ICS XX.XXX
X XX

DBS52

贵　州　省　地　方　标　准

DBS52/ XXX—2023

食品安全地方标准
香酥辣椒加工卫生规范

（征求意见稿）

2023 - XX - XX 发布　　2023 - XX - XX 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　选址及厂区环境..... 1
5　厂房和车间..... 2
6　设施与设备..... 2
7　卫生管理..... 3
8　食品原料、食品添加剂和食品相关产品..... 4
9　加工过程控制..... 4
10　标签..... 5
11　检验..... 5
12　贮存和运输..... 5
13　产品溯源及召回制度..... 5
14　培训..... 5
15　记录和文件管理..... 6

前　言

本文件按照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。

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。

本文件由贵州省产品质量检验检测院提出。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：贵州省产品质量检验检测院、贵州省分析测试研究院、黔南布依族苗族自治州检验检测院、贵州省食品检验检测院、黔东南州食品药品检验检测中心、贵州省检测技术研究应用中心、贵州省贵三红食品有限公司、贵州伊清绿月食品有限公司、贵州林卡香辣制品有限公司、六盘水黔椒食品有限责任公司。

本文件主要起草人：龙四红、袁健、黄媛、卿云光、徐娅、孙棣、李红洲、田莉、杨坤、张倩、黄家岭、尹学东、卢垣宇、耿平兰、赵贵斌、马义虔、白贵生、黄家瑞、杨波、李璞芯、董勐、舒梅宝、明亚林、王淇、曹天顺、田义霞、陈学航、王显菊、谈晓君、邓声祥、刘晶晶。

食品安全地方标准 香酥辣椒加工卫生规范

1 范围

本文件规定了香酥辣椒生产加工中的术语和定义、选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理、 食品原料、食品添加剂和食品相关产品、加工过程控制、标签、检验、贮存和运输、产品溯源及召回制度、培训、记录和文件管理。

本文件适用于香酥辣椒的生产加工。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 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

DBS52/065 食品安全地方标准 香酥辣椒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 香酥辣椒

以辣椒干为主要原料，可加入小麦粉、食用淀粉、糯米粉等一种或多种辅料及芝麻、花生、食用盐、味精等一种或多种调料，经搅拌混合后油炸、包装而成的预包装辣椒制品。

4 选址及厂区环境

4.1 选址

4.1.1 厂区不应选择对食品有显著污染的区域。

4.1.2 厂区不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址，不宜选择易发生洪涝灾害的地区。

4.1.3 厂区周围不宜有虫害大量孳生的潜在场所。

4.2 厂区环境

4.2.1 厂区应合理布局，各功能区域划分明显，并有适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。

4.2.2 厂区内的道路及地面应硬化，绿化应与生产车间保持适当距离，植被应定期维护，以防止虫害的孳生，应有适当的排水系统。

4.2.3 生活区应与生产区保持适当距离或分隔，厂区内不应饲养家禽、家畜、宠物等。

4.2.4 厂区内应设有废弃物、垃圾暂存设施，废弃物及垃圾应及时清理，避免对厂区环境造成污染。

5 厂房和车间

5.1 设计和布局

5.1.1 厂房和车间的内部设计和布局应满足生产香酥辣椒卫生操作要求，生产加工企业的面积和空间与生产加工能力相适应，布局合理，不同的功能区域应采取有效的隔离措施，防止交叉污染。

5.1.2 应根据香酥辣椒生产工艺、生产特性要求，设置不同的功能区域，如原辅料存储、原料预处理、配料、搅拌混合、油炸、冷却、包装、贮存、工器具清洗消毒等区域。

5.2 地面、墙壁、顶棚、门窗

5.2.1 车间地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造，应平坦防滑、无裂缝、并易于清洁、消毒，防止积水。

5.2.2 车间墙面、隔断应使用无毒、无味的防渗透材料建造，应光滑平整、防霉变、不易脱落、易于清洁。

5.2.3 顶棚应使用无毒、无味、防霉、不易脱落、与生产需求相适应的材料建造，易于清洁消毒，在结构上不利于冷凝水垂直滴落，防止虫害和霉菌孳生。

5.2.4 门窗应能闭合严密，使用不渗透、坚固、不变形、并易清洁消毒的材料制成；窗户玻璃应使用不易碎材料或有相应防护措施，可以打开的窗户应装有易于清洁的防虫害纱窗。

6 设施与设备

6.1 设施

6.1.1 供水设施：应能保证水质、水压、水量及其他要求符合生产需要；食品生产用水的水质应符合 GB 5749 的规定。食品加工用水与其他不与食品接触的用水(污水或废水等)应以完全分离的管路输送，避免交叉污染；各管路系统应明确标识以便区分。应具有生产用水加热装置，满足工器具清洗及消毒的要求。

6.1.2 排水应通畅，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。生产加工区域的排水沟不宜设置明沟，废水通过管道排入下水管。

6.1.3 应配备足够的食品加工器具和设备的专用清洁、消毒设施。

6.1.4 加工处理区应配备有盖的废弃物容器，带有明显的标识，不渗漏且易于清洁。在生产车间外的适当地点设置废弃物集中存放的设施，必要时分类存放，并根据废弃物特性及时进行处理。

