

DB36

江西省地方标准

DB36/ 1090—2018

食品安全地方标准
南酸枣糕生产卫生规范

2018-12-18 发布

2019-07-01 实施

江西省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准为首次发布。

食品安全地方标准

南酸枣糕生产卫生规范

1 范围

本标准规定了南酸枣糕的术语和定义、生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和和管理准则。

本标准适用于南酸枣糕的生产。

2 术语和定义

GB 14881—2013中的术语和定义适用于本标准。

2.1 南酸枣

学名*Choerospondias axillaris* (Roxb.) Burt et Hill, 又名五眼果、五眼睛果、山桉果、酸枣、山枣、鼻涕果、醋酸果等, 属于无患子目漆树科南酸枣属植物。

2.2 选果

挑选无病变、无虫害、无腐烂、无霉变或其他质变、适合加工的南酸枣果实。

2.3 洗果

用水将南酸枣果实表面清洗干净。

2.4 烫果

用热水漂烫南酸枣果实, 并保持一定时间, 使果皮破裂。

2.5 脱皮

采用人工、机械或其他方式去除南酸枣果实的果皮。

2.6 脱核

采用人工、机械或其他方式去除南酸枣果实的果核。

2.7 熬糖制浆

将糖和(或)淀粉糖加热熬制成糖液, 加入到经脱核等前处理后的原料中搅拌成果浆。

2.8 置盘

将熬糖制浆所得的果浆倒入盘中, 刮平成型。

2.9 南酸枣糕

以南酸枣果实为主要原料($\geq 30\%$), 不添加果胶等食用胶, 经选果、洗果、烫果(不烫果)、冷冻(不冷冻)、脱皮(不脱皮)、脱核、熬糖制浆、置盘、干燥、灯检(不灯检)、分切、包装等工序制成的产品。

3 选址及厂区环境

应符合GB 14881—2013中第3章的规定。

4 厂房和车间

4.1 设计和布局

4.1.1 应符合GB 14881—2013中4.1的规定。

4.1.2 可根据生产工艺需要，设置原料库、选果、洗果、烫果、冷冻、脱皮、脱核、熬糖制浆、置盘、干燥、灯检、分切、内包装、外包装和成品库等车间或区域。

4.1.3 厂房和车间应明确划分清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区。清洁作业区包括置盘、干燥、灯检、分切和内包装等车间或区域。准清洁作业区包括烫果、脱皮、脱核、熬糖制浆等车间或区域。一般作业区包括选果、洗果、原料库、半成品（脱核全果、果肉、果皮）储存库、外包装和成品库等车间或区域。

4.2 建筑内部结构与材料

4.2.1 应符合GB 14881—2013中4.2的规定。

4.2.2 有排水或废水流经的地面、易潮湿或需要经常清洗的地面及与水有接触的墙面应采用易清洗、耐酸材料。

5 设施与设备

5.1 设施

5.1.1 应符合GB 14881—2013中5.1的规定。

5.1.2 应设置适当的排水坡度和排水系统防止积水。

5.1.3 熬糖制浆、置盘、干燥、灯检、分切和内包装车间或区域，应分别设置环境清洁和人员手部清洁的设施，避免交叉污染。

5.1.4 清洁作业区和准清洁作业区应合理配置有效的紫外或臭氧消毒设施。

5.1.5 烫果、熬糖制浆、置盘和干燥车间或区域应配置相应的通风或排气设施。

5.1.6 熬糖制浆、置盘、干燥、灯检和分切车间或区域应配置热水清洁设施。

5.1.7 应配备与生产能力相适应的供热系统。

5.2 设备

5.2.1 应符合GB 14881—2013中5.2的规定。

5.2.2 直接接触或邻近裸露南酸枣半成品（脱核全果、果肉、果皮）和成品的生产设备表面、设施表面和工器具等应使用易清洗、耐酸材料。

6 卫生管理

6.1 应符合GB 14881—2013中第6章的规定。

6.2 熬糖制浆、置盘、干燥、灯检、分切、内包装等工序的操作人员应每工作2小时洗手消毒或更换手套一次。

7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

7.1 应符合GB 14881—2013中第7章的规定。

7.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

7.3 直接接触食品的包装材料（糯米纸等）应与其他卫生要求不同的包装材料分别放置，并采取必要的控制措施保证贮存过程中不被污染，其措施应能保证包装材料在接触食品时不引起新的污染。

