

DBS23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DBS 23/020 - 2023

食品安全地方标准

熟肉制品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：黑龙江省质量监督检测研究院。

本文件主要起草人：佟晓芳、柳思捷、高飞、徐睿锶、孙长华、刘忠卫、宁月辉、陈坚、邢宇、杨绍文、董和亮、傅徐阳、王艳玲、赵立娟。

本文件于2023年9月首次发布。

食品安全地方标准

熟肉制品小作坊生产卫生规范

1 范围

本文件规定了熟肉制品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区域内以鲜(冻)畜、禽产品为主要原料，经热加工制成的熟肉制品的小作坊。

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 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

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 熟肉制品

本文件中的熟肉制品是指以鲜（冻）畜、禽产品为主要原料，添加适量辅料，经预处理、配料及相应熟制工艺加工而成的可直接食用的肉制品。

3.2 熟肉制品小作坊

具有固定生产加工场所，从业人员少，生产条件、设备和工艺简单，不具备取得食品生产许可条件，从事熟肉制品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 生产加工场所周围不得存在有毒、有害场所及其他污染源（如化工生产、矿业生产、屠宰场、饲养场、皮毛加工厂、坑式厕所、污水池、垃圾场或垃圾处理站及虫害可能大量孳生场所等），难以避开时应设计必要的防范措施加以改善，保证加工场所不受污染源的污染；无法通过采取措施加以改善，应避免在该地址建加工场所。熟肉制品加工场所不得饲养动物。

4.2 内部条件

4.2.1 加工场所面积应与生产规模相适应，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的要求。

4.2.2 生活区应与生产区保持适当距离或分隔。

4.2.3 各功能区的设备、设施应按照熟肉制品生产工艺流程合理布局，能满足生产工艺、卫生管理、设备维修的要求。

4.2.4 应设置与生产相适应的原料处理间（区）、热加工间（区）、熟制成品间（区），各生产功能间（区）有效分隔，并在进入加工场所前设置相应更衣室（区）。

4.2.5 热加工间（区）应有生料入口和熟料出口，避免生熟交叉污染。

4.2.6 墙面、顶棚应使用无毒、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。

4.2.7 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。

4.2.8 地面应坚硬、平坦、排水良好，应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造，应有利于排污和清洗的需要。

5 设施与设备

5.1 设施

5.1.1 应具备良好的供水设施，保证水质及其他要求符合生产需要，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，食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 应具备符合生产要求的污水排放设施，保证排水畅通，便于清洁维护；保证生产、清洁用水不受污染，污水排放应防止逆流，浊气逸出。

5.1.3 应配备适宜的清洁消毒设施，采取有效措施避免因清洁工器具带来的交叉污染。

5.1.4 加工场所应配备带盖、防渗漏的垃圾桶。

5.1.5 生熟加工区入口处均应设置必要的洗手、消毒设施，水龙头其开关应为非手动式。

5.1.6 应配备通风设施,保持良好的通风条件,通风口应安装防止虫蝇侵入的网罩,通风设施应易于清洁、维护、更换,必要时配备换气设施。

5.1.7 生产功能间(区)应有防虫蝇、防鼠设施。

5.1.8 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。

5.2 设备

5.2.1 应配备与熟肉制品品种生产能力相适应的生产设备,使用冷鲜原料肉应配备冷藏设备设施(0-10℃),使用冷冻原料肉应配备冷冻储藏设备设施(-18℃以下),同时配备温度监控设施。生产设备应按工艺流程有序排列,避免引起交叉污染。

5.2.2 凡与原辅料、成品直接接触的设备、容器、管道和工器具等,应采用无毒、无异味、耐腐蚀、易清洗、不与物料起化学反应的材料制作,表面应光滑,无凹陷、裂缝,设备、工器具、管道应保持清洁。接触生肉、半成品、成品的设备、工器具和容器应标志或区别明显,分开使用。

5.2.3 生产设备应避免零件、金属碎屑、润滑油或其他污染因素混入食品,并应易于清洁消毒、检查和维护。

5.2.4 用于监测、控制、记录的设备,如压力表、温度计、记录仪等,应定期校准、维护。应加强设备日常维护和保养,及时清洗、保持清洁卫生。

6 卫生管理

6.1 卫生管理制度

应符合GB 14881-2013中的6.1的相关规定。

6.2 人员卫生管理

6.2.1 从事直接入口食品的食品加工人员每年应进行健康检查,取得健康证明。食品加工人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病,以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病,或有明显皮肤损伤未愈合的,应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

