

说 明

为落实食品小作坊生产经营者主体责任，指导食品小作坊生产经营者依法规范食品生产经营行为，根据《食品安全法》、《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》等法律法规规定，结合我省实际，陕西省食品药品监督管理局制定了 20 类小作坊操作指导规范，现印发你们，请参照执行。

1. 《豆腐小作坊操作指导规范（试行）》…………… 2-4 页
2. 《粉条小作坊操作指导规范（试行）》…………… 5-7 页
3. 《小麦粉馒头小作坊操作指导规范（试行）》…………… 8-10 页
4. 《生湿面条小作坊操作指导规范（试行）》…………… 11-13 页
5. 《菜籽油小作坊操作指导规范（试行）》…………… 14-16 页
6. 《酱卤肉制品小作坊操作指导规范（试行）》…………… 17-19 页
7. 《饅饅小作坊操作指导规范（试行）》…………… 20-21 页
8. 《面（米）皮小作坊操作指导规范（试行）》…………… 22-24 页
9. 《食醋小作坊操作指导规范（试行）》…………… 25-28 页
10. 《蛋糕小作坊操作指导规范（试行）》…………… 29-31 页
11. 《白酒小作坊操作规范（试行）》…………… 32-36 页
12. 《小磨香油小作坊操作指导规范（试行）》…………… 37-40 页
13. 《麻花小作坊操作指导规范（试行）》…………… 41-44 页
14. 《淀粉小作坊操作指导规范（试行）》…………… 45-48 页
15. 《茶叶小作坊操作指导规范（试行）》…………… 49-53 页
16. 《手工挂面小作坊操作指导规范（试行）》…………… 54-57 页
17. 《柿饼小作坊操作指导规范（试行）》…………… 58-61 页
18. 《腊肉（镇巴）小作坊操作指导规范（试行）》…………… 62-65 页
19. 《醪糟小作坊操作指导规范（试行）》…………… 66-69 页
20. 《洋芋饅饅小作坊操作指导规范（试行）》…………… 70-73 页

陕西省豆腐小作坊操作指导规范（试行）

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范豆腐小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》，制定本指导规范。

1.2 本指导规范适用于以大豆或杂豆为原料，生产加工豆腐的小作坊。

1.3 生产加工豆腐皮、豆腐干、豆腐卷等小作坊可参照本规范执行。

2. 基本工艺流程

选豆→清洗→浸泡→制浆（磨浆、滤浆、煮浆）→凝固（点浆）→压制（成型）→包装。

3. 主要设备器具

3.1 有完好的原料处理设备、制浆设备、蒸煮设备、成型设备、包装设施、称量工具等。

3.2 容器具应当无毒无害，并符合食品安全标准，不得使用盛装化学物质的和不易清洗的容器。

3.3 设备容器应保持清洁，使用前后应进行清洗消毒。

3.4 应定期对加工设备进行维护和保养。

4. 加工场所

4.1 加工场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

4.2 加工场所布局合理，并与生活场所有效隔离，加工场所不得饲养家畜、家禽，并配备防蝇、防虫、防鼠等设施。

4.3 加工区墙壁表面光洁，无脱落，并符合相关要求；门窗应采用防锈、易清洗的密封框架。

4.4 加工区布局合理，符合生产加工流程要求，并便于卫生管理和清洗、消毒，加工区的污水、废弃物要及时清除。

4.5 加工区的照明设施应安装防护罩，应配备必要的通风设施。煮浆（点浆）间应有强制排气设施。

5. 个人卫生

5.1 人员每年必须进行健康检查，取得体检合格证明后方可上岗。工作期间患有传染性疾病，不得从事食品加工。

5.2 接触食品人员应保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不得化妆、配戴饰物、染指甲、喷洒香水。

6. 生产要求

6.1 选豆。选取符合要求的豆子，去除杂质，剔去虫蛀、霉变的豆子。

6.2 清洗。选用的豆子应清洗干净，淘洗 2~3 遍，将漂浮的杂物去除。

6.3 浸泡。泡豆用水量应达到豆子重量的 2 倍以上，浸泡充分，再淘洗豆粒 2~3 遍。

6.4 制浆。

6.4.1 磨浆滤浆。将泡好的豆子加 3 倍左右的水倒进磨浆机进行研磨、过滤 2~3 遍。

6.4.2 煮浆。把研磨过滤好的生浆放在煮浆容器里，浆煮温度约 80°C-90°C 时，可加入消泡剂（消泡剂最大加入量 0.05g/kg 干豆）。然后将浆煮熟。

6.5 凝固（点浆）。往煮好的豆浆中可加入适量食品级凝固剂，如食用氯化镁、硫酸钙（食用石膏）、葡萄糖酸内酯等，搅匀数分钟后，豆浆凝结成豆腐花。

6.6 压制（成型）。将豆腐花凝结约 30 分钟，盛入已铺好包布的容器里，盛满后用包布将豆腐花包起盖上板，压制成型。

6.7 包装。包装材料必须使用食品级材料，包装标识应标明食品名称、配料、小作坊名称、许可证号、生产地址、生产日期、保质期等。

7. 贮存与销售

7.1 产品贮存场所应阴凉、清洁、卫生、通风良好。

7.2 产品销售必须执行“一票通”制度，相关记录保存不得少于一年。

7.3 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施。不得与有毒有害物品混装、混运。

8. 质量控制

8.1 原料采购。

8.1 采购原料应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

8.2 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

8.3 原料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

8.4 不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。

8.5 生产用水应符合生活饮用水标准。

8.6 严禁使用工业石膏、工业氯化镁、碱性橙 II、碱性嫩黄染色、硼砂、乌洛托品、吊白块；严禁违规使用滑石粉、二甲基黄，二乙基黄等工业原料加工豆腐及制品。

8.7 豆腐小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检，并保留抽样凭证。

陕西省粉条小作坊操作指导规范（试行）

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范粉条小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》，制定本指导规范。

1.2 本规范适用于以鲜薯或薯类淀粉为原料，生产加工粉条的小作坊。

1.3 生产加工粉丝、粉带、湿粉等小作坊可参照本规范执行。

2. 基本工艺流程

原料（选薯）→清洗→粉碎打浆→过滤→沉淀→晾晒→打浆糊和粉→成型（漏粉条）→低温冷却→晾晒（烘干）→成型（打捆）→包装。

3. 主要设备器具

3.1 有完好的原料处理设备、制浆设备、过滤设施、沉淀设施、煮炼设备、成型设备、包装设施、称量工具等。

3.2 容器具应当无毒无害，并符合食品安全要求，不得使用盛装化学物质的和不易清洗的容器。

3.3 设备容器应保持清洁，使用前后应进行清洗消毒。

3.4 应定期对加工设备进行维护保养。

4. 加工场所

4.1 加工场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

4.2 加工场所布局合理，并与生活场所有效隔离，加工场所不得饲养家畜、家禽，并配备防蝇、防虫、防鼠等设施。

4.3 加工区墙壁表面光洁，无脱落，并符合相关要求；门窗应采用防锈、易清洗的密封框架。

4.4 加工区布局合理，符合生产加工流程要求，并便于卫生管理和清洗、消毒，加工区的污水、废弃物要及时清除。

4.5 加工区的照明设施应安装防护罩，应配备必要的通风设施。

5. 个人卫生

5.1 人员每年必须进行健康检查，取得体检合格证明后方可上岗。工作

期间患有传染性疾病，不得从事食品加工。

5.2 接触食品人员应保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不得化妆、配戴饰物、染指甲、喷洒香水。

6. 生产要求

6.1 选薯。选表面光滑，无病虫害，无青头的鲜薯。

6.2 清洗。将选好的鲜薯泥土杂质去除，清洗干净。

6.3 粉碎打浆。洗净后的鲜薯及时进行粉碎打浆，边打边加水，越细越好，以提高出粉率。

6.4 过滤。用约 0.7~1.5 米吊浆布过滤 2 遍。初次浆液兑稀一些，第二次兑浓一些，过滤浆液入池沉淀 2 天后，将池内水放尽，再加入适量的水搅拌，再次过滤沉淀。

6.5 沉淀。当池内浆液沉淀充分，水与淀粉分层，将水排尽，取出表层油粉后，把下层淀粉取出吊成粉砣。

6.6 晾晒。粉砣放在背风向阳的露天场上晾晒。当粉砣内水分部分蒸发后，把粉砣切成若干份继续晾晒呈粉面。

6.7 打浆糊和粉。将粉面（或薯类淀粉）加入 5~6 倍的水，打成糊状，加热煮沸，不断搅拌，成熟度达八九成形成浆糊，再拌入粉面和成粉团（可按规定适量加入明矾）。

6.8 成型（漏粉条）。粉团韧性适中，漏下的粉条不粗、不细、不断即为合适，可进行成型（漏粉条）漏入沸水中煮熟。如下条太快，发生断条现象，应掺粉面再揉；如下条困难或速度太慢，粗细又不匀，应加水再揉。

6.9 低温冷却。煮熟的粉条过水，晾挂，低温冷却。

6.10 晾晒（烘干）。自然干燥或烘干。自然干燥将粉条拿到背风向阳处晾干。

6.11 成型（打捆）。将晾晒（烘干）后的粉条定长切割。

6.12 包装。包装材料应使用食品级材料，包装标识应标明产品名称、配料、生产日期、保质期、贮存条件、小作坊名称、许可证号、生产地址等信息。

7. 贮存与销售

7.1 产品贮存场所应阴凉、清洁、卫生、通风良好。

7.2 产品销售必须执行“一票通”制度，相关记录保存不得少于一年。

7.3 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施。不得与有毒有害物品混装、混运。

8. 质量控制

8.1 采购原料应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

8.2 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

8.3 原料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

8.4 不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。

8.5 生产用水应符合生活饮用水标准。

8.6 严禁使用工业明矾、工业明胶、滑石粉、硼砂、吊白块等非食用物质。

8.7 粉条小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检，并保留抽样凭证。

陕西省小麦粉馒头小作坊操作指导规范（试行）

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范小麦粉馒头小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》，制定本指导规范

1.2 本规范适用于以小麦粉为主要原料，以老酵面或酵母为主要发酵剂蒸制馒头的小作坊。

1.3 生产加工花卷、杂粮馒头等小作坊可参照本规范执行。

2. 基本工艺流程

配料→调粉（和面）→醒发→酸度调节→成型（也可二次醒发）→蒸制→冷却→包装（散装）。

3. 主要设备器具

3.1 有完好的调粉设备（如和面机）、醒发设施设备（如醒发间、醒发箱）、成型设备（如成型机，手工成型需配置工作台）、蒸制设备（如蒸箱、锅、灶）、包装设施、其他设施（如原辅料、食品添加剂计量器具等）。

