

云阳县商务委员会文件

云阳商务发〔2025〕18号

云阳县商务委员会

云阳县市场监督管理局

关于印发《云阳早面标准店建设指南》的通知

各乡镇人民政府、街道办事处，有关单位、企业：

现将《云阳早面标准店建设指南》印发给你们，请你们参照执行。

云阳县商务委员会

云阳县市场监督管理局

2025年6月11日

云阳早面标准店建设指南

为进一步落实县委、县政府关于促进面食美食产业发展，打造“云阳早面”品牌有关要求，全面提升云阳早面（餐饮店）、云阳早面（面业作坊）店面形象，促进行业规范化、规模化、品牌化发展，持续提升“云阳早面”品牌影响力，做靓做实“中国·云阳面食美食地标城市”，特制定本建设指南。

一、整体要求

1. 云阳早面标准店分为云阳早面（餐饮店）、云阳早面（面业作坊）。
2. 云阳早面标准店需统一使用“云阳早面 Logo”，统一店面形象。
3. 云阳早面标准店需在店内上墙展示云阳面食文化，宣传推广云阳面食、文旅等文化与产业。
4. 云阳早面标准店需设置面食美食展示展销区，推广销售云阳面食美食。
5. 云阳早面标准店生产经营应符合小作坊登记及管理、食品经营、安全生产等相关法律法规规章及标准要求，树立云阳早面规范发展标杆形象。
6. 云阳早面（餐饮店）需注重云阳特色面食美食发展，在店内推出云阳本地特色面食产品。

