

DB52

贵州省地方标准

DBS52/ 032—2018

食品安全地方标准 鱼酱酸调味料生产卫生规范

2018 - 12 - 14 发布

2019 - 05 - 13 实施

贵州省卫生健康委员会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 术语和定义	1
3 选址及厂区环境	1
4 厂房和车间	1
5 设施与设备	2
6 卫生管理	3
7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品	4
8 生产过程的食品安全控制	5
9 检验	6
10 产品的贮存和运输	6
11 产品召回管理	6
12 培训	6
13 管理制度和人员	6
14 记录和文件管理	6

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。

本标准由黔东南苗族侗族自治州食品药品检验检测中心提出。

本标准由贵州省卫生健康委员会归口。

本标准起草单位：黔东南苗族侗族自治州食品药品检验检测中心、麻江县明洋食品有限公司。

本标准主要起草人：邹大维、张建炀、刘桂琼、熊建军、顾阳、吴凯仪、杨坤、龙姜柳、钟定江、田其明。

食品安全地方标准

鱼酱酸调味料生产卫生规范

1 范围

本标准规定了鱼酱酸调味料生产过程的选址及厂区环境、厂房和车间、设施和设备、卫生管理、食品原料、食品添加剂和食品相关产品、生产过程食品安全控制、检验、产品的贮存和运输、产品的召回管理、培训、管理制度和人员、记录和文件管理的要求。

本标准适用于鱼酱酸调味料的生产和管理。

2 术语和定义

GB 14881-2013界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

2.1

鱼酱酸调味料

以鲜红辣椒为主要原料，添加淡水鱼(爬岩鳅、麦穗鱼、稻田鲤鱼等)、食用盐、生姜、白酒、醪糟、香辛料等辅料，按特定的生产工艺处理后，于密闭容器中发酵，经杀菌或不杀菌而制成的半固态调味料。

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 根据鱼酱酸调味料生产工艺需要，可设置原料处理、发酵、调配、杀菌或不杀菌、灌装等工序。

4.1.3 各生产车间或内部区域应分为清洁作业区(灌装间)、准清洁作业区(发酵间、调配间、杀菌间等)及一般作业区(原料处理间、原辅料库和成品库)。

4.2 建筑内部结构与材料

4.2.1 一般要求

4.2.1.1 应符合GB 14881-2013中4.1.1的规定。

4.2.1.2 厂房的高度应满足工艺、卫生要求，以及设备安装、维护、保养的需要。

4.2.2 顶棚

应符合GB 14881-2013中4.2.2的规定。

4.2.3 墙壁

应符合GB 14881-2013中4.2.3的规定。

4.2.4 门窗

应符合GB 14881-2013中4.2.4的规定。

4.2.5 地面

应符合GB 14881-2013中4.2.5的规定。

5 设施与设备

5.1 设施

5.1.1 供水设施

应符合GB 14881-2013中5.1.1的规定。

5.1.2 排水设施

5.1.2.1 应符合GB 14881-2013中5.1.2的规定。

5.1.2.2 清洁作业区的排水沟不得设置明沟。

5.1.3 清洁消毒设施

5.1.3.1 应符合GB 14881-2013中5.1.3的规定。

5.1.3.2 根据包装容器的不同，应配有清洗、消毒设施。

5.1.3.3 生产车间内应配置设备、设施和工具的清洗、消毒设施；合理配置空气消毒设施。

5.1.4 废弃物存放设施

5.1.4.1 应符合GB 14881-2013中5.1.4的规定。

5.1.4.2 应在生产车间以外的适当地点设置废弃物集中存放场所、设施，并设有明显标识。

5.1.5 个人卫生设施

应符合GB 14881-2013中5.1.5的规定。

5.1.6 通风设施

5.1.6.1 应符合GB 14881-2013中5.1.6的规定。

5.1.6.2 发酵、包装及贮存等场所应保持通风良好，必要时安装通风设备。

5.1.7 照明设施

5.1.7.1 应符合GB 14881-2013中5.1.7的规定。

5.1.7.2 在灌装工序中如有灯检设施，应满足灯检条件需要。

5.1.8 仓储设施

- 5.1.8.1 应符合 GB 14881-2013 中 5.1.8 的规定。
- 5.1.8.2 原料鱼的贮存应有冷藏冷冻设施。
- 5.1.8.3 贮存包装容器的场所应有防污染设施。
- 5.1.8.4 食品添加剂应独立存放，安全包装，明确标识。
- 5.1.8.5 应配置与鱼酱酸调味料工艺和产量适应的贮存容器和场所。

