

DB52

贵州省地方标准

DBS52/ 026—2017

食品安全地方标准 贵州省凉拌菜加工卫生规范

Local food safety standards—Hygienic specifications of cold dishes
processing in Guizhou

2017 - 12 - 29 发布

2018 - 06 - 28 实施

贵州省卫生和计划生育委员会

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 选址	1
5 环境	1
6 设施与设备	2
7 卫生管理	2
8 食品原料与食品添加剂	3
9 凉拌菜的贮存	3
10 加工过程控制	3
11 留样要求	4

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由贵州省食品药品检验所提出。

本标准由贵州省卫生和计划生育委员会归口。

本标准起草单位：贵州省食品药品检验所、贵州省食品药品监督管理局稽查局。

本标准主要起草人：王俊、滕钰、刘敏、周映佑、罗曼、徐洪、黄婕、薛咏兰、柯学丽、陈万里、马韵韵、高源、肖丹、陶红、周虎、田国光、商崇伟、金鑫。

食品安全地方标准 贵州省凉拌菜加工卫生规范

1 范围

本标准规定了凉拌菜加工的术语和定义、选址、环境、设施与设备、卫生管理、食品原料与食品添加剂、凉拌菜的贮存、加工过程控制等要求。

本标准适用于贵州省内加工凉拌菜的餐饮服务单位和个人（应当依法取得食品经营许可证，许可项目含冷食类食品制售）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

凉拌菜

指采用以蔬菜类、豆类、坚果类、熟肉类、蛋类、水产品类等产品及其加工品为原料，添加调味料进行混拌后，一般无需加热即可直接食用的菜肴。不包括装饰的花边。

4 选址

凉拌菜加工场所的选址应符合GB 14881-2013中3.1的相关规定。

5 环境

5.1 凉拌菜加工场所应为独立隔断专间（以下简称专间）。

5.2 专间入口处应设置有洗手、消毒、更衣设施，最好设置通过式预进间。

5.3 专间应设置可开闭的用于内外食品传送的窗口，其它的窗户应为封闭式。

5.4 专间的墙壁应由浅色、不吸水、易清洗和耐用的材料制成墙裙，并应铺设到墙顶。专间地面、墙面、天花板应使用无毒、无味、易于清洁和防霉的材料制成或覆涂。

5.5 专间的操作台面应易于清洁和消毒。

6 设施与设备

6.1 加工使用的水质应符合 GB 5749 的要求。

6.2 专间应配备空气消毒设备（如紫外线灯、臭氧发生器等）。

6.3 专间应配备净水设施或设备（或者配备瓶/桶装纯净水、经煮沸冷却后的生活饮用水）。

6.4 专间应配备独立空调系统（用于控制专间温度保持在 25℃ 以下）。

6.5 专间应配备专用冷藏设施。

6.6 专间应配备餐饮具、容器及相关工具的消毒设施。

6.7 专间盛放污物和废弃物的容器应是密闭的和非手触摸式的（如脚踏式、肘动式或感应式等）。

6.8 专间不得设置明沟，下水管道应是密闭的，地漏应能防止固体废弃物进入及浊气逸出（带水封地漏）。

6.9 专间应设置足够数量的洗手设施，其位置应设置在方便员工的区域。其附近应设有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施。洗手设施的材质应为不透水材料，结构应易于清洗。水龙头宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手触动式开关，并宜提供温水。

6.10 专间应配备三防（防蝇、防鼠、防尘）设施。

7 卫生管理

7.1 卫生管理制度

7.1.1 应符合 GB 14881-2013 中 6.1 的相关规定。

7.1.2 专间要指定适宜的、经过培训的专人负责管理。

7.2 专间及设施设备卫生管理

7.2.1 应符合 GB 14881-2013 中 6.2 的相关规定。

7.2.2 使用的餐饮具、容器及相关的加工工具每次使用后应清洗消毒，并放置在专用场所妥善保管。

7.2.3 消毒后餐饮具、容器及相关加工工具应符合 GB 14934 的规定。

7.2.4 使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 有关要求。

7.2.5 专间的环境及设施设备应及时清洁，保持良好清洁状况。

7.3 加工人员健康管理及卫生要求

7.3.1 应符合 GB 14881-2013 中 6.3 的相关规定。

7.3.2 加工人员应进行健康检查并取得有效健康证明，上岗前应接受食品安全等知识培训并取得有效知识培训证明。

7.3.3 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品安全的疾病或治愈后，方可重新上岗。

7.4 来访者

应符合GB 14881-2013中6.3.3的相关规定。

7.5 虫害控制

应符合GB 14881-2013中6.4的相关规定。

8 食品原料与食品添加剂

8.1 一般要求

应符合GB 14881-2013中7.1的相关规定。

8.2 食品原料

8.2.1 应符合GB 14881-2013中7.2的相关规定。

8.2.2 需要直接接触凉拌菜成品的用水，应使用净水设施或设备处理的水、瓶/桶装饮用纯净水、经煮沸冷却后的生活饮用水。

8.2.3 所用制作凉拌菜的原料应清洁，其质量应符合国家有关食品安全标准和规定的要求，采购时做好索证索票、进货查验和采购记录。

8.2.4 不得掺杂、掺假、使用非食用物质。

8.2.5 不得使用过期、无标签标识和包装不密封的调味品。

8.2.6 禁止经营生食畜禽肉和畜禽血。

8.2.7 不得将回收后的食品经加工后再次销售。

8.2.8 不得使用外购散装直接入口的熟食制品。

8.3 食品添加剂

8.3.1 应符合GB 14881-2013中7.3的相关规定。

8.3.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

9 凉拌菜的贮存

9.1 应符合GB 14881-2013中10.1的相关规定。

9.2 加工完成后的生食海产品应放置在密闭容器内冷藏保存，或者放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存时，加工后至食用的间隔时间不得超过1小时。

9.3 其它凉拌菜成品加工完成到食用前不应超过2小时。

9.4 剩余尚需使用的熟制加工食品应存放于专用冰箱中冷藏或冷冻，食用前应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃，保持时间不低于15秒，未经充分加热的熟食品不得食用。

10 加工过程控制

10.1 专间每餐(或每次)使用前应对空气和操作台进行消毒后才能投入使用。

10.2 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不得进行加工。

10.3 食品原料应进行清洁处理(采用符合有关国家规定的清洗剂和消毒剂，去除食品原料表面污垢，并用净化水、瓶装/桶装纯净水或者煮沸的生活饮用水冲洗清洁)。清洁处理后的食品原料置于洁净容器中，方可进入专间。

- 10.4 加工好的凉拌菜成品应从专间传递窗传出。
- 10.5 应将使用后餐饮具、容器及相关的加工工具清洗消毒。
- 10.6 应对使用后的环境及设施设备进行清洁，及时清理加工剩余的废弃物，保持专间的清洁卫生。

11 留样要求

- 11.1 学校食堂（含托幼机构食堂）、超过 100 人的建筑工地食堂、集体用餐配送单位、中央厨房、重大活动餐饮服务和超过 100 人的一次性聚餐，每餐次的凉拌菜应留样。
 - 11.2 留样应盛放于清洁消毒后的密闭专用容器内，放置在专用冷藏设施中，在冷餐条件下存放 48 小时以上，留样不少于 100 克，并记录留样名称、留样量、留样时间、留样人员等。
-

