工产品操作人员还应配戴口罩;

- c) 食品经营人员应符合国家相关规定对人员健康的要求,进入经营场所应保持个人卫生和衣帽整洁,防止污染食品;
- d) 在食品经营过程中,不应饮食、吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物、触碰私人物品(如手机)等。

6.3.3 来访者

应符合 GB 14881—2013 中 6.3.3 的相关规定。

6.4 虫害控制

6.4.1 工厂应符合 GB 14881—2013 中 6.4 的相关规定。

6.4.2 饼店(面包坊)采用物理、化学或生物制剂进行虫害消杀处理时,应避免污染食品接触表面、设备、工具、容器及包装材料;不慎污染时,应及时彻底清洁,消除污染。

6.4.3 饼店(面包坊)中的清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物品应明确标识,并与食品及包装材料分隔存放。

6.5 废弃物处理

6.5.1 工厂应符合 GB 14881—2013 中 6.5 的相关规定。

6.5.2 饼店(面包坊)中的废弃物容器应加盖密闭。废弃物应日产日清,易腐败的废弃物应及时清除。清除废弃物后的容器应及时清洗,必要时进行消毒;

6.5.3 饼店(面包坊)餐厨废弃油脂处理应按照相关规定执行。

6.6 工作服管理

应符合 GB 14881—2013 中 6.6 的相关规定。

7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

7.1 一般要求

应符合 GB 14881—2013 中 7.1 的相关规定。

7.2 食品原料

7.2.1 应符合 GB 14881—2013 中 7.2 的相关规定。必要时应对供应商的食品安全管理情况进行实地检查评估。

7.2.2 实行统一配送经营方式的饼店(面包坊),可以由企业总部或下属工厂统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件,进行食品进货查验记录。

7.2.3 肉、蛋、奶、速冻食品等容易腐败变质的食品原料应建立相应的温度控制等食品安全控制措施并严格执行。

7.3 食品添加剂

7.3.1 工厂的食品添加剂采购、运输和贮藏应符合 GB 14881—2013 中 7.3 的相关规定;食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

7.3.2 实行统一配送经营方式的饼店(面包坊),可以由企业总部或下属工厂统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件,进行食品进货查验记录。

7.3.3 饼店(面包坊)运输食品添加剂的工具和容器应保持清洁、维护良好,并能提供必要的保护,避免污染食品添加剂。

7.3.4 饼店(面包坊)食品添加剂的贮藏应有专人管理,定期检查,及时清理变质或超过保质期的食品

添加剂。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则,必要时应根据食品添加剂的特性确定出货顺序。

7.4 食品相关产品

7.4.1 应符合 GB 14881—2013 中 7.4 的相关规定。

7.4.2 直接接触产品的包装纸、盒及塑料薄膜等包装材料,应符合相关标准的规定。

7.4.3 生产过程中使用烘焙包装用纸时,应考虑颜色可能对产品的迁移,并控制有害物质的迁移量,不应使用有荧光增白剂的烘烤纸。

7.4.4 不应使用二次回收的材料作为与食品接触的内包装使用;周转用外包装再次使用前应清洗干净,避免发生交叉污染。

7.5 其他

应符合 GB 14881—2013 中 7.5 的相关规定。

8 生产过程的食品安全控制

8.1 产品污染风险控制

8.1.1 应符合 GB 14881—2013 中 8.1 的相关规定。

8.1.2 对时间和温度有控制要求的工序,如醒发、烘烤、蒸煮、油炸、冷却等,应严格按照产品工艺要求进行操作。

8.1.3 蛋液的制作应包括选蛋(去除劣质蛋)、洗蛋、消毒、敲打、蛋壳去除等工序过程。消毒剂的使用应符合国家相关规定。蛋液应在较低温度下保存,防止蛋液变质,鼓励企业采用先进的自动敲蛋设备进行自动化操作,减少污染。

8.1.4 原料使用应依先进先出的原则,冷冻原料如果在使用前要解冻的,解冻方式应能防止原料变质。

8.1.5 当班生产的未用完剩余原辅料,应根据原辅料的特点妥善保存,并标注原辅料名称、原始包装开封时间等信息。

8.1.6 生产过程中产生的不适于进入下一工序的物料,成型后不完整、内包装不合格等存在偏差的产品需要重新进入生产线时,其使用条件、使用方式和用量等内容,应在危害评估的基础上确定,并应有相应的使用制度和控制程序。有非可食性内包装的产品返回生产线时,内包装应去除,无法去除时,按废弃物处理。

8.2 生物污染的控制

8.2.1 清洁和消毒

8.2.1.1 应符合 GB 14881—2013 中 8.2.1 的相关规定。

8.2.1.2 加工时重复使用的烤盘,使用前应擦拭去除残渣保持清洁,使用后应做好防护;长期未使用的烤盘使用前应对烤盘进行洗刷、消毒。

8.2.1.3 操作台、机器设备、工器具使用前应仔细检查,是否符合卫生要求,使用后应清洁消毒,并作好防护。

8.2.1.4 工厂包装用的复合纸罐、纸杯、PET 杯等包装材料,根据微生物污染的状况,必要时进行灭菌处理,如紫外线杀菌或其他有效的灭菌方式,确保包装材料表面无污染。饼店(面包坊)现制现售产品的包装物外包装应密封,避免包装物被污染。

