

DB33

浙 江 省 地 方 标 准

DB33/3010—2020

食品安全地方标准
粽子生产卫生规范

2020-03-26 发布

2020-06-25 实施

浙江省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准以 GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》为依据，结合浙江省粽子生产企业现状制定。

本标准为首次发布。

食品安全地方标准

粽子生产卫生规范

1 范围

本标准规定了粽子生产加工过程中原辅材料和包装材料采购、生产加工、包装、产品检验、贮存和运输、出厂销售等环节的场所、设施、人员的基本要求和和管理准则。

本标准适用于粽子生产企业，不适用于食品小作坊。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 粽子

以糯米和/或其他谷物等为主要原料，添加或不添加豆类、果仁、肉禽蛋及其制品、水产品、果蔬及其制品等配料，辅以粽叶成型蒸煮熟制而成的产品。

2.2 粽叶

指粽子生产过程使用并与粽子一起蒸煮的箬叶或符合食品相关要求的植物叶，是形成粽子风味的重要辅助物，包括：箬叶、竹壳、荷叶和芦苇叶等。

2.3 扎线

粽子包裹过程中用以捆扎定型的棉线或符合食品安全相关要求的其他绳线。

2.4 裹粽

指先将粽叶弯折成斜状，再把拌料后的原料或半成品加入其中，然后包裹扎线成型的工艺。

2.5 生粽

指完成裹粽工艺后未经蒸煮成熟的粽子。

2.6 速冻

使产品迅速通过其最大冰结晶区域，当产品中心温度达到-18℃ 时，完成冻结加工工艺的冻结方法。

2.7 新鲜粽

指蒸煮熟制后未经速冻、真空包装等方式处理，在常温下贮存和销售的粽子。

2.8 速冻粽

指蒸煮熟制后经速冻工艺处理并冷冻贮藏的粽子。

2.9 真空粽

指经抽真空包装和灭菌达到商业无菌要求的粽子。

3 生产加工场所

3.1 选址及厂区环境

应符合 GB 14881—2013 中第 3 章的相关规定。

3.2 厂房和车间

3.2.1 应符合 GB 14881—2013 中第 4 章的相关规定。

3.2.2 应设有粽叶仓库、原辅料仓库、成品仓库和生产加工车间。设置独立的预处理车间、包裹车间、蒸煮车间、冷却间和包装车间。

3.2.3 生产车间内设备与设备之间、设备与墙壁之间，应留有适当的通道或工作空间，便于员工操作（包括清洁、清洗、消毒、机械维护保养），便于物料输送。

3.3 设施与设备

3.3.1 应配备与生产能力相适应的粽叶清洗、原辅料预处理、裹粽、蒸煮、冷却、速冻、抽真空、灭菌和冷藏等设施设备。（如干粽叶浸泡池、粽叶清洗机、切肉机、淘米设施、大米拌料设备、肉料拌料设备、裹粽用料盆、裹粽操作台、不锈钢高压蒸煮锅、速冻设备、抽真空设备、灭菌设备和冷库等）。

3.3.2 应配备与生产能力相适应的周转容器和运输工具。

3.3.3 车间内生产用水应符合 GB 5749 规定。

4 卫生管理

应符合 GB 14881—2013 第 6 章的相关规定。

5 生产加工过程

5.1 原辅材料和包装材料的采购

5.1.1 采购原辅材料应当建立进货查验记录制度，应当查验供货者的许可证和产品合格证明。不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原辅材料。如实记录原辅材料的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

5.1.2 采购的原辅材料应符合相关国家标准、行业标准或地方标准要求。

5.1.3 食品添加剂应符合相关标准要求。食品添加剂的使用应符合 GB 2760 要求。

5.1.4 粽叶应无异味、无霉变，不使用化学物质进行返青和或增香处理。扎线应使用棉线、麻线或符合食品相关产品要求的材料。其他包装材料应符合相关国家规定。

5.2 原辅材料的贮存

5.2.1 糯米应贮存于地面平整、阴凉、干燥的仓库，与湿区有效隔离，按批次分类存放。做好防霉、防虫、防鼠、防鸟的工作，保持贮存工具清洁卫生，所用贮存工具应当便于

清理。

5.2.2 干粽叶应贮存于地面平整、阴凉、干燥的仓库，离地离墙，按批次分类存放，避免阳光直射。冰鲜粽叶应存放于-18℃以下冷藏库，不得与有害、有异味的物质混放。仓库和冷藏库做好防霉、防虫、防火的工作。

