

《冷冻饮品企业生产技术管理规则(试行)》 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/329/2021_2022__E3_80_8A_E5_86_B7_E5_86_BB_E9_c36_329387.htm 【发布单位】国家食品

药品监督管理局 【发布文号】----- 【发布日期

】2004-07-02 【生效日期】2004-09-01 【失效日期】-----

【所属类别】国家法律法规 国家食品药品监督管理局 2004年7月2日 第一章 总则 第一条 为了规范我国冷冻饮品生产，促进冷冻饮品工业健康发展，制定本规则。 第二条 本规则规定了冷冻饮品企业在原料采购、加工、包装及储运过程中，有关人员、建筑、设施、设备的设置以及卫生、生产及品质等管理均应达到的标准、良好条件或要求。 第三条 下列标准所包含的条文，通过在本规则中引用而构成本规则的条文。本规则出版时，所出版本均为有效。所有标准都会被修订，使用本规则的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。 GB1576 - 1996 低压锅炉水质 GB2760 - 1996 食品添加剂使用卫生标准 GB5749 - 85 生活饮用水卫生标准 GB7718 - 94 食品标签通用标准 GB8978 - 1996 污水综合排放标准 GB13271 - 91 锅炉大气污染物排放标准 GB14881 - 94 食品企业通用卫生规范 GB2759 - 96 冷冻饮品卫生标准 SB / T10007 - 1999 冷冻饮品分类 GB12693 - 90 乳品厂卫生规范 第二章 冷冻饮品定义及分类 第四条 冷冻饮品是以饮用水、牛乳（乳制品）、甜味料等为主要原料，加入适量食品添加剂，经杀菌采用冷冻工艺制成的供人们直接食用的固态饮品。 第五条 冷冻饮品按照原料、工艺及产品性状分冰淇淋、雪糕、冰棍、雪泥、甜味冰、食用冰六类。（一）冰淇淋类：ICECREAM以饮用水、牛奶

、奶粉、奶油（或植物油脂）、食糖等为主要原料，加入适量食品添加剂，经混合、灭菌、均质、老化、凝冻、硬化等工艺制成体积膨胀的冷冻饮品。（二）雪糕类

：ICECREAMBAR以饮用水、乳制品、食糖、食用油脂等为主要原料，添加适量增稠剂、香料，经混合、灭菌、均质或轻度凝冻、注模、冻结等工艺制成的冷冻饮品。（三）冰棍

棒冰类：ICELOLLY以饮用水、食糖等为主要原料，添加增稠剂、香料或豆类、果品等，经混合、灭菌（或轻度凝冻）、注模、插扦、冻结、脱模等工艺制成的冷冻饮品。（四）雪

泥类：ICEFROSE以饮用水、食糖等为主要原料，添加增稠剂、香料，经混合、灭菌、凝冻或低温炒制等工艺制成的松软的冰雪状的冷冻饮品。（五）甜味冰：SWEETICE以饮用水

、食糖等为主要原料，添加香料，经混合、灭菌、灌装、冻结等工艺制成的冷冻饮品。（六）食用冰：EDIBLEICE以饮用水为原料，经灭菌、注模、冻结、脱模，包装等工艺制成的

冷冻饮品。第三章 冷冻饮品加工厂建设 第六条 凡冷冻饮品加工厂新建、扩建、改建的工程项目有关食品卫生部分均应按本规则和GB14881的有关规定，将选址情况及其他有关材料（总平面布置图、剖面图、立面图、原材料、成品的质量和卫生标准、生产工艺规程等）按程序报有关部门审批。第七条 冷冻饮品加工厂厂区环境应符合以下要求（一）工厂不得设在易遭受污染的区域，要选择地势干燥、交通方便、有充足安全水源的地区。厂区不应设于受污染河流的下游及有污水排放工厂的下方。厂区周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源，不得有昆虫大量孳生的潜在场所。（二）厂区内任何设施、设备等应易于维护、清洁，