3.2 容器具应当无毒无害，并符合食品安全要求，不得使用盛装化学物质的和不易清洗的容器。

3.3 设备容器应保持清洁，使用前后应进行必要的清洗消毒。

3.4 应定期对加工设备进行维护保养。

4. 加工场所

4.1 加工场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

4.2 加工场所布局合理，并与生活场所有效隔离，加工场所不得饲养家畜、家禽，并配备防蝇、防虫、防鼠等设施。

4.3 加工区墙壁表面光洁，无脱落，并符合相关要求；门窗应采用防锈、易清洗的密封框架。

4.4 加工区布局合理，符合生产加工流程要求，并便于卫生管理和清洗、消毒，加工区的污水、废弃物要及时清除。

4.5 加工区的照明设施应安装防护罩，应配备必要的通风设施。蒸制、

冷却间应有强制排气设施。

5. 个人卫生

5.1 人员每年必须进行健康检查，取得体检合格证明后方可上岗。工作期间患有传染性疾病，不得从事食品加工。

5.2 接触食品人员应保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不得化妆、配戴饰物、染指甲、喷洒香水。

6. 生产要求

6.1 配料。原辅料使用时需感官查验其有无杂质、有无霉变、有无异味，确保合格方能使用。

6.2 调粉（和面）。将一定量面粉倒入容器中，添加适量生活饮用水，并将温水化开的老酵面或酵母适量拌入，经观察、拿捏，调整面水比例，确保面团软硬合适。

6.3 醒发。将和好的面团或成型后的馒头，放在具有一定温度（35℃-40℃）和湿度（75%左右）的空间或容器中密闭醒发，时间一般为 30-60 分钟。自然醒发需根据季节调整温度和醒发时间。待体积膨胀后面团内呈蜂窝状时，醒发完成。

6.4 酸度调节。将醒发好的面团需要调节酸度的可添加适量食用碱，揉制均匀，观察面团蜂窝大小均匀，无明显酸味和碱味即可。

6.5 成型。成型的待蒸制馒头需外观光滑、挺立，形状一致，大小均匀。

6.6 蒸制。将成型后的馒头放在蒸笼或蒸箱中蒸制，大火上气后改小火，上气后蒸制时间约 40 分钟。

6.7 冷却。蒸制馒头后应自然冷却至常温。

6.8 包装。包装材料应使用食品级材料，包装标识应标明产品名称、配料、生产日期、保质期、贮存条件、小作坊名称、许可证号、生产地址等信息。

7. 贮存与销售

7.1 产品贮存场所应阴凉、清洁、卫生、通风良好。

7.2 产品销售必须执行“一票通”制度，相关记录保存不得少于一年。

7.3 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施。不得与有毒有害物品混装、混运。

8. 质量控制

8.1 采购原料应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

8.2 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

8.3 原料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

8.4 不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。

8.5 生产用水应符合生活饮用水标准。

8.6 严禁添加含铝泡打粉、吊白块、滑石粉、溴酸钾等违禁物质和违规使用着色剂、用硫磺熏蒸馒头。

8.7 馒头小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检，并保留抽样凭证。

陕西省生湿面条小作坊操作指导规范（试行）

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范生湿面条小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》，制定本指导规范。

1.2 本规范适用于以小麦粉为主要原料，或配以杂粮粉、果蔬汁（粉）等，经过调粉（和面）、压延、切割（成型）加工生湿面条的小作坊。

1.3 生产加工扯面、饺子皮、馄饨皮等生湿面小作坊可参照本规范执行。

2. 基本工艺流程

原料→调粉（和面）→压延→切割（成型）→包装（散装）。

3. 主要设备器具

3.1 有完好的调粉、压延、切割、成型设施设备，手工制作需有相应的工作台面和工具，包装设备（根据实际需要确定）以及其他必要的设施设备（如原辅料处理设备、食品添加剂计量器具）

3.2 容器具应当无毒无害，并符合食品安全要求，不得使用盛装化学物质的和不易清洗的容器。

3.3 设备容器应保持清洁，使用前后应进行必要的清洗消毒。

3.4 应定期对加工设备进行维护保养。

4. 加工场所

4.1 加工场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

4.2 加工场所布局合理，并与生活场所有效隔离，加工场所不得饲养家畜、家禽，并配备防蝇、防虫、防鼠等设施。

4.3 加工区墙壁表面光洁，无脱落，并符合相关要求；门窗应采用防锈、易清洗的密封框架。

4.4 加工区布局合理，符合生产加工流程要求，并便于卫生管理和清洗、消毒，加工区的污水、废弃物要及时清除。

4.5 加工区的照明设施应安装防护罩，应配备必要的通风设施。

5. 个人卫生

5.1 人员每年必须进行健康检查，取得体检合格证明后方可上岗。工作期间患有传染性疾病，不得从事食品加工。

5.2 接触食品人员应保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不得化妆、配戴饰物、染指甲、喷洒香水。

6 生产要求

6.1 调粉（和面）。以小麦粉、水为主要原料，或配以杂粮粉、果蔬汁（粉）等，按照一定比例放入搅拌机中进行均匀搅拌。对加工面条用的蔬菜应进行清洗、焯制、榨汁等预处理。

6.2 压延。将搅拌好的面絮放入压延设备进行反复压延（或手工擀制）。

6.3 切割（成型）。将压延好的面进行机器或手工切割（成型），成型后的面条应均匀光滑无截断现象。在切割（成型）的过程中可以加入适量的淀粉或者玉米粉防止生湿面条粘连。

6.4 包装。包装材料应使用食品级材料，包装标识应标明产品名称、配料、生产日期、保质期、贮存条件、小作坊名称、许可证号、生产地址等信息。

7. 贮存与销售

7.1 产品贮存场所应阴凉、清洁、卫生、通风良好。

7.2 产品销售必须执行“一票通”制度，相关记录保存不得少于一年。

7.3 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施。不得与有毒有害物品混装、混运。

8. 质量控制

8.1 采购原料应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

8.2 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

8.3 原料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

8.4 不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。

8.5 生产用水应符合生活饮用水标准。

8.6 严禁使用吊白块、甲醛、硼砂、工业明胶、抗生素、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸等违禁物质及违规使用柠檬黄等着色剂加工面条。

8.7 生湿面条小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检,并保留抽样凭证。

陕西省菜籽油小作坊操作指导规范（试行）

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范菜籽油小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》，制定本指导规范。

1.2 本指导规范适用于以油菜籽为原料，采用压榨工艺生产加工菜籽油的小作坊。

1.3 采用压榨法生产加工花生油、葵花籽油、玉米油、黄芥油等小作坊可参照本规范执行。

2. 基本工艺流程

热榨工艺：清理→烘炒→压榨→过滤分离→沉淀→灌装→菜籽油

冷榨工艺：清理→压榨→过滤→菜籽油

3. 主要设备器具

3.1 有完好的筛选设备、破碎设备(需要破碎时)、烘炒设备、蒸煮设备(需要蒸煮时)、压榨设备、过滤设备、储油设备、计量称重设备及其他必要的辅助设备。

3.2 容器具应当无毒无害，并符合食品安全要求，不得使用盛装化学物质的和不易清洗的容器。

3.3 设备容器应保持清洁，使用前后应进行清洗消毒。

3.4 应定期对加工设备进行维护保养。

4. 加工场所

4.1 加工场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

4.2 加工场所布局合理，并与生活场所有效隔离，加工场所不得饲养家畜、家禽，并配备防蝇、防虫、防鼠、防尘、防火等设施。

4.3 加工区墙壁表面光洁，无脱落，并符合相关要求；门窗应采用防锈、易清洗的密封框架。

4.4 加工区布局合理，符合生产加工流程要求，并便于卫生管理和清洗、消毒。要保持原料存放间、油渣冷凉存放间（区）相对独立并远离火源。加工区的污水、废弃物要及时清除。

4.5 加工区的照明设施应安装防护罩，应配备必要的通风、防火设施。烘炒间、压榨间应安装烟尘、油烟的强排设施。

5. 个人卫生

5.1 人员每年必须进行健康检查，取得体检合格证明后方可上岗。工作期间患有传染性疾病，不得从事食品加工。

5.2 接触食品人员应保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不得化妆、配戴饰物、染指甲、喷洒香水。

6. 生产要求

6.1 清理。去除杂质，选取颗粒饱满、干燥、无霉烂变质、无污染的油菜籽。

6.2 烘炒。油菜籽的烘炒一般温度控制在 100°C – 200°C 之间，时间约 30 分钟左右。严格控制烘炒时间和温度，确保受热均匀，防止焦化导致菜籽油苯并(a)芘超标。

6.3 压榨。烘炒后的菜籽应立即进行压榨以保持温度，确保出油率。压榨过程中应有必要的防护设施防止灼伤工作人员。产生的油渣应及时清理，单独存放。

6.4 过滤分离。过滤分离设备应保持清洁，生产完成后，要及时清理过滤产生的残渣和油垢，要定期清洗、更换过滤机筛网、滤布，减少对菜籽油的污染。

6.5 沉淀。过滤后的菜籽油在沉淀过程中，应使用耐高温，易散热，便于清洗的储油设备，必要时配备降温设施，沉淀时间一般不少于 48 小时。

6.6 灌装。菜籽油温度降至常温方可灌装，灌装前应对菜籽油的色泽、气味、滋味、透明度等感观项目进行检查。

6.7 包装。包装材料必须使用食品级材料，包装标识应标明食品名称、配料、小作坊名称、许可证号、生产地址、生产日期、保质期等。

7. 贮存与销售

7.1 产品贮存场所应阴凉、避光、干燥、卫生、通风良好。定期检查菜籽油质量状况，及时清理变质或者超过保质期的菜籽油。

7.2 产品销售必须执行“一票通”制度，相关记录保存不得少于一年。

7.3 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施。不得与有毒有害物品混装、混运。

8. 质量控制

8.1 采购原料应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

8.2 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

8.3 原料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

8.4 不得使用陈化、未成熟的油菜籽作为原料。

8.5 不得使用废弃食用油脂、地沟油、泔水油、棕榈油等勾兑加工；不得添加香精香料增香。使用的塑料管道、容器应为食品级，防止塑化剂超标。

8.6 生产用水应符合生活饮用水标准。

8.7 菜籽油小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检，并保留抽样凭证。

陕西省酱卤肉制品小作坊操作指导规范（试行）

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范酱卤肉制品小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》，制定本指导规范。

1.2 本指导规范适用于以鲜、冻畜禽肉及其副产品为主要原料，经选料、修整、配料、煮制等工艺生产加工酱卤肉制品的小作坊。

2. 基本工艺流程

原料→解冻→清洗修整→配料→腌制→煮制→冷却→包装

3. 主要设备器具

3.1 有完好的原料冷藏（冷冻）设备、原料修整设备（刀具、案板及容器等）、解冻设备（解冻池等）、配料设备（计量器具、容器等）、煮制设备（煮锅或夹层锅等）、包装设备等。

3.2 冷库（柜）应有足够的容量，与生产相适应，温度能达到使原料（成品）冻结保存的要求。

3.3 生产设备和器具应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈和不易于微生物滋生的材料制成，并符合食品安全要求，不得使用盛装化学物质的和不易清洗的容器。

