

广西壮族自治区
市场监督管理局文件

桂市监规〔2022〕2号

广西壮族自治区市场监督管理局关于印发
《柳州螺蛳粉生产许可审查细则》
的通知

各市、县市场监督管理局、各行政审批部门：

《柳州螺蛳粉生产许可审查细则》已经广西壮族自治区市场监督管理局 2022 年第 2 次局务会审议通过。现印发给你们，请遵照执行。

广西壮族自治区市场监督管理局

2022 年 4 月 19 日

（此件公开发布）

柳州螺蛳粉生产许可审查细则

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的柳州螺蛳粉是指以干制米粉和螺蛳粉汤料为主要原料，加入辣椒油配料包、酸笋配料包、腐竹配料包、花生配料包等，经包装制成的产品。

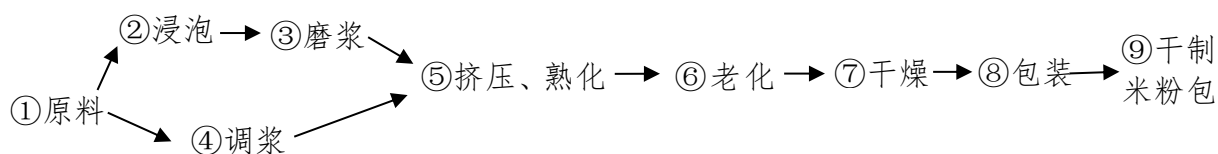
柳州螺蛳粉按食品生产许可分类目录属其他食品类，分类编号为 3101。在生产许可证上应注明其他食品[其他食品（柳州螺蛳粉）]，并在副本上注明品种明细。

本细则适用于柳州螺蛳粉的生产许可审查，其他螺蛳粉可参照本细则执行。

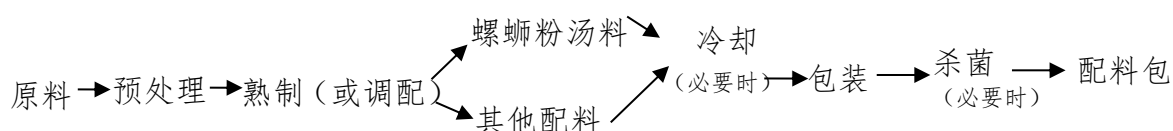
二、基本生产流程及关键控制环节

（一）基本生产流程

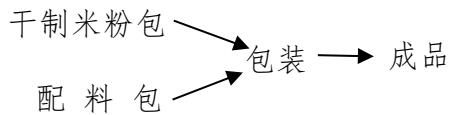
干制米粉包：



配料包：



成品：



注：

1.自行生产干制米粉包的柳州螺蛳粉生产企业，如其主要原料为大米或糙米，则其生产工艺流程应至少具备①、②、③、⑤、⑥、⑦、⑧、⑨；如其主要原料为大米粉和食用淀粉类，则其生产工艺流程应至少具备①、④、⑤、⑥、⑦、⑧、⑨。

2.干制米粉包需外购或委托加工的柳州螺蛳粉生产企业，如干制米粉包购回后需进行重新计量包装的，其干制米粉包的生产工艺流程应至少具备⑧、⑨；如干制米粉包购回后无需重新计量包装而直接使用的，可不需①~⑨生产工艺流程。

（二）关键控制环节

1.干制米粉包（自制米粉）

①原料；②熟化；③干燥；④包装

2.配料包

①原料；②熟制；③食品添加剂；④杀菌（必要时）

（三）容易出现的质量安全问题

- 1.超范围、超量使用食品添加剂；
- 2.微生物超标（如霉菌等）。

三、必备的生产资源

（一）生产场所

1.柳州螺蛳粉生产企业除必备的生产环境、厂房和车间的要求及布局应符合 GB 14881-2013 的规定外，还应当有与企业生产相适应的：（1）原、辅料库（区）；（2）包材库；（3）成品库；（4）制粉车间；（5）生料加工间；（6）配料间；（7）热加工间；（8）冷却间；（9）内包装间；（10）杀菌车间（必要时）；（11）外包装间。

注：外购或委托加工干制米粉，可不要求（4）。

2.企业应具备与生产品种、数量相适应的生产场所（原辅料库、成品库、包材库、必备的生产车间）。生产场所总使用面积应 $\geq 500\text{m}^2$ ，热加工车间的天花板宜离地面 3m 以上。对于自行生产干制米粉的生产企业，其制粉车间的面积应 $\geq 150\text{m}^2$ 、高度应以天花板离地面 3.5m 以上为宜，生产车间内，设备之间、设备与墙壁之间有适当的通道或工作空间，该空间的大小是以生产经营人员完成生产作业（包括清洗消毒），且不致因衣服或身体的接触而污染食品、食品接触面或内包装材料为原则，一般其宽度不少于 0.6m。

3.生产加工车间墙壁应用光滑、不吸水、无毒和易清洗的材料铺设到顶。门应采用易清洗、不吸水的坚固材料（如塑钢、铝合金）制作，并应能及时关闭。与外界直接相通的门应设有易于拆洗且不生锈钢的防蝇纱网或设置空气幕。

