

湖 南 省 地 方 标 准

DBS 43/009-2018

---

## 食品安全地方标准

# 气调包装酱卤肉制品生产卫生规范

2018-12-07 发布

2019-06-10 实施

---

湖南省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准为首次发布。

# 食品安全地方标准

## 气调包装酱卤肉制品生产卫生规范

### 1 范围

本标准规定了气调包装酱卤肉制品生产中原料采购、加工、包装、贮存、运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管埋准则。

本标准适用于气调包装酱卤肉制品的生产。

### 2 术语和定义

GB 14881 -2013 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

#### 2.1 气调包装

气调包装是采用具有气体阻隔性能的包装材料、通过充入填充气体调整包装容器内的气体比例，以抑制微生物生长，达到延长保质期的一种包装方法。

#### 2.2 酱卤肉制品

以鲜（冻）畜禽肉和可食副产品放在加有食盐、酱油（或不加）、香辛料的水中，经浸泡、预煮、烧煮、卤制等工艺加工而成的酱卤系列肉制品。

### 3 选址及厂区环境

应符合 GB14881 -2013 中第 3 章规定。

### 4 厂房和车间

#### 4.1 设计和布局

4.1.1 应符合GB14881-2013中4.1规定。

4.1.2 厂房应按生产工艺需要设置原料贮存间、原料处理间、半成品贮存间、工器具清洗消毒间、配料间、卤制间、冷却间、包装间等。

4.1.3 各生产车间或内部区域应依其清洁要求程度，分为一般作业区（包括原料贮存间，原料处理间），准清洁作业区（包括工器具清洗消毒间、配料间、卤制间），清洁作业区（包括半成品贮存、冷却间、包装间），各作业区应分隔。

4.1.4 冷却、气调包装的场所应符合 GB 50687 洁净生产车间的要求。设计按照 GB 50687 的相关要求执行。

#### 4.2 建筑内部结构与材料

应符合 GB14881-2013 中 4.2 规定。

### 5 生产设施与设备

#### 5.1 设施

5.1.1 应符合 GB 14881-2013 中 5.1 规定。

5.1.2 车间内应有足够的通风、排气装置，并能及时换气和排除水蒸气；

5.1.3 应配备冷冻库（-18℃以下）和冷藏库（0~4℃），以及用于监测温度的设施。

5.1.4 冷却间、包装间应设置温控设备，冷却间温度≤10℃，包装间温度≤12℃。

#### 5.2 设备

5.2.1 应符合 GB 14881-2013 中 5.2 条款规定

5.2.2 应配备冷却间或快速冷却设备。

### 6 卫生管理

#### 6.1 卫生管理制度

应符合 GB14881-2013 中 6.1 规定。

#### 6.2 厂房及设施的卫生管理

6.2.1 应符合 GB14881-2013 中 6.2 规定。

#### 6.3 食品加工人员健康管理及卫生要求

应符合 GB14881-2013 中 6.3 规定。

#### 6.4 废弃物处理

6.4.1 应符合 GB14881-2013 中 6.5 规定。

6.4.2 每班次生产完毕，应将废弃物清理出车间，并对废弃物存放设施进行清洗、消毒。

#### 6.5 工作服管理

应符合 GB14881-2013 中 6.6 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 GB14881 中 7.1-2013 规定。

## 7.2 食品原料

7.2.1 应符合 GB14881-2013 中 7.2 规定。

7.2.2 每班次应配料熬制卤水。卤水应符合相关食品安全国家标准的要求。

## 7.3 食品添加剂

7.3.1 应符合 GB14881-2013 中 7.3 规定。

7.3.2 填充气体应符合食品安全国家标准及相关规定的要求。

## 7.4 食品相关产品

7.4.1 应符合 GB14881-2013 中 7.4 规定。

7.4.2 包装材料应符合相关食品安全国家标准的要求。

7.4.3 气调包装应选用阻隔性良好的包装材料，其中氧气透过量、水蒸气透过量符合表 1 规定。

表 1 包装材料氧气透过量和水蒸气透过量要求

项目	指标	检验方法
氧气透过量 $\text{cm}^3 / (\text{m}^2 \cdot 24\text{h} \cdot 0.1\text{MPa})$ $\leq$	1800	GB/T 1038
水蒸气透过量 $\text{g} / (\text{m}^2 \cdot 24\text{h})$ $\leq$	5.8	GB/T 1037

## 7.5 其他

应符合 GB14881-2013 中 7.5 规定。

## 8 生产过程的食品安全控制

### 8.1 产品污染风险控制

应符合 GB14881-2013 中第 8.1 规定。

### 8.2 生物污染的控制

8.2.1 应符合 GB14881-2013 中 8.2.1 规定。

8.2.2 产品熟制后，应在 2 个小时内将产品中心温度降至 10℃ 以下。冷却后产品应在 2 个小时内完成包装。

8.2.3 按照附录 A 进行微生物监控。

### 8.3 化学污染的控制

应符合 GB14881-2013 中 8.3 规定。

### 8.4 物理性污染的控制

应符合 GB14881-2013 中 8.4 规定。

### 8.5 包装

8.5.1 应符合 GB14881-2013 中 8.5 规定。

## 9 检验

应符合 GB14881-2013 中第 9 章规定。

## 10 气调包装酱卤肉制品的贮存和运输

应符合 GB14881-2013 中第 10 章及 GB 20799 规定。

## 11 产品召回管理

应符合 GB14881-2013 中第 11 章规定。

## 12 培训

应符合 GB14881-2013 中第 12 章规定。

## 13 管理制度和人员

13.1 应符合 GB14881-2013 中第 13 章规定。

13.2 建立追溯管理制度。

## 14 记录和文件管理

应符合 GB14881-2013 中第 14 章规定。

## 附录 A

## 气调包装酱卤肉制品加工过程微生物监控程序指南

A.1 气调包装酱卤肉制品加工过程的微生物监控可参照表 A.1 执行。

表 A.1 气调包装酱卤肉制品加工过程微生物监控要求

监控项目		建议取样点 <sup>a</sup>	建议监控微生物指标	建议监控频率 <sup>b</sup>	建议监控指标限值
微生物监控	食品接触表面	清洁区食品加工工具、产品盛放容器、以及人手或手套	菌落总数	每两周一次	≤500CFU/25cm <sup>2</sup>
			大肠菌群	每两周一次	≤10CFU/25cm <sup>2</sup>
	与食品或食品接触表面邻近的接触表面	清洁区工作台表面、支架表面	菌落总数	每两周一次	≤500CFU/25cm <sup>2</sup>
			大肠菌群	每两周一次	≤10CFU/25cm <sup>2</sup>
	环境空气	清洁区靠近裸露产品的位置	沉降菌菌落总数	每两周一次	≤30CFU/皿/30min
	过程产品的微生物监控	内包装前的过程产品	菌落总数	每两周一次	≤8000CFU/g
大肠菌群			每两周一次	≤10CFU/g	
单核细胞增生李斯特菌			每两周一次	不得检出/25g	

<sup>a</sup>可根据加工设备及加工过程实际情况选择或增加取样点。  
<sup>b</sup>可根据食品安全风险实际情况确定监控频率。