

ICS 13.020.10
CCS Z 04

DB 4502

柳 州 市 地 方 标 准

DB4502/T 0035—2022

食品（柳州螺蛳粉）加工产业园区建设规范

Regulations for the construction of food (Liuzhou Luosifen) industry
park

2022 - 04 - 08 发布

2022 - 04 - 20 实施

柳州市市场监督管理局 发布

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。

本文件由柳州市工业和信息化局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西科技大学、柳州市螺蛳粉协会、柳州市标准技术和知识产权研究中心、广西生态工程职业技术学院、广西美吉食品科技有限责任公司、柳州五菱汽车科技有限公司、广西高通食品科技有限公司。

本文件主要起草人：程昊、干莉娜、田艳、唐婷范、唐机文、蓝树禧、莫勤吉、欧智园、冯光澍、李荫展、莫春燕、唐文斌、陈一帆、黄小佳、蓝全义。

食品（柳州螺蛳粉）加工产业园区建设规范

1 范围

本文件界定了食品（柳州螺蛳粉）加工产业园区的术语和定义，规定了产业园区规划、产业园区建设、展示区建设要求。

本文件适用于食品（柳州螺蛳粉）加工产业园区建设。

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/T 3797 电气控制设备
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 50016 建筑设计防火规范
- GB 50052 供配电系统设计规范
- GB 50057 建筑物防雷设计规范
- GB 50058 爆炸危险环境电力装置设计规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

螺蛳粉产业园区 Liuzhou Luosifen Industry park

以构建螺蛳粉产品检验、研发、展示、电子商务、快递物流等公共服务平台，集现代农业、餐饮服务、食品加工、电子商务、快递物流、文化旅游等于一体的产业链条，以螺蛳粉为主要产品的大型方便米粉专业生产加工园区。

4 产业园区规划

4.1 选址

- 4.1.1 园区周边应毗邻城市道路，地形平坦开阔，交通便利，基础设施配套。
- 4.1.2 园区不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址。
- 4.1.3 园区不宜选择易发生洪涝灾害的区域，难以避开时应设计必要的防范措施。
- 4.1.4 园区周围不宜有虫害大量孳生的潜在场所，难以避开时应设计必要的防范措施。

4.2 园区环境

4.2.1 应考虑环境给食品（柳州螺蛳粉）生产带来的潜在污染风险，并采取适当的措施将其降至安全水平。

4.2.2 园区主要产业形成集群并具备较为显著的产业链。

4.3 园区规划要求

4.3.1 符合市政土地利用总体规划，土地性质应为工业用地，与村镇域规划、县域旅游规划、经济社会发展规划等协调衔接。

4.3.2 布局科学合理，功能分区明确，动静产业和谐发展。以生产优质安全柳州螺蛳粉为基础产业，开发螺蛳粉相关配套产品，结合农副产品深精加工、食品质量安全检测、营销、物流等延长柳州螺蛳粉产业链，打造以生态、科技、健康为主题，融合生产、文化、旅游为一体，突出产品地域特色，体现产品差异化和个性化的产业园。