4.厂房和车间的内部设计和布局应根据柳州螺蛳粉的生产加工特点、生产过程的清洁程度划分为一般作业区（除准清洁作

业区和清洁作业区以外的其他区)、准清洁作业区(螺蛳粉汤料加工间和其他配料加工间等),清洁作业区(冷却间、内包装间),不同清洁区域的门应加装自动闭门装置,并保持常闭状态。各作业区应相互分隔,并按生进熟出的单一流向原则,避免食品在贮存和生产加工过程中发生交叉污染。

清洁作业区应达到《食品工业洁净用房建筑技术规范》(GB 50687-2011)中洁净用房等级Ⅲ级的规定要求。应委托有检测资质的技术机构对清洁作业区空气洁净等级进行定期监测(至少每年一次)。干制米粉制粉车间中⑤、⑥、⑦、⑧的区域应和其他区域隔离,空间相对密闭,配备与生产能力相匹配的排风设施。

5.热加工车间应采用机械方式排风。产生油烟或大量蒸汽的设备上部,应加设附有机排风及油烟过滤的排气装置,排气口装有金属隔栅或网罩、过滤器。

6.接触食品的各种加工设备、工具、容器等应由无毒、无异味、耐腐蚀、不易发霉且可承受重复清洗和消毒、符合卫生标准的材料(如不锈钢)制造。接触即食食品与非即食食品的设备、工具、容器,应能明显区分或标识。

7.生产车间内应配备场地消毒设施:使用紫外线灯消毒的,紫外线灯安装距离地面应不高于2.2米,其控制开关统一设置在车间入口处。采用臭氧消毒的,应在保证杀菌效果前提下严格控制臭氧浓度。

8.自行开展微生物检验的,应设置微生物检验室。检验室应

当设置准备间、缓冲间（配有超净工作台的除外）、洁净室。洁净室面积应不小于 4 m²。

9.厂区不允许选择对食品有显著污染的区域，周围不允许存在有毒废弃物以及粉尘、有毒气体、放射性物质和其他扩散性污染源。

生产车间外墙应与严重污染源相距 100 米以上。严重污染源是指可能产生病原性微生物污染或其他存在严重危害性污染物的场所，如省、市、县、乡镇、社区级别医院；化工厂、水泥厂、石材厂、石灰厂、冶炼厂、危险化学品等存在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源隐患的场所；省、市、县、乡镇级别的垃圾收集、存放、中转、处理等场所；屠宰场；火葬场；畜禽饲养场（超过 50 头以上的家畜，200 只以上的家禽）等场所。

生产车间外墙应与中度污染源相距 50 米以上。中度污染源场所是指诊所；村落社区级别的垃圾收集、存放、中转、处理等场所；粪坑、化粪池、粪堆、旱厕等开放式污染源；畜禽饲养场（10 头以上的家畜，50 只以上的家禽）等场所。

生产车间外墙应与轻度污染源相距 25 米以上。轻度污染源场所是指经常使用农药的连片菜地、稻田等种植场所（绿化树林、花草等除外）；污水坑塘；死水鱼塘；产生有毒有害气体产品的工厂等。

生产车间外墙周围 25 米内不应有易发生虫害大量孳生的潜

在场所，生产车间外墙距离易起扬尘的主要交通道路 25 米以上（乡村道路 15 米以上）。难以避开时，应设计必要的防范措施。

（二）生产设备设施

应具有选料、切配、配料、煮制、计量、灌装、包装、机械排风及油烟过滤排气、冷柜或冷库等设备或设施。

自行生产干制米粉的还应具有（原料）清洗、制浆、贮浆、熟化、老化、干燥、包装设备或设施；采用后杀菌工序的，还应具备杀菌设备或设施。

清洁作业区应配备排风、温度、湿度控制措施。

四、产品相关标准

《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》（DBS 45/034）及有关国家标准和备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

原辅材料应符合现行有效的国家标准、行业标准、地方标准及备案有效的企业标准，

如使用的原辅材料为实施生产许可管理的产品，必须选用获证产品。

六、检验要求

自行进行产品检验的，其检验项目应符合《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》（DBS 45/034）的规定，检验项目应包括但不限于：感官要求、净含量、水分、过氧化值、霉菌等。检验设备应具备但不限于恒温干燥箱、分析天平（0.1mg）、天平（0.1g）、

滴定管、旋转蒸发仪、排风设施、洁净室或超净工作台、灭菌锅、霉菌培养箱等。

七、其他要求

（一）柳州螺蛳粉汤料应以螺蛳或螺蛳肉为原料，辅以畜骨或禽骨、香辛料、添加或不添加复合调味料进行熬制。

（二）螺蛳粉汤料包、其他配料包（腐竹配料包、花生配料包除外），不得外购。

（三）柳州螺蛳粉产品中所有最小包装（如干制米粉包、螺蛳粉汤料包、腐竹配料包、花生配料包等）均应标注生产日期和保质期。

（四）炸过花生、腐竹的油品如用于制作辣椒油配料包，应按 GB2716 规定进行全检，符合标准规定的，方可使用。

八、实施日期

本细则自 2022 年 5 月 19 日起实施。