不得成为周围环境的污染源；不得有不良气味、有毒有害气体、粉尘及其他污染物泄漏等有碍卫生的情形发生。（三）厂区临近区域的空地、道路应铺设混凝土、沥青或其他硬质材料或绿化，随时保持清洁，防止尘土飞扬、积水。（四）生产区与生活区应划分明显并有隔离设施；易产生污染的设施应处于全年最小频率风向的下风侧；焚化炉、锅炉、废水处理站、污物处理场均应与生产车间、仓库、供水设施有一定的距离并采取防护设施。（五）厂区内禁止饲养动物。（六）保证排水系统畅通。（七）厂区四周应有适当防范外来污染源、有害动物侵入的设施，如设置围墙，其距离地面至少30cm以下部分采用密闭性材料建造。

第八条 冷冻饮品加工

厂车间应符合以下要求（一）车间设置应包括生产车间和辅助车间。生产车间包括原料预处理间、配料间、材料库、检验室、洗手消毒室、更衣室、洗澡间、厕所及其他为生产服务的必须场所。（二）厂房、不同功能作业区域及区域内设置应按工艺流程操作需要及卫生要求有序整齐合理配置，不同卫生要求的作业区域应加以有效隔离（墙或隔离材料装置）。但作业场所内设备与设备间或设备与墙壁间，有合理的通道和工作空间。更衣室及洗手消毒室应与加工车间相连接，并设置在员工进入加工车间的入口处，人流通道与物流通道应分别设置，防止交叉污染。（三）检验室必须有下列功能区域：微生物检验室（检验菌落总数、大肠菌群）；理化检验室。（四）厂房建筑要求：厂房宜采用封闭式设计，防止外界有害动物灰尘进入。所有厂房建筑物应坚固耐用，易于维修、保持清洁，且应为能防止食品、食品接触面及包装材料遭受污染（如有害动物的侵入、栖息、繁殖、灰尘沉积

等)的结构,并设置良好的通风系统。(五)安全设施:各种管道应牢固、有明显标志,蒸汽管道应加保温层,其裸露部分应尽量远离作业场所,并有警示牌。有安全出口标志及通道。在传动装置、电器装置、包装机等必要的地方应加护盖,以防止食品遭受污染。(六)地面与排水:地面应用无毒、不散发异味、不透水的建筑材料,且须平坦防滑,无裂缝及易于清洁消毒,地面上不得有积水、积料现象。作业地点有液体(奶液、油、清洗水、冷却水等)流至地面,作业环境经常潮湿或水洗方式作业等区域的地面还应能防酸防碱,并有一定的排水坡度(1% - 1.5%),并装置带水封的地漏或明沟,明沟不宜用盖板。排水沟的侧面和底面接合处应有一定弧度、平滑易清洗。排水系统内及下方不得有其他管路,所有排水出口应有防止有害动物侵入的装置。屋内排水沟的流向应由高清洁区流向一般清洁区,并有防止逆流的设计,工业废水排至废水处理系统进行生化处理后排放。(七)屋顶及天花板:配料、生产、包装、储存等场所的室内屋顶应易于清扫,防止灰尘积聚,避免结露、长雾或脱落等情形发生。平顶式屋顶或天花板应使用白色或浅色防水材料,若喷漆则应使用可防霉不易脱落易清洗漆料,屋顶及天花板上不得有冷凝水滴落。(八)墙壁与门窗:原材料仓库、成品仓库、冷库生产作业区域的墙壁应采用无毒、无气味、平滑易清洗、不透水的浅色材料构造,墙角应具有适当的弧度,曲线半径应在3cm以上,以利清洗消毒。车间玻璃窗户应常闭,经常清洗,并应无缝,无死角;其对外出入门户应常闭,且宜设置脚踏池;管制作业区对外出入门户装设有活动隔离帘;门户也应无缝隙、无死角。车间、门窗应有防蚊蝇、

