[[1]](#footnote-0)1）

贵州省卫生健康委员会发布

2023 - XX - XX实施

2023 - XX - XX发布

食品安全地方标准

冰杨梅汁生产卫生规范

（征求意见稿）

DBS52/xxx—2023

DBS52

贵州省地方标准

ICS XX.XXX

XXX

目录

[前言 II](#_Toc131540501)

[1 范围 1](#_Toc131540502)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc131540503)

[3 术语和定义 1](#_Toc131540504)

[4 选址及厂区环境 1](#_Toc131540505)

[5 厂房和车间 2](#_Toc131540507)

[6 设施与设备 2](#_Toc131540508)

[7 卫生管理 3](#_Toc131540509)

[8 食品原料、食品添加剂及食品相关产品 3](#_Toc131540510)

[9 生产过程控制 3](#_Toc131540512)

[10 包装和标签 4](#_Toc131540513)

[11 检验 4](#_Toc131540514)

[12 产品的贮存和运输 4](#_Toc131540515)

[13产品溯源及召回制度 4](#_Toc131540516)

[14 记录和文件管理 4](#_Toc131540517)

[15 产品的终端销售 4](#_Toc131540518)

1. 前 言

本文件依据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。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：贵州玉梦食品（集团）有限公司、贵州食品检验检测院、贵州蚩尤世家饮品科技有限公司、贵州省产品质量检验检测院、贵州龙膳香坊食品有限公司、贵州北冰洋冷冻食品有限公司、贵州智勇食品有限公司、贵州如好食品有限公司、麻江县明洋食品有限公司、贵州省酸汤产业协会。

本文件主要起草人：田莉、田其明、孙棣、田志强、王泷卿、王晓东、张冰、洪潇、周彥、何文熊、张涛、王智慧、余浩、陈俊烨、陈泽刚、赵慧玲、张仁正、明亚林、韩丽莎、高源、黄旭玮、雪锦菁、孔毅、肖丹、余晶晶、吴凡、张荣彬、刘星、刘倩、宋雨桐、王德智、张莉、汪佳、王显平、姜颖、毛文丽。

食品安全地方标准 冰杨梅汁生产卫生规范

1 范围

本文件规定了冰杨梅汁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、食品原料与食品添加剂、生产过程控制、包装和标签、检验、贮存和运输、记录和文件管理。

本文件适用于贵州省内预包装冰杨梅汁生产加工。

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 7101 食品安全国家标准 饮料

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冰杨梅汁

以新鲜杨梅为原料，可预先冷冻贮存后（≤-15℃），经清洗、熬煮、过滤、灭菌、灌装、冷冻贮存等工艺制成，未添加防腐剂，果汁含量≥40%的杨梅汁液制品。

3.2

生产场所

指用于产品加工处理的场所，包括原料贮存、原料加工、成品贮存、工器具清洗消毒和保洁场所。按照场所清洁程度要求，生产场所分为清洁作业区、准清洁作业区、一般作业区。

4 选址及厂区环境

选址应符合GB 14881-2013中3.1的相关规定，厂区环境应符合GB 14881-2013中3.2的相关规定，若有种植基地的，应考虑基地距离厂区适当的运输距离。

5 厂房和车间

5.1 设计和布局

5.1.1 应符合 GB 14881-2013 中4.1的相关规定。

5.1.2 厂房和车间的设计根据对清洁程度的要求合理划分为一般作业区、准清洁作业区、清洁作业区。各区之间应有效隔离，防止交叉污染。一般作业区通常包括原料处理区、仓库、外包装区等；准清洁作业区通常包括杀菌区、配料区、包装容器清洗消毒区等；清洁作业区通常包括灌装防护区等。生产车间应分别设置人员及物料运输通道。

5.2 建筑内部结构与材料

5.2.1 内部结构、顶棚、墙壁、门窗、地面应符合 GB 14881-2013 中4.2的相关规定。

5.2.2 厂房的高度应满足工艺、卫生要求，以及设备安装、维护、保养的需要。

5.2.3 墙壁应防水、防霉，光滑无毒，易冲洗、消毒。应设置墙裙，墙裙高度不小于1.5m,顶角、地角、墙角呈弧形，便于清洗。

5.2.4 车间地面应保持清洁，并有排水防滑措施，作业中有排水或废水流经的地面，以及作业环境经常潮湿或以水洗方式清洁等区域的地面应耐酸耐碱。

6 设施与设备

6.1 一般要求

应符合GB 14881-2013 中第5章的相关规定。

6.2 设施

6.2.1 供水设施出入口应增设安全卫生设施，防止异物进入。如有储水设备，设备应符合国家相关标准和规定，应使用无毒、无异味、不导致水质污染的材料，有防污染设施，并定期清洗消毒。

