

T/XJZJXH

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会团体标准

T/XJZJXH xxxx—2026

“拜依农庄”加工食品技术管理规范

"Baiyi Farm" Technical management specification
for processed food

（征求意见稿）

2026 - ** - **发布

2026 - ** - **实施

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会 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 总体要求 1

5 设施设备 1

6 卫生管理 1

7 加工过程 2

8 包装、贮藏和运输 2

9 质量要求 3

10 记录和产品追溯 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。

本文件由方圆标志认证集团新疆有限公司提出。

本文件由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会归口。

本文件起草单位：方圆标志认证集团新疆有限公司、拜城县农业农村局、拜城县乡村振兴服务中心。

本文件主要起草人：张慧娟、王晋启、郭卫华、蒋波、王洁、赵刚。

本文件首次制定。

“拜依农庄”加工食品技术管理规范

1 范围

本文件规定了“拜依农庄”加工食品的总体要求、设备设施、卫生管理、加工过程、包装、贮藏、运输和销售、质量要求和记录和产品追溯的要求。

本文件适用于新疆阿克苏地区拜城县域内“拜依农庄”加工食品的生产经营者的内部自我评价和外部第三方认证。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB/T 31268 限制商品过度包装 通则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 总体要求

食品加工厂应符合GB 14881的要求，食品小作坊应符合国家及行业部门的有关规定。

5 设施设备

应配备与生产的食品种类、数量相适应的生产加工设备，并根据需要配置满足要求的洗手、更衣、消毒、照明、通风、排水、温控、清洗等设施，使用正常。

直接接触食品物料的设备、设施、工具、容器等的材质应符合相关安全标准要求；

应设置必要的防尘、防蝇、防鼠、防虫以及废弃物存放设施并保留相应检查记录；生产、包装、贮藏等设备、工器具、生产用管道、裸露食品接触表面等应按规定要求清洁消毒并记录。

应制定设施设备定期更新与维修保养计划并有效实施，保留设施设备维护保养记录。

用于食品生产监控的温度计、压力表应定期校准、维护，确保处于准确有效状态。

6 卫生管理

6.1 卫生管理制度

6.1.1 应制定食品加工人员和食品生产卫生管理制度以及相应的考核标准，明确岗位职责，实行岗位责任制。

6.1.2 应根据食品的特点以及生产、贮存过程的卫生要求，建立对保证食品安全具有显著意义的关键控制

环节的监控制度，良好实施并定期检查，发现问题及时纠正。

6.1.3 应制定针对生产环境、食品加工人员、设备及设施等的卫生监控制度，确立内部监控的范围、对象和频率。记录并存档监控结果，定期对执行情况和效果进行检查，发现问题及时整改。

6.1.4 应建立清洁消毒制度和清洁消毒用具管理制度。清洁消毒前后的设备和工器具应分开放置妥善保管，避免交叉污染。

6.2 厂房及设施卫生管理

6.2.1 厂房内各项设施应保持清洁，出现问题及时维修或更新；厂房地面、屋顶、天花板及墙壁有破损时，应及时修补。

6.2.2 生产、包装、贮存等设备及工器具、生产用管道、裸露食品接触表面等应定期清洁消毒。

6.3 食品加工人员卫生要求

6.3.1 进入食品生产场所前应整理个人卫生，防止污染食品。

6.3.2 进入作业区域应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒；头发应藏于工作帽内或使用发网约束。

6.3.3 进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不应携带或存放与食品生产无关的个人用品。

6.3.4 使用卫生间、接触可能污染食品的物品或从事与食品生产无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品工器具、食品设备等与食品生产相关的活动前应洗手消毒。

6.3.5 非食品加工人员不应进入食品生产场所，特殊情况下进入时应遵守加工场所卫生要求。

7 加工过程

原辅料管理

7.1.1 在食品加工过程中应优先使用“拜依农庄”的原料，产自拜城县的原料的质量或体积占配料总量的60%以上；

7.1.2 使用食品添加剂应符合 GB 2760，国家及行业部门的有关规定。

7.1.3 应制定原辅料的合格供应商的评价制度，对供应商进行选择、评价。

过程管理

7.1.4 应配备食品安全专业技术人员、管理人员、岗位操作人员，应采取措施保证人员能力持续满足生产需求。

7.1.5 应建立和实施与生产规模、工艺技术水平和产品种类特性相适应符合食品安全要求的生产工艺管理制度、标准操作规程、作业指导书等工艺文件。

7.1.6 应根据产品的质量特性，考虑最终产品的放行准则，策划并确定产品生产全过程影响产品质量的关键工艺参数，并对过程进行监控和记录。

7.1.7 应当建立并执行食品出厂检验记录制度，保存食品检验的原始检验数据和检验报告，按食品安全法律法规的规定保存出厂检验留存样品。

8 包装、贮藏和运输

贮藏、运输和装卸食品的容器、工器具和设备及车辆应当安全 and 无害，保持清洁和状况良好。

农食产品包装应符合 GB 23350、GB 7718 和 GB/T 31268 要求，贮藏和运输应符合 GB 14881 和 GB 31621 的规定，冷链物流应符合 GB 31605 的规定。

食品原料、食品添加剂、食品相关产品、半成品、成品和包装材料等应依据性质的不同分设贮藏场所，或分区域码放，并有明确标识，防止交叉污染。

不应将食品与有毒、有害或有异味的物料一同贮藏运输。散装食品在运输过程中应密封。

9 质量要求

产品的质量指标应符合相应的“拜依农庄”特色产品技术规范要求。没有相应特色产品技术规范时，应符合相关国家产品质量标准规定。

应委托具备法定资质的第三方检验检测机构进行产品检测，在风险评估的基础上确定检验检测的项目和频次。

10 记录和产品追溯

应制定生产记录管理制度，详细记录食品生产中采购、加工、贮藏、检验和销售等环节，记录内容应完整和真实，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯，保存期限不应少于 2 年。