8.2.1.5 重复使用的食品周转箱(桶)等盛放用具,应保持清洁,妥善放置,避免受到二次污染。

8.2.2 食品加工过程的微生物监控

8.2.2.1 应符合 GB 14881—2013 中 8.2.2 的相关规定。

8.2.2.2 工厂加工过程的微生物监控程序可参照附录 A。

8.2.2.3 有醒发工艺的产品,醒发时应控制醒发温度、时间、湿度,并定期对醒发室进行清洗和消毒,防止杂菌污染。

8.2.2.4 生产中如需制冰用于产品时,应对冰的微生物状况进行定期检测,符合相关标准的规定。

8.3 化学污染的控制

8.3.1 工厂应符合 GB 14881—2013 中 8.3 的相关规定。

8.3.2 油炸产品应控制生产过程中的油温和油炸时间,监控油炸过程中油的品质状况,及时添加新油或更新用油,防止油脂品质劣化,确保符合相关标准的要求。

8.3.3 饼店(面包坊)应符合 GB 14881—2013 中 8.3.1、8.3.2、8.3.3、8.3.4、8.3.7 的规定并建立清洁剂、消毒剂等化学品的使用制度;食品添加剂、清洁剂、消毒剂等应明显标示、分类贮存。

8.4 物理污染的控制

8.4.1 工厂应符合 GB 14881—2013 中 8.4 的相关规定。

8.4.2 采用挤压工艺的产品,应监控挤压设备的磨损情况,必要时及时更换。

8.4.3 应根据生产需要设置金属检测装置,并保持有效运作。

8.4.4 饼店(面包坊)应符合 GB 14881—2013 中 8.4.2、8.4.4 的相关规定。

8.5 包装

8.5.1 工厂应符合 GB 14881—2013 中 8.5 的相关规定。

8.5.2 饼店(面包坊)中与食品直接接触的材料应符合相关标准,食品包装应能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质,使用包装材料时应核对标识,避免误用。

9 检验

9.1 工厂应符合 GB 14881—2013 第 9 章的相关规定。

9.2 饼店(面包坊)应符合 GB 14881—2013 中 9.2、9.3、9.4、9.5 的要求,还应通过定期自行检验、企业总部的下属工厂或委托具备相应资质的食品检验机构对原料和产品进行抽查检验,建立食品检验记录制度。

10 食品的贮存和运输

10.1 应符合 GB 14881—2013 第 10 章的相关规定。

10.2 运输中应避免交叉污染,有温度要求的食品,应根据其特性进行温度控制,确保食品安全。

11 饼店(面包坊)的销售

11.1 应具有与经营食品品种、规模相适应的销售设施和设备。与食品表面接触的设备、工具和容器,应使用安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作,易于清洁和保养。

11.2 销售有温度控制要求的食品,应配备相应的冷藏、冷冻设备,并保持正常运转。

11.3 应配备密闭、防止渗漏、易于清洁的废弃物存放专用设施,必要时应在适当地点设置废弃物临时存放设施,废弃物存放设施和容器应标识清晰并及时处理。

11.4 如需在裸露食品的正上方安装照明设施,应使用安全型照明设施或采取防护措施。

12 产品召回管理

12.1 工厂应符合 GB 14881—2013 第 11 章的相关规定。

12.2 饼店(面包坊)应符合 GB 14881—2013 中 11.1、11.2、11.3 的要求。

13 培训

应符合 GB 14881—2013 第 12 章的相关规定。

14 管理制度和人员

应符合 GB 14881—2013 第 13 章的相关规定。

15 记录和文件管理

15.1 工厂应符合 GB 14881—2013 第 14 章的相关规定。

15.2 饼店(面包坊)应对食品及食品原料的进货、出货环节详细记录。记录内容应完整、真实、清晰、易于识别和检索;鼓励采用先进技术手段(如电子计算机信息系统),进行记录和文件管理。

附录 A

糕点、面包加工过程的微生物监控程序指南

A.1 糕点、面包加工过程的微生物监控要求见表 A.1,实际生产中可根据产品特性和生产工艺技术水平等因素适当调整。

表 A.1 糕点、面包加工过程微生物监控要求

监控项目		建议取样点	建议监控微生物指标	建议监控频率	建议监控指标限值
环境的微生物监控	食品接触表面	食品加工人员的手部、工作服、手套传送皮带、工器具及其他直接接触食品的设备表面	菌落总数、大肠菌群	验证清洁效果应在清洁消毒之后,其他每月一次	结合生产实际情况确定监控指标限值
	与食品或食品接触表面邻近的接触表面	设备外表面、支架表面、控制面板、零件车等接触表面	菌落总数、大肠菌群等卫生状况指示微生物,必要时监控致病菌	每月至少一次	结合生产实际情况确定监控指标限值
	加工区域内的环境空气	靠近裸露产品的位置	菌落总数、霉菌	每月至少一次	结合生产实际情况确定监控指标限值
过程产品的微生物监控		生产线末端待包装产品	菌落总数、大肠菌群	每月至少一次	结合生产实际情况确定监控指标限值

A.2 微生物监控指标不符合情况的处理要求:各监控点的监控结果应当符合监控指标的限值并保持稳定,当出现轻微不符合时,可通过增加取样频次等措施加强监控;当出现严重不符合时,应当立即纠正,同时查找问题原因,以确定是否需要微生物监控程序采取相应的纠正措施。