附件1

xxxx-xx-xx实施

xxxx-xx-xx发布

中华人民共和国卫生部 发布

2010-06-01实施

2010-××-××发布

食品安全地方标准

食用槟榔生产卫生规范

（征求意见稿）

1. 前 言

本标准为首次发布。

食品安全地方标准

食用槟榔生产卫生规范

1 范围

本标准规定了食用槟榔的生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施和人员的基本要求和管理准则。

本标准适用于食用槟榔生产。

2 术语和定义

2.1 GB14881的术语和定义适用于本标准。

2.2 食用槟榔

以槟榔干果为主要原料，麦芽糖等为辅料，添加食品添加剂，经清洗、煮籽、发籽、干燥、上胶、切片、点卤、去核、晾干、包装等工艺制作而成。

2.3 槟榔干果

是指以槟榔幼果和近成熟的槟榔鲜果，经水煮、烘烤等工艺制作而成。

2.4 卤水

是指以麦芽糖为原料，添加食品添加剂，经搅拌、混匀、熬制等工艺制作而成。

2.5 预处理

是指清洗、煮籽（杀菌）的过程。

2.6 发籽

是指将预处理的槟榔加入食品添加剂加热处理的过程。

2.7 上胶

是指将发籽干燥后的槟榔涂裹以食用明胶、食用植物油的过程。

2.8 点卤

是指将卤水滴加或涂抹到切片后的槟榔内的过程。

3 选址及厂区环境

3.1 选址

3.1.1 应符合GB14881的相关规定。

3.1.2 应选择有充足给排水条件和电力、燃气供应的地区。

3.2 厂区环境

3.2.1 应符合GB14881的相关规定。

3.2.2 厂区内污水处理设施、锅炉房等应当远离生产区域和主干道，并位于主导风的下风向。污水排放应符合国家有关法规和标准的规定。

3.2.3 厂区内禁止饲养禽、畜。

4 厂房和车间

4.1 设计和布局

4.1.1 应符合GB14881的相关规定。

4.1.2 根据生产需要，应设置原料仓库（或专用冷库）和辅料仓库、预处理、配料、发籽、卤水熬制、切片点卤、晾干、包装、成品仓库等场所。

4.1.3 生产场所应分清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区。清洁作业区包括上胶、切片、配料、点卤、晾干、内包装等生产加工车间（加工区域）。准清洁作业区包括清洗、煮籽、发籽、卤水熬制、干燥等生产加工车间。一般作业区包括原辅料仓库、包装材料仓库、分选车间、外包装车间及成品仓库等。不同洁净级别的作业区域之间应设置有效的防止交叉污染的分隔设置。清洁作业区内的手工上胶、切片、点卤、内包装工序要依工艺流程顺序单独分区，并具备空气净化、臭氧消毒设施或紫外灯灭菌装置。

4.1.4清洁作业区和准清洁作业区应分别设置人员通道及物流运输通道。进出清洁作业区和准清洁作业区的人员应通过更衣室更换工作服、工作鞋或鞋套；原料、包装材料、设备、废物等，应有专用物流通道以及废物通道和存放场地。

4.1.5 清洁作业区需保持干燥，供水设施不应穿越主要生产作业面的上部空间，防止二次污染的发生。

4.1.6 卤水熬制间要单独设置，墙体地面要便于冲洗，有排风及防尘、防蝇设施。

4.2建筑内部结构与材料

应符合GB14881的相关规定。

5 设施与设备

5.1 设施

5.1.1 应符合GB14881的相关规定。

5.1.2 根据需要，应在清洁作业区的切片、点卤、内包装间配备10万级空气净化系统。

5.1.3 清洁作业区人员入口处单独设置足够数量的洗手、消毒、更衣设施，与消毒设施配套的水龙头，其开关应为非手动式。

5.1.4 产生大量蒸汽和气味的区域如煮籽、发籽间上方应设置有效的机械强制排风设施。

5.1.5 清洁作业区和准清洁作业区要设置专用工具、容器清洗消毒保洁区域。

5.1.6 切片、点卤、包装工序要防止机械设备油渍、碎屑的污染。

5.2 设备

5.2.1 应符合GB14881的相关规定。

5.2.2 洗籽、煮籽水槽及卤水熬制用夹层锅的材质应为食品级不锈钢或其他符合食品安全要求的材料。耐腐蚀，易清洗。

5.2.3 发籽要有专用发籽设备，并配有压力容器装置。罐内壁为食品级不锈钢且便于清洁消毒。

5.2.4 干燥设备可根据企业情况选择用电、蒸汽或太阳能烤房等清洁能源。

5.2.5 整个生产工艺不在同一生产场所的，半成品需用密闭容器盛装并用经清洗消毒的专用车辆运输。

6 卫生管理

6.1 卫生管理制度

6.1.1 应符合GB14881的相关规定。

6.1.2 配备与生产规模相适应的、经培训考核合格的食品安全质量管理人员。

6.1.3 根据需要建立食品质量安全管理制度、原辅材料供应商审核制度、产品质量安全评诂制度、食用槟榔产品配方报备管理制度、产品追溯及召回制度和技术标准、工艺文件及信息化管理制度。

