



中华人民共和国国家标准

GB 17404—2016

食品安全国家标准 膨化食品生产卫生规范

2016-12-23 发布

2017-12-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 17404—1998《膨化食品良好生产规范》。

本标准与 GB 17404—1998 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 膨化食品生产卫生规范”;
- 修改了标准结构;
- 修改了术语和定义;
- 增加了产品召回管理、培训条款;
- 增加了附录 A“膨化食品加工过程微生物监控程序”。

食品安全国家标准

膨化食品生产卫生规范

1 范围

本标准规定了膨化食品生产中原料采购、加工、包装、贮存、运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则。

本标准适用于膨化食品的生产。

2 术语和定义

GB 14881—2013 中的术语和定义适用于本标准。

2.1 膨化

原料受热或压差变化后使体积膨胀或组织疏松的过程。

3 选址及厂区环境

应符合 GB 14881—2013 中第 3 章的相关规定。

4 厂房和车间

4.1 设计和布局

4.1.1 应符合 GB 14881—2013 中 4.1 的相关规定。

4.1.2 应根据生产工艺需要,设置不同的功能区域,如配料区域、挤压区域、成型区域、焙烤区域、油炸区域,以及清洁度要求相对更高的赋味区域、冷却和包装区域等。

4.2 建筑内部结构与材料

应符合 GB 14881—2013 中 4.2 的相关规定。

5 设施与设备

5.1 设施

5.1.1 应符合 GB 14881—2013 中 5.1 的相关规定。

5.1.2 在有异味、蒸汽、烟雾或大量粉尘产生之处,应设置适当的排除或收集、控制装置。

5.1.3 油炸设备上应安装有效排除油烟、蒸汽和防油滴回滴的装置,并采用易于清洗、耐腐蚀的材料。

5.1.4 在产生大量热量及蒸汽的设备或区域,如蒸煮、焙烤、油炸等处,应设置有防停机倒灌装置的排气设施。

5.1.5 在产品易吸潮的内包装车间,应根据工艺需要设置除湿机、空调等湿度控制设施。