

DB52

贵州省地方标准

DBS 52/ 039—2019

食品安全地方标准 豆制品加工小作坊卫生规范

2019 - 10 - 29 发布

2020 - 04 - 28 实施

贵州省卫生健康委员会 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 加工场所	1
5 加工过程控制	3
6 包装和标签	3
7 检验	3
8 召回	3
9 记录	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。

本标准由贵阳市市场监督管理局、贵州省产品质量监督检验院提出。

本标准由贵州省卫生健康委员会归口。

本标准起草单位：贵阳市市场监督管理局、贵州省产品质量监督检验院。

本标准主要起草人：陈汀、张倩、郭庆华、杨国先、蒲春薇、杨春富、冯梅、杨波、李春宇、高敏、廖金玉、江象鹏、吴莹婷、黄宛蓉、王唯、梁卓、黄家瑞。

食品安全地方标准

豆制品加工小作坊卫生规范

1 范围

本标准规定了豆制品加工小作坊的术语和定义、加工场所、加工过程控制、包装和标签、检验、召回、记录。

本标准适用于豆制品小作坊生产加工的卫生控制，也适用于管理部门对豆制品小作坊的监督管理。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小作坊

指有固定生产场地、从业人员较少、生产加工规模小、产品为散装或者简易包装的生产加工场所。

3.2

豆制品

指以大豆或食用大豆粕为主要原料，经加工制成的食品，包括发酵豆制品、非发酵豆制品，不包括大豆蛋白类制品。

4 加工场所

4.1 选址及周围环境

4.1.1 应有与生产加工规模相适应的生产加工场所，生产加工场所建于住宅等非经营性用房内改变物业使用性质的，应当符合有关法律、法规的规定。

4.1.2 生产加工环境应整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离，符合环境保护法律、法规的规定，确保生产加工过程不受污染源污染。

4.1.3 加工场所和周围区域内应采取有效措施防止害虫滋生，定期对生产区及周边环境进行除“四害”（灭蚊、灭蝇、灭鼠、灭蟑螂）工作。

4.2 设计和布局

4.2.1 生活区与生产加工区、库房应有效分离或隔离。

4.2.2 加工场所布局应合理，上下工序衔接应根据产品生产加工过程对清洁程度的要求合理划分作业区，设置原料处理（洗豆、泡豆、磨豆）间（区）、制浆或蒸煮间（区）、凝固成型或发酵、油炸或卤制间（区）、生产用具或包装瓶清洗间（区）等。待加工食品原料与成品不得交叉污染，直接入口食品需设置有独立的包装（灌装）间（区），生食区与熟食区应分开设置。

4.2.3 加工场所地面不宜设置明沟，避免发生交叉污染。

4.2.4 卫生间不得与生产、包装或贮存等区域直接连通，应对卫生间等污染源采取有效隔离措施，防止污染食品。

4.3 地面、墙面、顶棚、门窗

4.3.1 地面应平整无裂缝、防滑、防渗透、防积水，易于清洁。

4.3.2 内部墙面应平滑、浅色、防霉、防渗透，在操作高度范围内的墙面应光滑、不易积累污垢且易于清洁。

4.3.3 顶棚应使用不易脱落、易于清洁的材料建造，应无毒无味、具防漏雨、防霉变，防积尘功能，在结构上应不利于冷凝水垂直滴落。

4.3.4 门窗应闭合严密。门的表面应防渗透、防变形、易于清洁；窗户内窗台便于清洁，可开启的窗户应安装防虫害窗纱。

4.4 设施与设备

4.4.1 应具有良好供排水设施。生产用水通过密闭管道引水加工区域；废水排水畅通，通过管道排入下水道，排水入口应安装适当的设施，以防止固体废弃物进入及浊气逸出。

4.4.2 加工场所进口应设置更衣室，并配备必要的更衣、洗手、干手、消毒设施。

4.4.3 应根据不同类别的豆制品工艺加工需求配备相应的原料处理设备（如浸泡池、桶等）、制浆设备（如磨浆机等）、蒸煮设备（如蒸煮罐、煮浆罐、煮浆锅等）、成型设备（如压榨机、切块机等）、干燥设施（如干燥机等）、包装设施（如包装机等）等；发酵豆制品还需要配备发酵设施（如发酵间、笼、屉等），直接接触食品的设备、工具、管道和容器应表面平滑、无凹陷或裂缝、耐腐蚀、不易于微生物滋生符合相应的卫生要示。

4.4.4 加工场所及库房应有良好的防鼠、蚊、蝇、虫害等侵入的设施。

4.4.5 加工场所及库房应自然通风良好，必要时需加装机械通风设施。

4.4.6 加工场所采光应满足加工和操作需要，人工照明设施光源应能真实呈现物料颜色。在暴露食品和原辅料正上方的照明灯具应加装有防爆等安全防护措施。

4.4.7 应配备密闭、防渗漏的垃圾和废弃物暂存设施。

4.4.8 即食类产品摊凉间、内包装间应配备紫外杀菌灯等消毒杀菌设施。

4.4.9 应具有与加工规模相适应的仓储设施或场地，根据原辅料和保存需要配备必要的冷藏、冷冻设施。储存物品应与墙面、地面保持适当距离，原料、半成品、成品、包装材料需分区域（或分库）码放并标识清楚。食品添加剂应单独存放。清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物品不得放在加工场所内，应与食品及包装材料分库或分隔放置，并标识清楚。

5 加工过程控制

5.1 卫生控制

5.1.1 从业人员应当具备相应的食品安全知识，按要求健康体检合格并持证上岗。

5.1.2 应制定相应的卫生管理制度，认真履行制度相关规定。

5.2 原辅料控制

5.2.1 采购的原料、食品添加剂、食品相关产品应符合相应的国家食品安全标准，不得使用非食品用原辅料生产豆制品；列入食品生产许可证管理的原辅料，应采购获证产品并查验供货者的许可证和产品检验合格证明，并建立进货台账，保留相关票据。

5.2.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2.3 仓库出货顺序应遵循先进先出的进出库原则。

5.3 加工过程控制

5.3.1 定期对生产设备进行清洗、消毒，使用的洗涤剂、消毒剂应符合相应卫生标准。杀虫剂、灭鼠剂等按照规定使用并妥善保管，防止对食品造成污染。

5.3.2 生产加工过程如投料（配料）、食品添加剂使用、加热温度及时间等关键环节应有明确的控制措施。

5.3.3 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.3.4 加工过程中产生的污水能及时排放，产生的废弃物应置于密闭的垃圾桶中，做到日产日清。

5.3.5 加工过程产生蒸汽的生产区域应安装机械排风，排气口应装有易清洗、耐腐蚀、可防止虫害侵入的网罩。

6 包装和标签

6.1 预包装食品应有标签，标签标示的内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 简易包装应附标签，食品应当在食品容器、外包装上清晰标明食品名称、成分或者配料表、规格、净含量、生产日期、保质期、贮存条件、小作坊名称、登记证编号、地址和联系方式等。

6.3 散装或难以包装和标识的，要在其储存位置及销售容器上标注食品小作坊登记证号。

7 检验

应定期将生产的食品送有资质的食品检验机构检验，每年不少于一次；对不符合食品安全标准的食品应当进行无害化处理或者予以销毁，并记录处理或者销毁情况。

8 召回

8.1 生产的食品感官明显异常或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止生产，已经上市销售的立即召回，并记录召回情况。

8.2 对召回的食品，应当采取销毁或做无害化处理。

9 记录

应当建立食品原辅材料进货查验记录、食品添加剂使用记录、销售记录以及食品召回和销毁记录。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，保存期限不得少于两年。
