

\*\*饮品公司

良好操作规范 **GMP**

## 介绍

良好操作规范在卫生设施与控制、生产与加工管制、保持清洁、人员疾病控制、培训、工厂建筑物与设施、卫生作业、设备、配送等方面做处规定，以保障消费者食用时的安全。

## 1.人员

### 手

所有生产人员在下列现象下必须洗手消毒，以防污染产品。

- ※开始工作前；
- ※取洗手间、更衣后；
- ※处理废弃物后；
- ※离开工作区域进行与生产无关的工作重新返岗前；
- ※接触产品前

洗手注意事项：

- ※不要在清洗清洁工具的水池里洗手；
- ※不要用身上的衣服擦手，洗手后也不要衣物等抹干；
- ※双手不允许留长指甲或涂指甲油；

清洁过的手不可再去接触与生产无关的物品。

### 疾病控制

※所有在工作中要接触食品或生产设备的员工每年进行一次食品从业人员的体检，取得健康证后方可上岗。所有新员工体检合格后方可入职。

※凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，活动性肺结核，化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病的，必须立即调离生产岗位，更不允许接触食品。员工如果患有或发现这类疾病的必须及时向主管人员报告。

※生产作业人员再工作时间生病或受伤的应及时向主管或有关部门报告，生病或受伤人员在工作上必须给予合理的安排。

※有皮肤切口或伤口的工人不得继续从事灌装线上的工作。

※生产作业人员必须遵守有关安全的规章制度，以防发生意外事故。

### 毛发的规定

- ※ 进入生产区域的人员必须戴好工作帽，头发不得外露于帽子外。
- ※ 男性员工胡须要经常修理干净。
- ※ 不得在生产区域梳理头发。

### 首饰

进入生产区域的人员不得戴首饰，如项链、戒指、手表等。

### 工作服的規定

有生产时工作服必须每天在工作结束后交洗衣房清洗。在生产过程中若工作服被污染要及时更换，保持工作服干净整洁。

※工作服、工作鞋、工作帽、口罩、手套等只能在生产区域工作时穿戴，工作服应盖住外衣。离开生产区域要及时脱下来。

※工作服或个人物品不能放在生产区域。

※员工上洗手间、离开生产区域或处理废弃物时需换下工作服。

※员工从脏区进入干净区前须换穿干净工作服。

### 其他

※作业人员要讲究个人卫生，勤洗澡理发、勤换衣服、勤洗手剪指甲。

※工作时不使用化妆品、香水、假睫毛、假指甲等。

※不得在生产区域吸烟、嚼口香糖或吃东西。

※所有手套必须是完整干净，无污染的，且材质不会对食品造成危害。

※不得随地吐痰及乱丢杂物。

参观者、外协维修人员等所有外来人员进入生产区域也必须遵守以上规定。

## 2. 建筑物

※生产区域的地面必须是无缝地面，易于清洗和消毒。地漏必须设有防虫防鼠防臭味溢出的水封装置。

※食品加工区域的墙壁应贴有瓷砖，便于冲洗消毒。瓷砖应保持完整无损，不得有任何缝隙或明显的维修痕迹，防止害虫在里面藏身或掉落屑污染食品。

※随时保持厂区地面的清洁，以免成为食品工厂的污染源。

※保持良好的排水系统，以免积水、污物对食品造成污染或为有害动物提供孳生源。

※车间或工作面应有充足的自然采光或人工照明。车间内安装在生产线上方的的灯具必须加上防护罩，防止破裂的玻璃碎片混入产品中。

※有温度要求的车间要设密闭的门并做好门禁管理。

※不准在车间地面随便洒水，以保持车间冷凉干爽（洗瓶车间除外）。

※清洗及灌装车间的温度应控制在 15-27℃之间，湿度以控制在 50%以下为宜。

※保持工作区域的整洁是每个人的职责。