3.4 设备容器应保持清洁，使用前后应进行清洗消毒。

3.5 应定期对加工设备进行维护和保养。

4. 加工场所

4.1 加工场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

4.2 加工场所布局合理，并与生活场所有效隔离，加工场所不得饲养家畜、家禽，并配备防蝇、防虫、防鼠等设施。

4.3 加工区墙壁表面光洁，无脱落，并符合相关要求；门窗应采用防锈、易清洗的密封框架。

4.4 加工区布局合理，符合生产加工流程要求。生料加工区和熟料加工区应当分开设置，生产过程中应避免交叉污染。并便于卫生管理和清洗、

消毒，加工区的污水、废弃物要及时清除。

4.5 加工区的照明设施应安装防护罩，应配备必要的通风设施，还应配备良好的供水设施和符合生产要求的污水排放设施，排水良好。

4.6 应采取有效措施防止生产场所和周围区域内害虫滋生。进行杀虫、杀菌操作时，不得污染原辅料、食品及与食品生产直接接触的物品。

5. 个人卫生

5.1 人员每年必须进行健康检查，取得体检合格证明后方可上岗。工作期间患有传染性疾病，不得从事食品加工。

5.2 接触食品人员应保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不得化妆、配戴饰物、染指甲、喷洒香水。

6. 生产要求

6.1 解冻。将原料置于解冻池或解冻架（台），根据原料体积大小设定解冻时间，自然解冻到可进行下一步操作即可，解冻时间不宜过长，否则肉温升高，会造成微生物繁殖，影响质量；或将原料置于解冻池或容器中，用水（流）进行解冻。

6.2 清洗修整。胴体修整：将胴体皮肤上的残毛，用酒精喷灯或食用松香等清除，用水洗净，并除去内脏和腺体；肢体修整：将肢体皮肤上的残毛，用酒精喷灯或食用松香等清除，用水洗净，并用刀具将断面修理平整；分割修整：用刀具剔除碎骨、筋膜，根据产品加工的要求进行切割。

6.3 配料。按产品工艺文件要求和原料用量，选择辅料品种和用量，按照工艺要求称量使用。

6.4 腌制。根据工艺需要，将称量好的调味料与原料充分搅拌，腌制一定时间，使其入味。

6.5 煮制。将生加工制成的毛坯、半成品放入煮锅进行熟制。

6.6 冷却。冷却过程应保持环境清洁，防止微生物和杂物污染。

6.7 包装。包装材料必须使用食品级材料，包装标识应标明食品名称、配料、小作坊名称、许可证号、生产地址、生产日期、保质期等。

7. 贮存与销售

7.1 产品贮存场所应当清洁、卫生，肉类原料按照要求冷藏或冷冻贮存，冷藏的温度应保持在 0 至 4℃，冷冻的存储温度不高于-18℃，其他原辅料和成品按照贮存温度要求分别进行贮存。

7.2 产品销售必须执行“一票通”制度，相关记录保存不得少于一年。

7.3 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施，不得与有毒有害物品混装、混运。运输时应有防止产品温度升高的措施，防止产品变质。

8. 质量控制

8.1 采购原料应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

8.2 采购的原料应符合食品安全标准，猪肉“两章两证”（肉品检疫合格章、肉品品质检验合格章、肉品检疫合格证明和肉品品质检验合格证）、其他生鲜肉的检验检疫合格证明等有效质量证明文件齐全，进口肉应当有出入境管理部门出具的有效合格证明文件，采购记录完善并可追溯，且记录保存不得少于一年。

8.3 原料应单独存放于冷藏（冷冻）设备中，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

8.4 不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。

8.5 生产用水应符合生活饮用水标准。

8.6 严禁超量添加亚硝酸盐或硝酸盐；严禁使用胭脂红、柠檬黄、日落黄等国家明令禁止在肉制品中添加的添加剂；严禁利用肉膏精等添加剂改变劣质肉、廉价肉品质，以假充真，以次充好；严禁使用工业松香、氢氧化钠（烧碱、片碱）、工业石蜡、沥青等进行脱毛；严禁使用工业染料进行着色；严禁使用工业亚硝酸盐等非食用物质。

8.7 严禁使用未经检疫或者检疫不合格的肉品，禁止使用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽等肉类产品。

8.8 酱卤肉制品小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检，并保留抽样凭证。

陕西省饅饅小作坊操作指导规范（试行）

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范饅饅小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》，制定本指导规范。

1.2 本指导规范适用于以小麦粉、荞麦粉为主要原料，生产加工荞面饅饅的小作坊。

2. 基本工艺流程

配料（小麦粉、荞麦粉）→和面（加水调制成块状）→醒发→压条熟化→包装（散装）。

3. 主要设备器具

3.1 有完好的调粉设备（如搅拌缸、和面机等）、压条成型设备（如饅饅机等）、包装设施（如包装机等）、称量工具等。

3.2 容器具应当无毒无害，并符合食品安全要求，不得使用盛装化学物质和不易清洗的容器。

3.3 设备容器应保持清洁，使用前后应进行清洗消毒。

3.4 应定期对加工设备进行维护和保养。

4. 加工场所

4.1 加工场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

4.2 加工场所布局合理，并与生活场所有效隔离，加工场所不得饲养家畜、家禽，并配备防蝇、防虫、防鼠等设施。

4.3 加工区墙壁表面光洁，无脱落，并符合相关要求；门窗应采用防锈、易清洗的密封框架。

4.4 加工区布局合理，符合生产加工流程要求，并便于卫生管理和清洗、消毒，加工区的污水、废弃物要及时清除。

4.5 加工区的照明设施应安装防护罩，应配备必要的通风设施。

5. 个人卫生

5.1 人员每年必须进行健康检查，取得体检合格证明后方可上岗。工

作期间患有传染性疾病，不得从事食品加工。

5.2 接触食品人员应保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不得化妆、配戴饰物、染指甲、喷洒香水。

6. 生产要求

6.1 配料（调粉）。面粉、荞麦粉和生活饮用水按照比例混合。

6.2 和面（醒发）。和面软硬适宜，根据气温醒发 1-2 小时。

6.3 压条熟化。保持饴饴机匀速出条，防止粘连。

6.4 包装。包装材料必须使用食品级材料，包装标识应标明食品名称、配料、小作坊名称、许可证号、生产地址、生产日期、保质期等。

7. 贮存与销售

7.1 产品贮存场所应阴凉、清洁、卫生、通风良好。

7.2 产品销售必须执行“一票通”制度，相关记录保存不得少于一年。

7.3 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施。不得与有毒有害物品混装、混运。

8. 质量控制

8.1 采购原料应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

8.2 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

8.3 原料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

8.4 不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。

8.5 生产用水应符合生活饮用水标准。

8.6 严禁使用硼砂、工业氧化钙等工业原料和非食用物质，不允许超范围使用明矾、天然蓬灰等。

8.7 饴饴小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检，并保留抽样凭证。

陕西省面（米）皮小作坊操作指导规范（试行）

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范面（米）皮小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》，制定本指导规范。

1.2 本指导规范适用于以小麦粉、小麦淀粉、大米为主要原料，生产加工蒸面皮、擀面皮、烙面皮、米皮等产品的小作坊。

2. 基本工艺流程

2.1 蒸面皮加工工艺。

配料（小麦粉或小麦淀粉加水调制）→制浆（搅拌成浆状）→蒸制（成型）→冷却（自然冷却）→切条（根据需要）→包装（散装）。

2.2 擀面皮加工工艺。

配料（小麦粉或小麦淀粉加水调制）→洗面→沉淀→发酵→熟化、成型（擀制成薄片状）→冷却（或直接切制）→包装（散装）。

2.3 烙面皮加工工艺。

配料（小麦粉或小麦淀粉加水调制）→洗面→烙制→冷却（或直接切制）→包装（散装）。

2.4 面筋加工工艺

2.4.1 烙面皮、擀面皮洗面后产生生面筋→蒸煮→冷却（或直接切制）→包装（散装）。

2.4.2 配料（谷朊粉加水调制）→醒发→蒸煮→冷却→切制（根据需要）→包装（散装）。

2.5 米皮加工工艺

泡米（大米加水浸泡）→制浆（加水搅拌成浆状）→蒸制（蒸汽成型）→冷却（自然冷却）→切条（根据需要）→包装（散装）。

3. 主要设备器具

3.1 有完好的调粉设备、磨粉设备、发酵设备、蒸制设备、熟化成型设备、烙制设备、包装设备。

3.2 容器具应当无毒无害，并符合食品安全要求，不得使用盛装化学物质的和不易清洗的容器。

3.3 设备容器应保持清洁，使用前后应进行清洗消毒。

3.4 应定期对加工设备进行维护和保养。

4. 加工场所

4.1 加工场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

4.2 加工场所布局合理，并与生活场所有效隔离，加工场所不得饲养家畜、家禽，并配备防蝇、防虫、防鼠等设施。

4.3 加工区墙壁表面光洁，无脱落，并符合相关要求；门窗应采用防锈、易清洗的密封框架。

4.4 加工区布局合理，符合生产加工流程要求，并便于卫生管理和清洗、消毒，加工区的污水、废弃物要及时清除。

4.5 加工区的照明设施应安装防护罩，应配备必要的通风设施。蒸制间应有强制排气设施。

5. 个人卫生

5.1 人员每年必须进行健康检查，取得体检合格证明后方可上岗。工作期间患有传染性疾病，不得从事食品加工。

5.2 接触食品人员应保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不得化妆、配戴饰物、染指甲、喷洒香水。

6. 生产要求

6.1 配料。小麦粉（小麦淀粉）与生活饮用水按照比例混合。

6.2 洗面（适用于烙面皮、擀面皮）。洗面设备在使用前和使用后要清洗干净，防止残留物料霉变而污染物料。

6.3 沉淀发酵（适用擀面皮）。18-26℃室温沉淀，沉淀约 4-6 小时，发酵约 10-20 小时，倒掉上清液备用。发酵所使用设备应清洁无污染。

6.4 蒸制（适用于蒸面皮）。90℃以上蒸煮，均匀受热，确保蒸熟煮透。

6.5 烙制（适用于烙面皮）。面水要均匀平铺，双面烙制，防止焦化。

6.6 熟化成型（适用擀面皮）。使用熟化成型机的温度要控制在 110℃

以上，控制出面速度，确保熟透，薄厚均匀。

6.7 泡米（适用于米皮）将米充分浸泡，结束泡米时再淘洗 2—3 遍。

6.8 制浆（适用于米皮）将泡好的米和水倒进碾磨机进行碾磨，制成米浆，然后加适量清水调整稀稠。

6.9 制面筋。将洗面后剩余的生面筋蒸煮 20-30 分钟，使面筋熟透。

6.10 谷朊粉制面筋。用谷朊粉调制醒发后的生面筋蒸煮 20-30 分钟，使面筋熟透。

6.11 包装。包装材料必须使用食品级材料，包装标识应标明食品名称、配料、小作坊名称、许可证号、生产地址、生产日期、保质期等。

7. 贮存与销售

7.1 产品贮存场所应阴凉、清洁、卫生、通风良好。

7.2 产品销售必须执行“一票通”制度，相关记录保存不得少于一年。

7.3 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施。不得与有毒有害物品混装、混运。

8. 质量控制

8.1 采购原料应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

8.2 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

8.3 原料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

8.4 不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。

8.5 生产用水应符合生活饮用水标准。

8.6 严禁使用硼砂等工业原料，不允许超范围使用明矾、天然蓬灰等。

8.7 面（米）皮小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检，并保留抽样凭证。

陕西省食醋小作坊操作指导规范（试行）

1. 依据及范围。

1.1 为了进一步规范食醋小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》、陕西省食品药品监督管理局关于《加强酱油、食醋监管工作指导意见》制定本指导规范。

