

## 按照《食品企业通用卫生规范》的要求，食品加工企业要怎么做？

产品名称	按照《食品企业通用卫生规范》的要求，食品加工企业要怎么做？
公司名称	佰事通（北京）企业管理有限公司-销售部
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	海淀区中关村
联系电话	18201461506

## 产品详情

1、厂区环境：厂区应选择地势干燥、交通方便、有充足水源的地区；

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，不得有昆虫大量生的潜在场所，避免危及产品卫生；远离有害场所，不应设于受污染河流的下源。

2、工作空间和员工设施在内的厂房布局：合理布局，划分生产区和生活区；生产区应在生活区的下风向。建筑物、设备布局与工艺流程三者衔接合理，建筑结构完善，并能满足生产工艺和质量卫生要求。

3、空气、水、能源和其他基础条件的供给：生产用水必须符合规定。

4、包括废弃物和污水处理在内的支持性服务：污物加工后的废弃物存放应远离生产车间，且不得位于生产车间上风向。污水排放必须符合国家标准，必要时应采取净化设施达标后才可排放。净化和排放设施不得位于生产车间主风向的上方。

5、设备的适宜性，及其清洁、保养和预防性维护：根据工艺要求，合理布局生产设备，上、下工序衔接要紧凑。凡接触食品材料的设备、工具和管道，必须用无毒、无味、抗腐蚀、不吸水、不变形的材料制作，表面要清洁，边角圆滑，无死角，不易积垢。

6、对采购材料（如原料、辅料、化学品和包装材料）、供给（如水、空气、蒸汽、冰等）、清理（如废弃物和污水处理）和产品处置（如贮存和运输）的管理。

7、交叉污染的预防措施：原料与半成品和成品、生原料与熟食品均应杜绝交叉污染。

8、人员卫生：洗手（标准：水个人）、鞋靴消毒池、更衣室、淋浴室、厕所等卫生设施，应有专人管理，建立管理制度，责任到人，并经常保持良好状态。