

# DBS51

四川省地方标准

DBS51/ 009-2020

## 食品安全地方标准 自热式方便火锅生产卫生规范

2020-05-18 发布

2020-11-18 实施

四川省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由四川省卫生健康委员会提出并归口。

本标准主要起草单位：成都市企业检测技术协会、成都市市场监督管理局、成都市标准化研究院。

本标准主要起草人：项八一、李幼筠、贾利蓉、李华玉、李娟、吕品、周勇、李彩霞。

本标准首次发布。

# 食品安全地方标准

## 自热式方便火锅生产卫生规范

### 1 范围

本标准规定了生产自热式方便火锅的必备条件和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、人员的基本要求和准则。

本标准适用于自热式方便火锅的生产。类似产品的生产可参照执行。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 18524—2016 食品安全国家标准 食品辐照加工卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29342—2012 肉制品生产管理规范

### 3 术语和定义

GB 14881—2013 中第 2 章以及下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 自热式方便火锅

由火锅底料和各种配菜所组成，通过食品专用发热包进行加热，并达到可食用状态的火锅食品。

#### 3.2 配菜

指蔬菜制品、肉制品及其他类食品（如豆腐皮、粉条、粉丝等）。

#### 3.3 食品专用发热包

具备加热性能，用于食品加热的辅助产品。

#### 3.4 组合包装

将独立的火锅底料包、配菜包、食品专用发热包等进行组合配装的加工工序。

### 4 必备条件

4.1 自热式方便火锅生产企业应具备生产火锅底料或至少一种配菜的生产加工能力，并取得相应食品类别的生产许可。

4.2 应设置独立的组合包装车间。

## 5 选址及厂区环境

应符合GB 14881—2013中第3章的相关规定。

## 6 厂房和车间

### 6.1 一般要求

6.1.1 应符合GB 14881—2013中第4章的相关规定。

6.1.2 厂房建筑、设备应根据工艺流程合理布局，满足生产工艺、卫生管理、设备维修的要求。

6.1.3 车间地面应保持清洁，并有排水防滑措施。

6.1.4 墙壁应防水、防霉，光滑无毒，易冲洗、消毒。应设置墙裙，墙裙高度不小于1.5m，顶角、地角、墙角呈弧形，便于清洗。

6.1.5 非生产用水应用单独管道输送，避免与生产用水系统产生交叉污染。

### 6.2 火锅底料

6.2.1 根据生产工艺的需要设置原料库、食品添加剂储存间、原料处理间、配料间、炒制车间、冷却间、内包装车间、外包装车间等。

6.2.2 炒制车间地面应设置地沟和隔油捕集池，防止积水。

6.2.3 炒制车间与内包装车间的屋顶或天花板应使用白色或浅色防水材料建造，防止灰尘及油污积聚，避免脱落等情形发生。

### 6.3 熟肉制品

6.3.1 根据生产工艺的需要设置原料冷藏库和冷冻库、生料加工区（原料解冻、选料、修整和配料等）、热加工区（蒸煮间或烘烤间等）、熟料加工区（冷却间、内包装车间等）。