1.2 本规范适用于以粮食及其副产品为原料，生产加工食醋的小作坊。

1.3 生产加工果醋小作坊可参照本规范执行。

2. 基本工艺流程

2.1 原料处理（蒸煮）→糖化→酒化→醋化→封醅陈酿→（熏醅）→浸淋→陈酿→（批兑）→灭菌→澄清→检验→包装

2.2 固态发酵食醋：以粮食及其副产品为原料，采用固态醋醅发酵酿制而成的食醋。

2.3 液态发酵食醋：以粮食、糖类、果类或酒精为原料，采用液态醋醪发酵而成的食醋。

3. 主要设备器具

3.1 有完好的原料处理设备、制曲设备、蒸煮设备、发酵设备、贮存容器、灭菌设备、包（灌）装设备、称量工具等。

3.2 容器具应当无毒无害，并符合食品安全要求，不得使用盛装化学物质的和不易清洁的容器。柿子醋生产过程中禁止使用铁器。

3.3 设备容器应保持清洁，使用前后应进行清洗消毒。

3.4 应定期对加工设备进行维护保养。

4. 加工场所

4.1 加工场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

4.2 加工场所应与生活场所有效隔离，加工场所不得饲养家禽、家畜，并配备防蝇、防虫、防鼠等设施。

4.3 加工区墙壁表面光洁，无脱落，并符合相关要求；门窗应采用防锈、易清洗的密封框架。

4.4 加工区布局合理，符合生产加工流程要求。生产过程中避免交叉污染，并便于卫生管理和清洗、消毒。加工区的污水、废弃物要及时清除。

4.5 加工区的照明设施应安装防护罩，应配备必要的通风设施，还应配备良好的供水设施和符合生产要求的污水排放设施，排水良好。

4.6 应采取有效措施防止生产场所和周围区域内害虫滋生。进行杀虫、杀菌操作时，不得污染原辅料、食品及与食品生产直接接触的物品。

5. 个人卫生

5.1 人员每年必须进行健康检查，取得体检合格证明后方可上岗。工作期间患有传染疾病，不得从事食品加工。

5.2 接触食品人员保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不得化妆、佩戴饰物、染指甲、喷洒香水。

6. 生产要求

6.1 固态发酵食醋

6.1.1 原料处理。对原料进行粉碎处理，根据蒸料形式及原料辅料特点加水润料，根据设备对原料确定蒸煮时间和压力。

6.1.2 制酒醅。熟料出锅降温后拌入糖化剂或酵母。糖化剂可以选择大曲、小曲、麦芽、麸曲或淀粉酶制剂。酵母可选用选用酒精发酵活性干酵母或其他酵母菌种。

6.1.3 酒化。酒醅入池（缸）发酵，搅拌翻醅或倒醅后压实，加盖塑料薄膜封池（缸）。发酵期满，开池（缸）测酸测酒。

6.1.4 制醋醅。按适宜的配比加辅料、接种醋酸菌种醪（或热醋醅），拌匀制成醋醅。辅料可使用稻壳、谷糠、麸皮、玉米芯、高粱壳等。醋酸菌可选择旺盛发酵产酸的醋醅或纯培养醋酸菌。

6.1.5 醋化。翻醅发酵，定期检验醋醅液总酸含量和乙醇含量。

6.1.6 封醅陈酿。将成熟醋醅加盐压实后，封醅陈酿后淋醋。

6.1.7 熏醅（可选）。可以熏醅混合成熟醋醅淋醋，也可熏醅单独淋醋。

6.1.8 浸淋。将成熟醋醅装入淋池，循环浸淋三遍。

6.1.9 陈酿。可采用晒露陈酿或封坛陈酿。

6.1.10 批兑（可选）。不同批次半成品原醋通过均匀混合达到不同标准等级，并保持规格一致。

6.1.11 灭菌。根据设备条件确定灭菌温度和时间。

6.1.12 澄清。成品加热灭菌后，静置澄清或精滤。

6.1.13 包装。直接接触食品的包装材料应符合食品安全标准。

6.2 液态发酵食醋

6.2.1 原料粉碎。对原料进行粉碎处理，可采用干法粉碎或湿法粉碎。

6.2.2 液化。可先高压蒸煮糊化再加酶液化，也可直接加酶升温液化。

6.2.3 糖化。糖化剂常采用葡萄糖淀粉酶制剂，也可兼用麦芽、麸曲、大曲和小曲。制曲时将大麦、豌豆、小麦按比例粉碎，放入培养池，加入麸曲搅拌，制成砖块状曲坯，码起至阴干通风处备用。

6.2.4 酒化。将糖化液放入大瓷缸中，加干酵母或酒母醪大曲自然发酵。

6.2.5 醋化。酒醪接入种子醪经过醋酸发酵成熟后，取出醋醪。封缸醋可将酒化液密封至大瓷缸中发酵。发酵结束，按需添加食盐。

6.2.6 批兑（可选）同固态发酵。

6.2.7 灭菌。同固态发酵。

6.2.8 澄清。同固态发酵。

6.2.9 包装。同固态发酵。

7. 贮存与销售

7.1 产品贮存场所应阴凉、避光、干燥、卫生、通风良好，不得露天堆放。

7.2 产品销售必须执行“一票通”制度，按照“先进先出”原则，相关记录保存不得少于一年。

7.3 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施。不得与有毒有害物品混放、混装、混运。

8. 质量控制

8.1 采购原料应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购

时间、名称、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

8.2 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

8.3 原料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

8.4 不得使用霉变、陈化原粮进行发酵。

8.5 生产用水应符合生活饮用水标准。

8.6 小作坊禁止生产配制食醋，严禁使用冰醋酸、甜蜜素等勾兑加工食醋。

8.7 食品添加剂应由专人负责管理，设置专库或专区存放，专用登记册记录添加剂的名称、进货时间、进货量和使用量。

8.8 有预包装的产品应按《预包装食品标签通则》（GB7718）的规定标明产品名称：酿造食醋、配料、小作坊许可证编号、净含量、生产日期、保质期、生产单位名称、地址、联系方式、贮存条件等。

8.9 成品食醋应符合《酿造食醋》（GB18187）标准要求；黄曲霉毒素B1 限量符合《食品中真菌毒素限量》（GB2761-2011）标准要求；铅、镉、汞、砷的限量符合《食品中污染物限量》（GB2762-2012）标准要求。

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范蛋糕小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》，制定本指导规范。

1.2 本规范适用于以禽蛋、面粉、糖为主要原料，添加油、乳制品、水果、坚果等辅料，生产加工烤蛋糕或蒸蛋糕的小作坊。

1.3 蛋糕小作坊不得加工裱花蛋糕。

1.4 生产其他糕点小作坊可参照本规范执行。

2. 基本工艺流程

原料处理 → 配料 → 打蛋制糊 → 注模 → 烘烤/蒸制 → 冷却 → 整形 → 包装。

3. 主要设备器具

3.1 有完好的原料处理设备、打蛋设备（打蛋机）、搅拌设备、成型设备（蛋糕成型机、蛋糕模具）、熟制设备（烤箱、蒸锅或蒸箱）、包装设备、称量工具。

3.2 应具备和生产能力相适应的容器、模具、工器具，采用符合食品安全标准的材料，无裂缝，不易积垢，易清洗消毒。不得使用竹木材质材料，不得接触其它有毒有害物质。

3.3 设备容器应保持清洁，使用前后应进行清洗消毒。

3.4 应定期对加工设备进行维护和保养。

4. 加工场所

4.1 加工场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

4.2 加工场所布局合理，并与生活场所有效隔离，加工场所不得饲养动物，并配备防蝇、防虫、防鼠等设施。卫生间不与生产场所直接连通。

4.3 加工区墙壁表面光洁，无脱落，并符合相关要求；门窗应闭合严密，采用防锈、易清洗的密封框架。

4.4 加工区布局合理，符合生产加工流程要求，并便于卫生管理和清洗、消毒，加工区的污水、废弃物要及时清除。

4.5 加工区的照明设施应安装防护罩，应配备必要的通风设施。蒸制场所应安装强制排气设施。

5. 个人卫生

5.1 加工人员每年进行健康检查，接受食品安全知识培训，取得体检合格证明后上岗。工作期间患有传染性疾病，不得从事食品加工。

5.2 接触食品人员应保持个人卫生，操作时穿戴清洁的工作衣帽，不得化妆、配戴饰物、染指甲、喷香水，包装直接入口食品的工人应戴清洁的口罩和手套操作。

6. 生产要求

6.1 原料处理：原辅料使用前应进行感官检查，生虫、发霉、酸败、变色、有杂质、有异味的原辅料不得使用。禽蛋须清洗，消毒后使用。需要清洗的原料应洗净。

6.2 配料：分别称取各类原辅料，核对无误后方可混合。食品添加剂用专用称量工具精确称取，经复核后投料。

6.3 打蛋制糊：去掉蛋壳，根据配方可先将蛋白、蛋黄分离，清除混入的蛋壳等杂物。将蛋白或者全蛋加入糖和辅料用打蛋机进行打发制成蛋糊，面粉过筛后加入鸡蛋（蛋黄）和其它原料中调制成面糊，将面糊与蛋糊混合成蛋糕糊，也可直接将面粉过筛后加入蛋糊中制成蛋糕糊。

6.4 注模：将搅拌好的蛋糕糊注入蛋糕成型机或者蛋糕模具。

6.5 烤制或蒸制：将入模的蛋糕糊按工艺要求的温度进行烘烤或蒸制。

6.6 冷却：熟制后蛋糕冷却至常温。

6.7 整形：根据成品的要求进行分割、整形、加入馅料或进行装饰。

6.8 包装。包装材料必须使用食品级材料，包装标识应标明食品名称、净含量、配料、小作坊名称、许可证号、生产地址、生产日期、保质期等。

7. 贮存与销售

7.1 产品贮存场所应清洁、卫生、通风良好，温湿度满足贮存要求。

7.2 物料存放应离地离墙，先进先出，定期检查。不合格品单独存放，标识明显。

7.3 产品销售必须执行“一票通”制度，相关记录保存不得少于一年。

7.4 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防晒、防雨、防污染措施，不得与有毒有害物品混装、混运。

8. 质量控制

8.1 采购原料应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

8.2 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

8.3 原辅料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

8.4 不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。

8.5 生产用水应符合生活饮用水标准。

8.6 严禁使用废弃食用油脂，非食用油脂、富马酸二甲酯、工业染料、含铝泡打粉、馅料原料漂白剂和其他危害人体健康的物质加工蛋糕。不得超范围超量使用食品添加剂。

8.7 蛋糕小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检，并保留抽样凭证。

陕西省白酒小作坊操作规范(试行)

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范白酒小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》，制定本指导规范。

1.2 本指导规范适用于以大米、玉米、高粱等粮谷类及其副产品为原料，采用固态发酵法生产加工白酒的小作坊。

2. 基本工艺流程

原辅料处理→配料→蒸煮→糖化发酵（加入酒曲）→蒸馏→贮存→勾调（加浆或加水降度）→灌装（散装）

产品主要风险点在原辅料处理、制曲、糖化发酵和勾调环节。

3. 主要设备器具

3.1 有完好的筛选设备、破碎设备（需要破碎时）、清洗浸泡设备（需要清洗浸泡时）、蒸煮设备、发酵设备、蒸馏设备、贮存设备、灌装设备（需定量灌装时）、检测设备（酒精度计等）、计量称重设备及其他必要的辅助设备。