**3. 卫生设施与控制** 厂区应有充足的卫生设施，包括：

#### **洗手设施**

※洗手间和更衣室门口的适当位置，须配置洗手水龙头，并配置有固定放置的洗手液及消毒水。

※在进入生产区域的适当位置设置缓冲间，该缓冲间里须配置洗手水龙头，并配备有固定的洗手液及消毒水。

#### **废弃物处理**

在工厂的许多地方要配置基本固定的足够的带盖垃圾桶，垃圾要及时清理。

#### **洗手间**

※在适当的位置设置足够的洗手间供员工使用。

※洗手间设施良好，并保持良好卫生状况。

※洗手间空气的流向不会污染生产区域。

#### **供水设施**

※提供充足的水量给各部门，且有适当的储水池及水压，水质良好。

※非生产用水（循环、制冷、消防用水）与生产用水必须单独管道输送，生产用水与非生产用水的管路系统不得有逆流与相互交接现象。

#### **更衣室**

※衣室内须保证有与生产车间人数相适应的更衣柜。个人衣物与工作服、鞋、帽分隔存放，不能混放。

※更衣室要每天进行清洁，每周消毒一次。

※室内不得乱写乱画，乱放，有关鞋具必须放在鞋架上。

#### **通风、除尘设施**

※生产车间要有良好得通风除尘设施，保持空气流通，温、湿度适当。使用加热得设备要保证局部排气得正常运作。

※与外界连接的排气口应设防鼠、防虫设置。

※净化间进气口每周更换一次滤布，保证进气量足够。

#### **排水设施**

※排水系统良好，能保证废水、液状废弃物的顺利排放，不会为虫害提供孳生环境。

※与外界连接的排水口要安装防鼠防虫设施。

※排水沟每周彻底清洗一次，并消毒。

### 洗衣房

※公司配备能满足清洗员工工作服的洗衣、干衣场所及设施。  
※生产员工的工作服每天都需换洗，生产员工将需换洗的衣物放置在洗衣房指定地点，由在线 QC 清洗。不允许有工作服乱丢乱放的现象存在。

### 照明设施

※车间内作业时须保证有充足的光线，生产线上的灯具应装上防爆装置。  
※照明设施必须是正常工作，不正常的及时进行维修。

## 4. 玻璃制品的管制

为避免玻璃制品威胁食品的安全，特制定以下玻璃制品的管理规定：

※原则上生产区域禁止带入或使用玻璃制品。  
※实验室等其他部门使用的玻璃制品，使用人员要小心操作，谨防打破。如不慎打破时及时组织人员进行清扫。  
※并在之后的工作中注意有无玻璃碎杂混入实验物料的情况。  
※在测洗瓶机水温的时候，应用容器将洗消池内水取出，立即测水温。严禁将玻璃温度计直接插入洗消池内。

## 5. 卫生作业

### 一般规定

厂房内固定设施需保持卫生状态且适时进行维护，以防止外来物污染机械设备及用具。

※车间的设备及工具要经常检修，保证正常运转，以防发生事故或对产品造成危害。

※为确保设备的清洁符合要求，必要时进行设备的拆卸检查。存在任何不卫生现象的，须及时通知有关人员及时清洁。

※生产设备的润滑油必须是食用固体油脂，加入时不能过量，以免污染产品或滴到地板上。所使用的润滑油枪采用专用油枪，不得与其他油枪混用，此种油枪及固体油脂需单独存放并作好标识，避免受其他物品污染。

※切割包装袋时，须“顺刀”割开，不得撕扯包装袋，避免包装废物掉进生产用具里，造成隐患。

※工作过程中的废弃物（如：包装绳头、包装袋）必须随时清理。

※车间内禁止堆放或携入有毒有害等会威胁食品安全的物品，禁止堆放或携入与生产无关的物品。非生产区域使用有毒有害物品时，须对物品作好醒目标识，并指派专人定点专项保管，发现有泄漏有遗失情况时及时向上级主管申报，以便及时采取有效的解决方法。