4.3.3 产业园区规划应科学、合理、统筹配置土地，节约用地，不涉及风景名胜、自然保护区、饮用水源自然保护区等。

5 产业园区建设

5.1 园区基础设施建设要求

5.1.1 道路

园区道路应当采用硬质材料铺设，排水通畅、无扬尘或积水现象。园区绿化应当与加工企业生产车间保持适当距离，植被应当定期养护，防止病虫害孳生。

5.1.2 电力设施

5.1.2.1 电力设施要与企业生产规模相配套，应由电力部门统一设计施工，建设完善配套的供电系统。

5.1.2.2 电气控制设备应符合 GB/T 3797 中的规定。

5.1.2.3 厂房内的用电负荷等级和供电要求应根据 GB 50052 中的要求和生产工艺确定。

5.1.2.4 厂房内的消防用电设备的供配电设计应按照 GB 50016 中的规定执行。

5.1.3 供水设施

应能保证水压、水量及其他要求符合生产需要。食品生产加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

5.1.4 排水设施

排水系统的设计和建造应保证排水畅通，满足食品企业生产的卫生与安全需要，保证食品不受污染。污水排放应符合国家污水排放的相关规定。

5.1.5 生活区

应在生产区上风向，并与生产区的距离在25m以上。宿舍、食堂及其它生活设施等生活区应与生产区保持适当距离或分隔。

5.1.6 生产区

应设生活区的下风向。生产区出入口设立门卫室。

5.1.7 粪污处理区

应设生产区的下风向和地势较低处，与生产区保持50m以上。污水排放应符合国家污水排放的相关规定。

5.2 园区标准化厂房建设

5.2.1 厂房和车间

5.2.1.1 厂房主体结构应考虑装备的荷载。

5.2.1.2 厂房材料选型应满足保温、防火、防潮、防霉变、易保洁等要求。

5.2.1.3 厂房和车间的内部设计和布局应满足食品（柳州螺蛳粉）生产卫生操作要求。

5.2.1.4 厂房的面积和空间应与螺蛳粉企业生产能力相适应，独立厂房的面积应 $\geq 500\text{m}^2$ ，便于设备安置、清洁消毒、物料存储及人员操作。

5.2.2 建筑内部结构与材料

5.2.2.1 内部结构

应符合GB 14881的规定。

5.2.2.2 顶棚

顶棚高度应大于3.5 m，应符合GB 14881的规定。

5.2.2.3 墙壁

应符合GB 14881的规定。

5.2.2.4 门窗

应符合GB 14881的规定。

5.2.2.5 地面

应符合GB 14881的规定。

5.2.3 配套设施

5.2.3.1 照明设施

5.2.3.1.1 厂房内应当有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足生产和操作需要，光源应能使物料呈现真实的颜色。

5.2.3.1.2 厂房内暴露在食品 and 原辅料正上方的照明设施应当使用安全型或有防护措施的照明设施。

5.2.3.1.3 厂房内的照明光源一般采用“三防”灯具，如工艺有特殊要求，也可采用其它形式光源。

5.2.3.1.4 厂房内一般照明灯具为吸顶明装。如灯具嵌入顶棚暗装时，其安装缝隙应有可靠的密封措施。

5.2.3.1.5 厂房内应设置供人员疏散用的应急照明。在安全出口、疏散口和疏散通道转角处设置疏散标志。在专用消防口处应设置红色应急照明灯。

5.2.3.2 通风设施

应符合GB 14881的规定。

5.2.3.3 废弃物存放设施

应根据工艺需要配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施。车间内存放废弃物的设施和容器应当加盖，且标识清晰，不应与盛装原辅料、半成品、成品的容器混用。

5.2.3.4 虫害控制设施

应符合GB 14881的规定。

5.2.3.5 监控设备

应配备用于监测、控制、记录的设备，如压力表、温度计、记录仪等，应定期校准、维护。

5.2.4 静电防护及接地

5.2.4.1 厂房内静电防护应符合 GB 50058 中有关规定。

5.2.4.2 厂房内接地、防雷应符合 GB 50057 中有关规定。

6 展示区建设要求

6.1 文化展示

6.1.1 设立独立的展示区域，展示与柳州螺蛳粉产业相关的历史、文化、工艺等。

6.1.2 展示螺蛳粉产业园区企业所生产的各类产品。结合大数据，采用多种展览手段，展示柳州螺蛳粉产业园内各生产企业标准化车间实时画面、品牌生产销售数据等。

6.2 科普展示

宣传普及螺蛳粉及相关产品质量与安全知识。

7 体验区建设要求

7.1 螺蛳粉加工工艺

7.1.1 米粉制作体验

合理划分体验区域，根据体验区规模合理控制体验人数。应准备好需要的磨浆工具、米、水等设备和原料，使用的设备应提前进行清洁、消毒。在游客制作柳州螺蛳粉前，服务人员应向体验者细致讲解制作米粉的操作流程以及注意事项。根据体验者的需求，可将制作好的米粉进行现场烹饪食用。

7.1.2 汤料制作体验区

根据体验者数量，提前准备好制作汤料需要的设备和原料，使用的设备应提前进行清洁、消毒。在制作前，服务人员应与体验者讲解各个原料的配比及注意事项。体验区应悬挂各种原料的简介以及汤料的配比简介。

7.1.3 其它配料包制作体验区

根据体验者数量，提前准备好制作其它配料包需要的设备和原料，使用的设备应提前进行清洁、消毒。在制作前，服务人员应与体验者讲解各个原料的配比及注意事项。体验区应悬挂各种配料包的简介。

7.2 螺蛳粉成品煮粉

设立独立的展示区域，让体验者感受不同品牌柳州螺蛳粉的风味。
