



# 中华人民共和国国家标准

GB 31647—2018

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂生产通用卫生规范

2018-06-21 发布

2019-06-21 实施

---

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂生产通用卫生规范

### 1 范围

本标准规定了食品添加剂生产过程原料采购、加工、包装、标识、贮存和运输等环节以及生产场所、设施、人员的基本要求和准则。

本标准适用于经国务院卫生行政部门批准并以标准、公告等方式公布的食品添加剂,包括营养强化剂、食品用香精和复配食品添加剂等。

### 2 选址及厂区环境

#### 2.1 选址

2.1.1 厂区不应选择对产品有显著污染的区域。

2.1.2 厂区不应应对周围居民生活和安全造成影响。

2.1.3 厂区不宜选择易发生洪涝灾害的地区,厂区周围不宜有虫害大量孳生的潜在场所,难以避开时应有必要的防范措施。

#### 2.2 厂区环境

2.2.1 应考虑环境给食品添加剂生产带来的潜在污染风险,并采取适当的措施将其降至最低水平。

2.2.2 生产场所应环境整洁。

2.2.3 厂区应合理布局,生活区与生产区等各功能区域划分明显,并有适当的分离或分隔措施,防止交叉污染。

2.2.4 厂区道路应平整,硬化,尽量降低扬尘和积水的产生。

2.2.5 应根据情况制定预防虫害控制程序,采取有效措施防止虫害的孳生。

2.2.6 动力、供暖、空调机房、给排水系统和废水、废渣处理系统及其他辅助建筑和设施的设置不应影响生产场所卫生,不对周围环境造成污染,有特殊要求的废弃物其处理方式应符合有关规定。

2.2.7 生产区不得生产和存放有碍产品卫生的其他物品。

### 3 厂房和车间

3.1 厂房的面积和空间应与生产能力相适应,应根据产品特点和工艺要求设置生产场所、包装场所、原料仓库、成品仓库、危险品仓库、检验场所等生产用房,其面积和空间便于设备安置、清洁消毒、物料存储及人员操作。

3.2 厂房和车间的内部设计和布局应满足安全生产要求和产品生产操作要求,建筑物、设备布局与工艺流程三者衔接合理,既能保证生产的连续性且能防止生产中或工序间发生交叉污染。

3.3 厂房和车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求,合理划分一般作业区、准清洁作业区、清洁作业区或一般作业区、清洁作业区等,并配备相应的卫生设施,采取有效分离或分隔。清洁作业区的清洁程度应能满足产品特点和工艺要求。对于全封闭管道式生产的产品,根