5.2.3 冷鲜肉应存放于 0—4℃冷藏库。库内垛与垛、垛与壁之间留有一定空隙，便于冷气流动。

5.2.4 速冻原辅料应存放于-18℃以下冷藏库。库内垛与垛、垛与壁之间留有一定空隙，便于冷气流动。

5.2.5 其他原辅料仓库，应地面平整、阴凉、干燥，便于通风换气，有防霉、防鼠、防虫和防鸟设施。

5.2.6 原辅料仓库应设专人管理，建立管理制度，定期检查库存原辅料，及时处理变质和超过保质期的原辅料。按时清扫、消毒、通风。

5.2.7 原辅料应离地、离墙，垛与垛之间也应有适当间隔。各种原辅料应按品种按批次分类分批贮存，每批原辅料均有明显标志，应遵循先进先出的原则，同一库内不得贮存相互影响风味的原辅料。

5.3 预处理

5.3.1 原辅料使用前应进行验收并根据实际要求进行挑拣和清洗处理。

5.3.2 干粽叶使用前应在水中浸泡并双面清洗。预处理后的粽叶应柔韧、清洁卫生，不沾附枝叶、枝梗、虫子、砂子、污迹等杂质。清洗后的粽叶应与未清洗的粽叶区分堆放，以防混淆。浸泡和清洗后的粽叶应 24 小时内投入使用。

5.3.3 糯米使用前首先进行淘米或湿润并沥水处理，然后再加入调味料搅拌。沥水后的糯米应湿润均匀无滴水现象。湿润后的糯米应避免风吹并于 4 小时内投入使用。

5.3.4 肉品预处理车间应独立设置，车间温度控制在 25℃以下。肉品预处理用工具应单独清洗消毒。

5.3.5 其他馅料的处理过程应符合 GB 14881—2013 的相关规定。

5.4 裹粽

5.4.1 将粽叶折叠成斜状型，不漏底。加入的料、馅应根据规格要求进行定量。包扎时松紧适度。包裹完成的生粽应于 8 小时内进入下道工序。

5.4.2 裹粽车间温度应控制在 25℃以下。

5.4.3 裹粽用工具和计量设备应每班清洗消毒。对刀具、指套、手套等容易混入产品的工具除了清洗消毒外实行每班班前登记班后检查。

5.5 蒸煮

5.5.1 蒸煮车间应安装排热设施。蒸煮过程释放的蒸汽和热量应直接排出车间。

5.5.2 企业应根据自身条件确定粽子蒸煮的压力、温度和时间参数，并应加以验证。

- 5.5.3 蒸煮锅内每层粽子框之间留有一定空隙便于热量传送。
- 5.5.4 蒸煮过程按蒸煮参数要求进行。监测并记录蒸煮过程的压力、温度和时间。
- 5.5.5 蒸煮过程使用的水应每天更换。蒸煮车间应设置生粽入口和熟粽出口，分别通往裹粽车间和熟粽冷却间。
- 5.5.6 蒸煮粽子不得使用速冻粽再加热后用作新鲜粽销售。
- 5.6 冷却**
- 5.6.1 冷却场所应阴凉、防尘、防蝇、防鼠、保持清洁卫生。
- 5.6.2 冷却场所应安装通风设施或冷却设备。
- 5.6.3 冷却用机械通风的取风口应离地 2 米以上。
- 5.7 速冻**
- 5.7.1 应符合GB 31646的相关规定。
- 5.7.2 所使用的速冻装置应能达到-30℃以下。
- 5.7.3 速冻并能使产品中心温度最终达到-18℃以下。
- 5.7.4 监测并记录速冻时间和速冻后的粽子的中心温度。
- 5.8 抽真空灭菌**
- 5.8.1 应符合GB 8950的相关规定。
- 5.8.2 灌袋车间按清洁区管理。所用内包材应符合食品相关产品要求。
- 5.8.3 真空包装用的新鲜粽应使用冷却后 24 小时内的新鲜粽；真空包装用的速冻粽应使用二分之一保质期内的速冻粽，不得使用销售环节召回的速冻粽。
- 5.8.4 企业应根据自身条件确定灭菌的温度、压力和时间参数并加以验证；监测并记录灭菌过程的温度、压力和时间。
- 5.8.5 抽真空灭菌后的粽子应不漏气、不胀袋，符合商业无菌要求。
- 5.9 包装**
- 5.9.1 新鲜粽应存放于专用的周转容器，周转容器应符合食品相关产品要求，并定期清洗消毒。新鲜粽灌装区应符合清洁区要求。
- 5.9.2 速冻粽内包材应符合食品相关产品要求。速冻粽内包装车间应符合清洁区要求，温度达到 25℃ 以下。
- 5.9.3 真空粽外包装箱高度应高于内装产品高度，内装产品应宽松避免真空粽受到挤压而发生破袋漏气。
- 5.9.4 预包装销售的粽子标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。非预包装粽子应当在容器、外包装上标明产品名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。
- 5.10 产品检验**
- 5.10.1 应设立检验室，配备满足出厂检验项目要求的检测设备，或委托有资质的检测机

