

DBS61

陕西省食品安全地方标准

DBS61/ XXXXX—XXXX

食品安全地方标准 榆林羊杂碎生产卫生规范

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

陕西省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准起草单位：榆林市食品检验检测中心、西安市产品质量监督检验院、西北农林科技大学、榆林市餐饮业商会、榆林市榆阳区凯达食品有限公司、榆林市榆阳区龙潭食品有限公司、榆林市榆阳区张宏超餐饮管理有限公司。

本标准主要起草人：米林锋、贾小海、侯磊磊、毛敏、樊惠华、陈小凤、加力、孙小龙、张耀武、芦智远、徐怀德、任津阳、陈玉晶、张军军、张继飞、高茂林、张宏超。

本标准属首次发布。

食品安全地方标准 榆林羊杂碎生产卫生规范

1 范围

本标准规定了榆林羊杂碎生产的过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和准则。

本标准适用于预包装榆林羊杂碎生产过程管理。

2 术语和定义

GB 14881的术语和定义适用于本标准。

2.1 榆林羊杂碎

以羊内脏、血、骨、头等可食用羊副产品经加工后的羊杂碎为主要原料，配以独立包装的汤料、粉条、蔬菜、豆制品和调味料等配料包（一种或多种），经杀菌（或不杀菌）组合包装制成的，食用时需经炖制的具有榆林风味的地方特色食品。

3 选址及厂区环境

3.1 选址

3.1.1 应符合 GB 14881 中 3.1 规定。

3.1.2 应选择通风良好和排污通畅场地。

3.1.3 应远离养殖场、粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源。

3.2 厂区环境

3.2.1 应符合 GB 14881 中 3.2 规定。

3.2.2 厂区内不应设置可食羊副产品初步清洗场所。

4 厂房和车间

4.1 设计与布局

4.1.1 应符合 GB 14881 中 4.1 规定。

- 4.1.2 应设有可食用羊副产品冷冻（藏）库房或设施、其他原辅料库房、成品库房和生产加工车间。
- 4.1.3 应设有与生产相适应的预处理、热加工、配菜加工、内包装、杀菌和组合外包装等车间。
- 4.1.4 按生产过程清洁程度可划分为一般作业区（原辅料贮存、预处理）、准清洁作业区（配料、热加工、杀菌、组合外包装）和清洁作业区（冷却、内包装），各作业区应相互分隔，避免生产加工过程中发生交叉污染。

4.2 原辅料预处理车间

- 4.2.1 可食用羊副产品预处理车间应设置解冻、修整、选料和清洗等作业区。
- 4.2.2 配菜预处理车间应设置脱包、修整、切割和清洗等净菜作业区。
- 4.2.3 可食用羊副产品与配菜、调味料的预处理应保持独立作业空间。

4.3 热加工车间

- 4.3.1 热加工车间应单独设置生制品入口和熟制品出口，避免生熟交叉污染。
- 4.3.2 根据热加工工艺，应设置煮制、炒制、熬汤、油炸等不同的操作专间（区），避免相互影响。
- 4.3.3 热加工过程中应有废气、废水、废弃物和热源等污染防治及处理措施，保持加工环境卫生。

4.4 包装车间

- 4.4.1 根据清洁程度设置内包装车间和组合外包装车间。
- 4.4.2 羊杂碎主料、汤料和配料包装在内包装车间进行，应保持独立清洁环境。
- 4.4.3 羊杂碎配料组合包装在外包装车间进行，应保持宽敞操作空间。