3.2 所有接触或可能接触白酒的设施、设备、工器具、容器等，必须使用无毒无害、无异味、耐腐蚀、易清洗的材料，并符合国家食品安全相关要求，不得使用盛装化学物质的容器。流酒冷却设施应采用食品用不锈钢等材质。贮酒容器不得使用镀锌和塑料制品，推荐使用陶罐（坛）及食品用不锈钢。

3.3 设备容器应保持清洁，使用前后应进行清洗。

3.4 应定期对加工设备进行维护保养。

4. 加工场所

4.1 加工场所与有毒、有害场所及其他污染源保持安全距离。加工区的污水、废弃物要及时清除，并符合有关排放的要求。

4.2 加工场所布局合理，具有与生产相适应的原辅料贮存、原料处理、制酒、贮酒、灌装等场所，并与生活场所有效隔离，加工场所不得饲养家畜、家禽，并配备防蝇、防虫、防鼠、防尘、防火、防爆等设施。

4.3 加工区墙壁表面光洁，无脱落，并符合相关要求；门窗应采用防锈、易清洗的密封框架；蒸馏间或蒸馏设备上方应设置排风、换气设施。

4.4 自制酒曲应独立设置曲房，储存酒曲应设置独立库房，并满足温度、湿度等条件。

4.5 加工区布局合理，符合生产加工工艺流程要求，便于清洗。原料存放区、酒糟存放区要远离火源。采用地锅蒸酒的，地锅火门和贮煤场地应设置在加工场所外。

4.6 加工区的照明设施应安装防护罩，并配备必要的通风、防火设施。酒库、包装间、成品库应使用防爆开关和灯具，并有防火设施。

4.7 采取定量包装销售白酒的小作坊，应配备必要的洗瓶、灌装及包装设施。

4.8 使用甲醇作为燃料的，应将甲醇独立储存于生产场所外，有明显的安全标识。甲醇输送管道标识、流向清晰。

5. 个人卫生

5.1 人员每年必须进行健康检查，取得体检合格证明后方可上岗。工作期间患有传染性疾病，不得从事食品加工。

5.2 接触食品人员应保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不得化妆、配戴饰物、染指甲、喷洒香水。

6. 生产要求

6.1 原辅料处理。去除大米、玉米、高粱、麸皮等粮谷类原料及其副产品中的杂质，并按照工艺要求进行清洗（需要清洗时）或筛选、粉碎。

6.2 配料。将经过处理的大米、玉米、高粱、麸皮等粮谷类及其副产品原料按照一定比例进行混合，搅拌均匀。配料可根据季节适当调整比例。

6.3 蒸煮。根据原料的质地、软硬程度、水分控制蒸煮时间。要求原料既熟透又无黏连。

6.4 糖化发酵。将经过蒸煮后的粮糟按照工艺要求冷却并添加生产用水，整理后，自然或使用吹风设施晾凉（温度根据产品要求确定）。到达加曲温度后，加入酒曲，搅拌均匀，并将搅拌后的粮糟倒入发酵设备中进行培养和糖化。采用地窖发酵的，入池温度一般控制在 18°C – 33°C 。

6.5 蒸馏。将待蒸的粮糟倒入蒸馏设施进行蒸馏出酒。蒸酒应掐头去尾，量质接酒，分级收存，严格控制。掐去的酒头每锅一般不低于

1kg。酒头、尾酒可单独收取倒入下一锅中复蒸。

6.6 原酒贮存。原酒应贮存于阴凉、通风、干燥的环境中，贮存条件应符合相关工艺要求和消防要求，并标明原酒的酒精度、生产日期等相关信息，确保可追溯性。

6.7 勾调。是指白酒小作坊自制的高度酒与低度酒、原酒与蒸馏取得的水（或纯净水）混合的过程。勾调应配备勾调罐，并根据所需的酒精度，计算好预调的不同酒精度的原酒、蒸馏取得的水（或纯净水）数量，倒入勾调罐搅匀，并用酒精度计测量酒精度。

6.8 灌装。盛装容器必须使用食品级材料。标识应标明食品名称、配料、小作坊名称、许可证号、生产地址、生产日期等。

7. 贮存与销售

7.1 产品贮存场所应阴凉、避光、干燥、整洁、通风。贮存条件应符合相关工艺要求和消防要求，纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

7.2 产品销售必须执行“一票通”制度，相关记录保存不得少于一年。

7.3 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施。不得与有毒有害物品混装、混运。

8. 质量控制

8.1 采购原辅料（含酒曲）应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品的采购时间、名称、数量、供货者及联系方式。

8.2 采购的原辅料（含酒曲）应符合食品安全标准，采购记录内容完整并可追溯，记录保存不得少于一年。

8.3 原料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

8.4 不得使用霉变粮谷物作为原料。

8.5 使用的塑料管道应为食品级，防止塑化剂超标，推荐使用食品级不锈钢制品。

8.6 生产用水应符合生活饮用水标准。

8.7 白酒小作坊每年应将所生产的白酒送至有资质的检验机构进行检验检测。检验项目包括酒精度、甲醇、氰化物、铅、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖，并保留检验报告。

8.8 生产场所内的原料、中间产品、原酒、成品等应标识清晰，标明物品名称、生产（购进）日期、酒精度、规格等相关信息。

8.9 白酒小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检，并保留抽样凭证。

陕西省小磨香油小作坊操作指导规范(试行)

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范小磨香油生产加工行为，保障食品安全，依据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》，制定本指导规范。

1.2 本指导规范适用以芝麻为原料，生产加工小磨香油的小作坊。

2. 基本工艺流程

筛选→漂洗→炒籽→扬烟→磨浆→兑浆搅油→震荡摇油、撇油→沉淀→灌装

3. 主要设备器具

3.1 有完好的原料处理设备、烘炒设备、磨浆设备、摇油设备、沉淀过滤设备、包装设备、称量设备及其他必要的辅助设备。

3.2 容器具应当无毒无害，并符合食品安全标准，不得使用盛装化学物质的和不易清洗的容器。

3.3 设备容器应保持清洁，应定期用开水清洗消毒。

3.4 应定期对加工设备进行维护和保养。

4. 加工场所

4.1 加工场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

4.2 加工场所布局合理，并与生活场所有效隔离，加工场所不得饲养家畜、家禽，并配备防蝇、防虫、防鼠等设施。

4.3 加工区墙壁表面光洁，无脱落，并符合相关要求；门窗应采用防锈、易清洗的密封框架。

4.4 加工区布局合理，符合生产加工流程要求，并便于卫生管理和清洗、消毒。要保持原料及成品油存放相对独立并远离火源。加工区的污水、废弃物要及时清除。

4.5 加工区的照明设施应安装防护罩，应配备必要的通风设施。烘炒间应有强制排烟设施。

5. 个人卫生

5.1 员工每年必须进行健康检查，取得体检合格证后方可上岗。工作期间患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊性）、活动性肺炎、化脓性或者渗出性皮肤病等国家卫计委规定的有碍食品安全疾病的，不得从事食品加工。

5.2 接触食品人员应保持个人卫生。穿戴清洁的工作衣帽，不得配戴饰物、染指甲、喷洒香水。

6. 生产要求

6.1 筛选：清除芝麻中的杂质，选取颗粒饱满、无霉烂变质的芝麻。

6.2 漂洗：用清水漂洗芝麻，去除细小的杂质和灰尘。将芝麻浸泡1-2小时，让芝麻吃透水分，再将芝麻捞出沥干。

6.3 炒籽：开始用大火，翻炒20分钟左右，至芝麻外表鼓起，改用文火炒10分钟左右，炒籽期间不断搅动芝麻，使其受热均匀，炒至芝麻呈深棕红色，用手捻即可出油，牙咬酥脆均匀、生熟一致之际，往炒锅内泼入芝麻量10%左右的水，促使芝麻迅速放烟，再文火继续炒约3分钟，芝麻水烟排净后出锅。要严格控制炒籽时间和温度，防止焦化导致小磨香油苯并芘超标。炒制设备的加煤口与进出料口应有效隔离。

6.4 扬烟：出锅的芝麻要立即散热，降低温度，扬去烟尘、焦末和碎皮。

6.5 磨浆：将炒酥吹净的芝麻用石磨研磨成芝麻浆汁，石磨的转速以 30 转/分钟为宜，浆汁磨得愈细愈好。

6.6 兑浆搅油：将磨好的芝麻浆汁倒入摇油锅中，浆汁温度不能低于 40℃，分 3-4 次加入相当于浆汁重 70%-80%的开水（水温在 90℃-100℃）。第一次加入总水量的 60%，搅拌 20 分钟左右至浆汁均匀，搅拌温度不得低于 70℃；第二次加入总水量的 20%，搅拌 10-20 分钟，温度约为 60℃，此时部分油开始浮出；第三次加入总水量的 15%，搅拌约 10 分钟，温度保持在 50℃左右，这时大部分油浮出浆汁表面；最后一次加水（俗称“定浆”）需凭经验调节，搅拌约 10 分钟，此时开始撇油。

6.7 震荡摇油、撇油：以每分钟 30 次左右的频率在摇油锅中小幅震荡，每 50 分钟撇油一次，至摇油、撇油完成。

6.8 沉淀：将刚撇出的芝麻油（通常称为“毛油”）存入储存罐，静置沉淀 10 天左右。要定期清理储存罐底部沉淀物，减少对小磨香油的污染。

6.9 灌装：灌装前应对小磨香油的色泽、气味、滋味等进行检查，符合要求后进行灌装。盛装容器必须使用食品级材料，标识应标明食品名称、配料、小作坊名称、许可证号、生产地址、生产日期、保质期等。

7. 贮存与销售

7.1 产品贮存场所应阴凉、清洁、卫生、通风、干燥。

7.2 产品销售必须执行“一票通”制度，相关记录保存不得少于一年。

7.3 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施。不得与有毒有害物品混装、混运。

8. 质量控制

8.1 采购原料应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、数量、供货者名称及联系方式。纳入食品生产许可证管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

8.2 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

8.3 原料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

8.4 生产用水应符合生活饮用水标准。

8.5 生产中不得使用其他原料、植物油、香精香料、食品添加剂。

8.6 塑料管道、容器具应为食品级，防止塑化剂超标。

8.7 小磨香油小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检，并保留抽样凭证。

陕西省麻花小作坊操作指导规范(试行)

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范麻花小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》制定，制定本指导规范。

