

DB33

浙 江 省 地 方 标 准

DB33/ 3008—2016

食品安全地方标准
火腿生产卫生规范

2016-12-29 发布

2017-03-29 实施

浙江省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准为首次发布。

食品安全地方标准

火腿生产卫生规范

1 范围

本标准规定了火腿生产企业选址与环境、生产加工场所、原辅料、生产加工过程、卫生管理、检验、贮存与运输等方面的基本卫生要求和管理准则。

本标准适用于本省范围内采用传统工艺或现代工艺生产火腿的企业。风腿生产企业参照执行。

2 术语和定义

2.1 火腿

以鲜（冻）猪后腿为原料，经原料处理、腌制、洗腿、晾晒（或风干）、整形、发酵、后熟等工艺加工而成的具有独特风味的非即食肉制品。

2.2 发酵

猪腿在自然或温度、湿度控制条件下经内源酶和微生物作用，使肉中的蛋白质、脂肪等发生降解，产生大量小分子降解物，形成火腿独特风味、色泽、质地的过程。

2.3 后熟

火腿发酵后在一定的条件下堆叠、放置以使火腿达到完全成熟，形成火腿特有风味的过程。

2.4 腿床

在腌制、成品存放等加工环节中用于堆放火腿的设施。

2.5 虫害

由昆虫、鸟类、啮齿类动物等生物（包括苍蝇、蟑螂、麻雀、老鼠等）造成的不良影响。

2.6 传统工艺

在自然环境条件下生产火腿的工艺。

2.7 现代工艺

在全封闭环境下，通过人工控制温度、湿度进行火腿生产的工艺。

3 选址与环境

应符合GB 14881和GB 12694的有关规定。

4 生产加工场所

4.1 设计和布局

4.1.1 根据产品工艺特点，设置原料验收处理间（用于原料冷却、解冻和修整）、腌制间、洗腿间（场所）、晒腿场（或风干间）、发酵间、后熟间、包装间、成品仓库、工器具清洗间，以及辅料、包装材料贮存等作业场所。加工分割小包装产品的，应设置专用车间。

4.1.2 各生产场所应根据工艺流程的要求，按原料验收处理、腌制、洗腿、晒腿（或风干）、发酵、后熟、包装等工序设置。

4.2 建筑内部结构

4.2.1 顶棚

4.2.1.1 使用无毒、无味、易清洗的材料建造。

4.2.1.2 原材料和加工场所的上方应避免设置裸露的水、电等配件管路；确需设置的，应有能防止灰尘散落及水滴掉落的装置或措施。

4.2.2 墙壁

4.2.2.1 墙面、隔断使用无毒、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；使用涂料的应具备无毒、防霉、不透水、不易脱落、易于清洁的特性。