※在更换某些生产品种时，管道内要进行一定的清洁，有关设备及用具须彻底冲洗干净，防止产品交叉污染而影响产品质量。

### **消毒专项规定**

※门每天必须指定专人负责本部门卫生责任区域内的所有设施、设备及工作环境的清洁和消毒。

※消毒剂配制及消毒人员必须每年接受一次与消毒有关的消毒方式、消毒对食品安全的影响、消毒人员个人防护方面的培训，经培训合格方可上岗。

※所有生产区域使用的清洁剂、消毒剂必须有证据显示是允许在食品使用的，尽可能使用能够提供批准证书或使用说明书的清洁消毒剂。

※消毒配制人员必须认真填写《消毒日报表》。

※所有清洁剂、消毒剂必须远离食品生产区域并专柜加锁保管。

※车间使用清洁剂、消毒剂，需在清洁间配制好后带进车间，用后即带出车间，不可仍放置在车间。

※化验室要对设备设施、人员等的消毒效果进行定期抽检。

### **设备与用具**

※设备应保持清洁，并定期进行维护。

※设备与用具在构造上易于清洗，材质要无毒并具抗腐蚀性。

※设备在使用时慎防夹杂金属。

※食品接触面应避免存在缝隙，以减少食品残渣、灰尘和有机物的聚积，使微生物的生长机会降到最低。

※在食品加工区，与食品无直接接触的设备表面应保持清洁。

※保证压缩空气的质量，以免污染产品。

※不要将工具放在地上或在地上进行清洁。

※工具使用完后须清洁消毒并放回工具柜里。

## **6. 生产与加工管制**

进货、储存、检验、分区放置、前处理、制造、包装、运输等所有操作都应遵守卫生原则。应用适当的品管作业确保消费安全，且包装达到安全标准。怀疑有污染的原料应做进一步分析，及时采取措施，将污染的可能性降到最低。

### **原料与包装材料**

※原料要分区放置并做好安全工作，防止污染。

※原料不能因为物理、化学、微生物因素而影响最终产品的安全。

※保证好包装材料的存储条件，发现有昆虫、啮齿类动物活动的吉祥，要立即向主管报告。

※包装材料应符合国家食品卫生标准的要求。保证原材料的先进使用。

※外购的瓶子和瓶盖在运输和贮藏过程中使用干净的容器或包装袋包装；运输车厢和贮存包装容器的仓库必须保持清洁，并有防尘，防污染措施。

### **检瓶**

※公司根据生产量配备空瓶、成品瓶检验人员。检瓶人员的视力，两眼必须在 1.0 以上，并不得有色盲。检瓶员上岗前需经过培训。

※检瓶的光源应足够，不刺眼。

※检瓶人员最长连续作业时间为 40 分钟，以保证检瓶效果。

※灌装封盖后还需检查瓶外观、灌装量、容器状况及密封严密性等。

### **制造操作**

※设备、用具、盛装容器就地清洗消毒，必要时应将设备拆开清洗。

※所有食品制造过程，都需要有效抑制细菌，以避免食品污染。

※使用适当的温湿度管制（做好温、湿度的控制与巡检）。

※提供适当的物理性保护，防止污染物滴入、流入或吸入食品中。

### **成品贮藏货物运输的卫生要求**

※经检验合格的成品应贮存于成品库，并按品种、批次分类存放，防止相互混杂。成品库不得贮存有毒、有害物品或其他有碍食品卫生的物品。

※成品堆放时，与地面、墙壁应有一定距离，便于通风。严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

※成品库要干燥、通风，设有防尘、防鼠、防虫等设施。要定期洗扫、消毒、保持卫生。

※成品在贮存期间应定期对其进行检查，以保证其卫生质量。

※由公司车辆运输给客户的货物，为保证公司产品安全与质量在运输过程中免受影响，运输司机在运输中严格按《货物运输的安全规定》执行。

※仓库与客户服务部必须协作对货运车辆进行严格的检查，车辆必须满足以下要求：

※除目视检查外，必要检查他们的清洁记录。

※车厢干净，无积水、污垢及化学性污染物。

※车辆有防雨、防晒、防漏装置。

※成品运输时，不得与有毒、有害、有腐蚀性的物品混装。

※各种运输工具、车辆应随时清洗、定期消毒，保证清洁卫生。