1.2 本规范适用于以小麦粉为主要原料，以酵面或发酵粉为主要发酵剂的油炸麻花小作坊。

2. 基本工艺流程

配料→调粉（和面）→醒发→酸度调节→成型→油炸→冷却→包装（散装）。

3. 主要设备器具

3.1 有完好的调粉设备、醒发设施设备、成型设备、油炸设备、冷却设备、包装设施、称量设备等。

3.2 容器具应当无毒无害，并符合食品安全要求，不得使用盛装化学物质的不易清洗的容器。

3.3 设备容器应保持清洁，使用前后应进行必要的清洗消毒。

3.4 应定期对加工设备进行维护保养。

4. 加工场所

4.1 加工场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

4.2 加工场所布局合理，并与生活场所有效隔离，并配备防蝇、防虫、防鼠等设施。

4.3 加工区墙壁表面光洁，无脱落，并符合相关要求，门窗应采用防锈、易清洗的密封框架。

4.4 加工区布局合理，符合生产加工流程要求，并便于卫生管理和清洗、消毒，加工区的污水、废弃物要及时清除。

4.5 加工区的照明设施应安装防护罩，应配备必要的通风设施。油炸间应有强制排气设施。

5. 个人卫生

5.1 员工每年必须进行健康检查，取得体检合格证后方可上岗。工作期间患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺炎、化脓性或者渗出性皮肤病等国家卫计委规定的有碍食品安全疾病的，不得从事食品加工。

5.2 接触食品人员应保持个人卫生。穿戴清洁的工作衣帽，不得配戴饰物、染指甲、喷洒香水。

6. 生产要求

6.1 配料。原辅料使用时需感官查验其有无杂质，有无霉变、有无异味，确保合格方能使用。

6.2 调粉。将一定量面粉倒入容器中，添加适量生活饮用水，并拌入适量酵面或发酵粉，搅拌揉制确保面团软硬合适。

6.3 醒发。将和好的面团放在具有一定温度（35℃-40℃）和湿度（75%左右）的空间或容器中密闭醒发，时间一般为 30-60 分钟。自然醒发根据季节调整温度和醒发时间。待体积膨胀后面团呈蜂窝状时，醒发完成。

6.4 酸度调节。将醒发好的面团需要调节酸度的可添加适量食用

碱，揉制均匀，观察面团蜂窝大小均匀，无明显酸味和碱味即可。

6.5 续面。在酸度调节好的面团续入一定比例的面粉、水（也可根据需要加入适量食用油、鸡蛋、白沙糖等），揉制均匀后放置 30 分钟。

6.6 成型。手工或麻花机成型。

6.7 油炸。油温升至所需温度时，将成型好的麻花下锅，并将油温保持在 160-190℃，每次下锅数量根据锅大小均匀摊开，连续翻转，炸至金黄色即可。

6.8 冷却。麻花油炸后冷却至常温。

6.9 包装。按要求称重、包装。包装材料应使用食品级材料，包装标识应标明产品名称、配料、生产日期、保质期、储存条件、小作坊名称、许可证号、生产地址等信息。

7. 贮存与销售

7.1 产品贮存场所应阴凉、清洁、卫生、通风良好。

7.2 产品销售必须执行“一票通”制度，相关记录保存不得少于一年。

7.3 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施。不得与有毒有害物品混装、混运。

8. 质量控制

8.1 采购原料应建立索证票制度，如实记录原辅料相关产品采购时间、名称、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的应当

采购获得生产许可证的产品。

8.2 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

8.3 原料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

8.4 炸制用油应定期更换，不得循环使用。废弃油脂应由具有资质的机构回收或无害化处理。

8.5 生产用水应符合生活饮用水标准。

8.6 不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。

8.7 生产加工过程不得添加吊白块、滑石粉、溴酸钾等违禁物质和违规使用着色剂。

8.8 麻花小作坊应配合监管部门完成监督抽检，并保留抽样凭证。

陕西省淀粉小作坊操作指导规范(试行)

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范淀粉小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》，制定本指导规范。

1.2 本规范适用于以薯类为原料，生产加工薯类淀粉的小作坊。

1.3 生产加工谷类淀粉、豆类淀粉等小作坊可参照本规范执行。

2. 基本工艺流程

原料（选薯）→清洗→粉碎打浆→过滤→沉淀→干燥（晾晒）→包装

3. 主要设备器具

3.1 有完好的原料处理设备、粉碎设备、过滤设施、沉淀设施、包装设备、称量工具等。

3.2 容器具应当无毒无害，并符合食品安全要求，不得使用盛装化学物质的和不易清洗的容器。

3.3 设备容器应保持清洁，使用前后应进行清洗消毒。

3.4 应定期对加工设备进行维护保养。

4. 加工场所

4.1 加工场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

4.2 加工场所布局合理，并与生活场所有效隔离，加工场所不得饲养家畜、家禽，并配备防蝇、防虫、防鼠等设施，晒场应防虫、防鼠、防鸟。

4.3 加工区墙壁表面光洁，无脱落，并符合相关要求；门窗应采用防锈、易清洗的密封框架。

4.4 加工区布局合理，符合生产加工流程要求，并便于卫生管理和清洗、消毒，加工区的污水、废弃物要及时清除。

4.5 加工区的照明设施应安装防护罩，应配备必要的通风设施。

5. 个人卫生

5.1 员工每年必须进行健康检查，取得体检合格证后方可上岗。工作期间患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺炎、化脓性或者渗出性皮肤病等国家卫计委规定的有碍食品安全疾病的，不得从事食品加工。

5.2 接触食品人员应保持个人卫生。穿戴清洁的工作衣帽，不得配戴饰物、染指甲、喷洒香水。

6. 生产要求

6.1 选薯。选表面光滑，无病虫害，无青头的鲜薯。

6.2 清洗。将选好的鲜薯除去泥土杂质，清洗干净。

6.3 粉碎打浆。洗净后的鲜薯及时进行粉碎打浆，边打边加水，打成细浆液，以提高出粉率。

6.4 过滤。用边长约 0.7 ~ 1.5 米吊浆布过滤 2 遍。初次浆液宜兑稀，第二次宜浓。过滤浆液入池沉淀 2 天后，将池内水放尽，再加入适量水搅拌，再次过滤沉淀。

6.5 沉淀。当池内浆液沉淀充分，水与淀粉分层，将水排尽，去除表层油粉后，把下层淀粉取出吊成粉砣。

6.6 晾晒。粉砣放在背风向阳的露天场上晾晒。当粉砣内水分部分

蒸发后，把粉砣分成若干份晒干，呈粉末状。

6.7 包装。直接接触食品的包装材料应使用食品级材料，包装标识应标明产品名称、配料、生产日期、保质期、贮存条件、小作坊名称、许可证号、生产地址等信息。

7. 贮存、销售与运输

7.1 产品贮存场所应阴凉、清洁、通风。

7.2 产品销售必须执行“一票通”制度，相关记录保存不得少于一年。

7.3 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施。不得与有毒有害物品混装、混运。

8. 质量控制

8.1 采购原料应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

8.2 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

8.3 原料不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。薯类原料应防止冻伤。

8.4 淀粉应充分晒干，防止水分超标导致发霉变质。

8.5 生产用水应符合生活饮用水标准。

8.6 淀粉生产中不得添加食品添加剂和其它化学物质。

8.7 淀粉小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检，并保留抽样凭证。

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范茶叶小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》，制定本指导规范。

1.2 本指导规范适用于以茶树鲜叶为原料，生产加工绿茶、红茶的小作坊。

2. 基本工艺流程

2.1 加工流程

鲜叶-摊晾-杀青-揉捻-干燥-绿茶毛茶

鲜叶-萎凋-揉捻-发酵-干燥-红茶毛茶

2.2 精制加工

毛茶-拣剔-成品

3. 主要设备器具

3.1 粗加工应具备杀青、揉捻（揉切）、萎凋、干燥等设备；精制加工应具备拣剔、干燥等设备；有检定合格的称量器具、完好的包装设备等。

3.2 冷库（柜）应有足够的容量，与生产规模相适应，温、湿度能达到保存要求。

3.3 生产设备和器具应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈和不易于微生物滋生的材料制成，并符合食品安全要求，不得使用盛装化学物质的和不易清洗的容器。

3.4 设备容器应保持清洁，使用前后应进行清洗消毒。

3.5 应定期对加工设备进行维护和保养。

4. 加工场所

4.1 加工场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

4.2 加工场所布局合理，并与生活场所有效隔离，加工场所不得饲养家畜、家禽，并配备防蝇、防虫、防鼠等设施。

4.3 加工区墙壁、隔断和地面交接处应结构合理、易于清洁；门窗应使用不透水、坚固、不变形的材料制作。表面应平滑、防吸附、不渗透，易于清洁消毒。

4.4 加工区布局合理，符合生产加工流程要求。场所面积应与生产规模相适应。生产过程中应避免交叉污染。并便于卫生管理和清洗、消毒，加工区的废弃物要及时清除。

4.5 加工区的照明设施应安装防护罩，应配备必要的通风设施，更衣室应配备良好的供水设施和符合要求的污水排放设施，排水良好。

4.6 应采取有效措施防止生产场所和周围区域内害虫滋生。进行杀虫、杀菌操作时，不得污染原辅料、食品及与食品生产直接接触的物品。

4.7 应有足够的原料、半成品和成品仓库或场地。原料、半成品和成品应分开放置，不得混放。仓库或场地应清洁、干燥、无异味，不得堆放其他物品。

5. 个人卫生

5.1 员工每年必须进行健康检查，取得体检合格证后方可上岗。工

作期间患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺炎、化脓性或者渗出性皮肤病等国家卫计委规定的有碍食品安全疾病的，不得从事食品加工。

5.2 接触食品人员应保持个人卫生。穿戴清洁的工作衣帽，不得配戴饰物、染指甲、喷洒香水。

6. 生产要求

6.1 鲜叶应无劣变、无异味，无其他植物叶、花和杂物。

6.2 鲜叶的相关指标应符合GB2762 和GB2763 规定，鲜叶的运输工具应清洁、防污染、防雨淋、防晒、无异味，以竹器为宜。鲜叶在运输、验收过程中应避免挤压、混杂和污染。

6.3 鲜叶运抵加工厂后，应堆放于清洁卫生、设施完好的储存间，鲜叶不得直接堆放于地面；摊放厚度、时间以不引起发热、变色为宜。

6.4 毛茶和茶坯应无异味、无异嗅、无霉变；不着色，无任何添加剂，无其他非茶类夹杂物；

6.5 茶叶包装材料或容器应干燥、清洁、无毒、无害、无异味，不影响茶叶品质。

6.6 绿茶

6.6.1 摊晾。鲜叶进入生产区后，在阴凉通风、不受阳光直射的室内，在竹席、凉席或摊晾设备上，适时翻动至叶色变暗、叶质变软、青气散失。摊晾厚度 30CM 以内，时间 3 到 10 小时为宜。

6.6.2 杀青。在杀青机中按机型投入适量摊晾好的鲜叶，温度控制在 200℃ 左右（不同等级的鲜叶或含水量不同的鲜叶要求温度不一），使青草气消失、茶香显露、叶色暗绿，手捏叶质柔软、略有弹性，水

分含量在 60%左右。

6.6.3 揉捻。在揉捻机上将杀青叶摊开，根据叶质老嫩适当加压揉捻至卷搓成条且有粘湿感。揉捻时间应控制在 10-20 分钟左右。

6.6.4 干燥。使用烘干机或炒干机使茶叶含水量达到 $\leq 7\%$ 左右，可采用初烘、摊晾、复烘或足干等工艺方法，使茶叶有浓郁香味。温度一般控制在 100°C — 130°C ，时间 15 分钟左右。