防尘，防鼠设施，纱门（其材质宜为不锈钢）应便于拆下洗刷。窗户若有窗台则应高于地面1m以上，且台面应向内侧倾斜45度。生产车间墙壁应用白色不吸水、不渗水、无毒、无异味、防腐性材料装修高度不低于1.5m的平滑墙裙。（九）洗手、清洗、消毒设施：工厂在车间区域必须有足够的洗手、干手、消毒设施；车间入口应设置靴、鞋消毒池（消毒池使用的含氯化合物消毒剂，其有效氯浓度应保持在有效消毒范围之内）；水龙头应采用脚踏式、助动式或感应式等非手动式开关，有简明易懂的洗手方法标示，且悬挂在洗手设施处的明显位置。水龙头与使用人数有一定比例。（十）厕所：为车间员工提供的厕所宜与车间主体相连接，并设置洗手消毒室，使厕所与车间相隔离。厕所地面、墙壁、便槽等应采用不透水、易清洗、不积垢且其表面可供清洗消毒的材料，厕所应采用冲水式，蹲位数量应与员工数相匹配。厕所门应自动关闭，且不得正对食品生产区。厕所应设有效排臭装置，并有适当照明，门窗应设置不锈钢或其他严密坚固材料制成、宜于清洗的纱门及纱窗。厕所排污管道应与车间排水管道分设，且应有可靠的防臭气水封。（十一）更衣室：更衣室应设在生产区入口附近，并独立隔间；更衣室大小应与生产员工数相适应；男女更衣室应分开，并与洗手消毒室相邻；更衣室内应保持整洁、卫生，定期进行紫外线杀菌，有适当的照明，宜采用防爆式照明灯，且通风良好。更衣室应设储衣柜、鞋箱、更衣镜，衣柜离地面20cm以上，储衣柜内应将员工工衣、工鞋与个人衣物分隔放置，定期消毒，保持清洁卫生，防止交叉污染。（十二）采光、照明设施：厂房内应有充足的自然采光或人工照明，车间采光系统不应低于

标准级，质量监控场所（如灯检）工作面的混合照度不应低于540LX，加工场所工作地面不应低于220LX，其他场所不应低于110LX，光源应不至于改变食品的颜色。装有灭蝇灯、紫外线杀菌灯，安装在食品加工生产线上有食品暴露正上方的照明设施应使用安全型防护措施，以防止破裂时污染食品。

（十三）通风设施：生产车间有大量水蒸气，热量、雾产生的区域，应装强力排风设施，所采用的排风设施均应有防停机倒灌装置。设施的出入口应装设防止有害动物侵入装置，排风口要距地面2m以上，在进气口应有空气过滤设备，并易于拆下清洗及更换。

（十四）仓库：应依据原辅料、食品添加剂、成品的性质不同分别设置原材料和成品仓库，同一仓库储存不同性质物品时，应有效隔离分类、分架存放，并配备有库位图，并且同一库内不得存放相互影响风味的原材料。仓库性能和构造应能使储存保管中的原料、成品的品质劣化减低至最小程度，并有防止污染的构造，且应以无毒、坚固的材料建成，其大小应是以使作业顺畅进行并易于维持整洁，并应有防止有害动物侵入的装置。仓库应设置数量足够的栈板，并使储存物品距离墙壁、地面均在20cm以上，以利空气流通及物品的搬运，必要时应留安全、消防通道。

（冻）藏库，应装设可正确指示库内温度的温度计、温度测定器或温度自动记录仪，并应装设自动控制器或可警示温度异常变动的自动报警器，库内应装设连接监控部门的警报器开关，以便作业人员因库门故障或误锁时，能够与外界联络并取得协助。

