

DBS13

河北省地方标准

DBS13/012—2018

食品安全地方标准
速冻草莓生产卫生规范

2018-12-12 发布

2019-06-12 实施

河北省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009规定的格式编写。
本标准由河北省卫生健康委员会归口。
本标准于2018年12月12日首次发布。

食品安全地方标准

速冻草莓生产卫生规范

1 范围

本标准规定了速冻草莓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、人员的基本要求和卫生管理准则。

本标准适用于以新鲜草莓为原料，采用速冻工艺生产，在冷链条件下销售的速冻草莓。

2 术语和定义

GB 31646-2018 界定的术语和定义以及下列术语和定义适用于本文件。

2.1 速冻草莓

新鲜草莓经预处理后采用速冻工艺生产，在冷链条件下销售的产品。

2.2 去蒂

用物理方法去除草莓萼片、蒂把和木质结构部分的过程。

2.3 去毛（杂）

采用专用设备，去除草莓表面的丝线、毛发等杂质的过程。

2.4 金属检测

采用专用设备检测产品中所混金属异物并剔除的过程。

3 选址及厂区环境

3.1 应符合 GB 31646-2018 中第 3 章的规定。

3.2 为防止污染，厂区内禁止饲养任何动物，厂区内不宜种植飘洒杨柳絮等的树木。

3.3 厂区应远离粪坑，污水池等污染源。

4 厂房和车间

4.1 设计和布局

4.1.1 应符合 GB 31646-2018 中 4.1 的相关规定。

4.1.2 应设置与生产能力相适应的原料冷库、初加工间、速冻生产间、内包装间、外包装间、成品库（冷库）。

4.1.3 按照生产工艺和卫生质量要求划分作业区洁净级别，原则上分为清洁作业区（如内包装间）、准清洁作业区（如速冻生产间、外包装间、成品库）和一般作业区（如原料验收区、原料冷库、初加工间、工器具清洗消毒场所、包材辅料库）。

4.1.4 加工工艺按照原料验收、初加工（清洗、去蒂、挑选、消毒等）、速冻、包装、贮存、配送的流程，单一流向、合理布局。原料通道、入口要与成品通道、出口分开设置。

4.1.5 不同洁净区之间应有效分隔，宜分别设置更衣室、人员通道和物料通道，防止交叉污染。

4.2 建筑内部结构与材料

应符合 GB 31646-2018 中 4.2 的规定。

5 设施与设备

5.1 设施

5.1.1 应符合 GB 31646-2018 中 5.1 的规定。

5.1.2 车间入口处应设置洗手消毒、干手、工作鞋（靴）及车轮清洗消毒设施。

5.1.3 清洁作业区（如内包装间）、准清洁作业区（如速冻生产间、外包装间、成品库）、初加工间的入口处应装设能自动关闭的外开式门和（或）风幕（或水幕）。清洁作业区和准清洁作业区入口处宜设置风淋室。