7. 云阳早面（面业作坊、餐饮店）需制定执行食品安全管理制度并上墙。

二、建设指南

（一）云阳早面 Logo

可根据实际情况选择使用“云阳早面 Logo”填色版或镂空版。



云阳早面

填色版



云阳早面

镂空版

（二）店招形象

云阳早面标准店需统一使用并突出“云阳早面 Logo”，具体店招可根据自身情况选择，具体参考如下：

1. 餐饮店招







2.面坊店招





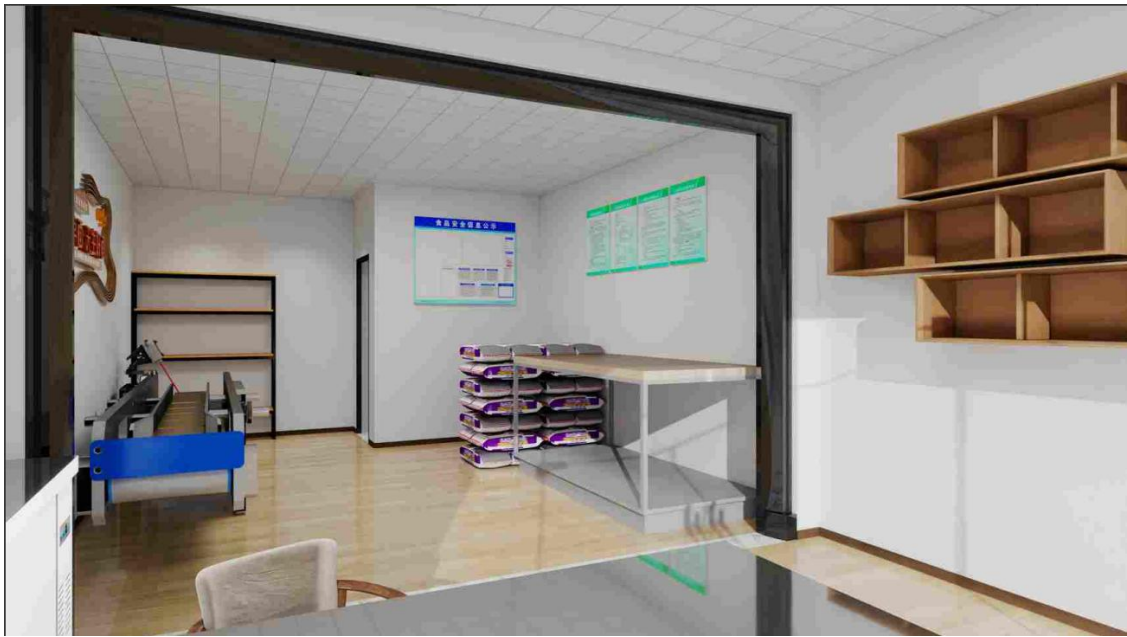
(三) 文化展示

云阳早面标准店需展示出云阳本地特色面业文化，宣传推广云阳面业、文旅等产业，具体参考如下：









(四) 面食美食展销

云阳早面标准店需设置面食美食展示展销区,推广销售云阳面食美食,具体参考如下:





三、管理与布局要求

（一）云阳早面（餐饮）标准店

1. 符合《重庆市食品经营许可现场核查表》的要求，取得《食品经营许可证》后方可开展经营。
2. 将《食品经营许可证》、日常监督检查结果记录表等公示在就餐区醒目位置。
3. 实际经营项目在许可核定经营项目范围内，没有超范围经营行为。
4. 食品处理区划分为三个区域。清洁操作区：包括各类专间、专用操作场所；准清洁操作区：包括烹饪场所、餐用具保洁

场所；一般操作区：包括粗加工场所、切配场所、餐用具和工用具清洗消毒场所、食品库房。食品加工流程按照原辅材料进入、处理、加工制作、成品供应的生进熟出顺序合理布局，防止食品在存放、加工中产生交叉污染。

5. 食品处理区设置在室内，食品处理区的面积与主体业态、经营类别、经营项目、经营场所面积、最大供餐人数等相适应：

（1）经营面积大于 3000 m²，其食品处理区（不含库房和专间）与餐饮服务经营场所使用面积推荐之比≥1：8；

（2）经营面积 1500 m²~3000 m²，其食品处理区（不含库房和专间）与餐饮服务经营场所使用面积推荐之比≥1：7；

（3）经营面积 150 m²~1500 m²，其食品处理区（不含库房和专间）与餐饮服务经营场所使用面积推荐之比≥1：5；

（4）经营面积小于 150 m²，其食品处理区（不含库房和专间）与餐饮服务经营场所使用面积推荐之比≥1：4。

6. 经营场所内配备消毒、更衣、照明、通风、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备设施，经营场所保持干净、整洁、卫生、有序，与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

7. 卫生间不应设置在食品处理区，出入口不应与食品处理区直接连通，不宜直对就餐区。

8. 加工场所天花板、地面有适当坡度，防止积水；地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀、易于清洁的材料建造；墙壁采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料。粗加工、切配、

餐用具清洗消毒和烹调等场所墙壁设置 1.5m 以上的浅色瓷砖墙裙；地面排水明沟内铺设白瓷砖或采用不锈钢材质，设可拆卸的盖板；排水明沟出口处设置网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩，防止有害生物入侵。

9. 库房应当整洁，具备满足食品加工操作需要的通风、照明等设施，有良好的防潮、防火、防鼠、防虫、防尘等设施。应根据食品原料和产品保存需要配备必要的冷藏或冷冻设施。

10. 用于贮存和加工食品原辅材料、半成品、成品的容器或工用具，应当从材质、形状、颜色、标识等特征上进行区分，存放区域分开设置。

11. 冷藏冷冻设施数量和结构应当能使原辅材料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。冷藏冷冻库设有指示内部温度的温度计。

12. 根据实际分别设置动物性食品、植物性食品、水产品三类原辅材料清洗池，清洗池选用不锈钢或陶瓷等光滑、易清洗的材质，无破损和裂缝。清洗池以明显标识标明其用途。

13. 餐具清洗消毒池选用不锈钢或陶瓷等光滑、易清洗的材质，无破损和裂缝。池子大小和数量与洗涤方式、消毒方式、餐用具大小及数量相适应并有明显标识标准。采用化学消毒的，至少设置 3 个清洗消毒池；采用热力消毒方式、洗碗机或者集中消毒餐用具的，清洗消毒池数量可根据实际适当减少。

