

DB52

贵州省地方标准

DBS 52/ 040—2019

食品安全地方标准 米豆腐、豌豆凉粉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 选址及环境	1
5 设计与布局	2
6 设备与设施	2
7 卫生管理	2
8 原辅料要求	3
9 食品安全控制	3
10 包装与标签	3
11 检验	3
12 贮存与运输	3
13 产品召回管理	4
14 记录	4

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。

本标准由贵州省分析测试研究院、贵州省流通环节食品安全检验中心提出。

本标准由贵州省卫生健康委员会归口。

本标准起草单位：贵州省分析测试研究院、贵州省流通环节食品安全检验中心。

本标准主要起草人：杨春萍、申鹰、马凯、李占彬、袁健、许锡娟、周红、杨昌彪、刘海林、张飞、谭波、朱雪铜、黄坤宁、黎成雪、李雨鑫、龙昭航、陈德琴、陈秋先、简银池、周秀娟、龙立莉、潘玉。

食品安全地方标准

米豆腐、豌豆凉粉加工小作坊卫生规范

1 范围

本标准规定了米豆腐、豌豆凉粉加工小作坊卫生规范的术语和定义、选址及环境、设计与布局、设备与设施、卫生管理、原辅料要求、食品安全控制、包装与标签、检验、贮存和运输、产品召回管理和记录。

本标准适用于贵州境内米豆腐、豌豆凉粉加工小作坊生产管理。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

DBS52/ 030 食品安全地方标准 贵州米豆腐

3 术语和定义

DBS52/ 030中规定的术语和定义及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

豌豆凉粉

以豌豆为主要原料，经磨浆、煮浆、凝固、成型等工序加工制成的制品。

3.2

小作坊

具有固定生产场地、从业人员较少、生产加工规模较小、散装或者简易包装的食品生产加工场所。

4 选址及环境

4.1 选址

应符合GB 14881中的相关规定。

4.2 环境

- 4.2.1 作坊内应清扫干净，不应有积灰、污垢、垃圾等，地面应平整无积水。
- 4.2.2 作坊应与垃圾堆、厕所、畜禽圈、污水等有毒、有害污染源保持安全距离，保证不受污染。

5 设计与布局

- 5.1 作坊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。
- 5.2 作坊的布局应易于安全生产操作、维修、清扫或消毒。
- 5.3 作坊的顶棚、门、窗等建筑材料应结实牢固，不易损坏、脱落。

6 设备与设施

- 6.1 设备与设施应与生产能力相适应，满足操作和安全生产要求。
- 6.2 食品加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 6.3 金属设备与设施应符合相关食品安全管理要求。
- 6.4 塑料设备与设施应符合相关食品安全管理要求。
- 6.5 作坊内应有相应的防鼠、蚊、蝇、虫害等侵入的设施。

7 卫生管理

7.1 场所及设施卫生管理

- 7.1.1 加工场所内不得存放与米豆腐、豌豆凉粉加工无关的物品。
- 7.1.2 各岗位相关人员按规定开展清洁工作，加工场所内环境、加工台面、货架等应保持清洁。
- 7.1.3 应及时对加工场所及设施进行维护保养，地面、墙面、顶棚等有破损时应及时修补。
- 7.1.4 废弃物至少每天清除一次，清除后的容器应及时清洗。废弃物放置场所不得有不良气味或有害气体溢出，应防止有害昆虫的孳生，防止污染食品、食品接触面及地面。

7.2 设备、工具和容器卫生管理

- 7.2.1 直接与食品接触的设备、工具和容器使用后应及时清洁，必要时还应进行消毒。生、熟料的工器具应分开使用。清洁消毒前后的设备、工具和容器应分开放置并妥善保管，避免交叉污染。盛装、分送未经包装食品的容器应专用，并采取加盖等必要的防护措施。
- 7.2.2 清洁消毒时应注意防止污染食品及食品接触面。清洁消毒后应用流动水冲去设备、工具和容器表面的洗消剂残留。

7.3 虫害控制

- 7.3.1 加工场所应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。
- 7.3.2 加工场所及库房应采取安装纱帘、纱网、灭蝇灯、防鼠板等有效措施防止虫害的侵入。加工场所内若发现有虫害时，应追查其来源，消除隐患。

7.4 加工人员健康管理及卫生要求

- 7.4.1 加工人员应取得健康体检证明后方可上岗。
- 7.4.2 加工人员上岗前应进行食品安全卫生知识培训。

7.4.3 加工人员进入加工区域前应穿戴洁净的工作衣、帽。在操作前应洗净手部，手部受到污染后应及时洗手。使用卫生间、接触可能污染食品的物品后，或从事与米豆腐、豌豆凉粉加工无关的其他活动后，再次从事与米豆腐、豌豆凉粉加工相关活动前应洗手消毒。

7.4.4 不得在加工区域内有吸烟、吐痰、梳头、饮食或其他可能污染米豆腐、豌豆凉粉的原辅料及成品的行为。

8 原辅料要求

8.1 大米、豌豆应符合相应的食品安全标准要求。

8.2 食品添加剂应符合 GB 2760 及相关规定。

8.3 其他原辅料应符合相关的食品安全标准要求和有关规定。

9 食品安全控制

9.1 选料过程中应清除发霉、虫蛀、有异常色泽和气味的原辅料和杂质。

9.2 磨浆、煮浆、凝固、成型过程中应防止灰尘和异物进入浆液、浆体，必要时加盖保护。

9.3 应根据产品和工艺特点，针对生产设备和环境进行清洁消毒，降低微生物污染风险。

9.4 按照 GB 2760 及相关规定使用食品添加剂，不得添加非食用化学物质或其他可能危害人体健康的物质。

9.5 有毒有害杀虫剂、灭蝇剂等物品应妥善保管。除清洁、消毒和工艺需要，不得在加工场所使用或存放可能污染米豆腐、豌豆凉粉的原辅料及成品的化学试剂。

9.6 在进行维修、维护、清扫、消毒时应采取适当措施避免异物、异味、碎屑等污染米豆腐、豌豆凉粉的原辅料及成品。

9.7 根据作坊的实际情况，采取有效措施，最大程度降低米豆腐、豌豆凉粉的原辅料及成品受到污染的风险。

10 包装与标签

10.1 食品包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定，一次性塑料制品不得回收使用。

10.2 预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。

10.3 散装食品应在容器、外包装上清晰表明食品名称、生产日期、保质期、小作坊名称、登记证编号、地址和联系方式等。

11 检验

11.1 每批食品出售前，应对净含量（定量包装产品）、感官进行检验，检验合格后方可出售。

11.2 每年提供 1 次以上具备相应资质并按照食品安全标准进行检验的合格报告，并妥善保存。

12 贮存与运输

12.1 根据米豆腐、豌豆凉粉的特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，必要时配备冷藏、保鲜等设施。

12.2 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋，防止受压和剧烈撞击。

12.3 不得将米豆腐、豌豆凉粉 与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存和运输。

13 产品召回管理

13.1 当发现生产的食品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，应立即停止生产，召回已销售的食品，通知相关经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

13.2 对被召回的食品，应进行无害化处理或销毁，防止再次流入市场。对因标签不符合食品安全标准而被召回的食品，应采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售，并向消费者明示补救措施。

14 记录

应建立管理台账，包括原料进货来源及相关信息、食品添加剂使用记录、产品送检抽检情况、产品销售情况以及召回和销毁记录等。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；无明确保质期的，保存期限不得少于两年。