5.1.9 温控设施

应符合GB 14881-2013中5.1.9的规定。

5.2 设备

5.2.1 生产设备

5.2.1.1 一般要求

应符合GB 14881-2013中5.2.1.1的规定。

5.2.1.2 材质

5.2.1.2.1 应符合 GB 14881-2013 中 5.2.1.2 的规定。

5.2.1.2.2 生产车间内不与产品接触的设备和器具，其材质和结构应易于保持清洁。

5.2.1.3 设计

5.2.1.3.1 应符合 GB 14881-2013 中 5.2.1.3 的规定。

5.2.1.3.2 发酵容器密闭方式一般使用水封设计，防止外界空气污染产品。

5.2.1.3.3 食品接触面应光滑、边角圆滑、无死角和裂缝，以减少食品碎屑、污垢及有机物的聚积。

5.2.2 监控设备

应符合GB 14881-2013中5.2.2的规定

5.2.3 设备的保养和维修

5.2.3.1 应符合 GB 14881-2013 中 5.2.3 的规定。

5.2.3.2 厂房、设备、其他机械设施以及给水、排水系统在正常情况下，每年至少进行一次全面检修、保养和维护。

6 卫生管理

6.1 卫生管理制度

应符合GB 14881-2013中6.1的规定。

6.2 厂房及设施卫生管理

6.2.1 应符合 GB 14881-2013 中 6.2 的规定。

6.2.2 应定期对车间和设备进行清洁和消毒。

6.2.3 如使用水封设计的发酵容器，应定期换水。

6.3 食品加工人员健康管理及卫生要求

6.3.1 食品加工人员健康管理

- 6.3.1.1 应建立并执行食品加工人员健康管理制度。
- 6.3.1.2 食品加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明；上岗前应接受卫生培训。
- 6.3.1.3 食品加工人员如患有国家相关法规规定的有碍食品安全的疾病，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

6.3.2 食品加工人员卫生要求

- 6.3.2.1 应符合 GB 14881-2013 中 6.3.2 的规定。
- 6.3.2.2 灌装车间的工作人员应穿戴洁净的工作衣帽、口罩。

6.3.3 来访者

应符合GB 14881-2013中6.3.3的规定。

6.4 虫害控制

应符合GB 14881-2013中6.4的规定。

6.5 废弃物及副产品的处理

- 6.5.1 应符合 GB 14881-2013 中 6.5 的规定。
- 6.5.2 原辅料处理间的废弃物应及时清除，其他生产车间及其他工作场所的废弃物应定期清除，收集于污物设施内，及时清理出厂区。

6.6 工作服管理

应符合GB 14881-2013中6.6的规定。

7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

7.1 一般要求

应符合GB 14881-2013中7.1的规定。

7.2 食品原料

- 7.2.1 应符合 GB 14881-2013 中 7.2 的规定。
- 7.2.2 辣椒一般选用 80%~90%成熟度的新鲜红辣椒为原料，要求新鲜，无虫害、无变质、无其他外来杂质。
- 7.2.3 应选用爬岩鳅、麦穗鱼、稻田鲤鱼等淡水鱼为原料鱼。
- 7.2.4 食品原料的入库和使用应遵循“先进先出”的原则。贮藏过程中注意防潮防霉，并定期或不定期检查，及时清理有变质迹象和霉变的原料。
- 7.2.5 食品原料如有特殊贮存条件要求，应对其贮存条件进行控制并做好记录。

7.3 食品添加剂

应符合GB 14881-2013中7.3的规定。

7.4 食品相关产品和其他

应符合GB 14881-2013中7.4和7.5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 14881-2013中8.1的规定。

8.1.2 鼓励采用危害分析与关键控制点体系（HACCP）对鱼酱酸生产过程关键控制环节进行控制。

8.1.3 生产监控发现异常时，应迅速查明原因，及时纠正并做好记录。

8.1.4 成品应在符合相关规定的条件下存放，应采取有效措施，防止在生产过程中或在贮存时被二次污染。

8.1.5 用于输送、装载、贮存原辅材料、半成品、成品的设备、容器及用具，其操作、使用与维护应避免对加工过程中或贮存中的产品造成污染。

8.2 生物污染控制

8.2.1 一般要求

8.2.1.1 应符合GB 14881-2013中8.2的规定。

8.2.1.2 生产前应对灌装车间的设备、设施及工器具清洗、消毒。

8.2.1.3 应对生产车间定期清洗、消毒，防止积尘和霉菌生长。

8.2.1.4 应对生产设备、设施、工器具、操作台、管道等定期进行清洗消毒。

8.2.1.5 洗手设施、干手设施等应保持正常使用状态，消毒剂应由专人按说明书配制，保证消毒效果。

8.2.2 原料加工

8.2.2.1 辣椒一般选用80%~90%成熟度的新鲜红辣椒为原料，要求新鲜，无虫害、无变质、无其他外来杂质。原料验收后应及时清洗、沥干、剁碎、加盐、加酒等加工处理。

8.2.2.2 应选用爬岩鳅、麦穗鱼、稻田鲤鱼等淡水鱼为原料鱼。原料鱼应及时清洗、去杂、沥干、分割（必要时）、腌制等加工处理。

8.2.3 发酵

8.2.3.1 发酵的容器边缘应高出地面15 cm以上，防止清洗时污水流入容器内。容器内壁材质应无毒无害，耐酸、盐等的腐蚀。

8.2.3.2 发酵前应对发酵容器的密闭性进行检验，防止发酵容器漏气导致发酵异常。

8.2.3.3 使用水封的发酵容器，应定期检查和清洗水封装置，并及时换水。

8.2.3.4 发酵场所不得设于厂区低洼处，不得有积水。

8.2.3.5 发酵场所应防止来自周围环境的污染，具有防虫害措施。

8.2.3.6 发酵场所周围应设置合理的排水管网，并保持排水畅通。

8.2.4 调配

调配容器和工具应按相关要求清洗和消毒，保持清洁。

8.2.5 杀菌

应按照规定的操作规程对即食型产品进行杀菌。如采用加热杀菌，应控制杀菌温度和时间，保证杀菌效果。杀菌设备应定期清洗，必要时及时清洗。

8.2.6 灌装

8.2.6.1 贮存鱼酱酸调味料的容器的材质应符合食品安全国家标准的要求。

8.2.6.2 灌装车间应具有空气消毒设施。

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

应符合GB 14881-2013中第9章的规定。

10 产品的贮存和运输

应符合GB 14881-2013中第10章的规定。

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。