6.1.5 生产车间入口处应设置更衣室，并配备洗手、干手、消毒、存放工作服、个人物品的设施，洗手、干手、消毒设施应为非手动式开关。

6.1.6 油炸车间应有通风换气设施防止车间油烟聚集。通风设施进、排气口应装有防止油污冷凝后滴落的设施和防止虫害侵入的网罩。

6.1.7 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。

6.2 设备

6.2.1 应配备与加工规模相适应的原料预处理设备、配料设备、搅拌混合设备、油炸设备、包装设备等。

6.2.2 直接接触食品的设备、工器具和容器等，应采用无毒无味、耐腐蚀、不易脱落、不易变形、无吸收性、易清洗、表面光滑的材料制作，并应易于清洁和保养。

7 卫生管理

7.1 卫生管理制度

7.1.1 应制定对生产环境、食品加工人员、设施设备的卫生管理制度、明确管控范围、对象和要求，并做好相应记录。

7.1.2 应制定对原料预处理、配料、搅拌混合、油炸、包装等设备的卫生监控措施，并保持记录。

7.2 厂房及设施卫生管理

7.2.1 厂房内各项设施应保持清洁，出现问题及时维修或更新；厂房地面、屋顶、天花板及墙壁有破损时，应及时修补。

7.2.2 生产、包装、贮存等设备及工器具、生产用管道、裸露食品接触表面等应定期清洁消毒。

7.2.3 废弃物集中放置场所不应有不良气味或有害、有毒气体溢出。应防止虫害的孳生，防止污染食品、食品接触面、水源及地面。

7.3 食品加工人员健康管理及卫生要求

7.3.1 食品加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明。

7.3.2 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。

7.3.3 食品加工人员不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水； 进入作业区域应穿戴洁净的

工作服，佩戴口罩；不应携带或存放与食品生产无关的个人用品。

7.4 虫害控制

7.4.1 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

7.4.2 生产车间及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类、蚊、蝇、蟑螂、昆虫等有害动物的侵入。应定期检查加工场所和周围环境中害虫出没的痕迹。加工场所内若发现有虫鼠害时，应追查其来源，消除隐患，扑灭时应不污染食品、食品接触面及包装材料。

7.4.3 使用各类杀虫剂或其他药剂前，应做好对人身、食品、设备工具的污染和中毒的预防措施，用药后将所有设备、工具彻底清洗，消除污染。

8 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

8.1 应采购或者使用符合食品安全标准要求的食品原料、食品添加剂和相关产品。采购的食品原料、食品添加剂和相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件，供货方无法提供合格证明的，应当按照食品安全标准及产品执行标准进行检验。食品原料、食品添加剂和相关产品必须经验收合格后方可使用。

8.2 食品原料、食品添加剂和相关产品的采购应保留相关证件、票据及文件。

8.3 食品原料、食品添加剂和相关产品贮藏应有专人管理，食品添加剂应设专柜保管，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的产品原料、食品添加剂和相关产品。

8.4 仓库出货顺序应遵循先进先出的原则。

9 加工过程控制

9.1 生物污染控制

9.1.1 应根据香酥辣椒生产工艺特点，制定生产设备和环境清洁消毒作业指导书，对生产设备和环境实施清洁消毒并记录。

9.1.2 根据产品特点确定关键控制环节进行安全控制，并降低微生物污染的风险。

9.1.3 辣椒干和其他原辅料验收后，应及时加工处理。暂不处理的原料，应置于阴凉通风干燥库房内，防止原料霉变和虫害侵袭。

9.2 化学污染控制

9.2.1 应当依照食品安全标准的规定使用食品添加剂；不得超范围使用食品添加剂或添加非食用物质。

9.2.2 除清洁消毒和工艺需要，不得在生产场所使用和存放可能污染产品的化学制剂。

9.3 物理污染控制

生产过程中不得开展可能产生异物、异味、碎屑等与生产无关，可能污染产品的活动。

9.4 包装

包装材料应清洁、无毒且符合国家相关规定，在指定的贮存和使用条件下不影响食品的安全和产品特性。

10 标签

标签标示内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定。

11 检验

11.1 每批产品出厂前应按标准对感官、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群进行检验。

11.2 应妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。

11.3 应建立产品留样制度，及时保留样品。

12 贮存和运输

12.1 根据产品的性质选择贮存的方式和运输条件，不得与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。

12.2 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，以防止产品受到不良的影响。

12.3 贮存和运输产品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

12.4 仓库中的产品应定期检查，如有异常应及时处理。

13 产品追溯及召回制度

13.1 应根据国家有关规定建立产品溯源及召回制度。

13.2 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， 应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

13.3 对被召回的食品，应当进行无害化处理或者予以销毁，防止其再次流入市场。对因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，应采取能保证食品安全、且便于重新销售时向消费者明示的补救措施。

14 培训

14.1 应对加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。

14.2 应通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和执行各项食品安全管理制度的意

识和责任，提高相应的知识水平。

14.3 当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。

14.4 应评估培训效果，并进行常规检查，以确保培训的有效实施。

15 记录和文件管理

应建立记录和文件管理制度，内容包括原辅料及食品添加剂采购验收、生产及关键控制点、出厂检验、设备清洗消毒、销售台账、产品召回、人员培训、健康检查等记录，保存期限不应少于 2 年，鼓励采用先进技术手段(如电子计算机信息系统)，进行记录和文件管理。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：https://d.book118.com/037055102006006150