

《鲜湿粉企业生产车间清洁消毒规范》（送审稿）

编制说明

一、项目背景

（一）制定地方标准的必要性和意义

“一碗小米粉，牵扯大民生”。鲜湿粉至今已有 2300 多年的历史，是深圳市消费者十分喜爱的主食之一，是早餐主打食品，具有爽滑筋道、味道鲜美及食用快捷方便等特点，有着浓郁的地方特色。鲜湿粉是深圳市饮食行业中不可缺少的组成部分，其产品品质和食用安全关系到广大群众的饮食健康。但是 2018 年以来，广东省发生多起湿米粉、河粉类食品引发的椰毒假单胞菌酵米面亚种食物中毒事件，且深圳也出现了死亡病例。如 2020 年深圳福田发生了 1 起因食用过期河粉导致米酵菌酸中毒事件；2018 年 10 月广东省河源市东源县半江镇一家庭食用因变质河粉导致米酵菌酸中毒，4 人中毒，2 人死亡；2018 年 11 月广东省东莞市发生米粉米酵菌酸中毒事件，5 人急性肝衰竭，其中 3 例死亡。鲜湿粉椰毒假单胞菌酵米面亚种引发的米酵菌酸中毒事件已经严重危及人们的健康，不仅对社会和经济造成了巨大损失，而且也给我市鲜湿粉行业带来严重的负面影响。

在深圳市市场监督管理局部署开展的“深圳市湿粉统一查”专项行动中，深圳市计量质量检测研究院受深圳市市场监督管理局委托，从深圳市鲜湿粉行业各环节共抽取 422 份样品，共有 4 份样品检出椰毒假单胞菌酵米面亚种，检出率为 0.9%。数据表明深圳市鲜湿粉企业存在米酵菌酸中毒隐患，亟需加以防范。

2020 年深圳市计量质量检测研究院对深圳的 14 家鲜湿粉生产企业开展了实地调查，通过菌株溯源手段探明大米原材料是椰毒假单胞菌酵米面亚种主要的污染源，冷却成型车间环境及设施是污染的主要途径。通过高温蒸煮虽能够杀灭原料中大部分的病原微生物，随着人员的流动和物料的转运，污染仍然可以转移到蒸煮后的生产车间，冷却和包装车间环境及设施。采取科学有效的方式对食品生产设备及设施进行清洁、消毒，是预防生产过程中食品被污染和二次污染、保证食品安全和消费者健康的关键因素。但是，深圳市鲜湿粉生产厂家以家族式企业、作坊式生产居多，人员清洁消毒意识不足，生产车间清洁消毒手段、措施缺乏，清洁消毒存在盲区，消毒科学性不够，缺少标准化的操作指引，无法有效消除椰毒假单胞菌酵米面亚种污染的风险隐患。

为进一步降低鲜湿粉行业椰毒假单胞菌酵米面亚种污染风险，加快形成清洁消毒防控体系，编制《鲜湿粉企业生产车间清洁消毒规范》迫在眉睫。以鲜湿粉生产、储存过程关键控制点为依据建立一套科学、经济、明确的清洁消毒防控体系标准，持续保持企业生产车间的清洁卫生，对于提高产品质量、降低食品安全风险、提升企业品牌形象，保护员工健康等具有重要的指导意义；同时，也可有效提升我市食品安全水平，营造出“吃得安心，吃得开心”的社会环境。

（二）国内外现行相关法律、法规和标准情况

《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881—2013）提供了食品生产企业通用的卫生规范基础框架，广东省地方标准《食品安全地方标准 湿米粉生产和经营卫生规范》（DBS 44/017—2021）规定了湿米粉企业的卫生要求，但未针对鲜湿粉生产车间制定可操作清洁消毒细则，企业执行缺乏精准依据。

二、工作简况

（一）任务来源

根据深圳市市场监督管理局《关于下达 2024 年深圳市地方标准计划项目任务的通知》，由深圳市计量质量检测研究院牵头起草《鲜湿粉企业生产车间清洁消毒规范》，参与起草单位有深圳市市场监督管理局、深圳市加宝米面制品有限公司。本文件计划完成日期为 2025 年 10 月 31 日。

（二）主要起草过程

1 立项预研阶段

2023 年 10 月起，标准编制组开展了鲜湿粉生产车间清洁与消毒的前期研究与资料收集工作，结合 2020 年对深圳市 14 家湿米粉生产企业的抽样监测及现场情况调查分析，总结有关标准资料和文献，探讨本文件立项必要性和结构要点，为标准的编制打下了良好的工作基础。

2024 年 3 月，标准编制组讨论并确定了标准研究基本路线、适用范围、主要技术内容和初步框架结构，填写了深圳市地方标准制修订项目建议书（2024 年），提交至深圳市市场监督管理局立项。

2 组织起草阶段

2024 年 4 月至 6 月，标准编制组充分查阅资料，对比并分析国内外食品加工生产规范、不同对象的清洁消毒方法等相关标准和研究文献，充分调研深圳市鲜湿粉企业生产车间当前清洁消毒方式，并对部分企业的冷却间、包装间开展了现场试验，对清洁消毒效果进行了测试评价。

2024 年 7 月至 8 月，按照标准编制原则，在文献研究和实地调研的基础上，标准编制组提出标准基本框架并完善形成标准草案。

2024 年 9 月至 10 月，标准编制组组织标准制定研讨会，对框架和内容进行探讨，对深圳市鲜湿粉企业生产车间的清洁消毒管理、清洁消毒基本方法以及检查方法等关键性内容的科学性、适用性及先进性进行讨论，形成标准征求意见稿。

