

UDC 614.3 : 628.5
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 8957—88

糕点厂卫生规范

Hygienic specifications of pastry factory

1988-04-14 发布

1989-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

1 主题内容与适用范围

本规范适用于以粮、油、糖、蛋等主要原料为基础,添加适量的辅料,经过配制、成型、成熟等工序制造糕点的加工厂。

2 术语

- 2.1 糕点:以粮、油、糖、蛋等主要原料为基础,添加适量辅料,并经过配制、成型、成熟等工序制成的食品。
- 2.2 原料:在生产加工糕点过程中所用的主要原材料,如油、糖、面、蛋等。
- 2.3 辅料:生产加工糕点过程中,除所用的主要原料以外的其他物料,如果料、蜜饯、食品添加剂等。
- 2.4 西点冷作间:指专门用于裱花西点生产的车间。

3 原材料采购、运输、贮藏的卫生

3.1 采购

- 3.1.1 采购的原料必须符合国家有关的食品卫生标准或规定。必须采用国家允许使用的、定点厂生产的食用级食品添加剂。
- 3.1.2 采购原、辅材料时,须向售方索取该批原、辅料检验合格证书或化验单。必要时应对货源生产加工场地进行实地考察,了解全面卫生质量情况。

3.2 运输

工厂应配备专用的原、辅料运输车辆,定期冲洗,经常保持清洁。运输原辅料时应避免污染,应做到:防尘、防雨,轻装轻卸,不散不漏。

3.3 贮藏

- 3.3.1 原、辅料进库前必须严格检验,发现不合格或无检验合格证书又无化验单者,拒绝入库。
- 3.3.2 原、辅料库内必须通风良好,经常清扫,定期消毒,保持洁净;应有防潮、防鼠、防霉、防虫设施。
- 3.3.3 贮藏固态原、辅料应离地20~25 cm,离墙30 cm以上,分类、定位码放,并有明显标志。贮藏液态原料应使用密封罐,管道输送。

易受污染的辅料(如果酱、馅等)应与其他原料分开存放,防止交叉污染。

4 工厂设计与设施的卫生

4.1 选址

糕点厂必须建在无有害气体、烟尘、灰沙及其他危害食品安全卫生的物质的地区。30 m内不得有粪坑、垃圾站(场)、污水池、露天坑式厕所等。1500 m内不得有大粪场。

4.2 厂区与道路