14. 应建立从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食

品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。

15. 从事接触直接入口食品工作人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

16. 应配备专职或兼职食品安全管理人员。

17. 适用法律及标准：《中华人民共和国食品安全法》《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范（GB 31654-2021）》

（二）云阳早面（面业作坊）标准店

1. 符合《重庆市食品生产加工小作坊现场核查表》的要求，取得《食品生产加工小作坊登记证》，且证照在有效期内。

2. 在生产场所醒目位置公示《食品生产加工小作坊登记证》《食品生产监督检查结果记录表》等。

3. 生产的食品在登记许可范围内，没有超范围生产经营活动。

4. 三年内无食品安全类违法行为。

5. 具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品、原料和成品交叉污染；生产场所及生产车间内设备设施等，应干净、整洁、卫生、有序，有足够的照明设施，与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

6. 生活区、生产区应当相互分隔；生产场地内不得饲养家禽、家畜等。

7. 加工场所地面平整无积水，地面应使用无毒、无味、不

渗透、耐腐蚀、易于清洁的材料建造；墙面、隔断应使用无毒、无味的防渗透材料建造，在操作高度范围内的墙面应光滑、不易积累污垢且易于清洁；若使用涂料，应无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁；顶部建造应防漏雨，防止灰尘累积，碎片脱落，并容易清洁。排水口应有防鼠网并保证排水畅通，便于清洁维护。

8. 生产加工区防蝇、防鼠、防虫等措施应能起到有效防护作用。

9. 生产加工区应具备满足食品加工操作需要的通风、照明等设施，应在生产加工区入口设置洗手、更衣等设施，并能正常使用。

10. 生产加工面积应与生产能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足操作和安全生产要求，生产加工区应通风透气良好，可有效防范粉尘积聚；加工场所布局应符合相应的生产加工流程要求，原辅料区、生食加工区、成品区等应分开，一般作业区和准清洁作业区应分隔，避免交叉污染。

11. 库房应当整洁，具备满足食品加工操作需要的通风、照明等设施，有良好的防潮、防火、防鼠、防虫、防尘等设施。应根据食品原料和产品保存需要配备必要的冷藏或冷冻设施。

12. 与原料、半成品、成品接触的设备与用具，应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制作，并应易于清洁和保养；设备、工器具等与食品接触的表面应使用光滑、无吸收性、易于清洁保养和消毒的材料制成。