3 征求意见阶段

2025 年 3 月至 4 月，编制组面向鲜湿粉生产企业、消毒与清洁服务商、第三方检测机构及监管技术机构等多元主体，以书面形式开展了标准草案的意见征询工作，期间共收到 13 条反馈建议。

三、地方标准主要内容的依据以及与国内领先、国际先进标准的对标情况

（一）地方标准主要内容的依据

本文件的编写按照 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》的要求进行。

本文件规范性引用文件包括 DBS 44/017-2017《食品安全地方标准 湿米粉生产和经营卫生规范》、GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》、GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》、WS/T 797-2022《现场消毒评价标准》。

本文件在消毒方法的选用上参考了《消毒技术规范》2002 年版、GB 28232-2020《臭氧

消毒器卫生要求》、GB/T 36758-2018《含氯消毒剂卫生要求》、GB/T 26369-2020《季铵盐类消毒剂卫生要求》、GB/T 26371-2020《过氧化物类消毒剂卫生要求》、GB/T 26366-2021《二氧化氯消毒剂卫生要求》、GB/T 26373-2020《醇类消毒剂卫生要求》等标准。

（二）与国内领先、国际先进标准的对标情况

本文件以 GB 14881—2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》及广东省地方标准 DBS 44/017—2021《食品安全地方标准 湿米粉生产和经营卫生规范》为依据，结合鲜湿米粉生产企业的实际情况，对生产车间的清洁与消毒环节进行了进一步规范与细化，并提供了具体可行的操作建议。

四、主要条款的说明以及主要技术指标、参数、试验验证的论述

本文件结构包括七个章节和一个附录，以下对标准中的条款进行简要说明。

（一）范围

本文件规定了深圳市鲜湿粉企业生产车间的清洁消毒管理、基本要求及检查方法。本文件适用于深圳市鲜湿粉企业开展日常清洁和消毒，其他粉类生产企业可参照执行。

（二）规范性引用文件

本文件规范性引用内容，包括以下标准：DBS 44/017-2017《食品安全地方标准 湿米粉生产和经营卫生规范》、GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》、GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》、WS/T 797-2022《现场消毒评价标准》。

（三）术语和定义

本文件明确了“清洁”“消毒”及“食品接触表面”三个关键术语的定义，其中“清洁”和“食品接触表面”的定义紧密结合鲜湿面制品企业的实际生产状况与特点提出，而“消毒”一词则严格参照《消毒技术规范》中的权威解释进行界定，以确保术语在整个标准体系中的一致性和规范性。

（四）清洁消毒管理

本章节系统构建了以清洁消毒制度、消毒用具管理制度、清洁消毒人员管理制度及清洁消毒记录制度为核心的管理体系，旨在指导企业建立系统化、规范化的卫生管理架构，全面提升管理水平。严格遵循 DBS 44/017-2017《食品安全地方标准 湿米粉生产和经营卫生规范》的作业区划分原则，确保制度要求的科学性、适用性与可操作性。

（五）清洁消毒试剂采购与储运

清洁消毒试剂的质量是保障清洁消毒有效性的重要基础。本章节规定了其采购、运输与储存的具体要求，旨在指导企业从具备合法资质的供应商处采购符合国家标准和法规的洗涤剂与消毒剂，并确保在运输和储存过程中与食品及食品原料严格分隔，防止交叉污染，保障清洁消毒效果和食品安全生产环境。

（六）清洁消毒基本要求

在现场调研中，发现企业在清洁消毒方面多存在两类问题：一是流程设计不合理，如部分企业将深度清洁环节置于消毒之后，易造成已消毒区域的二次污染；二是缺乏标准化的操

作程序，员工操作随意性高，关键参数如紫外线灯使用时长、消毒剂配制浓度等未得到规范记录。针对上述问题，本章节系统规定了清洁的具体位点、频次、方式及用水标准，明确了消毒剂的配制要求，并对空气、物体表面、储水设施及工具的消毒提出了具体操作指引，旨在推动企业建立科学、可追溯的清洁消毒管理体系，杜绝操作过程中的随意性和流程倒置。

（七）清洁消毒效果检查

现场调研发现，企业在完成清洁消毒操作后，普遍缺乏对清洁消毒效果的系统性评价，尤其缺少表面微生物采样等科学客观的评估手段。针对该问题，本章节明确了清洁与消毒效果的检查方法：清洁效果主要通过感官检查进行判定，包括外观、颜色、残留物及气味等指标；消毒效果评价则针对空气和物体表面，检测方法参照 WS/T 797-2022《现场消毒评价标准》执行，其中空气消毒效果采用自然沉降法评估，物体表面消毒效果通过物表涂抹采样法进行检测，以确保持续有效的卫生控制。

（八）附录

本章节包括 1 个附录，附录 A 给出了不同作业区差异化的清洁方法、用于不同污垢类型的清洁剂、不同消毒对象的消毒方法、不同消毒方法的使用细节。

五、是否涉及专利等知识产权问题

否。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

无。

七、实施地方标准的措施建议

在本文件发布与实施后，建议深圳市市场监督管理局组织行业风险交流会，尤其可联合深圳市计量质量检测研究院等参与起草单位，加强对深圳市鲜湿粉生产企业的宣传与培训，以提升标准实施效果。对于已建立系统清洁消毒制度的企业，可依据本文件开展监测与评估，识别并完善现有流程中的盲区和薄弱环节；对于尚未建立系统清洁消毒手段的企业，则可依托本文件逐步建立规范制度，并在整改运行后开展符合性检查，以确保其清洁消毒工作的有效落实和持续改进。