6.2.2 进入食品生产场所前应整理个人卫生,进入生产区应穿着洁净的工作服,并按要求洗手、消毒;头发应藏于工作帽内或使用发约束网。

6.2.3 不得携带或存放与生产无关的物品进入生产区;工作时不得配戴饰物、手表,不得化妆、染指甲、喷洒香水。

6.2.4 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。

6.3 生产加工场所卫生管理

- 6.3.1 食品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。
- 6.3.2 用于生产、包装、储运等的设备及工器具、生产用管道、裸露食品接触表面等应定期清洁、消毒。
- 6.3.3 食品加工、贮存场所应采取有效措施（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。
- 6.3.4 废弃物应定期清除，易腐败的废弃物应尽快清除；食品加工场所外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染；应防止不良气味或有害有毒气体溢出；应防止虫害孳生。

7 食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品

7.1 一般要求

应符合 GB 14881-2013 中的 7.1 的规定。

7.2 食品原料

应符合 GB 14881-2013 中的 7.2 的规定。使用的鲜(冻)畜、禽产品必须经检验检疫合格，符合 GB 2707 及有关要求。

7.3 食品添加剂

应符合 GB 14881-2013 中的 7.3 的规定。

7.4 食品相关产品和其他

应符合 GB 14881-2013 中的 7.4 和 7.5 的规定。

8 生产过程控制

8.1 熟肉制品生产工艺

原料→选料→修整→腌制→调味→成型→熟制→冷却→包装(或不包装)→贮存。

8.2 具体控制措施

8.2.1 生物污染的控制

根据原料、产品和工艺特点，针对生产设备和环境实施清洁消毒，降低微生物污染的风险。肉制品加工过程中，应采取有效措施防止食品原料、半成品和成品之间的交叉污染，在加工过程中各区域设置、设备和工器具使用等方面，应避免加工前、加工后的直接或间接接触和相互间混淆；接触原料肉、半成品的生产操作人员，未经彻底洗手消毒不得直接或间接接触熟肉制品成品。

8.2.2 化学污染的控制

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危害人体健康的非食用物质；食品添加剂的使用品种和用量，按照 GB 2760 及国家有关规定使用，禁止超范围、超标准使用食品添加剂，亚硝酸盐等食品添加剂应设专柜保管，专人负责；按使用量核对后领取使用，食品添加剂的称量应使用符合精度要求的专用称量工具；除工艺需要，不得在加工场所使用和存放与生产无关的化学制剂，洗涤剂、消毒剂应妥善保管使用。

8.2.3 物理污染的控制

各类熟肉制品加工不得在露天进行，加工过程应采取必要措施（如防护、过筛等），防止异物污染食品。

9 检验

9.1 食品生产加工小作坊在下列情形下，应当提前进行全项检验，并做好原始检验记录，不具备检验能力的，应当委托具有法定资质的食品检验机构进行全项检验并出具检验报告。每年至少委托全项检验一次。

- (一)首次出厂销售前；
- (二)停产后重新生产前；
- (三)原料和生产工艺发生重大变化前。

9.2 产品售前应至少对其感官要求、净含量（预包装食品）进行检验，保留相关记录。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 预包装食品应有标签，标签标示的内容应符合 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 散装食品应当在食品容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者的名称、地址、联系方式等，并标注食品生产加工小作坊专用标识。

11 贮存运输

11.1 食品原料运输及贮存中应避免日光直射、备有防雨防尘设施；根据食品原料的特点和卫生需要，必要时还应具备保温、冷藏、保鲜等设施。

11.2 食品原料运输工具和容器应保持清洁、维护良好，必要时应进行消毒。食品原料不得与有毒、有害物品同时装运，避免污染食品原料。

11.3 贮存食品的场所应保持整洁卫生，场所内不得存放影响产品质量安全的物品；应根据贮存食品的要求提供适宜的温度和湿度等贮存条件。应采取有效措施确保贮存食品不受污染。

11.4 运输时，应根据熟肉制品的要求提供防护措施。

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。

12.4 记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月。