6.6.5 捡剔。使用手工或机械方法捡剔出茶叶中的杂质或非茶类物质。

6.7 红茶

6.7.1 萎凋。在萎凋设备或区域中使叶质柔软、叶面卷缩，叶色由鲜绿变暗绿，青草味消失，紧握成团、松手不散。萎凋摊叶厚度一般在 3CM 左右，温度在 25°C 左右，时间控制在 15 小时左右。

6.7.2 揉捻。依揉捻机大小适量投叶，老叶可重压多揉、嫩叶轻压少揉至茶条紧卷，局部揉捻叶发红。加压与松压按“轻-重-轻”原则控制，叶片成条率达 90% 以上。

6.7.3 发酵。在发酵室或发酵柜（箱）中通过保温进行发酵，按照先高后低控制温度，温度区间保持在 25°C — 40°C ，相对湿度保持在 95% 左右，时间 4 小时-6 小时，发酵至叶子有浓郁香味。

6.7.4 干燥。在烘干机或设备中使茶叶含水量在 6% 左右。

7. 贮存与销售

7.1 产品贮存场所应当清洁、卫生，原料、辅料、半成品和成品

按照贮存温、湿度要求分别进行贮存。

7.2 产品销售必须执行“一票通”制度，相关记录保存不得少于一年。

7.3 产品运输车辆、工具应干净、整洁，并有防雨、防污染防挤压措施，不得与有毒有害有异味的物品混装、混运。

8. 质量控制

8.1 采购食品原料、包装材料以及食品相关产品，应建立索证索票制度，进行进货查验并建立进货查验记录，如实记录食品原料、食品添加剂和食品相关产品的生产日期、保质期、名称、规格、批号、数量、供货者名称以及联系方式、进货日期。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

8.2 采购的原辅料应符合食品安全标准，不得使用变质或超过保质期的原辅料。

8.3 原料应单独存放，不得与有毒有害、有异味、腐蚀性的物品混合存放。

8.4 生产用水应符合生活饮用水标准。

8.5 不得超限量、超范围使用食品添加剂或添加非食用物质。

8.6 茶叶小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检，并保留抽样凭证。

陕西省手工挂面小作坊操作指导规范（试行）

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范手工挂面小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》，制定本指导规范。

1.2 本指导规范适用于以小麦粉为主要原料，生产加工手工挂面的小作坊。

1.3 生产加工荞麦手工挂面等小作坊可参照本规范执行。

2. 基本工艺流程

调粉→熟化→搓条、盘条→拉吊→干燥→截断→称量→包装

3. 主要设备器具

3.1 有完好的调粉、熟化、搓条、盘条、拉吊设施设备，干燥场所和设施及截断、称量、包装设施设备等。

3.2 容器具应当无毒无害，并符合食品安全要求，不得使用盛装化学物质和不易清洗的容器。

3.3 设备容器应保持清洁，使用前后应进行清洗消毒。

3.4 应定期对加工设备进行维护、保养。

4. 加工场所

4.1 加工场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

4.2 加工场所布局合理，并与生活场所有效隔离，加工场所不得饲养家畜、家禽，并配备防蝇、防虫、防鼠等设施。

4.3 加工区墙壁表面光洁，无脱落，并符合相关要求；门窗应采用

防锈、易清洗的密封框架。

4.4 加工区布局合理，符合生产加工流程要求，并便于卫生管理和清洗、消毒，加工区的废弃物要及时清除。

4.5 加工区的照明设施应安装防护罩，应配备必要的通风设施。

4.6 室外晾晒应选择背风向阳的露天场地。

5. 个人卫生

5.1 员工每年必须进行健康检查，取得体检合格证后方可上岗。工作期间患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺炎、化脓性或者渗出性皮肤病等国家卫计委规定的有碍食品安全疾病的，不得从事食品加工。

5.2 接触食品人员应保持个人卫生。穿戴清洁的工作衣帽，不得配戴饰物、染指甲、喷洒香水。

6. 生产要求

6.1 调粉。在小麦粉中加入适量水（食盐水、碱水），将面和至呈松散的絮状，手握即可成团，轻轻揉搓能复原，再揉成面团，揉压面团至能搓拉成条状为宜。和面用水应保持适宜温度，通常在 20℃-30℃。

6.2 熟化。将面团放至容器中进行熟化，温度控制在 20-30℃时，时间约为 2 小时以上。

6.3 搓条。将面团分割，搓成直径约为 50mm 左右的粗条，盘入容器内，继续熟化，在 20-30℃时，放置 2 小时左右。再将粗条搓成直径约为 20mm 左右的细条，盘入容器内，继续熟化，在 20-30℃时，一般时间约为 10 小时左右，通常过夜放置。

6.4 拉吊。将熟化的细条上于竿（棍）上，及时放置于熟化槽，保

持湿润，在 20-30℃时，放置 1 小时左右，取出开面，再放回熟化槽，放置 1-2 小时，取出挂于晒场，进行吊挂开面。

6.5 干燥。将刚开始吊挂在面架上的面进行适当分、拉，经过晾晒、自然风干。干燥可以在室内或室外进行。

6.6 截断和称量。将干燥好的挂面放在工作台上，按照一定的长度截断，再按照不同的规格计量称重。

6.7 包装。包装材料应使用食品级材料，包装好的挂面应整体美观，不松散、无破损。包装标识应标明食品名称、配料、生产日期、保质期、贮存条件、小作坊名称、许可证号、生产地址等信息。

7. 贮存与销售

7.1 产品贮存场所应阴凉、清洁、卫生、通风良好。

7.2 产品销售必须执行“一票通”制度，相关记录保存不得少于一年。

7.3 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防潮、防污染措施。不得与有毒有害物品混装、混运。

8. 质量控制

8.1 采购原料应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

8.2 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

8.3 原料应单独存放,不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

8.4 不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。

8.5 生产用水应符合生活饮用水标准。

8.6 手工挂面小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检,并保留抽样凭证。

陕西省柿饼小作坊操作指导规范(试行)

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范柿饼小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》，制定本指导规范。

1.2 本规范适用于以新鲜尖柿为原料，经过清洗、去皮、阴晾、潮霜等工艺生产加工柿饼的小作坊。

2. 基本工艺流程

新鲜尖柿→清洗→去皮→阴晾→潮霜→包装

3. 主要设备器具

3.1 原料清洗设施、去皮设施设备、阴晾设施、包装设施设备、其他辅助设施设备。

3.2 生产设备和器具应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈和不易于微生物滋生的材料制成，并符合食品安全要求，不得使用盛装化学物质的和不易清洗的容器。

3.3 设备容器应保持清洁，使用前后应进行清洗消毒。

3.4 应定期对加工设备进行维护和保养。

4. 加工场所

4.1 加工场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

4.2 加工场所布局合理，并与生活场所有效隔离，加工场所不得饲养家畜、家禽，并配备防蝇、防虫、防鼠等设施。

4.3 加工区墙壁表面光洁，无脱落，并符合相关要求；门窗应采用防锈、易清洗的密封框架。

4.4 阴晾场所应有坚固、不积水的顶棚，四周有矮墙、纱网等防护措施，产品不得直接接触地面，地面用水泥或坚硬材料铺砌，便于清洁。

4.5 设施设备应符合生产加工流程要求，并便于卫生管理和清洗、消毒，加工区的污水、废弃物要及时清除。

4.6 加工区的照明设施应安装防护罩，应配备必要的通风设施。

4.7 应采取有效措施防止生产场所和周围区域内害虫滋生。进行杀虫、消毒操作时，不得污染原料、食品及与食品生产直接接触的物品。

5. 个人卫生

5.1 员工每年必须进行健康检查，取得体检合格证后方可上岗。工作期间患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺炎、化脓性或者渗出性皮肤病等国家卫计委规定的有碍食品安全疾病的，不得从事食品加工。

5.2 接触食品人员应保持个人卫生。穿戴清洁的工作衣帽，不得配戴饰物、染指甲、喷洒香水。

6. 生产要求

6.1 原料。原料应选择外形完好、无病虫害的尖柿。色泽金黄略带红色，萼尖薄黄的成熟果最佳。尖柿要适时采收进行加工。

6.2 清洗。将选好的尖柿，用清水冲洗干净沥干。

6.3 去皮。用去皮机或削皮刀去皮。削皮注意用力均匀，使果皮薄厚一致，以不漏削、不断皮为宜，一般果皮越薄越好。若出现断皮、漏削，要及时弥补，保持果肉光洁平滑。

6.4 阴晾。将去皮的柿果，逐果整齐地悬挂于阴晾棚。经过 40 天

左右，使水分适中，即可下架。

6.5 潮霜。将下架的半成品柿饼装在干净容器，可将晒干的柿子皮铺在容器底部。等到霜降前后，将半成品柿饼取出摊放在阴凉、通风的地方，此时注意不能让阳光直晒。一般上午摊晾，午后把它收回容器内。反复几次，能使柿饼糖分外溢，其表面出现白霜即成。

6.6 包装。直接接触食品的包装材料必须使用食品级材料，包装标识应标明食品名称、配料、小作坊名称、许可证号、生产地址、生产日期、保质期等。

7. 贮存、销售与运输

7.1 产品应存放在阴凉、干燥、清洁的库房中，温度不宜高于 5℃，不得与有毒、有异味的物品混放。

7.2 产品销售必须执行“一票通”制度，相关记录保存不得少于一年。

7.3 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防晒、防污染措施，不得与有毒有害物品混装、混运。运输时应有防止产品温度升高的措施，防止产品变质。

8. 质量控制

8.1 采购原料、包材应建立索证索票制度，如实记录原料、包材采购时间、名称、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

8.2 采购的原料、包材应符合食品安全标准，采购记录完善并可追

溯，记录保存不得少于一年。

8.3 原料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

8.4 熏制柿饼应使用食品级硫磺，并确保最大使用量以二氧化硫残留量计不超过 0.1g/kg，不得在柿饼加工过程使用其它物质冒充柿饼糖霜。

8.5 生产用水应符合生活饮用水标准。

8.6 柿饼小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检，并保留抽样凭证。

陕西省腊肉（镇巴）小作坊操作指导规范（试行）

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范腊肉小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》，制定本指导规范。

1.2 本指导规范适用于以鲜（冻）猪肉为原料，添加适量的食盐及食用香料等辅料，经选料、腌制、熏制、包装等工序生产腊肉的小作坊。

1.3 以腌制、熏制为主要工艺制作或以其它肉类制作腊肉，可以参照本规范执行。

2. 基本工艺流程

原料（解冻）→清洗→修整→配料→腌制→熏制→包装

3. 主要设备器具

3.1 有完好的原料冷藏（冷冻）设备、原料修整设备、解冻设备、配料设备、腌制设备、熏制烘房、包装设备等。

3.2 冷库（柜）的容量应与生产加工规模相适应。

3.3 生产设备和器具应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈和不易于微生物滋生的材料制成，并符合食品安全要求，不得使用盛装化学物质的和不易清洗的容器。