6.3.2 加工车间布局应避免生熟交叉污染，热加工区应作生熟加工区分界线，设置生料入口和熟料出口，分别通往生料加工区和熟料加工区。

6.3.3 生料加工区和熟料加工区应分别设置工作人员入口、更衣室和洗手清洗消毒设施。

### 6.4 蔬菜制品

6.4.1 根据生产工艺的需要设置原料库、脱包间、原料处理间、晾晒场、腌制车间、加工车间、灭菌车间、包装车间。

6.4.2 晾晒场、发酵或盐渍池应远离公路等粉尘密集区域，应有防蚊蝇、防鼠、防尘等设施。

6.4.3 蔬菜清洗区应相对独立，避免与后续工序交叉污染。

6.4.4 产品外包装不应进入加工现场，应设置独立的脱包间。

6.4.5 内包装车间应与生产区域相对独立，在内包装车间的入口处应设洗手更衣设施和鞋靴消毒池。

### 6.5 其他配菜

应满足相应生产工艺的要求。

## 6.6 组合包装车间

- 6.6.1 组合包装车间应与其他车间相互分隔，避免交叉污染。
- 6.6.2 组合包装车间应设置外购产品脱包区、底料包和配菜包内包装清洁区（必要时）、组合包装盒灭菌区、组合包装区等，各区应分离，外购产品脱包区应与其他生产区域进行分隔。
- 6.6.3 组合包装车间的入口应设置更衣、洗手和消毒等设施。

## 7 设施与设备

### 7.1 一般要求

- 7.1.1 应符合 GB 14881—2013 中第 5 章的相关规定。
- 7.1.2 自热式方便火锅组合包装车间应配备清洁设施和封装设备。
- 7.1.3 涉及油料高温处理的设备应有防止冷凝油（水）滴落的设施，避免污染。
- 7.1.4 涉及油料高温处理的设备上方应设有抽油烟机或通风设施，通风口的设计应防止热气和油滴回流。
- 7.1.5 涉及油料加工及贮存的场所应有相应防火、防爆的设施设备。
- 7.1.6 与油脂直接接触的设备、工具和容器，应使用不与油脂发生反应的惰性材料制造，不应使用铜及其合金等材料。产品接触面的材质应符合食品安全的相关要求。

### 7.2 火锅底料

企业应具备与生产工艺相适应的生产设备，包括原辅料处理设备（筛选、破碎、粉碎设备等）、加工设施（烘炒设施设备）、调配设备、杀菌设施设备、包装设备、封口设备等。

### 7.3 熟肉制品

- 7.3.1 生产酱卤肉制品应具有选料、修整、配料、煮制、灭菌和包装等设备设施。
- 7.3.2 生产熏烧烤肉制品应具有选料、修整、配料、腌制、熏烤、灭菌和包装等设备设施。
- 7.3.3 生产肉灌制品应具有选料、修整、配料、搅拌（或滚揉）、腌制、绞肉（或斩拌）、灌装（填充或成型）、蒸煮、灭菌和包装等设备设施。
- 7.3.4 生产油炸肉类还应具有油炸设备或设施。
- 7.3.5 生产其他熟肉制品应具有满足其生产工艺的设备或设施。

### 7.4 蔬菜制品

- 7.4.1 生产酱腌菜应具备与生产工艺相适应的原料清洗设施、分选台、切菜设备、灭菌设备、包装设备等。
- 7.4.2 用于发酵或盐渍的容器（池、罐、缸、桶等）应高出地面，防止清洗时污水流入。
- 7.4.3 发酵或盐渍池应内贴瓷砖或涂覆应使用符合食品工艺相关要求的无毒、防腐、易清洗的材料。
- 7.4.4 生产干制蔬菜、食用菌和其他蔬菜制品应具备与生产工艺相适应的生产设备。

### 7.5 其他配菜

应具备与生产工艺相适应的生产设备。

## 8 卫生管理

- 8.1 应符合 GB 14881—2013 中第 6 章的相关规定。
- 8.2 更衣室的大小应与人员数量相适应，工作服与个人服装及其他物品应分开放置。
- 8.3 生产人员应按不同作业区的要求着装（包括衣服、帽子、口罩和和工作鞋等）。
- 8.4 工作服应定期清洁更换。

## 9 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

### 9.1 一般要求

- 9.1.1 应符合 GB 14881—2013 中第 7 章的相关规定。
- 9.1.2 加工前应对食品原料进行感官检验，并对食品原料标签标识进行检查，查看其包装是否完整，食品原料是否在保质期内。