5.1.4 应具备供电线路临时断电时，维持原料冷库、成品库内恒温要求的供电能力。

5.1.5 供水管路系统的管头应悬挂离地

5.1.6 不同生产区域、设施、设备应明确标识。

5.2 设备

5.2.1 应符合 GB 31646-2018 中 5.2 的规定。

5.2.2 有与生产能力和工艺相匹配的清洗、速冻、包装、金属检测和输送设备。

6 卫生管理

6.1 卫生管理制度

应符合 GB 31646-2018 中 6.1 的规定。

6.2 厂房及设施卫生管理

6.2.1 应符合 GB 31646-2018 中 6.2 的规定。

6.2.2 成品库、速冻生产间、内包装间和包材辅料库在生产期间应每天清洁、消毒，原料冷库应定期清洁、消毒。

6.2.3 生产用工具在生产期间应按规定清点、清洗,并做到消毒晾干备用。

6.3 食品加工人员健康管理与卫生要求

6.3.1 应符合 GB 31646-2018 中 6.3 的规定。

6.3.2 生产人员应穿着整洁、统一的工作服、鞋（靴）、帽，清洁区生产人员应戴口罩，不允许穿工作服、鞋（靴）、帽进入卫生间或离开生产加工场所。

6.3.3 生产作业区不允许有妨碍食品卫生的行为如吃东西、抽烟、随地吐痰。

6.3.4 生产人员在清洗、消毒工序工作时,应穿着清洁的防水衣裤及鞋(靴),所使用的防护设备也应保持清洁。

6.4 虫害控制

6.4.1 应符合 GB 31646-2018 中 6.4 的规定。

6.4.2 灭蝇灯应避免飞虫尸体掉落到与食品直接接触的设备和设施表面并定期清理。

6.5 废弃物处理

6.5.1 应符合 GB 31646-2018 中 6.5 的规定。

6.5.2 废弃物应有专门出口通道、废弃物容器应加盖密闭。废弃物应日产日清,清除废弃物后的容器应及时清洗,必要时消毒处理。

6.6 工作服管理

6.6.1 应符合 GB 31646-2018 中 6.6 中的规定。

6.6.2 不同洁净区工作人员应穿着颜色或者标识明显不同的工作服,来访者应穿着与工作人员明显不同的参观服。

7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

7.1 食品原料

7.1.1 应符合 GB 31646-2018 中 7.1、7.2 的规定。

7.1.2 为保证原料质量,应制定鲜草莓验收要求和检验方法,其中食品安全指标符合国家标准,不符合标准要求的原料不准使用。

7.2 食品添加剂

7.2.1 应符合 GB 31646-2018 中 7.3 的规定。

7.2.2 食品添加剂的选择和使用符合 GB 2760 的规定,食品添加剂的质量符合国家相关标准。

7.3 食品相关产品

7.3.1 符合 GB 31646-2018 中 7.4 的规定。

7.3.2 洗涤剂、消毒剂选择和使用应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。

8 生产过程食品安全控制

8.1 产品污染风险控制

8.1.1 应符合 GB 31646-2018 中 8.1 的相关规定。

8.1.2 宜采用危害分析和关键控制点体系(HACCP)对生产过程进行食品安全控制。

8.2 微生物污染的控制

- 8.2.1 应符合 GB 31646-2018 中 8.2 的相关规定。
- 8.2.2 为防止草莓变质腐败，草莓采摘后，宜在 12 小时内加工，如超过 12 小时，宜放置在原料冷库中贮藏且贮藏时间不宜超过 24 小时。
- 8.2.3 去除腐烂变质果、严重病虫害果，对轻微病虫害果进行修整。
- 8.2.4 去蒂后的草莓宜在 4 小时内速冻。
- 8.2.5 确保生产时速冻机隧道温度达到 -30°C 以下。
- 8.2.6 可根据工艺需要在清洗水中加入消毒剂如次氯酸钠消毒，消毒剂浓度和消毒时间应保证食品安全。

8.3 化学污染的控制

- 8.3.1 应符合 GB 31646-2018 中 8.3 的规定。
- 8.3.2 食品添加剂、清洁剂、消毒剂应专人保管、存放，使用规范，领用、使用记录完整。

8.4 物理污染的控制

- 8.4.1 应符合 GB 31646-2018 中 8.4 的规定。
- 8.4.2 宜采用配备磁性装置的专业清洗机去除泥沙和金属杂质，清洗用水宜采用流动水，如采用循环水应定时更换清洗用水。
- 8.4.3 配置萼片过滤装置并及时清理滤网上的萼片。
- 8.4.4 保证去毛（杂）机运行良好。

8.5 包装

- 8.5.1 应符合 GB 31646-2018 中 8.5 的规定。
- 8.5.2 包装纸箱应结实坚挺，宜使用无钢钉包装箱。

9 检验

- 9.1 应符合 GB 31646-2018 中第 9 章的规定。
- 9.2 产品留样应单独存放并设置留样区。
- 9.3 检验速冻草莓的热中心温度，保证热中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

10 贮存和运输

- 10.1 应符合 GB 31646-2018 中第 10 章的规定。
- 10.2 贮存
 - 10.2.1 原料冷库温度宜控制在 $0-5^{\circ}\text{C}$ 。
 - 10.2.2 原料冷库、成品库应配备自动温度记录装置，发现异常，及时处理。
 - 10.2.3 成品库内空气流动速度以使库内得到均匀温度为宜。

10.2.4 原料、成品不得与有毒、有害、有异味或其他杂物混存。

10.2.5 成品库内不同品种、规格和质量的产品应标识清楚、防止混淆。

10.3 运输

10.3.1 产品进出成品库要迅速，并尽量遵守“门对门”的原则。

10.3.2 运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

11 产品召回管理

应符合GB 31646-2018中第11章的规定。

12 培训

12.1 应符合应符 GB 31646-2018 中第 12 章的规定。

12.2 速冻、金属检测操作人员和检验人员应经过岗位培训，经考核合格后上岗。

12.3 从事清洁、消毒人员应接受良好的培训，了解污染的危害性和防止污染的重要性。

13 管理制度和人员

应符合GB 31646-2018中第13章的规定。

14 记录和文件管理

应符合GB 31646-2018第14章的规定。