8 生产过程的安全控制

8.1 产品污染风险控制

8.1.1 应符合GB 14881—2013中8.1的规定。

8.1.2 应建立对关键控制点如原料及半成品储存、置盘、干燥、分切、内包装等工序的产品污染风险控制制度，并形成文件。

8.1.3 南酸枣果实、半成品（脱核全果、果肉或果皮）应采取适当有效的措施进行储存，防止发酵、霉变、腐烂、变质。

8.1.4 干燥应采用干燥设备或设施，不宜晒干。

8.1.5 置盘、分切、内包装等工序，工作人员应佩戴口罩，防止飞沫对产品造成污染。

8.1.6 南酸枣糕的表层宜用糯米纸进行内包装，防止产品与包装材料的粘连。

8.2 生物污染的控制

8.2.1 清洁和消毒

8.2.1.1 应符合GB 14881—2013中8.2.1的规定。

8.2.1.2 每日生产或每班次完工后，应及时清洁脱皮、脱核、熬糖制浆、置盘、干燥、分切车间或区域以及相关设备。

8.2.1.3 选果、洗果、脱皮、脱核、熬糖制浆和置盘生产过程中所产生的废弃物，如烂果、干果、病变果、霉变果、皮渣、果核、废糖浆、废果浆、树枝叶等应及时清理出生产区。

8.2.2 食品加工过程的微生物监控

8.2.2.1 应符合GB 14881—2013中8.2.2的规定。

8.2.2.2 南酸枣糕加工过程的微生物监控程序可参照附录A的规定。

8.3 化学污染的控制

应符合GB 14881—2013中8.3的规定。

8.4 物理污染的控制

应符合GB 14881—2013中8.4的规定。

8.5 包装

应符合GB 14881—2013中8.5的规定。

9 检验

9.1 应符合GB 14881—2013中第9章的规定。

9.2 在熬糖制浆、干燥工序中宜定期检验糖液糖度及产品水分。

9.3 南酸枣糕产品质量应符合GB 14884、GB/T 10782的规定。

10 贮存和运输

10.1 应符合GB 14881—2013中第10章的规定。

10.2 南酸枣半成品（脱核全果、果肉和果皮）不可裸露贮存。

11 产品召回管理

应符合GB 14881—2013中第11章的规定。

12 培训

应符合GB 14881—2013中第12章的规定。

13 管理制度和人员

应符合GB 14881—2013中第13章的规定。

14 记录和文件管理

应符合GB 14881—2013中第14章的规定。

附录 A

南酸枣糕加工过程的微生物监控程序指南

A.1 南酸枣糕加工过程微生物监控要求见表A.1。

表 A.1 南酸枣糕加工过程微生物监控要求

监控项目		建议取样点 ^a	建议监控微生物指标 ^b	建议监控频率 ^c	建议监控指标限值
环境的微生物监控	食品接触表面	食品加工人员的手部、工作服、手套、传送皮带、工器具及其他直接接触食品的设备表面	菌落总数、大肠菌群	每周至少一次	结合生产实际情况确定监控指标限值
	与食品或食品接触表面邻近的接触表面	设备外表面、支架表面、控制面板、零件车等接触表面	菌落总数、大肠菌群	每月至少一次	结合生产实际情况确定监控指标限值
	加工区域内的环境空气	清洁作业区	沉降菌	每月至少一次	结合生产实际情况确定监控指标限值
过程产品的微生物监控		分切后的待包装产品	菌落总数、大肠菌群	每月至少一次	结合生产实际情况确定监控指标限值
^a 可根据食品特性以及加工过程实际情况选择取样点。 ^b 可根据需要选择一个或多个指示菌实施监控。 ^c 可根据具体取样点的风险确定监控频率。					

A.2 微生物监控指标不符合情况的处理要求：各监控点的监控结果应当符合监控指标的限值并保持稳定，当出现轻微不符合时，可通过增加取样频次等措施加强监控；当出现严重不符合时，应当立即纠正，同时查找问题原因，以确定是否需要微生物监控程序采取相应的纠正措施。