13. 直接接触食品的塑料包装容器工具等制品、纸包装容器等制品应从具有合法生产资质的企业采购，履行进货查验义务，使用符合食品安全标准的材料进行食品包装。

14. 适用标准

GB2760-2024 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》

GB2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB2763-2021 《食品中农药最大残留限量》

GB/T 40636-2021 《挂面》

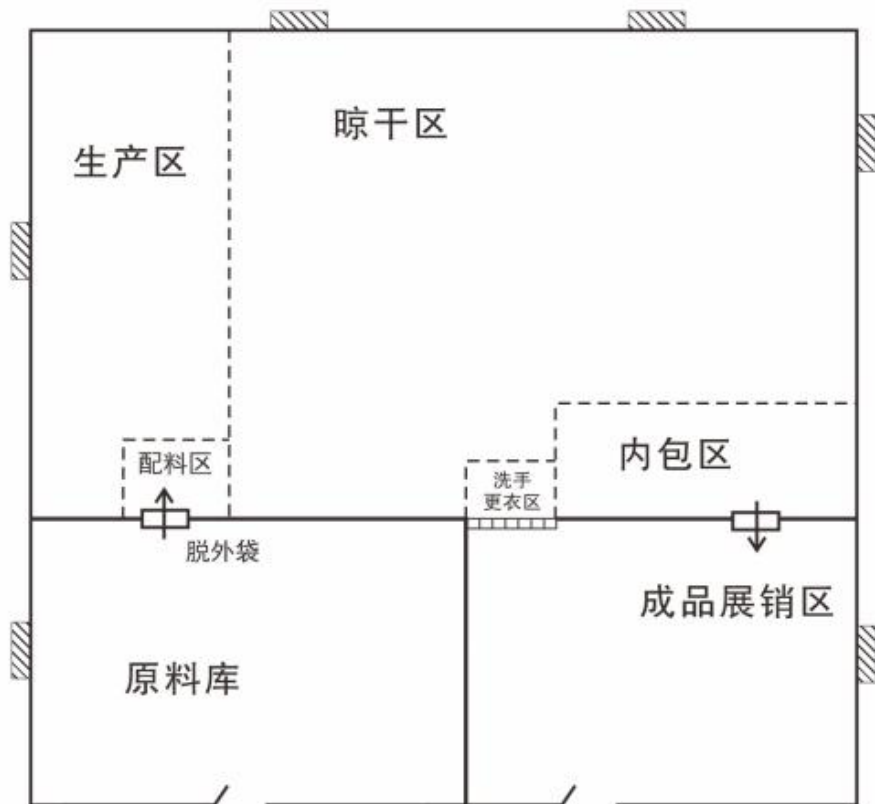
QB/T 5472-2020 《生湿面制品》

T/YYXM 0002-2024 《云阳花色挂面》

T/YYXM 0001-2022 《云阳鲜面》

制定备案的企业标准

15. 参考布局图：



普通挂面生产布局图

- 1、普通挂面（仅供参考，根据现场情况，因地制宜进行合理调整）
- 2、对应普通挂面工艺流程
- 3、有添加剂的，增设食品添加剂专柜存放。（原料库）

物流通道：

人流通道：

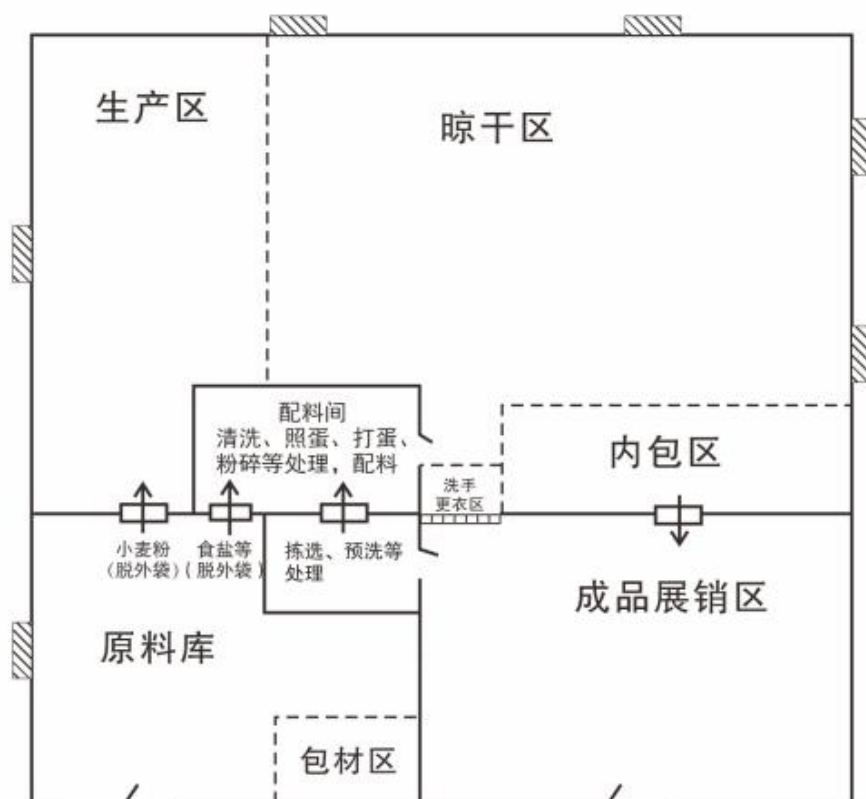
窗户： （窗户位置根据实际调整确保各区域通风透气和采光；安装纱网防鼠防蝇。）

墙体： （原则上应上封到顶，结合实际，可设不低于1.5米墙体加上部细密丝网（40目以上）

..... 同一洁净度区域可根据实际情况或不设墙体，划定区域，分区操作或贮存

挡鼠板：高度不低于60cm

注：以上图示仅供参考，不同小作坊有不同的实际情况，应满足布局合理，不存在交叉污染，请各所结合实际开展指导。粉尘在密闭空间浓度过高易发生爆炸、火灾等安全风险，务必注意防控（空间不得密闭，保持良好通风条件，有条件增设防爆装置为佳。）



