ICS 03.100.01
CCS X 00

T/CS

团 体 标 准

T/CS 171—2025

大名小磨香油产业园区加工建设管理规范

Processing and construction management standards of daming xiaomo fragrant oil industrial park

2025－12－01 发布 2025－12－01 实施

中国商品学会 发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　选址要求 1
5　建设要求 2
6　准入和退出管理 3
7　食品安全管理 4
8　安全生产与环境保护 6
9　记录和文件管理 6
10　监督管理与违规处理 6

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由大名县芝麻香油产业协会提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：大名县芝麻香油产业协会、大名县市场监督管理局、河南省农业科学院芝麻研究中心、河北省农林科学院粮油作物研究所、河南工业大学、大名县晟农农业投资发展有限公司、大名县京府黑芝麻小磨香油有限公司。

本文件主要起草人：张海洋、徐桂真、崔彦芹、赵铂锤、申雷跃、刘华敏、段洪舟、杨怀林、李忠民、杨虎、崔玮玮。

大名小磨香油产业园区加工建设管理规范

1 范围

本文件规定了大名小磨香油产业园区加工建设管理的选址要求、建设要求、准入和退出管理、食品安全管理、安全生产与环境保护、记录和文件管理、监督管理与违规处理。

本文件适用于大名小磨香油产业园区的加工建设及管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB/T 3797 电气控制设备

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8233 芝麻油

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 32146.3 检验检测实验室设计与建设技术要求 第3部分：食品实验室

GB 50016 建筑设计防火规范

GB 50052 供配电系统设计规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大名小磨香油 daming xiaomo fragrant oil

