



# 中华人民共和国国家标准

GB 31603—2015

---

## 食品安全国家标准

### 食品接触材料及制品生产通用卫生规范

2015-09-21 发布

2016-09-21 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

# 食品安全国家标准

## 食品接触材料及制品生产通用卫生规范

### 1 范围

本标准规定了食品接触材料及制品的生产,从原辅料采购、加工、包装、贮存和运输等各个环节的场所、设施、人员的基本卫生要求和管理准则。

本标准适用于各类食品接触材料及制品的生产,如确有必要制定某类食品接触材料及制品的专项卫生规范,应当以本标准作为基础。

### 2 基本要求

- 2.1 生产全过程及最终产品不应危害人体健康和造成食品特性的改变。
- 2.2 生产全过程应符合国家相关法律法规及标准的要求,并在可以达到预期目的前提下尽可能降低原辅料的使用量。为达到以上目的企业应制定相应的具体要求。
- 2.3 企业应建立、实施并遵守有效的安全控制体系,以确保原辅料、半成品和成品符合相应的食品安全要求。
- 2.4 产品的标识应符合国家相关法律法规及标准的要求。

### 3 厂区环境

- 3.1 厂区应与有毒有害污染源保持相应的距离。
- 3.2 厂区道路应硬化,内外环境应整洁、卫生,生产区的空气、水质、场地应符合相应生产要求。
- 3.3 企业的生产、行政、生活和辅助区的总体布局应合理,避免交叉污染。
- 3.4 企业应根据情况制定和执行虫害控制措施,防止虫害的孳生。

### 4 厂房

- 4.1 厂房应按生产工艺流程及卫生要求进行合理布局,并根据不同生产区域的洁净度要求合理划分作业区,对厂区内的生产车间和公共场所实行分级卫生管理。
- 4.2 厂房面积应与生产能力相匹配,有足够的空间和场地放置设备、物料和产品,并满足生产操作需要。
- 4.3 生产车间与库房的墙壁、地面表面应平整光滑,以减少灰尘积聚且便于清洁;对于不经清洁直接接触食品的在制品和最终产品,其生产车间顶棚应易于清洁、消毒,在结构上不利于冷凝水垂直滴下。
- 4.4 同一生产车间内以及相邻生产车间之间的生产操作不应造成交叉污染。不同卫生要求的产品在同一生产区域内生产时,应保证各产品自身的卫生性能。生产车间内设备与设备间、设备与墙壁间,应有适当的空间,便于相关操作。
- 4.5 生产车间应按需建立人员通道、参观通道和物流通道,并保持通道畅通,无杂物堆积。