ICS 67.260
CCS X 14

T/CS

团 体 标 准

T/CS 174—2025

大名小磨香油小作坊生产加工环境技术规范

Technical specification for production and processing environment of daming xiaomo fragrant oil workshop

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　选址环境 2
5　作业场所环境 2
6　卫生管理 2
7　安全与环保 3

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。

大名小磨香油小作坊生产加工环境技术规范

1 范围

本文件规定了大名小磨香油小作坊生产加工环境的选址环境、作业场所环境、卫生管理、安全与环保。

本文件适用于大名小磨香油小作坊生产加工环境的规范和检查，县城外的小作坊可参照执行。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 3095 环境空气质量标准

GB 3096—2008 声环境质量标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范

GB 8978 污水综合排放标准

GB/T 11761 芝麻

GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准

GB 13271 锅炉大气污染物排放标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16297 大气污染物综合排放标准

GB 50016—2014 建筑设计防火规范

GB 50057 建筑物防雷设计规范

GB 50058 爆炸危险环境电力装置设计规范

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。

3.2

小作坊 workshop

依照相关法律法规从事大名小磨香油生产，有固定生产场所，从业人员较少，生产加工规模小，无预包装或简易包装，销售范围固定的大名小磨香油生产加工（不含现做现卖）的单位。

4 选址环境

4.1 一般原则

选址应遵守国家基本建设方针、执行国家技术政策、符合城市建设总体规划。应注意环境保护，节约用地，不占用耕地或减少占用耕地。

4.2 外部环境

4.2.1 应选择地势较高、干燥、平坦且地质稳定的区域。
4.2.2 应建在无有害气体、烟尘、灰尘、放射性物质及其他扩散性污染源的区域。
4.2.3 应距离露天厕所、粪坑、污水坑、垃圾场等污染源至少 50 m。
4.2.4 周边不应有粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源。
4.2.5 周边不应有昆虫大量孳生的潜在场所。
4.2.6 选址应交通便利，便于原料的运入和产品的运出，但应避免在交通主干道旁，防止噪音和汽车尾气等污染。
4.2.7 应有可靠的水、电供应，以保证生产的正常进行。

5 作业场所环境

5.1 环境要求

5.1.1 作业场所应清洁卫生，通风、光线良好。炒制区、煮浆区应强制机械排风，排气口应加防虫网。
5.1.2 作业场所道路应采用便于清洗的混凝土，沥青及其他硬质材料铺设，防止积水和尘土飞扬。
5.1.3 作业场所应采取措施防止鼠、蝇及其他害虫的侵入和隐匿。
5.1.4 各加工区应配备带盖垃圾桶，及时收集生产过程中产生的垃圾。
5.1.5 作业场所内墙壁和屋顶所用材料应耐高温、耐腐蚀、无毒、无异味，表面应清洁，无脱落、无漏雨。

5.2 加工用水要求

加工用水应为大名县保护范围内的地下水，水质应符合 GB 5749 的规定。

5.3 布局要求

5.3.1 作业场所应设计合理，满足生产流程的要求，具有足够空间，以利于设备、物料的贮存与运输，便于卫生清理和人员通行。
5.3.2 应划分原料处理区（面积不小于 30 ㎡）、生产加工区（面积不小于 50 ㎡）、包装（灌装）区（面积不小于 50 ㎡）、成品存放区等不同功能区域，各区域之间有效隔离，防止交叉污染。各区域地面使用食品级地板砖，墙面、顶面安装洁净板，包装（灌装）区配备半自动灌装机，洁净区应达到 10 万级以上。
5.3.3 应设置合理的人员和物料通道，避免人员和物料交叉流动，减少污染风险。