### 9.2 辐照食品

采购的经辐照的食品及食品原料，其种类应符合 GB 18524—2016 中第 3.5 条的有关规定。

### 9.3 包装材料

自热式方便火锅的终产品包装盒应具备耐热性能并符合 GB 4806.1 的规定，塑料材料还应符合 GB 4806.7 的规定。

### 9.4 食品专用发热包

- 9.4.1 应符合相应的产品标准要求，其产生的蒸汽应无毒无害，不对食品造成污染。
- 9.4.2 食品专用发热包在采购验收时应检验其发热效能，确保其发热效能和安全性达到使用要求。
- 9.4.3 应明显标注“请勿食用”，并应存放在通风干燥的环境中，远离水源。
- 9.4.4 热反应用水应符合 GB 5749 的规定。

## 10 生产过程的食品安全控制

### 10.1 一般要求

- 10.1.1 应符合 GB 14881—2013 中第 8 章的相关规定。
- 10.1.2 企业应根据产品制定工艺操作规程，严格控制可能造成产品污染的各个关键环节。
- 10.1.3 生产工艺布局合理，原料处理、半成品、成品工序应有效分开，防止前后工序交叉污染。
- 10.1.4 加工过程中被有害、有毒物质污染的半成品、成品和其他废弃物，应加识别标志，单独存放，及时处理。
- 10.1.5 生产设备、工具、容器、场地等应进行班前班后卫生消毒工作。严格执行清洗消毒制度，并有专人负责检查，做好记录。
- 10.1.6 各项工艺的操作应避免积压原料和半成品，防止变质和受到致病性微生物及有毒有害物质污染。
- 10.1.7 对有时间、温度要求的产品及热处理作业，应加强监控。
- 10.1.8 根据不同品种的产品特点，必要时应制定灭菌工艺规程和灭菌偏差的处理规程。
- 10.1.9 灭菌后需及时冷却的产品，应根据产品工艺及时进行冷却和贮藏。
- 10.1.10 自热式方便火锅生产过程的微生物监控参照 GB 14881—2013 中表 A.1 的规定执行。

10.1.11 火锅底料及配菜在生产过程中应设置筛网、过滤器、金属检查器等对物理污染进行控制。并制定操作规范，做好监控，对发现的异物应及时分析其来源并采取相应的控制措施。

## 10.2 火锅底料

10.2.1 应严格按照工艺要求对原料验收、配料比例、食品添加剂用量和炒制温度等关键工艺和参数进行控制。

10.2.2 对重复使用的油料，应严格监控其质量。

## 10.3 熟肉制品

10.3.1 应符合 GB/T 29342—2012 中熟制类相应品种的规定。

10.3.2 应严格按照工艺要求对冻库、冷藏库的温度及时间，加热的温度及时间，灭菌的温度及时间等关键工艺参数进行控制。

## 10.4 蔬菜制品

10.4.1 应对腌制蔬菜制品的腌制温度和时间进行控制。

10.4.2 应对蔬菜制品中食品添加剂的使用量、灭菌的温度及时间进行控制。

## 10.5 其他配菜

应按不同工艺要求对关键环节进行控制。

## 11 标志、标签

11.1 自热式方便火锅预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 相关规定，可参照附录 A 进行标注。

