

DB52

贵州省地方标准

DBS52/ 027—2017

食品安全地方标准 贵州省食用冰加工卫生规范

Local food safety standards—Hygienic specifications of edible ice
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	2
6 设施与设备	2
7 卫生管理	2
8 食用冰原料水与添加剂要求	3
9 加工过程控制	3

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、徐洪、薛咏兰、周映佑、罗曼、滕钰、黄婕、刘敏、柯学丽、高源、肖丹、陈万里、陶红、周虎、田国光、商崇伟、金鑫。

食品安全地方标准 贵州省食用冰加工卫生规范

1 范围

本标准规定了食用冰加工过程中的术语和定义、选址、环境、设施与设备、卫生管理、食用冰原料与食品添加剂、加工过程控制等要求。

本标准适用于贵州省内加工食用冰的餐饮服务单位和个人（应当依法取得食品经营许可证）。

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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

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

3 术语和定义

3.1

食用冰

以净水设施或设备处理的水、瓶（桶）装饮用水（纯净水）或者经煮沸冷却后的生活饮用水为原料经制冰机加工或冷冻设施冷冻制成的冷冻食用冰块。

3.2

冷冻

在冰点温度以下，以保持食用冰状态贮存的过程，冷冻温度的范围应在 $-20\text{ }^{\circ}\text{C}\sim-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ 之间。

3.3

制冰区域

食用冰加工的场所，只存放制冰相关设备（设施）、容器、工具等。

4 选址

制冰区域的选址应符合GB 14881-2013中3.1的相关规定。

5 环境

应设置专门的制冰区域，面积应与产品供应量相适应，下水管道应是密闭的，地面、墙面、天花板应由无毒、无味、易于清洁且防霉材料制作或覆涂。

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 应有专用的制冰设备（设施）。
- 6.3 应有专用的供水和排水管路。
- 6.4 使用净化水为原料的，应安装净水设备（设施）。净水设备（设施）应定期进行维护保养，过滤材料等应按要求定期更换。
- 6.5 应有专用盛装食用冰的容器和取食用冰的工具。
- 6.6 制冰区域需放置盛放污物和废弃物的容器时，必须是密闭的和非手触摸式的（如脚踏式、肘动式或感应式等）。
- 6.7 制冰区域配备三防（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 制冰区域要指定适宜的、经过培训的专人负责管理。

7.2 制冰区域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 使用的加工工具每次使用后应清洗消毒，并放置在专用容器内妥善保管。消毒后的加工工具应符合 GB 14934 的规定。使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 有关要求。
- 7.2.3 制冰区域的环境及设施设备应及时清洁，保持良好清洁状况。

7.3 加工人员健康管理与健康要求

- 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 食用冰原料水与添加剂要求

8.1 食用冰原料水应为净水设施或设备处理的水、瓶（桶）装饮用水（纯净水）或者经煮沸冷却后的生活饮用水。

8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的相关规定。

9 加工过程控制

9.1 进入制冰区域工作时，操作者穿戴洁净的工作衣帽和口罩，操作前应进行洗手消毒，操作中若接触到非洁净的物品后应立即洗手消毒。

9.2 相关设备设施、容器和工具等要定期清洗消毒，并做好登记记录。盛装容器和取用工具等使用后应清洗消毒，并放置在专用场所妥善保管。

9.3 所需食用冰必须当天制备，按需量制备，当天下班时应把剩余的冰块清理出来，防止反复制冰。制取的食用冰应该是色泽均匀透明或略透明、肉眼看纯净无杂质、无异味。

9.4 应保持制冰区域及周围环境干净整洁，并及时清理不相关物品。