4.2.2.2 墙壁、隔断和地面交界处易于清洗，能防止污垢积存。

4.2.3 门窗

4.2.3.1 门的表面平滑、防吸附、不渗透，并易于清洗、消毒。

4.2.3.2 门、窗须安装易于清洗和拆卸的纱门、纱窗等防虫害设施。

4.2.4 地面

使用防滑、不渗透、耐腐蚀、无毒的材料；表面无裂缝、无局部积水，易于清洗和消毒。

4.3 设施和设备

4.3.1 各生产车间（场所）卫生设施

4.3.1.1 原料验收处理间应有鲜腿冷却、冻腿解冻所需的搁架，搁架材料应选用不锈钢等易清洗、耐腐蚀的材料，必要时应有室内温度控制设施。

4.3.1.2 腌制间腿床或腌制架应使用不渗透、耐腐蚀、无毒的材料，腿床应有1%~2%的坡度。必要时应有室内温度控制设施。

4.3.1.3 洗腿间（场所）应有与生产工艺、产量相适应的浸腿、洗腿池（场地）和设施，所用材料应不渗透、耐腐蚀、无毒。

4.3.1.4 晒腿场地应平整、硬化，采用玻璃阳光房的应有通风设施。

4.3.1.5 发酵间、后熟间必要时应有通风、温湿度控制和监控设施。

4.3.1.6 所用火腿挂架应使用不渗透、耐腐蚀、无毒的材料。使用空心管材料的，两端应保持密封。

4.3.1.7 分割车间应有室内空气消毒及温度控制设施。

4.3.1.8 成品仓库应有窗帘等避光设施。

4.3.1.9 采用现代工艺生产的，应保持生产车间环境全封闭，并有与工艺相适应的温度、湿度控制设施。

4.3.2 供、排水设施

4.3.2.1 生产用水、污水或废水等管路系统应完全分离并明确标识以便区分。生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.3.2.2 排水方向由清洁区流向非清洁区，并保证排水畅通；不得有逆流以防止污染。排水系统入口应安装水封地漏，出口应有适当措施以降低虫害风险。

4.3.2.3 设置与生产规模相适应的污水处理设施，污水排放应符合国家相关规定。

4.3.3 个人卫生设施

4.3.3.1 更衣室

在生产作业区入口处设置员工更衣室；更衣室设个人衣物存放柜、鞋架。

4.3.3.2 鞋靴消毒池

生产作业区入口设置工作鞋靴消毒池，规格尺寸需满足必须通过消毒池才能进入作业区的要求。消毒池内可使用有效氯含量为 200-300mg/L 或 kg 的含氯消毒液。如无消毒池则应设置符合要求的换鞋设施才能进入作业区。

4.3.3.3 卫生间

根据实际需要设置卫生间，卫生间的结构、设施与内部材质应易于保持清洁；卫生间不得与生产作业区域直接连通。

4.3.3.4 洗手池

在生产作业区入口处和作业区内适当位置设置洗手、干燥设施，并配备洗手消毒液；用水应为流动水；作业区内的洗手设施开关采用非手动式。洗手池由光滑、不透水材质制成，并易于清洗消毒。在洗手设施位置张贴简明易懂的洗手方法标识。

4.3.4 清洗、消毒设施

应设有容器、工具和设备的清洗、消毒设施和冷、热水源。设施采用无毒、耐腐蚀、易清洗的材料制作。

4.3.5 通风、照明设施

应合理设置通风设备进气口位置，防止污染；进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩，并易于拆卸清洗。作业区内有充足的自然采光或人工照明，照明设施使用安全型设备或加装防护。

4.3.6 生产设备

使用无毒、无味、不吸水、耐腐蚀、易清洗的材料制作。

5 原料

5.1 猪腿应选用定点屠宰企业生产并经检疫合格的产品，并符合 GB 2707 的规定。使用进口猪腿原料的，必须经出入境检验检疫机构检验合格，并提供相关证书。

5.2 其他原料应符合国家食品安全标准和有关规定。使用食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