构进行检验，并建立产品检验制度。产品经检验合格后方可出厂销售，未经检验或检验不合格的不得出厂销售。

5.10.2 应当建立粽子出厂检验记录制度，妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。

5.11 人员

5.11.1 从业人员健康管理与卫生要求应符合 GB 14881 的有关规定。

5.11.2 生产加工、检验人员应持有健康证明，上岗前应进行相应的食品安全知识培训。

5.12 清洁、清洗和消毒

5.12.1 企业应制订清洁、清洗、消毒措施和制度，保证企业所有场所、设备和工器具的清洁卫生。

5.12.2 所有设备和工器具必须保持清洁。

5.12.3 清洗消毒的方法必须安全、卫生。使用的消毒剂、洗涤剂必须安全、适用，专人保管。

5.12.4 用于清洗和消毒的设备、工器具应放置于固定场所内妥善保管，由专人管理。

6 贮存与运输

6.1 新鲜粽

6.1.1 新鲜粽贮存场所地面和墙面应做到硬化平坦易于清洁、消毒，地面、墙面、工具、容器等应保持卫生清洁，环境整洁完好，阴凉，避免日光直接照射。不得存放非食品。

6.1.2 新鲜粽应与容易交叉污染的食品采取适当的分隔措施。

6.1.3 贮存粽子的容器应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。

6.1.4 应采取有效措施（如纱帘、纱窗、防鼠板、防蝇灯、风幕等）防止鼠类昆虫等侵入，若发现有鼠类昆虫等痕迹时，应追查来源，消除隐患。

6.1.5 应遵循先进先出的原则，定期检查库存粽子，及时处理变质或超过保质期的粽子。

6.1.6 新鲜粽子运输应采用食品专用封闭车运输，防尘、防晒、防雨。运输工具和装卸粽子的容器、工具和设备应保持清洁和定期消毒。粽子运输工具不得运输有毒有害物质，防止交叉污染。

6.1.7 运输过程操作应轻拿轻放，不得踩踏和重压，以防粽子受到机械性损伤。

6.2 速冻粽

6.2.1 速冻粽应贮存于-18℃以下食品专用冷库。冷藏库外部具备便于监测和控制的设备仪器。同一库内不得贮存相互影响风味的食品。

6.2.2 按品种按批次分类分批贮存，每批粽子均有明显标志，粽子应离地堆放。垛与垛、垛与壁之间留有一定空隙，便于冷气流动。应遵循先进先出的原则。

6.2.3 速冻粽的运输过程应符合冷链要求。速冻粽在装卸过程不得踩踏和重压，以防粽子受到机械性损伤。

6.3 真空粽

6.3.1 真空粽贮存场所地面应做到硬化平坦防滑，环境整洁完好，阴凉，防潮，防鼠，避免日光直接照射。并采取有效措施防止鼠类等侵入，若发现有鼠类昆虫等痕迹时，应追查来源，消除隐患。

6.3.2 贮存的真空粽应与墙壁、地面保持适当距离。应遵循先进先出的原则，定期检查库存粽子，及时处理变质或超过保质期的粽子。

6.3.3 采用食品专用封闭车运输，防尘、防晒、防雨。粽子运输工具不得运输有毒有害物质，防止交叉污染。

6.3.4 运输过程操作应轻拿轻放，不得踩踏和重压，以防外箱和真空袋膜受到机械性损伤。

7 出厂销售要求

7.1 销售的粽子应经检验合格，预包装粽子最小销售单元上应有产品标识；非预包装粽子应当在容器、外包装上标明产品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产者名称、地址、联系方式等内容。

7.2 应当建立粽子销售记录制度，如实记录销售粽子的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月。

8 产品召回管理

应符合 GB 14881—2013 第 11 章的相关规定。

9 培训

应符合 GB 14881—2013 第 12 章的相关规定。

10 管理制度

应符合 GB 14881—2013 第 13 章的相关规定。

11 记录和文件管理

应符合 GB 14881—2013 第 14 章的相关规定。