花色挂面生产布局图

- 1、花色挂面（仅供参考，根据现场情况，因地制宜进行合理调整）
- 2、对应花色挂面工艺流程（以添加畜禽蛋、水果、蔬菜为例）
- 3、有添加剂的，增设食品添加剂专柜存放（原料库）

物流通道：↑

人流通道：— —

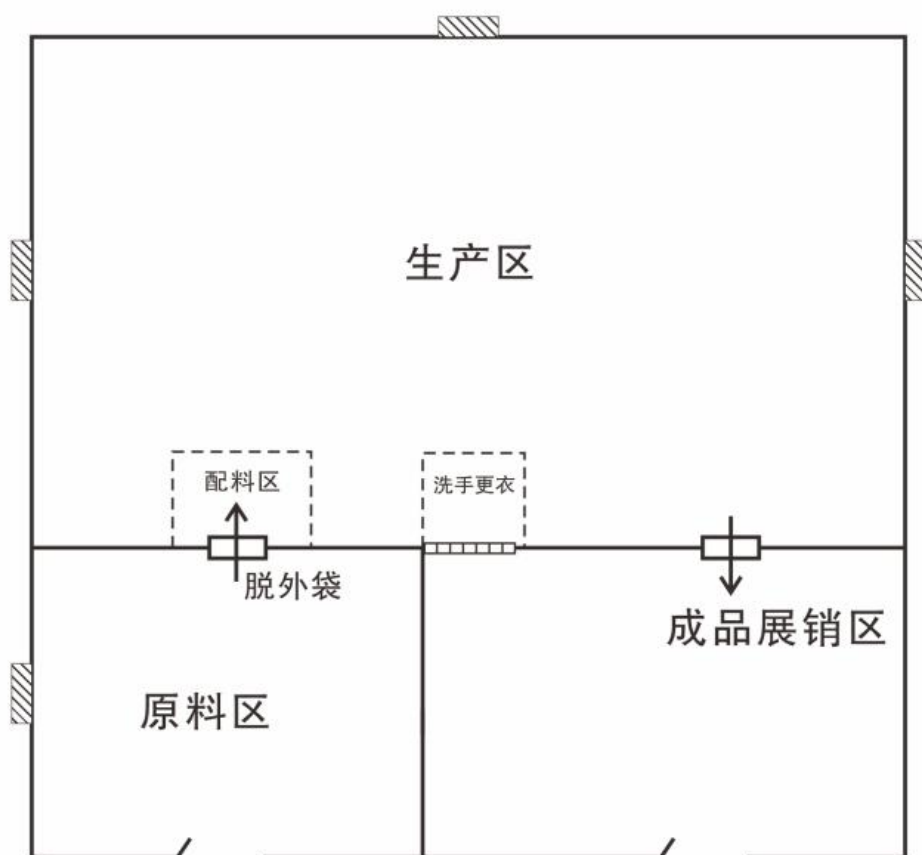
窗户：▨（窗户位置根据实际调整确保各区域通风透气和采光；
安装纱网防鼠防蝇。）

墙体：——（原则上应上封到顶，结合实际，可设不低于1.5米墙体加上部细密丝网（40目以上）

----- 同一洁净度区域可根据实际情况或不设墙体，划定区域，
分区操作或贮存

▤ 挡鼠板：高度不低于60cm

注：以上图示仅供参考，不同小作坊有不同的实际情况，应满足布局合理，不存在交叉污染，请各所结合实际开展指导。粉尘在密闭空间浓度过高易发生爆炸、火灾等安全风险，务必注意防控（空间不得密闭，保持良好通风条件，有条件增设防爆装置为佳。）



