

# DBS61

## 陕西省食品安全地方标准

DBS61/002X—20XX

### 食品安全地方标准 富平柿饼生产卫生规范 (报批稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

陕西省卫生健康委员会

发布

## 前 言

本标准由渭南市市场监督管理局提出。

本标准起草单位：渭南市市场监督管理局、西安悟空检测科技有限公司、富平县市场监督管理局。

本标准主要起草人：曾彩萍、党高楼、任安军、樊璐、吕名蕊、罗可、杨雯、惠卫甲、严焯、唐欣。

本标准属首次发布。

# 富平柿饼生产卫生规范

## 1 范围

本标准规定了富平柿饼生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理的准则。

本标准适用于富平柿饼的生产。

## 2 术语和定义

GB 14881—2013中界定的术语和定义适用于本标准。

### 2.1 富平柿饼

富平县行政区内以鲜柿为原料，经清洗、削皮、软化、干制（晾晒或烘干）、揉捏、潮霜等工序加工制成的柿饼。

## 3 选址及厂区环境

### 3.1 选址

3.1.1 应符合 GB 14881—2013 中 3.1 的相关规定。

3.1.2 应远离奶山羊、生猪、禽类等畜禽养殖场所。

### 3.2 厂区环境

3.2.1 应符合 GB 14881—2013 中 3.2 的相关规定。

## 4 厂房和车间

### 4.1 设计和布局

4.1.1 应符合 GB 14881—2013 中 4.1 的相关规定。

4.1.2 根据生产工艺需要，应设置原料鲜柿验收区、原料库、包材库、清洗区、削皮间（区）、晾晒场（房）、烘房（需要时）、内包装材料消毒间（区）、内包装间、外包装间、成品库等场所。

4.1.3 厂房和车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区，并采取有效分离或分隔。清洁作业区包括内包装间；准清洁作业区包括削皮间（区）、晾晒场（房）、烘房、内包装材料消毒间（区）等；一般作业区包括原料鲜柿验收区、原料库、包材库、清洗区、外包装间、成品库等。

### 4.2 建筑内部结构与材料

4.2.1 应符合 GB 14881—2013 中 4.2 的相关规定。

4.2.2 晾晒场（房）地面应用水泥或石板等坚硬材料铺砌或使用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的涂料，地面应平坦，无积水。