5.3 火腿皮面盖印所用印泥应符合食品安全要求。

6 生产加工过程

6.1 原料处理

6.1.1 猪腿原料解冻、修割应在原料验收处理间进行，冻腿应逐只分开解冻至适合腌制。

6.1.2 鲜腿应摊凉冷却至腿中心温度在 7℃ 以下。

6.1.3 修割时应去除残毛、筋膜、淤血和污物。

6.2 腌制

6.2.1 应对腌制间温度进行有效控制，防止腌制过程中肉制品腐败变质。采用传统工艺生产的，应在当年立冬至次年立春之间腌制。

6.2.2 用盐量宜控制在 1kg/10kg 净鲜腿以下。

6.2.3 上盐后应在腿床上进行堆叠或在架盘上腌制。

6.3 洗腿

6.3.1 浸腿水温宜控制在 16℃~22℃，并保持 10 小时以上。

6.3.2 洗腿应以流动水清洗。采用传统工艺的，水温宜控制在 25℃以下；采用现代工艺的，水温宜控制在 60℃以下。

6.4 晒腿（或风干）

6.4.1 晒腿应做好防尘、防蝇、防虫害措施。

6.4.2 采用玻璃阳光房晒腿的，应保持通风、干燥。

6.4.3 采用现代工艺生产的，风干间温度应控制在 25℃以下，湿度控制在 85%以下。

6.5 发酵

发酵间温度、湿度应符合工艺要求，并由专人负责监控。发酵期间，应做好防虫害措施。

6.6 后熟

6.6.1 后熟间应保持干燥、通风、避光，有防虫害措施，温度、湿度应符合工艺要求，并由专人负责监控。

6.6.2 对堆叠的火腿定期进行翻堆，并适时在火腿表面涂抹食用油。

6.7 成品分割、包装

6.7.1 经检验合格的火腿，用温水浸泡后，去除表面油渍物。

6.7.2 经清洗后的火腿，可采取烘房风干或自然风干方法进行干燥。

6.7.3 分割、内包装等过程应在低于 25℃环境下进行。

6.7.4 预包装产品应封口紧密，无渗漏、破损现象。

6.7.5 包装材料干燥、清洁、无毒且符合国家相关规定，在常温条件下不影响食品的安全。

6.7.6 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 等规定。

7 卫生管理

7.1 卫生管理制度

7.1.1 制定保障食品安全的卫生管理制度，并落实岗位责任制。食品卫生管理制度主要包括：从业人员健康管理和培训管理制度，生产加工场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度，食品、食品添加剂和食品相关产品采购、进货查验和台账记录制度，废弃物处置制度，虫害控制制度，食品安全自查制度，投诉召回制度，食品添加剂安全管理制度等。

7.1.2 定期对卫生管理制度执行情况和效果进行检查。

7.2 作业区内设施卫生管理

7.2.1 加工、包装、储运等设备及工器具、生产用管道应定期清洁消毒。

7.2.2 清洁消毒的工器具应妥善保管在工器具清洗间，避免交叉污染。

7.3 食品加工人员健康管理与卫生要求

7.3.1 食品加工人员上岗前须接受食品安全知识培训，按规定进行健康检查并取得健康证明。

7.3.2 食品加工人员卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

7.4 废弃物处理

- 7.4.1 盛装废弃物的容器应有特别标识或可明显区分，并加盖封闭，不得与盛装肉制品的容器混用，防止交叉污染。
- 7.4.2 在适当地点设置废弃物临时存放设施；废弃物应及时清除。
- 7.4.3 废弃物放置场所应防止虫害的孳生，防止污染食品和水源。
- 7.4.4 废弃物应进行无害化处理或交由有资质的废弃物处理单位处理。

7.5 虫害控制

- 7.5.1 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。
- 7.5.2 绘制虫害控制平面示意图，指示室内捕鼠器、室外毒饵投放点等位置。
- 7.5.3 各生产场所及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、灭蝇灯等），防止鼠类昆虫等侵入。定期检查加工场所和周围环境中虫害出没的痕迹。作业区内若发现有虫害时，应追查其来源，消除隐患。
- 7.5.4 定期进行除虫灭害工作并做好记录。
- 7.5.5 优先采用物理、机械方法消除虫害，必要时可采用化学方法。使用各类杀虫剂或其他药剂前，应做好预防措施避免对人身、食品、设备工具造成污染。不慎污染时，应将被污染的设备、工具彻底清洗，消除污染。
- 7.5.6 生产过程不得将有毒有害物质用于火腿及加工场所、设施设备。

8 检验

火腿成品应经检验合格。

9 贮存和运输

- 9.1 仓库应使用无毒、坚固的材料，依据原料、成品、包装材料等性质的不同分设贮存场所；地面平整，应保持通风、阴凉、干燥，做到防高温、防虫、防鼠。
 - 9.2 产品采用堆码法或悬挂法放置，并定期检查和翻堆。
 - 9.3 贮存、运输和装卸产品的容器、工具和设备须安全、无害，保持清洁，防止污染。
 - 9.4 产品运输过程中避免日晒、雨淋；不得与有毒、有害、有异味或影响食品安全的物品混装运输。
-