6 卫生管理

6.1 总则

卫生管理应符合 GB 14881、GB 8955 等规范的要求。

6.2 环境卫生

6.2.1 生产设备、工器具和容器应采用无毒、无味、耐腐蚀、不易生锈的材料制成。

6.2.2 设备和工器具使用后应及时清洗，去除油脂、芝麻渣等残留，并定期进行全面消毒，防止微生物滋生。

6.2.3 宜分别设置原料库、成品库、副产品库和包装材料库；若同一仓库储存性质不同的物品时，应适当区分阻隔。采购原料应符合下列要求：

a) 采购的生芝麻（含黑芝麻）符合 GB/T 11761 的规定，选用新鲜、饱满、无霉变、无蛀虫的国产或进口芝麻。产地环境符合相关标准要求，农药残留、重金属等污染物指标符合 GB 2762、GB 2763 的规定；

b) 熟芝麻定向采购大名小磨香油产业协会指定的芝麻炒制企业生产的熟芝麻；

c) 建立原料采购、加工、产品销售台账、实现产品质量溯源机制。

6.2.4 对输送管道及加工设备的食品接触面应制定定期清理制度，并按要求进行清洁处理。

6.2.5 生产车间的厕所应为水冲式，且设置在车间外侧，并备有洗手、消毒设施和通风排臭装置；其出人口不应正对车间门，应避开主要通道；其排污管道应与车间排水管道分设。

6.3 人员卫生

6.3.1 从业人员应持有有效健康证明，并每年进行健康检查。

6.3.2 从业人员工作时应穿戴清洁的工作衣帽、口罩，不应穿戴工作服、鞋进入非生产区域，接触食品前应按要求洗手、消毒。

6.3.3 生产过程中不应佩戴戒指、手表等饰品，不留长指甲、不染指甲、不喷洒香水，不应携带与生产无关的个人用品，不应在作业场所内吸烟、吐痰、饮食或做出其他可能污染食品的行为。

6.3.4 使用卫生间、接触可能污染食品的物品后，再次返回作业场所时应按要求洗手、消毒。

6.4 粉尘与烟尘

6.4.1 在已发生粉尘外溢的原粮装卸点、设备衔接处、包装作业等区域应合理配置吸风除尘系统。

6.4.2 对有气体和粉尘爆炸危险的场所应建立相应的作业和检查、监控规范和制度。

7 安全与环保

7.1 安全

7.1.1 场所与设施安全

7.1.1.1 小作坊的耐火等级应不低于 GB 50016—2014 规定的二级。

7.1.1.2 小作坊的防雷设计应符合 GB 50057 的规定。

7.1.1.3 生产加工场所应配备相应的防火防爆设施设备，电气设备的选型、安装、检查和维护应符合 GB 50058 的有关规定。

7.1.1.4 作业场所和库房的照明灯具应具有防护罩，作业场所应设置应急照明设备。

7.1.2 生产操作安全

7.1.2.1 从业人员应接受安全培训，熟悉生产设备的安全操作规程，了解防火、防爆、防触电等安全知识，经考核合格后方可上岗。

7.1.2.2 在生产过程中，从业人员应按要求正确佩戴和使用防护用品。

7.1.2.3　芝麻原料和成品香油应存放在专门的库房内，库房应保持通风良好，避免阳光直射，防止油料因高温、潮湿等原因发生变质或自燃。

7.2　环保

7.2.1　污染排放

7.2.1.1　烟尘、粉尘

7.2.1.1.1　排入周围大气的灰尘浓度应符合 GB 16297、GB 3095 的有关规定。

7.2.1.1.2　锅炉烟筒高度和大气污染物排放应符合 GB 13271 的规定。

7.2.1.2　污水

污水排放应符合 GB 8978 的规定。

7.2.1.3　废弃包装物处理

废弃包装物应集中存放回收处理，不应随意丢弃。

7.2.1.4　辅料处理

超过保质期的辅料应以符合环境保护法规的方式处理;生产过程中产生的副产品应建立相应仓库暂存，并及时处理，不应随意露天丢弃。

7.2.2　噪声

7.2.2.1　对噪声较大的设备宜采取减声减震或隔音措施。

7.2.2.2　对周边环境的噪声影响应符合 GB 12348 的规定；位于城市的小作坊的噪声影响应至少符合 GB 3096—2008 中 3 类标准的要求。