在原国家质量监督检验检疫总局批准地理标志产品保护的范围内，使用芝麻为主要原料，经过焙炒和传统工艺制成的石磨磨浆，采用“水代法”生产的芝麻香油。

4 选址要求

4.1 选址及园区环境、设施设备、生产场所基本要求、园区管理应以确保食品生产安全为原则。

4.2 应建于无有害气体、烟尘、灰尘、放射性物质及其他扩散性污染源的地区，且地势应干燥、有良好的排水条件。

4.3 应靠近原料产地或交通便利的区域，便于原料采购和产品运输。

4.4　选址与整体规划应符合 GB 14881 的规定。

5　建设要求

5.1　功能区

5.1.1　办公服务区

5.1.1.1　应包含行政管理办公区、商务洽谈区、信息中心、员工休息区等功能区域。

5.1.1.2　可设置电子显示屏展示园区动态、产品信息等。

5.1.2　生产加工区

应采用独立封闭车间设计，分设原料预处理、石磨研磨、油水分离、沉淀、灌装等区域。各区域之间应设置物理隔断，防止交叉污染，且应设置独立的人员和物料通道。

5.1.3　质量检测区

5.1.3.1　检测检验实验室宜按 GB/T 32146.3 的规定进行设计和建设。

5.1.3.2　应配备专业人员与设备，对原料芝麻、半成品、成品开展全项目检测，并定期抽检监督企业产品。

5.1.4　仓储区

5.1.4.1　仓储区的原料库应具备恒温干燥功能，采用防潮地面和隔热墙体。

5.1.4.2　成品库应做到避光、阴凉，温度应不高于 25 ℃，并配备遮光窗帘或遮阳设施。

5.1.4.3　包材库应做好防潮防虫措施，门窗应密封良好，并安装防虫网。

5.1.5　环保处理区

5.1.5.1　应针对含油废水设计专用处理区域，采用隔油、气浮、沉淀等工艺，确保污水达标排放。

5.1.5.2　固体废物（油渣）暂存间应采用防渗漏地面和封闭设计，防止油渣渗漏和异味扩散，并设置明显的标识牌。

5.2　设施设备

5.2.1　生产设备

5.2.1.1　必备的生产设备包括：

a)　水洗设备：用于清洗芝麻，去除杂质和尘土，应具备高效的清洗能力和良好的排水性能；

b)　烘炒设备：用于烘炒芝麻，控制炒籽温度和时间，应具备温度自动控制功能和良好的翻炒均匀性；

c)　碾磨设备：用于将芝麻磨成芝麻酱，应能保证磨酱的细腻度和均匀度；

d)　搅拌振荡设备：用于对浆搅油和振荡分油，应具备良好的搅拌和振荡效果，确保油脂分离彻底；

e)　过滤设备：用于过滤毛油中的杂质，应具备高效的过滤精度和良好的过滤稳定性；

f)　灌装设备：用于将成品香油灌装到包装容器中，应具备计量准确、灌装速度快、封口严密等特点；

g)　称量设备：用于称量原料、半成品和成品，应具备高精度和稳定性。

5.2.1.2 所有与原料、半成品和成品接触的设备、管道、容器等，应采用无毒、无害、耐腐蚀、易清洗的食品级材料制造，如不锈钢、食品级塑料等。应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.9 的要求。
5.2.1.3 设备表面应光滑平整，不应有裂缝、凹陷、死角，便于清洁和消毒。

5.2.2 给排水设施

5.2.2.1 食品生产用水应符合 GB 5749 的规定，对加工用水水质有特殊要求的食品应符合相应规定。
5.2.2.2 食品加工用水管（包括软管）应采用食品级材料制作，加工用水管路与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水或废水等）应以完全分离的管路输送，避免交叉污染。
5.2.2.3 排水系统的设计和建造应保证排水畅通，便于清洁维护。
5.2.2.4 室内排水设施应畅通，排水沟不应逆流、积水，地面应无积水，排水口应有防鼠、防虫设施。

5.2.3 通风设施

加工及储存场所应安装排风扇、通风管道等通风换气设备。通风设施的风量应满足车间内有害气体、蒸汽和粉尘等的排出需求。

5.2.4 照明设施

5.2.4.1 照明设施应满足场所的使用需求，确保光线充足、均匀，避免眩光和阴影。照明设备应选择符合国家相关标准的产品，优先采用节能、环保型灯具。
5.2.4.2 应设置应急照明设施，在正常照明电源中断时，应急照明应能自动开启，为人员疏散和应急操作提供照明。

5.2.5 电力设施

5.2.5.1 电力设施应与企业生产规模相配套，由电力部门统一设计施工，建设完善配套的供电系统。
5.2.5.2 电气控制设备应符合 GB/T 3797 中的规定。
5.2.5.3 厂房内的用电负荷等级和供电要求应根据 GB 50052 中的要求和生产工艺确定。
5.2.5.4 厂房内的消防用电设备的供配电设计应按 GB 50016 中的规定进行。

5.2.6 消防设施

应配备必要的消防设施和器材，如灭火器、消火栓、消防水池等，并定期进行检查和维护，确保其性能良好。

5.2.7 其他

应配备防尘、防蝇、防鼠设施，如纱窗、门帘、挡鼠板等，防止外界污染物进入车间。

6 准入和退出管理

6.1 准入

6.1.1 申请入驻园区的企业应符合下列条件：

a) 有明确的投资建设主体；
b) 持有有效的营业执照、食品生产许可证等相关证照，且经营范围涵盖大名小磨香油生产加工或相关配套产业；
c) 应具备符合食品安全要求的生产经营场所、设备、设施，以及相应的食品安全管理制度和人员；

d) 无不良信用记录和违法违规行为；

e) 优先国家级科研机构、企业、个人入驻，并向入驻企业拟定一企一策的优惠条件。

6.1.2 申请人与园区签订相关合同后方可入驻。

6.2 退出

园区应与企业在合同中约定退出条款，退出条款应符合国家法律法规的规定。

7 食品安全管理

7.1 质量控制与检验

7.1.1 质量管理制度

7.1.1.1 应建立健全质量管理体系，制定质量管理手册、程序文件、作业指导书和质量记录等，明确各部门和人员的质量管理职责。

7.1.1.2 应加强对原材料、半成品和成品的质量检验，严格执行进货检验、过程检验和出厂检验制度，确保产品质量符合相关标准和要求。

7.1.2 检验项目与标准

7.1.2.1 感官要求：色泽、气味、滋味应具有小磨香油特有的色泽、气味和滋味，无异味、无酸败味；透明度应澄清透明，无浑浊、无沉淀。

7.1.2.2 理化指标：酸价、过氧化值、水分及挥发物等应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