3.4 设备容器应保持清洁，使用前后应进行清洗消毒。

3.5 应定期对加工设备进行维护和保养。

4. 加工场所

4.1 加工场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

4.2 加工场所布局合理，并与生活场所有效隔离，加工场所不得饲养家畜、家禽，并配备防蝇、防虫、防鼠等设施。

4.3 加工区墙壁表面光洁，无脱落，并符合相关要求；门窗应采用防锈、易清洗的密封框架。

4.4 加工区布局合理，符合生产加工流程要求。原料、半成品、成品加工区应分开，避免交叉污染。

4.5 加工区的设置应便于清洗、消毒，加工区的污水、废弃物要及时清除。

4.5 加工区的照明设施应安装防护罩，配备必要的通风设施和良好的供排水设施，污水排放应符合要求。

4.6 应采取有效措施防止生产场所和周围区域内害虫滋生。进行杀虫、消毒操作时，不得污染原辅料、食品及与食品生产直接接触的物品。

5. 个人卫生

5.1 员工每年必须进行健康检查，取得体检合格证后方可上岗。工作期间患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺炎、化脓性或者渗出性皮肤病等国家卫计委规定的有碍食品安全疾病的，不得从事食品加工。

5.2 接触食品人员应保持个人卫生。穿戴清洁的工作衣帽，不得配戴饰物、染指甲、喷洒香水。

6. 生产要求

6.1 解冻。使用冷冻猪肉为原料的，应按要求解冻。（生鲜猪肉无需解冻）

6.2 清洗修整。用酒精喷灯或食用松香等除去残毛，用水洗净，修理平整，按生产加工需要进行切割。

6.3 配料。将食盐、花椒、八角、白酒、桂皮等辅料按产品工艺配方要求进行称量、混合备用。

6.4 腌制。将配制的辅料与猪肉在腌制容器中搅拌，腌制 15 天左右，使其充分入味。

6.5 熏制。将腌制好的猪肉沥干后挂入烘房进行熏制，熏制烘房应密闭，每天熏制 3-5 小时，通常熏制 30 天以上。熏制使用的燃料应选用油脂较少的木质材料，柏树枝最佳，不得使用有毒有害物质。

6.6 包装。熏制好的腊肉可散装销售或包装销售。包装材料必须使用食品级材料，包装标识应标明食品名称、配料、小作坊名称、许可证号、生产地址、生产日期、保质期等。

7. 贮存与销售

7.1 产品贮存场所应当阴凉、清洁、卫生、通风良好。肉类原料按照要求冷藏或冷冻贮存，冷藏的温度应保持在 0 至 4℃，冷冻的存储温度不高于-18℃，其他原辅料和成品按照贮存温度要求分别进行贮存。

7.2 产品销售必须执行“一票通”制度，相关记录保存不得少于一年。

7.3 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施，不得与有毒有害物品混装、混运。运输时应有防止产品温度升高的措施，防止产品变质。

8. 质量控制

8.1 采购原料应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

8.2 采购的原料应符合食品安全标准，猪肉“两章两证”（肉品检疫合格章、肉品品质检验合格章、肉品检疫合格证明和肉品品质检验合格证），进口肉应当有出入境管理部门出具的有效合格证明文件，采购记录完善并可追溯，且记录保存不得少于一年。

8.3 原料应单独存放于冷藏（冷冻）设备中，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

8.4 不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。

8.5 生产用水应符合生活饮用水标准。

8.6 腊肉小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检，并保留抽样凭证。

陕西省醪糟小作坊操作指导规范（试行）

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范醪糟小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》，制定本指导规范。

1.2 本规范适用于以糯米为原料，加入甜酒曲，经浸泡、蒸煮、发酵、灌装、灭菌、包装等工艺生产加工醪糟的小作坊。

1.3 以小米、小麦、高粱米、燕麦等为原料制作醪糟可以参照本规范执行。

2. 基本工艺流程

原料处理→浸泡→蒸煮→拌曲→发酵→灌装（散装）→杀菌→包装

3. 主要设备器具

3.1 有完好的原料处理设备、蒸煮设备、发酵设备、杀菌设备、贮存容器、称量工具及其它必要的辅助设备。

3.2 容器具应当无毒无害，并符合食品安全要求，不得使用盛装化学物质的和不易清洁的容器。

3.3 设备容器应保持清洁，使用前后应进行清洗消毒。

3.4 应定期对加工设备进行维护保养。

4. 加工场所

4.1 加工场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

4.2 加工场所应与生活场所有效隔离，加工场所不得饲养家禽、家畜，并配备防蝇、防虫、防鼠等设施。

4.3 发酵间应独立设置，配备必要的消毒设施，并有洗手、更衣和限制人员进出的设施。

4.4 加工区墙壁表面光洁，无脱落，并符合相关要求；门窗应采用防锈、易清洁的密封框架。

4.5 加工区布局合理，符合生产加工流程要求。生产过程中避免交叉污染，并便于卫生管理和清洗、消毒。加工区的污水、废弃物要及时清除。

4.6 加工区应通风良好，照明设施应安装防护罩。加工区应配备必要的排气设施、供水设施和符合生产要求的污水排放设施，排水良好。

4.7 应采取有效措施防止生产场所和周围区域内虫害滋生。

5. 个人卫生

5.1 员工每年必须进行健康检查，取得体检合格证后方可上岗。工作期间患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺炎、化脓性或者渗出性皮肤病等国家卫计委规定的有碍食品安全疾病的，不得从事食品加工。

5.2 接触食品人员应保持个人卫生。穿戴清洁的工作衣帽，不得配戴饰物、染指甲、喷洒香水。

6. 生产要求

6.1 原料处理。对原料进行除杂，清洗。

6.2 浸泡。水面要高于米面 5-10 厘米，浸泡时间一般控制在 8-12 小时。

6.3 蒸煮。将浸泡后的原料放入蒸煮设备蒸熟，温度一般控制在 100℃ 以上，时间控制在 30 分钟-40 分钟，要求原料熟透无硬芯。

6.4 拌曲。将熟米用饮用水充分淋至 35℃—40℃，沥干，每公斤糯米加入 3-5 克酒曲，搅拌均匀，放入发酵容器中，将米压实，中间留一空心酒窝，可撒入少量的酒曲。

6.5 发酵。发酵场所应干净卫生，并配备温度监测设施，发酵间温度一般为 30℃左右，发酵时间一般为 48 小时-72 小时之间。发酵好的醪糟漂浮在汁液中，汁清、米型完好。

6.6 灌装。灌装场所应干净整洁，所使用的容器具应清洁卫生，配备相应的计量器具。发酵好的醪糟搅拌均匀进行灌装，包装容器应清洁卫生。

6.7 杀菌。将灌装好的产品放入杀菌设备中进行杀菌，根据设备条件确定灭菌温度和时间。使用杀菌锅的一般将杀菌温度控制在 80℃—100℃，时间为 30 分钟左右。

6.8 包装。将杀菌后的产品冷却至常温包装。

7. 贮存与销售

7.1 产品贮存场所应阴凉、避光、干燥、卫生、通风良好，不得露天堆放。

7.2 产品销售必须执行“一票通”制度，相关记录保存不得少于一年。

7.3 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施。不得与有毒有害物品混放、混装、混运。

8. 质量控制

8.1 采购原辅料（含酒曲）应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

8.2 采购的原辅料（含酒曲）应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

8.3 原辅料（含酒曲）应单独存放于阴凉处，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

8.4 不得使用霉变、陈化原料加工醪糟。

8.5 生产用水应符合生活饮用水标准。

8.6 醪糟小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检，并保留抽样凭证。

陕西省洋芋饅饅小作坊操作指导规范（试行）

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范洋芋饅饅小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》，制定本指导规范。

1.2 洋芋饅饅是指以马铃薯（洋芋）为主要原料，马铃薯（洋芋）淀粉为辅料，经过粉碎、配料混合、成型熟制等工艺制成的陕北地方特色食品。

1.3 本规范适用于以马铃薯（洋芋）为主要原料，马铃薯（洋芋）淀粉为辅料，制作的洋芋饅饅小作坊。

1.4 生产加工黑愣愣小作坊可参照本规范执行。

2. 基本工艺流程

原料（洋芋）→去皮→清洗→粉碎→配料混合→成型熟制→冷却→包装（或抽真空）→（灭菌）→成品

3. 主要设备器具

3.1 洋芋去皮机（手工也可）、清洗、粉碎、搅拌、成型、熟制、冷却、包装设备设施，称量工具等。

3.2 容器具应当无毒无害，并符合食品安全要求，不得使用盛装化学物质的和不易清洗的容器。

3.3 设备容器应保持清洁，使用前后应进行必要的清洗消毒。

3.4 应定期对加工设备进行维护保养。

4. 加工场所

4.1 加工场所与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

4.2 加工场所布局合理，并与生活场所有效隔离，加工场所不得饲养家畜、家禽，并配备防蝇、防虫、防鼠等设施。

4.3 加工区墙壁表面光洁，无脱落，并符合相关要求；门窗应采用防锈、易清洗的密封框架。

4.4 加工区布局合理，符合生产加工流程要求，并便于卫生管理和清洗、消毒，加工区的污水、废弃物要及时清除。

4.5 加工区的照明设施应安装防护罩，应配备必要的通风设施。蒸制、冷却间应有强制排气设施。

5. 个人卫生

5.1 员工每年必须进行健康检查，取得体检合格证后方可上岗。工作期间患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊性）、活动性肺炎、化脓性或者渗出性皮肤病等国家卫计委规定的有碍食品安全疾病的，不得从事食品加工。

5.2 接触食品人员应保持个人卫生。穿戴清洁的工作衣帽，不得配戴饰物、染指甲、喷洒香水。

6. 生产要求

6.1 选料。应选用无发芽、无变绿的洋芋，腐烂、虫蛀等部分应剔除干净。

6.2 去皮。将洗净的洋芋倒入去皮机，加适量水，保证洋芋去皮干净，并剝去黑点、芽孔。

6.3 清洗。将去皮的洋芋清洗干净。

6.4 粉碎。将清洗干净的洋芋放入粉碎设备中，加水，粉碎成碎沫，

将淀粉与碎沫分离，并应及时配料混合，防止氧化发黑。

6.5 配料混合。将粉碎环节分离的湿淀粉与洋芋碎沫混合，并按照 100Kg 洋芋中加入不少于 20Kg 的比例加入洋芋干淀粉。搅拌均匀（使用搅拌机或手工搅拌）。

6.6 成型熟制。将搅拌均匀的洋芋碎沫放入模具成型，放入蒸煮设备中蒸熟蒸透。

6.7 冷却。将蒸熟的洋芋慢慢在洁净的室内环境中冷却至常温。

6.8 包装。包装应在洁净的室内环境中进行。包装材料应使用食品级材料，包装标识应标明产品名称、配料、净含量、生产日期、保质期、贮存条件、小作坊名称、许可证号、生产地址等信息。

6.9 灭菌。有灭菌工艺的，根据设备条件确定灭菌温度和时间。

7. 贮存与销售

7.1 产品贮存场所应阴凉、清洁、卫生、通风良好。

7.2 产品销售必须执行“一票通”制度，相关记录保存不得少于一年。

7.3 产品运输车辆、工具必须干净、整洁，并有防雨、防污染措施。不得与有毒有害物品混装、混运。

8. 质量控制

8.1 采购原料应建立索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、数量、供货者及联系方式。纳入国家生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。

8.2 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录保存不得少于一年。

8.3 原料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

8.4 不得使用变质的或超过保质期的原辅料。

8.5 生产用水应符合生活饮用水标准。

8.6 生产加工过程不得使用任何食品添加剂和其它化学物质。