## 5 设施与设备

## 5.1 设施

5.1.1 应符合 GB 14881—2013 中 5.1 的相关规定。

5.1.2 清洁作业区应当具有环境消毒设施（如紫外线、臭氧等），宜根据生产需要，安装空气过滤装置并定期清洁。

5.1.3 削皮区、晾晒场（房）应有顶棚，四周应有防护措施，防止尘土及鼠、虫、鸟进入。晾晒场（房）应配备控制阳光直射的设施。

5.1.4 干制过程中半成品应当置于挂架、晾盘或其他容器上，半成品离地高度不低于 50 厘米，避免直接接触地面。

5.1.5 晾晒场（房）内应配备温湿度监测设施，必要时可配备湿度控制设施；烘房内应配备温湿度监测及控制设施。

5.1.6 潮霜过程应配备温湿度监测设施，必要时可配备温湿度控制设施。

5.1.7 应根据原料及产品的贮存要求，配备与其生产规模相适应的冷藏库房或冷冻库房。

## 5.2 设备

应符合 GB 14881—2013 中 5.2 的相关规定。

## 6 卫生管理

### 6.1 卫生管理制度

应符合 GB 14881—2013 中 6.1 的相关规定。

### 6.2 厂房及设施卫生管理

6.2.1 应符合 GB 14881—2013 中 6.2 的相关规定。

6.2.2 削皮区、晾晒场（房）在生产期间应定期进行清洁消毒。

6.2.3 生产用盛装、周转等容器具在生产期间应按规定清洗，并定期消毒。

### 6.3 食品加工人员健康管理及卫生要求

6.3.1 应符合 GB 14881—2013 中 6.3 的相关规定。

6.3.2 生产加工季临时上岗的食品加工人员应取得健康证明。

### 6.4 虫害控制

应符合 GB 14881—2013 中 6.4 的相关规定。

### 6.5 废弃物处理

应符合 GB 14881—2013 中 6.5 的相关规定。

### 6.6 工作服管理

6.6.1 应符合 GB 14881—2013 中 6.6 的相关规定。

6.6.2 削皮、挂架、揉捏、包装等工序食品加工人员还应佩戴手套、口罩。

## 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 GB 14881—2013 中 7.1 的相关规定。

## 7.2 食品原料

7.2.1 应符合 GB 14881—2013 中 7.2 的相关规定。

7.2.2 应选用果色橙黄色、尚未软化、果型端正、无碰伤、霉伤，无病虫害的鲜柿。

7.2.3 原料验收后应尽快清洗、削皮，如不能及时加工应置于冷藏库中暂存。

## 7.3 食品添加剂

7.3.1 应符合 GB 14881—2013 中 7.3 的相关规定。

7.3.2 食品添加剂应专库或专区贮存，明显标示，专人管理。

7.3.3 应建立和保存食品添加剂的贮存、保管记录、领用出库和退库记录。

## 7.4 食品相关产品

7.4.1 应符合 GB 14881—2013 中 7.4 的相关规定。

## 7.5 其他

7.5.1 应符合 GB 14881—2013 中 7.5 的相关规定。

## 8 生产过程食品安全控制

### 8.1 产品污染风险控制

8.1.1 应符合 GB 14881—2013 中 8.1 的相关规定。

8.1.2 应对原料验收、食品添加剂的使用、干制、潮霜等关键环节进行食品安全控制。

8.1.3 干制过程应监测环境温湿度，避免半成品失水过慢、过快对产品品质造成影响。

8.1.4 潮霜过程应监测环境温湿度，柿饼回软后应及时进行翻晾，防止柿饼表面水分含量过高相互粘连，影响产品品质。

### 8.2 生物污染的控制

#### 8.2.1 一般要求

应符合 GB 14881—2013 中 8.2 的相关规定。

#### 8.2.2 清洁和消毒

8.2.2.1 鲜柿应清洗干净后进行加工。

8.2.2.2 削皮过程应每日对削皮设备、地面进行清洁。

8.2.2.3 晾晒过程应定期对晾晒场（房）内设施、地面进行清洁消毒。

8.2.2.4 生产前应对内包装间的设备、设施及工器具进行清洁、消毒。

#### 8.2.3 食品加工过程的微生物监控

富平柿饼加工过程的微生物监控可参照附录 A。

### 8.3 化学污染的控制

8.3.1 应符合 GB 14881—2013 中 8.3 的相关规定。

8.3.2 对生产车间设备设施、工器具、地面进行清洁消毒所使用的清洁剂、消毒剂不应应对食品造成污染。

### 8.4 物理污染的控制

8.4.1 应符合 GB 14881—2013 中 8.4 的相关规定。

### 8.5 包装

应符合 GB 14881—2013 中 8.5 的相关规定。

## 9 检验

9.1 应符合 GB 14881—2013 中第 9 章的相关规定。

9.2 生产过程中应根据工艺需要检验感官、水分等指标，确保产品品质。

## 10 食品的贮存和运输

10.1 应符合 GB 14881—2013 中第 10 章的相关规定。

10.2 成品宜在 0℃以下冷冻贮存。

## 11 产品召回管理

应符合 GB 14881—2013 中第 11 章的相关规定。

## 12 培训

12.1 应符合 GB 14881—2013 中第 12 章的相关规定。

12.2 生产加工季临时上岗的食品加工人员，应在生产开始前对其进行食品安全相关法律法规标准及岗位操作规程的培训并进行考核，考核合格后方可上岗。

## 13 管理制度和人员

应符合 GB 14881—2013 中第 13 章的相关规定。

## 14 记录和文件管理

应符合 GB 14881—2013 中第 14 章的相关规定。

附录A  
富平柿饼加工过程的微生物监控要求

表A.1 富平柿饼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 <sup>b</sup>	建议监控频率 <sup>c</sup>	建议监控指标限值
环境的微生物监控	食品接触表面	食品加工人员的手部、工作服、手套、传送皮带、工器具及其他直接接触食品的设备表面	菌落总数、大肠菌群等	验证清洁效果应在清洁消毒之后，其他每月至少一次	结合生产实际情况确定监控限值
	与食品或食品接触表面邻近的接触表面	设备外表面、支架表面、控制面板、零件车等接触表面	菌落总数、大肠菌群，必要时监控致病菌等	每月至少一次	结合生产实际情况确定监控限值
	加工区域内的环境空气	靠近裸露产品的位置	菌落总数、霉菌等	每月至少一次	结合生产实际情况确定监控限值
过程产品的微生物监控		干制过程半成品、潮霜过程半成品、裸露待包装半成品	菌落总数、大肠菌群、霉菌等	每月至少一次	结合生产实际情况确定监控限值
<p>a 可根据食品特性以及加工过程实际情况选择取样点。</p> <p>b 可根据需要选择一个或多个卫生指示微生物实施监控。</p> <p>c 可根据具体取样点的风险确定监控频率。</p>					