7.1.2.3 卫生指标：铅、总砷等污染物限量应符合 GB 2762 的规定，黄曲霉毒素 B_1 等真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；微生物指标应符合相应的食品安全标准要求。

7.1.3 检验设备与人员

7.1.3.1 应配备气相色谱仪、液相色谱仪、原子吸收分光光度计、酸度计、天平、烘箱等必要的检验设备和仪器，并定期进行校准和维护，确保其准确性和可靠性。

7.1.3.2 检验人员应具备相应的专业知识和技能，经过培训和考核合格后上岗。检验人员应严格按照检验标准和操作规程进行检验，如实填写检验记录，确保检验数据的真实性和准确性。

7.2 原材料与包装材料管理

7.2.1 原材料采购

7.2.1.1 应建立稳定的原材料供应商体系，对供应商进行实地考察和评估，选择信誉良好、产品质量稳定的供应商。

7.2.1.2 采购的芝麻应符合相关标准和要求，无霉变、无虫蛀、无杂质，产地明确。采购时应向供应商索取质量检验报告、产地证明等相关文件。

7.2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定，定期对生产用水进行检测和维护。

7.2.2 原材料储存

7.2.2.1 原材料应储存在专门的仓库内，仓库应保持清洁、干燥、通风良好，避免阳光直射。

7.2.2.2 芝麻应离地离墙存放，垛底应垫高 10 cm 以上，垛与垛之间应保持一定的距离，便于通风和搬运。

7.2.2.3　原材料应按照先进先出的原则进行使用，防止过期变质。应定期对原材料进行检查和盘点，及时处理不合格的原材料。

7.2.3　包装材料管理

7.2.3.1　包装材料应符合相关标准和要求，无毒、无害、无污染，并具有良好的密封性和防潮性。

7.2.3.2　包装材料应储存在专门的仓库内，避免与有毒有害物品混放。包装材料在使用前应进行清洁和消毒，确保其卫生安全。

7.2.3.3　包装标识应符合 GB 7718 的规定，标明产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、生产企业名称、地址、联系方式等信息。

7.3　人员管理与卫生要求

7.3.1　人员资质与培训

7.3.1.1　生产加工人员、质量检验人员、管理人员等应具备相应的专业知识和技能，经过培训和考核合格后上岗。

7.3.1.2　应定期组织员工进行食品安全知识、质量管理知识、操作技能等方面的培训，不断提高员工的素质和业务水平。

7.3.2　人员健康管理

7.3.2.1　所有员工应每年进行一次健康检查，取得健康证明后方可上岗。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全疾病的人员，不应从事接触直接入口食品的工作。