4.5 杀菌车间

- 4.5.1 应保持宽敞的操作空间，配备必要的排水排气设施。
- 4.5.2 划分待杀菌和已杀菌产品的区域标识及转运流向，避免杀菌产品前后混淆。

4.6 建筑内部结构与材料

应符合 GB 14881 中 4.2 的规定。

5 设施与设备

5.1 设施

5.1.1 供水设施

- 5.1.1.1 应符合 GB 14881 中 5.1.1 的规定。

5.1.1.2 可食用羊副产品及工器具的清洗应配备冷热水源。

5.1.1.3 清洗用水池数量、容积和冷热水源应与生产加工相适应，各类设施应有明显标识。

5.1.2 排水设施

5.1.2.1 应符合 GB 14881 中 5.1.2 的规定。

5.1.2.2 排水口应有防杂物堵塞和防臭设计，防止固体废弃物进入和浊气异味逸出。

5.1.3 清洁消毒设施

应符合GB 14881中5.1.3的规定。

5.1.4 废弃物存放设施

5.1.4.1 应符合GB 14881中5.1.4的规定。

5.1.4.2 车间内废弃物容器应有封盖、防水、防腐蚀、防渗漏等措施。

5.1.4.3 车间外设置废弃物集中存放的场所、设施，应远离生产车间。

5.1.5 个人卫生设施

5.1.5.1 应符合 GB 14881 中 5.1.5 的规定。

5.1.5.2 不同作业区的生产人员应配备专用工作服。

5.1.6 通风设施

5.1.6.1 应符合 GB 14881 中 5.1.6 的规定。

5.1.6.2 热加工应配备通风、排气、排烟设施，设施应通畅便捷。

5.1.7 照明设施

应符合GB 14881中5.1.7的规定。

5.1.8 仓储设施

5.1.8.1 应符合 GB 14881 中 5.1.8 的规定。

5.1.8.2 应配备与生产加工相适应的冷藏（0℃～10℃）、冷冻（-18℃以下）和常温仓储设施，并配备必要的温湿度监测设施。

5.1.9 温控设施

应符合GB 14881中5.1.9的规定。

5.2 设备

5.2.1 应符合 GB 14881 中 5.2 规定。

5.2.2 应配备与生产工艺、能力相适应的煮制、炒制、熬汤、油炸和高温杀菌等热加工设备。

5.2.3 应配备与生产工艺、能力相适应的清理、清洗、沥干、切割、转运、配料、暂存和包装等辅助生产工器具。

5.2.4 应配备与生产工艺、能力相适应的原辅料、半成品及成品的冷却、冷藏和冷冻设备。

6 卫生管理

6.1 卫生管理制度

6.1.1 应符合 GB 14881 中 6.1 的规定。

6.1.2 车间地面、墙裙、屋顶、门窗和排水沟等设施和生产设备设施应及时清洗消毒。

6.1.3 保持清洁生产作业环境卫生，防止场所环境和过程产品物理的、化学的和生物的污染。

6.2 厂房及设施卫生管理

应符合GB 14881中6.2的规定。

6.3 人员健康管理及卫生要求

应符合GB 14881中6.3的规定。

6.4 虫害控制

应符合GB 14881中6.4的规定。

6.5 废弃物处理

6.5.1 应符合 GB 14881 中 6.5 的规定。

6.5.2 应制定加工过程中分拣出的肉类伤斑、脂肪、血污、浮毛、污物、杂质、淋巴结、有害腺体和其他非食用组织等废弃物的存放和处置制度，及时清理，防止腥臭等不良气味溢出及虫害孳生。

6.5.3 废弃物至少每个班次应清除一次，废弃物容器加盖封闭，清除废弃物后的容器应及时清洗，必要时应消毒。

6.6 工作服管理

6.6.1 应符合 GB 14881 中 6.6 的规定。

6.6.2 应区分不同作业区的着装（包括衣服、帽子、口罩和工作鞋等），工作服应与个人服装及其他物品分开放置。

6.6.3 定期清洁、消毒、更换工作服，工作服应无明显污渍、油渍。

7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

7.1 采购可食用羊副产品应索取检验检疫合格证明材料。

7.2 建立进货查验制度，确保原辅料新鲜、无异味、无掺假、无霉变、无病虫害及无杂物等。

7.3 食品添加剂使用应符合 GB 14881 中 7.3 规定。

7.4 食品相关产品应符合 GB 14881 中 7.4 规定。

7.5 包装材料应符合 GB 14881 中 7.5 规定。

8 生产过程的食品安全控制

8.1 总则

应符合 GB 14881 中第 8 章规定。

8.2 原料预处理

8.2.1 不得使用非食用级消毒清洗物质清理清洗原辅料，未经初步清理清洗的可食用羊副产品不得进入生产厂区。

8.2.2 应修除可食用羊副产品中的伤斑、脂肪、血污、浮毛、污物和杂质等，去除病变脓包、淋巴结、有害腺体和其他非食用组织等。

8.2.3 在加工之前，用冷、热水反复浸泡、搓揉和灌洗可食用羊副产品，确保干净无污染。

8.3 热加工

8.3.1 做到生熟分开和单线流向，避免生熟交叉污染。

8.3.2 煮制、炒制、熬汤和油炸等工序合理，生产过程应避免交叉干扰。

8.3.3 定期监测生产过程用油，防止使用不合格油品。

8.4 配菜加工

8.4.1 配菜加工应选用新鲜原料，分类分区贮存，及时加工和包装。

8.4.2 应按粉条、蔬菜、豆制品、调味料等分类设置加工专区。

8.4.3 配菜加工区域应与热加工区域分隔，工器具应专用。

8.5 生产管理

8.5.1 应保持生产设施的清洁状态，使用前要进行清洗消毒，定期进行维护和保养。

8.5.2 生产流程前后衔接，保持良好环境卫生和生产秩序。

8.5.3 预处理、热加工、配料加工、包装及杀菌等生产车间应有效分隔，防止生熟、荤素交叉污染。

8.5.4 严格原辅料、半成品、成品和生产废弃物管理，及时加工和处置，避免积压，防止变质和有毒有害物质污染。

8.5.5 及时监控生产过程中温度、压力、时间等技术参数，如实记录生产信息，确保生产过程可追溯。

9 产品检验

9.1 应符合 GB 14881 中第 9 章规定。

9.2 应当建立产品检验记录制度，包括原辅料验收检查、过程检验和出厂检验，出厂检验项目至少包括：净含量、感官、大肠菌群，并留存各项检验记录和报告。

10 贮存和运输

10.1 应符合 GB 14881 中第 10 章规定。

10.2 原料贮存时，可食用羊副产品中羊血、羊肝不宜冷冻，羊肚、羊肠不宜与羊心、羊肝、羊肺盛装在同一容器内。

10.3 原料运输时，应根据可食用羊副产品的特点和卫生需要选择适宜的运输条件。

10.4 产品运输过程中应轻拿轻放，不得踩踏、受重压和受热。

11 产品召回管理

应符合 GB 14881 中第 11 章规定。

12 培训

应符合 GB 14881 中第 12 章规定。

13 管理制度和人员

13.1 应符合GB 14881中第13章规定。

13.2 应制定包括采购、原料预处理、热加工、冷却、包装、杀菌、贮存和检验等榆林羊杂碎生产工艺技术文件，严格控制关键生产风险环节。

14 记录和文件管理

应符合GB 14881中第14章规定。