6.2 厂房设施卫生管理

6.2.1 应符合GB14881的相关规定。

6.2.2 用于发籽、晾干、切片、点卤的设备管道、工具和容器，要每天清洗消毒，并有记录。

6.2.3 作业中产生的蒸汽、气味应以有效措施导至室外。污水排放设施要达到环评要求，保证正常使用。

6.3 食品加工人员健康管理与卫生要求

6.3.1 食品加工人员健康管理

6.3.1.1 应符合GB14881的相关规定。

6.3.1.2 应建立从业人员健康档案。

6.3.2 食品加工人员卫生要求

6.3.2.1 应符合GB14881的相关规定。

6.3.2.2 加工人员不得穿戴工作服、工作帽、工作鞋进入与生产无关的场所。

6.3.2.3 加工人员应自觉遵守各项卫生制度，养成良好的卫生习惯，不得在车间内吸烟、随地吐痰。操作前应洗手消毒，清洁作业区的操作人员应佩戴口罩。

6.3.2.4 来访者应符合GB14881的相关规定。

6.4 虫害控制

应符合GB14881的相关规定。

6.5 废弃物处理

应符合GB14881的相关规定。

6.6 工作服管理

应符合GB14881的相关规定。

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GB14881的相关规定。

7.2 食品原料

7.2.1 应符合GB14881的相关规定。

7.2.2 主要原辅料供应商的确定及变更应进行实地考察和质量安全评估，并经企业质量安全管理机构批准后方可采购。

7.2.3 槟榔干果购进后要及时低温贮藏或烘干，遵循“先进先出”的原则，使用过程中随时检查，防止霉变、变质的情况发生。

7.3 食品添加剂

7.3.1 应符合GB14881的相关规定。

7.4 食品相关产品

7.4.1 应符合GB14881的相关规定。

7.4.2 使用的脱氧保鲜剂（干燥剂）有合格证明材料，不得污染槟榔成品。直接接触槟榔成品的脱氧保鲜剂的包装必须具备防水、防油、防渗漏性能。

7.5 其他

7.4.1 应符合GB14881的相关规定。

8 生产过程的食品安全控制

8.1 产品污染风险控制

8.1.1 应符合GB14881的相关规定。

8.1.2 对时间和温度控制有要求的工序，如煮籽、烘干等应严格按产品工艺要求操作，并作好记录。

8.1.3 合理确定危害分析与关键控制点及管控方案。分别对原果采购、配料、发籽、切片、卤水制作、点卤、包装等关键工序进行食品安全控制。

8.2 生物污染的控制

8.2.1 清洁和消毒应符合GB14881的相关规定。

8.2.2 加工过程的微生物、监控程序可参照附录A的要求，未做详细规定的指标可结合生产工艺及产品特点制定。

8.2.3 发籽罐、切片刀具、点卤工作台面、晾干架等工具容器需定期清洗消毒及作好防护保洁。

8.3 化学污染的控制

8.3.1 应符合GB14881的相关规定。

8.4 物理污染的控制

应符合GB14881的相关规定。

8.5 包装

8.5.1 应符合GB14881的相关规定。

9 检验

9.1.1 应符合GB14881的相关规定。

10 食品的贮存和运输

应符合GB14881的相关规定。

11 产品召回管理

应符合GB14881的相关规定。

12 培训

应符合GB 14881的相关规定。

13 管理制度和人员

应符合GB14881的相关规定。

14 记录和文件管理

14.1 应符合GB14881的相关规定。

14.2 鼓励采用电子计算机和信息系统等先进技术手段进行记录和文件管理，记录内容应完整、真实、清晰、易于识别和检索。

附录 A

食用槟榔加工过程微生物监控要求

本附录中的表A.1给出了“食用槟榔加工过程微生物监控”，实际生产中可根据产品特性和生产工艺技术水平等因素参照执行。

表A.1 食用槟榔加工过程微生物监控

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 监控项目 | | 取样点 | 监控微生物指标 | 监控频率 | 监控指标限值 |
| 环境的微生物监控 | 清洁作业区食品接触  表面 | 食品加工人员的手部、工作服、产品盛放容器、输送带、工作台表面 | 菌落总数  大肠菌群 | 每月一次 | 菌落总数≤100cfu/㎝2  大肠菌群≤30MPN/100㎝2 |
| 清洁作业区与食品或食品接触表面邻近的  接触表面 | 工作台面支架、工作设备支架 | 菌落总数  大肠菌群 | 每月一次 | 菌落总数≤100cfu/㎝2  大肠菌群≤30MPN/100㎝2 |
| 清洁作业区环境空气 | 靠近裸露产品的位置 | 菌落总数  霉 菌 | 每半月一次 | 菌落总数≤50cfu/皿  霉菌≤30cfu/皿 |
| 过程产品的  微生物监控 | | 生产线末端待包装产品 | 菌落总数  大肠菌群  霉菌  致病菌 | 每天一次 | 菌落总数≤3000cfu/g  大肠菌群≤30MPN/100g  霉菌计数≤100cfu/g  致病菌不得检出 |
| a 验证清洁效果应在清洁消毒之后。  b 清洁作业区空气中的菌落总数应按GB/T 18204.3 中的自然沉降法测定（静态）。  c 食品接触台面的采取用涂抹法采样检测。 | | | | | |