7.3.2.2　应建立员工健康档案，记录员工的健康状况、体检结果等信息。对患有疾病的员工，应及时调整工作岗位，避免对产品质量造成影响。

7.3.3　个人卫生要求

7.3.3.1　员工进入生产车间前应穿戴整洁的工作服、工作帽、工作鞋，洗手消毒后再进入车间。工作服、工作帽、工作鞋应定期清洗和消毒，保持清洁卫生。

7.3.3.2　员工在生产过程中应保持良好的个人卫生习惯，不应留长指甲、涂指甲油、佩戴首饰等；不应在车间内吸烟、饮食、随地吐痰等。

7.3.3.3　患有传染性疾病的人员不应进入生产车间，防止疾病传播和交叉污染。

7.4　环境卫生管理

7.4.1　环境卫生要求

7.4.1.1　园区内应保持整洁卫生，道路平整，无积水、无垃圾、无杂物。应定期对园区进行清扫和消毒，保持环境整洁。

7.4.1.2　生产车间周围应保持清洁，不应堆放杂物和垃圾。车间内应定期进行清洁和消毒，保持车间内空气清新、地面干净、设备整洁。

7.4.1.3　废弃物应分类存放，设置专门的垃圾桶和废弃物存放场所，并定期清理和处理。废弃物的处理应符合相关环保要求，不应对环境造成污染。

7.4.2　清洁消毒制度

7.4.2.1　应建立健全清洁消毒制度，明确清洁消毒的范围、方法、频率和责任人。

7.4.2.2　生产设备、工器具、容器等在使用前后应进行清洗和消毒，防止交叉污染。消毒方法可采用物理消毒（如高温、紫外线等）或化学消毒（如消毒剂浸泡、擦拭等），根据实际情况选择合适的消毒方法。

7.4.2.3　车间地面、墙壁、天花板等应定期进行清洁和消毒，消毒频率根据生产情况和卫生要求确定。清洁消毒时应使用符合食品安全要求的清洁剂和消毒剂，并按照规定的浓度和方法进行使用。

7.4.2.4　应定期对车间内的空气进行消毒，可采用紫外线照射、臭氧消毒等方法，保持车间内空气卫生。

8　安全生产与环境保护

8.1　安全生产管理

8.1.1　应建立健全安全生产管理制度，明确安全生产责任，加强安全生产培训和教育，提高员工的安全意识和自我保护能力。

8.1.2　生产设备应定期进行维护和保养，确保设备的安全性能良好。对存在安全隐患的设备应及时进行维修或更换，严禁设备带“病”运行。

8.1.3　应加强对芝麻、油脂等易燃易爆物品的管理，储存和使用过程中应严格遵守相关安全规定，防止火灾和爆炸事故的发生。

8.1.4　应制定应急预案，并定期组织应急演练，提高应对突发事件的能力。发生安全事故时，应及时采取措施进行救援和处理，并按照规定报告相关部门。

8.2　环境保护要求

8.2.1　园区应建设完善的污水处理设施，对生产过程中产生的废水进行处理，达到国家或地方规定的排放标准后排放。

8.2.2　应采取有效的措施控制废气排放，如安装废气净化设备、优化生产工艺等，减少废气对环境的污染。

8.2.3　应对生产过程中产生的固体废弃物进行分类收集和处理，可回收利用的废弃物应进行回收利用，不可回收利用的废弃物应按照相关规定进行处置，防止对环境造成污染。

9　记录和文件管理

9.1　应建立一户一档管理台账，汇总食品企业登记证复印件、营业执照复印件等资料。

9.2　应建立文件和记录管理制度，对文件进行有效管理，妥善保存各种巡查、检验等记录，保存期限应不少于 12 个月，监控录像材料保存期限应不少于 30 天。

10　监督管理与违规处理

10.1　监督管理机制

10.1.1　应建立健全监督管理机制，加强对园区内企业的日常监督检查，并定期对企业的生产加工过程、产品质量、环境卫生、安全生产等情况进行检查和评估。

10.1.2　应建立企业诚信档案，对企业的生产经营行为进行记录和评价，对诚信守法的企业给予表彰和奖励，对违规违法的企业进行曝光和处罚。

10.1.3　应加强与市场监管部门、卫生部门、环保部门、消防部门等相关部门的协作配合，形成监管合

力，共同维护园区的生产经营秩序和食品安全。

10.2 违规处理措施

10.2.1 对违反本规范的企业，应视情节轻重给予警告、责令整改、罚款、停产整顿等处罚措施；对情节严重、构成犯罪的，应依法追究刑事责任。

10.2.2 对违规企业的处罚信息应及时向社会公布，接受社会监督。同时，应对违规企业进行跟踪复查，确保其整改措施落实到位，达到规范要求。