生切面、面皮生产布局图（仅供参考）

图示说明同普通挂面小作坊布局图，以原料为小麦粉为例，面积与生产规模相适应

注：以上图示仅供参考，不同小作坊有不同的实际情况，应满足布局合理，不存在交叉污染，请各所结合实际开展指导。粉尘在密闭空间浓度过高易发生爆炸、火灾等安全风险，务必注意防控（空间不得密闭，保持良好通风条件，有条件增设防爆装置为佳。）

16. 云阳鲜面团体标准：



云阳鲜面团体标准

1 范围

本文件规定了云阳鲜面的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于本协会会员生产销售的云阳鲜面

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1355 小麦粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

云阳鲜面以小麦粉为主要原料，添加或不添加辅料，经配料、和面、压延、切条、切段、包装等工艺加工制成的各种形状的非即食鲜面。



云阳鲜面团体标准

4 质量要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

4.1.2 其它原辅料

应符合相应的国家标准及有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	白色、乳黄色、奶黄色	将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝。
食味	面本味，麦清香味，无异味	
状态	表面光滑，膨胀适中，结构细密	
适中性	软硬适中	
韧性	有咬劲和弹性	
粘性	咀嚼爽口不粘粘牙，柔软爽口	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	25-45	GB 5009.3
酸度/(以湿基计)(°T)	≤4.0	GB 5009.239
铅(以Pb计)(mg/kg)	≤0.18	GB 5009.12

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。



云阳鲜面团体标准

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按照 JJF 1070 的方法。

4.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.9 生产加工过程的技术要求

4.9.1 工艺流程：配料→和面→压延→切条→切段→包装

4.9.2 工艺要求

4.9.2.1 配料

根据产品配方称量不同质量的原辅料，经预混设备混合均匀。如需添加食盐等食品添加剂和营养强化剂，应按照配方要求和作业程序进行添加，其使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的要求。

4.9.2.2 和面

将初步混合好的配料投入和面设备，加入一定量的水，进行搅拌揉和。搅拌时间、幅度和频率依所用设备而定。和好的面团的水分控制在 25%~45%。

4.9.2.3 压延

根据产品的规格要求调整压延设备的辊间距，将和好的面进行反复压延。压延次数为 5~10 次，使面片表面光滑、平整，无破洞、无破边、无裂痕、无锈痕，厚度达到 0.5mm~3mm，左、中、右面带厚度极差 ≤ 30 μm，裂痕面积 ≤ 100 平方厘米。

4.9.2.4 切条

对压延后的面片进行切割成条。切出的面条应平整、光滑、粗细均匀、无并条、断条和粘连。

4.9.2.5 切段

对切条后的面条按产品规格要求进行切段。切成的长度应整齐，切口平滑。

4.9.2.6 包装

将切好的面条进行必要整理，称重计量后，按照产品定量规格进行包装。定量包装的净含量应符合 JJF 1070 的要求。



云阳鲜面团体标准

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

产品出厂前，由企业质检部门逐批随机抽取样品，样品总量不少于 2kg，样品分为 2 份，1 份供检验用，1 份供复检备用。型式检验加倍抽样。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官、水分、酸度、净含量。产品应经企业质检部门逐批检验合格并附合格证明后方可出厂。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为 4.2、4.3、4.7 中规定的所有项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 正常生产时每半年进行一次；
- 原料、配方及生产工艺有改变时；
- 停产半年后恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验结果全部符合本标准的要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准的要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格，不得复检。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

应符合 GB/T 191、GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 包装

应符合国家相关食品安全标准和有关规定。

6.3 运输和贮存

应符合 GB 31621 的规定。在符合本文件规定的条件下，常温下保质期 12 小时，0~4℃ 冷藏保质期 36 小时，冷冻保质期 5~7 天。

17. 云阳花色挂面团体标准:



云阳花色挂面团体标准

1、范围

本文件规定了云阳花色挂面的术语和定义、质量要求、检验及包装、运输、储存要求。

本文件适用于云阳县食品生产加工小作坊以小麦粉为主要原料，添加其他粮食、禽蛋、水果、蔬菜等食品原料中的一种或多种，添加（或不添加）食品添加剂，经过预处理、调粉（和面）、压延、切条、悬挂、干燥、包装（或不包装）等工艺加工制成的花色挂面。

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 1355 小麦粉

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

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/T 40636 挂面

DBS50/029 食品安全地方标准 食品生产加工小作坊通用卫生规范

3、术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

云阳花色挂面

以小麦粉为主要原料，添加其他粮食、禽蛋、水果、蔬菜等食品原料中的一种或多种，添加（或不添加）食品添加剂，经过预处理、调粉（和面）、压延、切条、悬挂、干燥、包装（或不包装）等工艺加工制成的食品。



云阳花色挂面团体标准

3.2

自然断条率

一定质量的花色挂面样品中，长度不足平均长度三分之二的部分占样品的质量分数。

3.3

熟断条率

T/YYXM 0002—2024

一定根数的花色挂面样品在规定条件下煮熟后，被煮断的根数占样品根数的百分数。

3.4

烹调损失率

一定质量的花色挂面样品在规定条件下煮熟后，流失在面汤中的干物质占样品的质量分数。

4、质量要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定

4.1.3 其他原辅料应符合相应的标准和规定。鼓励采用快速检测设备（或试剂）对原辅料质量安全进行检测。

4.2 感官要求

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具体产品应有的色泽，较均匀
气味	具体产品固有的气味，无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质
口感	煮熟后口感不沾。不雅礲



云阳花色挂面团体标准

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分 (%)	≤ 14.5
酸度 (mL/10g)	≤ 4.0
自然断条率 (%)	≤ 5.0
熟断条率 (%)	≤ 5.0
烹调损失率 (%)	≤ 15.0

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 和卫生行政部门相关公告的规定。

5 检验

5.1 色泽检验

取被测样品，在自然光下观察色泽，色泽均匀一致的，结果以“正常”表示，否则为“不正常”。对结果为“不正常”的应加以说明。

5.2 气味检验

取被测样品，在无异味环境下闻其气味，无酸味、霉味及其他异味的，结果以“正常”表示，否则为“不正常”。对结果为“不正常”的应加以说明。

5.3 杂质检验

取被测样品，在自然光下查看，正常视力无可见异物的，结果以“无”表示，否则为“有”。对结果为“有”的应加以说明。



云阳花色挂面团体标准

5.4 口感检验

按 GB/T 40636 附录 A 执行。

5.5 水分检验

按 GB 5009.3 执行。

5.6 酸度检验

按 GB 5009.239 执行。

5.7 自然断条率检验

按 GB/T 40636 附录 B 执行。

5.8 熟断条率及烹调损失率检验

按 GB/T 40636 附录 C 执行。

5.9 出厂检验

产品出厂前应至少进行色泽、气味、杂质的检验，检验合格后方可出

坊。

5.10 其他

每年至少向食品安全监管部门提交 1 份含安全指标的终产品检验报

告。

6 包装、运输、储存

6.1 包装

包装容器（袋）应用于干燥、清洁、无异味并符合国家食品卫生要求的材料，直接接触食品的包装材料应安全无毒、无害，符合相关法律法规和标准要求。

6.2 运输

运输工具应清洁、干燥、无毒、无异味；运输中不得与有毒有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输；运输中应轻装、轻卸、防晒、防雨。

6.3 储存

应存放于清洁、干燥、通风、阴凉、无异味的仓库中，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施，产品应离地、离墙贮存。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物质混放。

四、其他

本建设指南由云阳县商务委员会、云阳县市场监督管理局负责解释。

咨询电话：

云阳县商务委员会：023—55128392，023—55128603

云阳县市场监督管理局：023—55336773，023—55336775