6.2.2 杨梅清洗处理区应配备有盖的废弃物容器。

6.2.3 存放杨梅鲜果和成品应具有冷藏（冻）库，冷藏（冻）库应配备可正确显示库内温、湿度的设施。6.3 设备

6.3.1 应配备与生产能力和实际工艺相应的设备，应包括但不限于:水处理设备、配料设施、过滤设备、杀菌设备、自动灌装设备、生产日期标注设备、工器具清洗消毒设施等。

6.3.2 生产车间内接触食品的设备、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。

6.3.3 蒸煮车间及灭菌车间应有通风换气设备防止车间蒸汽凝结，排气口应装有易清洗、耐腐蚀、可以

防止虫鼠害入侵的网罩。

6.3.4 应在厂区合适位置，设置监控设备，以防偷盗和食品安全等问题的发生。

7 卫生管理

7.1 应符合GB 14881-2013中第6章的相关规定。

7.2 加工处理区地面、设备设施应每天结束生产后清洁消毒，保持良好的卫生状况。清洗剂、消毒剂应符合相应卫生标准，并妥善保管，防止对食品造成污染。

7.3 废弃物至少每天清除一次，废弃物容器应及时清洗、消毒。

7.4 生产车间管道清洗要有CIP清洗系统。

8 食品原料、食品添加剂及食品相关产品

8.1 食品原料、食品添加剂、食品相关产品应符合GB 14881-2013中第7章的相关规定。

8.2 应制定原辅料、食品添加剂和包装材料的采购验收控制要求，确保使用的原辅料、食品添加剂和包装材料符合国家相关规定。原辅料、添加剂及包装材料需验收合格，方可使用。

8.3 杨梅鲜果应新鲜、无损坏、无霉果、无病果，应对其重金属、农残指标进行监测，暂不处理的原料，应存放于≤-15℃的冷库。

8.4 其他原料在进入投料间时，应先除去外包装或采用有效措施防止交叉污染，未用尽时必须密封，存放于合适的场所，在确保产品质量的前提下，在保质期内尽快使用。

8.5 若有使用食品添加剂，食品添加剂应设专柜存放、专人保管、专器称量、专账记录。食品添加剂的使用应符合GB 2760 相关规定，不得添加非食用物质。

8.6 生产加工用水的水质应符合GB 5749中的规定。

8.7 采购的包装材料、食品相关产品应符合相关标准或管理要求，性能良好，材质稳定，无毒无害。

8.8 保存食品原料、食品添加剂和食品相关产品采购、验收、贮存和运输的相关记录，保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。

9 生产过程控制

9.1生产过程的食品安全控制应符合GB 14881-2013中第8章的相关规定。

9.2 应制定生产过程关键控制点作业指导书，对原料验收、浆渣分离、配料、灭菌灌装、运输贮存等关键环节按照指导书要求进行操作，并记录。

9.3应定期检测食品加工用水水质。

10 包装和标签

标签标示内容应符合GB 7718和GB 28050规定，另外还需标明果汁含量。

11 检验

11.1 应符合GB14881-2013中第9章的相关规定。

11.2 每批产品出厂前检验项目至少要包含：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

11.3 检验室应有完善的管理制度，建立出厂检验记录制度和产品留样管理制度，相关记录和检验报告保存期限不得少于产品保质期满后6个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。

12 产品的贮存和运输

12.1 应符合GB14881-2013中第10章的相关规定。

12.2 在产品标签标识的温度下进行贮存和运输，贮存和运输符合冷链要求。

12.3 产品的贮存和运输应有相应的记录，出库应遵循先进先出的原则，出入库应有详细的记录。

13 产品溯源及召回制度

应符合GB14881-2013中第11章的相关规定。

14 记录和文件管理

14.1 应符合GB 14881-2013中14的规定，内容包括原辅料及食品添加剂采购验收、领料使用、生产及关键控制点、设备清洗消毒、出厂检验、型式检验、销售台账、产品召回、人员培训、健康检查、食品安全管理等记录和凭证，保存期限不得少于产品保质期满后6个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。

14.2 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。

15 产品的终端销售

应配备充足的冷藏（冻）设施，保证产品温度符合标签明示的贮存条件，冷藏（冻）设施应配置温度监控装置。

DBS52/XX—2023

1. 1） [↑](#footnote-ref-0)