（十五）冷藏运输：为保证质量安全，成品出货时要遵循先进先出的原则，运输冷冻饮品的车辆要保持清洁，定期消毒，运输温度要符合标准要求，并有对冷运车辆

温度进行监测控制的记录。第四章 冷冻饮品的加工设备 冰淇淋、雪糕、棒冰的生产工序很多相同，如配料、杀菌、均质、硬化等的设备也相同，仅有部分工序如冰淇淋的凝冻、雪糕和棒冰的冻结，其所用的设备是不相同的。此以冰淇淋生产设备为主，也兼列雪糕和棒冰生产的专用设备。第九条 收乳及储乳设备包括：计量设备、奶槽车、洗涤杀菌设备、过滤器、制冷设备、冷却设备、储乳罐，牛奶检验设备等。第十条 配料和混合设备包括：配料缸、离心式卫生奶泵、巴氏杀菌设备、板式换热器、均质机、CIP清洗装置。第十一条 老化、凝冻设备包括：老化缸、制冷设备、间歇式、连续式凝冻机、CIP清洗装置。第十二条 冰淇淋灌装成型、包装设备包括单色、多色、多功能灌装机、加果粒机，三明治夹心成型机、异型自动切割机、自动包装机、打箱封箱机、日期打（喷）印机、CIP清洗装置、自动甜筒和威化筒烘烤机。第十三条 冰淇淋硬化和贮藏设备包括硬化室（速冻隧道）第十四条 棒冰、雪糕生产设备包括：ROLLO圆盘成型机、花色雪糕机、模盘、冻结缸、烫盘槽、拔扞装置、运输带、包装台、插扞台、模盘连续清洗消毒机，蒸汽消毒柜。第十五条 凡接触食品物料的设备、工具、管道，必须用无毒无味、抗腐蚀不吸水、不变形且可承受重复清洗和消毒的材料制成，表面光洁、边角圆滑、无死角、不易存垢、不漏隙、便于拆卸、清洁和消毒。机器润滑不得使用有毒、有害、有异味的非食品级润滑油脂。压缩空气必须采用经三级过滤的无油清洁空气。第十六条 贮藏库包括冷风机、制冷设备、货架垫包板等。第五章 冷冻饮品质量管理 第十七条 冷冻饮品质量管理手册由品控部门主办，经生产等部门认可后遵照执行，以

确保食品的品质；检验所用的方法若采用修改过的简便方法，则应定期与标准方法核对。第十八条 品质管理记录应以适当的统计方法处理。工厂应对GMP有关管理措施建立有效的内部稽核制度，认真执行并作记录。第十九条 冷冻饮品生产企业应依据原材料成品检验的需要配备检验仪器、设备。包括：（一）基本设备：糖度计、蔗糖沉淀设备、酸度沉淀设备、粘度计、分析天平，乳品专用pH计、乳比重计、脂肪测定设备、膨胀率测定仪、蛋白质测定设备，微生物培养箱、微生物快速检测设备、无菌操作室、干热（湿热）灭菌器、实验台及实验架、试剂柜、通风橱、水溶锅、供水及洗涤设备、电炉、恒温及干燥箱、显微镜、放大镜、紫外线灯等。（二）专用检测设备折光仪、分光光度计等。第二十条 工厂应设有专门的计量管理岗位，对生产及检验所用的各种计量设备进行检定、校准和维护保养，规范管理，以保证所用计量器具的准确性，从而确保品质及检验的有效性。第二十一条 工厂应采用HACCP方法管理，制订控制点的检验项目，检验标准、抽样计划及检验方法，对生产过程进行检验，确认其质量合格后方可进入下道工序。第二十二条 工厂应详细制定产品的执行标准、成品的品质规格、检验项目、检验标准、抽样计划及检验方法。品质规格的下限不得低于国家行业标准，产品净含量偏差应符合《定量包装产品计量监督规定》，抽样量及检验方法应以国家行业标准为准，如用非行业标准方法时应定期与国家行业标准、方法核对。检验内容为成品应逐批抽取代表性样品，实施理化检验、微生物检验、感官检验、外包装检验。检验结果出具相应检验报告。对于非常规检验项目和本企业无法检验的项目可委托具权威性的

