

DBS23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DBS 23/022 – 2023

食品安全地方标准

冷冻粘豆包小作坊生产卫生规范

2023 – 09 – 01 发布

2023 – 12 – 01 实施

黑龙江省卫生健康委员会 发 布

前 言

本文件依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由黑龙江省卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：黑龙江省华测检测技术有限公司、黑龙江省市场监督管理审核查验中心。

本文件主要起草人：杨桂玲、杜丽丽、丁木、王岩、李宇、杜洋、张磊、王英娟、李宁、李芸慧、王树奇、黄岩、鞠艳、秦洪柱、于林、陈莎莎、王洪、王蕊、梅海娟、李小兰、孙娜、艾晓丽、曹玉倩、张岭。

本文件于2023年9月首次发布。

食品安全地方标准

冷冻粘豆包小作坊生产卫生规范

1 范围

本文件规定了冷冻粘豆包小作坊的术语和定义、生产加工场所、设施与设备、卫生管理及食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品、生产过程控制、检验、标签标识、贮存运输、记录管理。

本文件适用于黑龙江省行政区域内冷冻粘豆包生产加工小作坊。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

GB 14881 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 冷冻粘豆包

本文件中的冷冻粘豆包是以黍米、糯米、糯玉米中的一种或一种以上及水、芸豆或红小豆等为原料，加或不加大米、玉米糝、食糖等，经选料、清洗、浸泡、碾磨、调粉、发酵或不发酵，包馅成型、蒸煮熟制、冷却、包装等工艺加工制成，并在冷冻条件下贮存的产品。

3.2 冷冻粘豆包小作坊

是指有固定生产加工场所，从业人员较少，生产条件、设备和工艺简单，不具备取得食品生产许可证条件，从事冷冻粘豆包生产加工的个体食品生产者。

4 生产加工场所

4.1 外部条件

- 4.1.1 应符合 GB 14881-2013 中的 3.1 和 3.2 的相关规定。
- 4.1.2 生产加工场所周围区域应采取有效措施防止虫害孳生。进行杀虫、消毒操作时，不得污染原辅料、半成品及成品。
- 4.1.3 应对厕所等污染源采取有效隔离措施，防止污染食品。
- 4.1.4 生产加工场所不得饲养禽、畜等动物。

4.2 内部条件

- 4.2.1 生产加工场所的面积应与生产能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足操作和安全生产要求。
- 4.2.2 生活区应与生产区保持适当距离或分隔。
- 4.2.3 加工场所应布局合理，应根据生产工艺需要，设立原辅料处理间（区）、发酵间（区）（有发酵工艺的）、包馅成型间（区）、蒸煮间（区）、冷却间（区）、包装间（区），并采取有效的分离或分隔，防止交叉污染。
- 4.2.4 顶棚、墙壁应使用无毒、无味的防渗透材料建造，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；若使用涂料，应无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁；水蒸气量比较集中的区域，所用的材料应耐湿、耐热，并且应该能够防止结露和发霉。
- 4.2.5 各种管道应设计成容易打扫的构造且具有一定的防护措施，防止灰尘散落和水滴掉落。
- 4.2.6 门窗应闭合严密，门的表面应平滑、防吸附、不渗透，并易于清洁、消毒，应采取必要的措施防止玻璃破碎后对原料、包装材料及食品造成污染。
- 4.2.7 地面应采用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造，易于清洗、排污和消毒，并有适当的措施防止积水。
- 4.2.8 加工场所应保持适宜的温度，以保证产品不因环境温度影响而降低品质。

5 设施与设备

5.1 设施

- 5.1.1 应具备良好的供水设施。食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定，自备水源及供水设施应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品还应符合国家相关规定。
- 5.1.2 应具备符合生产要求的污水排放设施，排水良好。排水系统入口应安装带水封的地漏等装置，以防止固体废弃物进入及浊气逸出。排水系统出口应有适当措施以降低虫害风险。
- 5.1.3 应配备足够的食品工器具和设备的清洗设施；应配备带盖、防渗漏的垃圾和污物暂存设施。应具备清洗剂、消毒剂、杀虫剂等物质的保存设施，单独存放，对设施进行明确标识。
- 5.1.4 生产车间入口处应设置更衣室，应保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。
- 5.1.5 应设置必要的洗手、消毒设施。应在洗手设施附近显著位置标示简明易懂的洗手方法。

5.1.6 应具有适宜通风措施，产生大量蒸汽的加工区域上方应设置有效的机械排风设施以有效控制生产环境的温度和湿度。通风口应安装防止虫害侵入的网罩。通风设施应易于清洁、维修和更换。

5.1.7 应有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足生产和操作需要；光源应使食品呈现真实的颜色。如需在暴露食品和原料的正上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护措施。

5.1.8 生产加工场所及库房应有良好的防鼠类、昆虫等设施。

5.2 设备

5.2.1 应具有与生产能力相适应的设备，包括清洗设备、碾磨设备、调粉设备、发酵设备（有发酵工艺的）、蒸煮设备、包装设备、成品冷冻贮存设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。

5.2.2 应保证与原料、半成品、成品接触的设备 and 用具使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制成，并应表面光滑、无吸收性、易于清洁、保养和消毒。

5.2.3 应加强设备的日常维护和保养，及时清洗，保持清洁卫生并记录。

6 卫生管理

6.1 人员卫生管理

6.1.1 从事接触直接入口食品工作的食品加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明。进入生产加工区前应保持良好的个人卫生，防止污染食品。