11.2 应在食用方法中注明食品专用加热包的加热最高温度达到的范围和达到可食用的最短加热时间。

11.3 标签中应注明加热时安全使用的警示用语。

## 12 检验

12.1 应符合 GB 14881—2013 中第 9 章的相关规定。

12.2 自热式方便火锅的检验应根据产品标准的要求进行检验。

12.3 自热式方便火锅进行微生物检验时应对独立的火锅底料包、配菜包等进行单独检验。其他项目在检验前应将样品充分混匀，并检验。

## 13 贮存和运输

13.1 应符合 GB 14881—2013 中第 10 章的相关规定。

13.2 自热式方便火锅产品在贮存和运输过程中应避免挤压、受潮、受热，并远离水源。

## 14 产品召回管理

14.1 应符合 GB 14881—2013 中第 11 章的相关规定。

14.2 自热式方便火锅的外包装、内容物中的独立小包装等应有产品追溯信息（如产品批号等）。

15 培训

应符合 GB 14881—2013 中第 12 章的相关规定。

16 管理制度和人员

应符合 GB 14881—2013 中第 13 章的相关规定。

17 记录和文件管理

应符合 GB 14881—2013 中第 14 章的相关规定。

附 录 A  
(资料性附录)  
自热式方便火锅标签标注形式

### A.1 概述

本附录以示例形式提供了自热式方便火锅预包装部分标签项目的标示形式,标示相应项目时可选用但不限于这些形式。

### A.2 外包装标签标示形式一

#### A.2.1 主要展示版面内容

名称: 自热式方便火锅

净含量(或净含量/规格): 500克【火锅底料包200克+蔬菜包200克+火锅川粉包100克】

#### A.2.2 其他版面内容

配料表: 自热式方便火锅【火锅底料包、蔬菜包、火锅川粉……】。

其中: 火锅底料包【食用牛油、辣椒、豆瓣酱、食用香精香料……】; 蔬菜包【土豆、莲藕、海带……】; 火锅川粉【红薯淀粉、木薯淀粉、水, 食品添加剂(硫酸铝铵……)】。

制造商: XXX

地 址: XXX

网 址: XXX

电 话: XXX

食品生产许可证号: XXX

产品标准号: XXX

生产日期、批号: XXX(按销售单元形成日期标示或按最早生产的内置小包装单件食品日期标示。)

保质期: (按最早到期的食品计算保质期。)如: 保质期: 3个月或 XX年X月X日之前食用。

贮存条件: 置于阴凉、通风、干燥处, 避免高温阳光直接照射。

食用方法: XXX

食品专用发热包: 说明食品专用发热包使用注意事项和警示用语。加热最高温度范围, 最短加热时间。

营养标签: 按GB 28050的规定标示。

### A.3 外包装标签标示形式二

#### A.3.1 主要展示版面内容

名称: 自热式方便火锅

净含量(或净含量/规格): 500克【火锅底料包200克+蔬菜包200克+火锅川粉包100克】

#### A.3.2 其他版面内容

配料表：自热式方便火锅【火锅底料包、蔬菜包、火锅川粉……】。  
其中：火锅底料包【食用牛油、辣椒、豆瓣酱、食用香精香料……】；  
蔬菜包【土豆、莲藕、海带……】；  
火锅川粉【红薯淀粉、木薯淀粉、水，食品添加剂（硫酸铝铵……）】。  
制造商：XXX  
地 址：XXX  
网 址：XXX  
电 话：XXX  
食品生产许可证号：XXX  
产品标准号：XXX  
生产日期、批号：XXX（按销售单元形成日期标示或按最早生产的内置小包装单件食品日期标示。）  
保质期：（按最早到期的食品计算保质期）。如：保质期：3个月。XX年X月X日之前食用。  
贮存条件：置于阴凉、通风、干燥处，避免高温阳光直接照射。  
食用方法：XXX  
食品专用发热包：说明食品专用发热包使用注意事项。  
营养标签：按GB 28050的规定标示。

#### A. 4 内包装标签标示形式

##### A. 4.1 外购的内包装标示内容

应按GB 7718、GB 28050的要求标示全部信息。

##### A. 4.2 委托加工的内包装标示内容

###### A. 4.2.1 单独销售的内包装产品

应按GB 7718、GB 28050的要求标示全部信息。

###### A. 4.2.2 不单独销售的内包装产品

标示产品名称、生产日期、生产许可证编号、委托单位和受委托单位的名称和地址（或仅标示委托单位的名称、地址和产地）。

##### A. 4.3 本企业生产的内包装产品标示内容

标示产品名称、生产日期、生产许可证编号。

---