研究和检验机构代为检验但每年至少要进行一次各种产品的型式检验，按国家行业标准要求执行。第二十三条 冷冻饮品企业应有与生产能力相适应的成品仓库（冷库），经检验合格的包装成品应储存在成品仓库内。成品仓库内严禁堆放不合格产品，不得储存有毒、有害或其他易腐、易燃及可能引起异味的物品。第二十四条 产品出厂应有产品检验合格证书，并做出货记录，内容包括：生产日期、出发时间、地点、对象、数量等，以便发现问题时能够及时收回。第二十五条 工厂应有足够的品质管理及检验人员，能做到每批产品检验。产品质量管理负责人应具备大专以上学历或中专以上学历，并具备4年以上质量管理经验，质量检验人员应具备中专以上学历，并获得食品质量检验员资格证书。第二十六条 产品包装标识应符合GB7718《食品标签通用标准》第六章 冷冻饮品工厂卫生管理 第二十七条 环境卫生管理（一）厂区内的道路、地区及所有空地都应硬化或设置绿化带，保持良好状态，无破损、不积水、不起扬尘。（二）厂区内草木要定期修剪，保持环境整洁，禁止堆放杂物，防止有害动物孳生。（三）排水系统不得对周围环境造成污染，随时保持畅通，不得有淤泥蓄积。（四）废弃物临时存放地应远离生产车间，不得有不良气味或有害（有毒）气体溢出，防止有害物的孳生，废弃物的处理应依其特性分类遮盖集存，易腐败的废弃物应每天清除1次，清除后的容器应及时清洗消毒。第二十八条 厂房设施卫生管理（一）厂房及各种设施应保持良好的卫生状况，厂房屋顶、天花板及墙壁保持良好无破损、地面不得有破损和积水。（二）原料处理间、生产车间、厕所应每天及时冲洗，地面经常保持无积水并消毒。不同垃圾

应采用不同颜色容器贮存加以区分，垃圾清理间隔时间最长不得超过4小时。

第二十九条 人员卫生管理

（一）冷冻饮品加工人员必须按《中华人民共和国食品卫生法》的要求，每年至少进行一次健康检查，取得健康合格证后方可工作，工厂应建立职工健康档案。

（二）新参加工作或临时参加工作的人员必须经食品卫生知识培训、考核、合格后方可上岗工作，在职员工也必须每半年至少进行一次《食品卫生法》、《食品卫生规范》、《食品卫生应知应会》等相关卫生知识培训。

（三）严格遵守消毒制度。

（1）加工人员必须保持良好的个人卫生，勤洗澡、勤理发、勤换鞋、换衣服，不得留长指甲，不得佩带手表、饰品，不得化妆涂指甲油。

（2）进入车间必须衣帽整洁，必须穿戴本工厂统一的工作服、工作帽、戴口罩、头发不得外露，便衣不得外露。凡直接接触食品的工作人员必须每班更换清洗消毒过的工作服，员工工作服必须由工厂统一集中清洗并消毒。

（3）不得穿工作服、工作鞋直接进入厕所或离开生产加工场所，不同清洁区人员不得随意走动或接触。

（4）上岗前，手接触脏物、上厕所、用餐之后，都必须把双手彻底洗净，并经消毒后才能进行工作，工作中定期对手及清洁器具进行清洗消毒。

（5）厂区内不得吸烟，工作中不得吃食物、喝水或做其他有碍食品卫生的活动。

（6）个人衣物应储存在更衣室个人专用的更衣柜内，个人的其他物品不得带入生产车间。

（7）与生产无关的人员不得进入生产场所，参观，来访者应符合现场工作人员卫生要求。卫生管理必须符合GB14881《食品企业通用卫生规范》要求。

第七章 附则 第三十条 本规则由中国焙烤食品糖制品工业协会冷冻饮品专业委员会组织制定并

负责解释。第三十一条 本规则自2004年9月1日起实施。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

www.100test.com