6.1.2 生产人员不得将与生产无关的物品带入生产加工区；工作时不得带首饰、手表，不得化妆；进入生产加工区应洗手、消毒。

6.1.3 非食品加工人员进入生产加工场所应遵守和食品加工人员同样的卫生要求。

6.2 生产加工场所卫生管理

6.2.1 生产加工场所内各项设施应保持清洁，出现问题及时维修或更新；顶棚、墙壁、地面有破损时，应及时修补。

6.2.2 用于加工、储运等的设备及工器具、生产用管道、食品接触面，应定期清洁、消毒。

6.2.3 采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类、昆虫等侵入及孳生。定期进行除虫灭害工作。

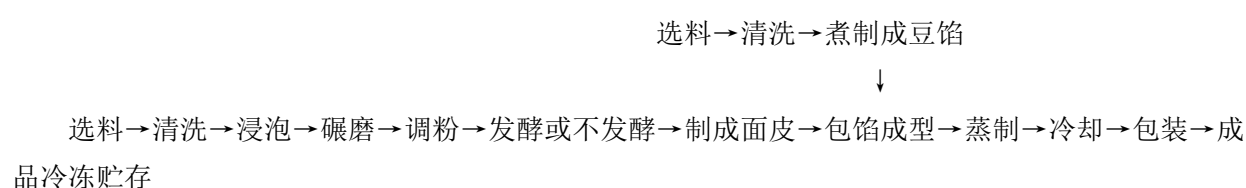
6.2.4 易腐败的废弃物应尽快清除，其他废弃物应定期清除。生产加工场所外废弃物放置场所应与生产加工场所隔离，防止污染及虫害孳生。

7 食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品

- 7.1 采购的原辅料、食品添加剂和食品相关产品应当查验供应商的许可证和产品合格证明文件，无法提供合格证明的应依照食品安全标准进行检验。
- 7.2 采购的原辅料、食品添加剂和食品相关产品必须经过验收合格后方可使用。包装材料应采用耐低温的材料。
- 7.3 原辅料、食品添加剂和食品相关产品运输工具和容器应保持清洁、维护良好，必要时进行消毒。
- 7.4 及时清理变质或超过保质期的原辅料、食品添加剂和食品相关产品。

8 生产过程控制

8.1 冷冻粘豆包生产工艺



- 8.2 原辅料在使用前应经过检查，严禁使用霉变的原辅料，不清洁的包装材料。
- 8.3 生产加工场所的环境应按生产工艺要求进行清理，保持整洁卫生。
- 8.4 浸泡、发酵过程应控制温度和时间，应对浸泡、发酵设备和环境制定有效的清洁消毒制度，防止有害微生物孳生及有害生物毒素的产生。
- 8.5 应控制调制好的馅料等半成品的贮存时间和温度，避免微生物污染。
- 8.6 生产设备上可能直接或间接接触产品的活动部件若需润滑，应当使用食用油脂或能保证食品安全要求的其他油脂。
- 8.7 应采取有效措施使原辅料与半成品、成品有效分离，并确保与半成品、成品接触的设备、工具等表面清洁，防止交叉污染。
- 8.8 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 和有关规定的要求。不得在食品中添加食品添加剂以外的非食用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 8.9 应采取有效措施最大程度地降低产品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。
- 8.10 当进行现场维修、维护等工作时，应采取适当措施避免异物、异味、粉尘等污染产品。
- 8.11 对时间和温度有控制要求的工序，如发酵、蒸煮、冷却等，应严格按照产品工艺要求进行操作。
- 8.12 应严格控制冷却间(区)的环境卫生，避免造成污染，禁止露天冷却。

9 检验

- 9.1 每批产品出厂前应按照产品执行标准进行检验，检验项目至少要包含感官要求和净含量（限预包装产品）。
- 9.2 在首次出厂销售前、停产后重新生产前、原料和生产工艺发生重大变化前等情形下，应当提前进行全项检验。

9.3 每年至少进行一次全项检验，保留检验原始记录。不具备全项检验能力的，应当委托具有法定资质的食品检验机构进行检验，并保存检验报告。

9.4 应建立食品出厂检验记录制度，原始检验记录和检验报告保存期限不得少于产品保质期满后一年。

10 标签标识

10.1 预包装产品标签应符合 GB 7718（除食品生产许可证号外）和 GB 28050 及有关规定，并标注食品生产加工小作坊专用标识。

10.2 散装产品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产者名称、地址、联系方式、食品生产加工小作坊专用标识等内容。

11 贮存运输

11.1 应严格控制产品的贮存、运输温度，满足产品标准和明示贮存条件。不得与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输。

11.2 贮存、运输和装卸的容器、工器具和设备应安全、无害，保持清洁，降低污染的风险。

11.3 贮存和运输温度应控制在-18℃以下。

12 记录管理

12.1 应做好原辅料进货记录。内容应包括原辅料名称、数量、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式等。

12.2 应做好生产加工等环节详细记录。记录内容应完整、真实。

12.3 应做好贮存记录。内容包括但不限于：产品名称、数量、生产日期、保质期、贮存开始时间、贮存温度等。

12.4 应做好产品销售记录。内容应包括产品名称、数量、生产日期、保质期、销售时间、购货者名称及联系方式等。

12.5 记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月。
