《食品安全地方标准 冰杨梅汁生产卫生规范》

编制说明

一、标准制定的背景和意义

杨梅（Myrica rubra (Lour.) Sieb. et Zucc）为杨梅科杨梅属常绿乔木植物，在贵州、浙江、广西、湖南、福建等地区均有分布。杨梅风味浓郁独特、液汁丰富、酸甜可口，有止渴、生津、助消化等功效，深受广大消费者的喜爱。由于杨梅成熟于高温多雨季节（端午节前后），无外皮包裹，食用期短，不易储存。将杨梅加工成杨梅汁，冷冻储存，方便食用又能保持杨梅原有的风味和营养，解决了杨梅市场的出路。目前国内市场上，生产冰杨梅汁的厂家多在贵州和浙江，在我省内有十余个企业在生产销售冰杨梅汁。目前，并无适合于冰杨梅汁产品卫生要求和质量安全的统一性标准。

冰杨梅汁是以新鲜杨梅为原料，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。GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》是一项基础性国家标准，没有具体的细化分类。GB/T 31121—2014《果蔬汁类及其饮料》中果蔬汁（浆）类饮料是以果汁（浆）、蔬菜汁（浆）、水为原料加工制成。上述两个标准是对常温饮料的要求，其果汁含量是在15%左右，在产品中可以使用防腐剂，对原料和产品均无需冷冻贮存。冰杨梅汁是以冷冻的新鲜杨梅、水、白砂糖为原料，果汁含量大于40%，鲜果原料和产品均是冷冻贮存，且鲜果是采摘后及时运输至厂家冷冻锁鲜。上述两个标准不能突出冰杨梅汁的特色。

冰杨梅汁深受广大消费者的喜爱，但是长期以来没有冰杨梅汁的生产规范，各生产企业的规范化、规模化、产业化的发展程度不同，各企业所用执行标准不一，如果制定相关生产规范，指导、规范冰杨梅汁生产企业规范化生产，可以促进我省特色产业的健康发展，方便企业的生产经营，提高我省冰杨梅汁企业的市场竞争力，制定该标准规范生产企业的生产工艺和出厂质量，为我省冰杨梅汁产品的生产、监督、管理提供技术依据，并推进我省特色产品的高质量发展。

二、任务来源

2022 年7月21日，贵州省卫健委组织贵州省食品安全相关监管部门和贵州省食品安全地方标准审评委员会相关专家对2022年申请的16项食品安全地方标准立项报告进行审评。2022年10月27日，根据《省卫生健康委关于开展贵州省2022年食品安全地方标准制定工作的通知》，准予《冰杨梅汁生产卫生规范》等标准申请项目立项。

1. 主要工作过程

（一）在2022年5月到贵州玉梦食品(集团)有限公司、贵州蚩尤世家饮品科技有限公司和贵州智勇食品有限公司调研，了解其冰杨梅汁产业现状、生产工艺流程、生产设备、包装要求、贮存运输条件等信息，为该标准的申请立项做了前期工作。

（二）标准的编制工作从 2022 年 10 月开始， 由贵州玉梦食品（集团）有限公司、贵州省食品检验检测院、贵州省产品质量检验检测院牵头成立编制小组，邀请省内相关单位参与制订。通过合作企业的实地调研，结合GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 12695-2016《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》等国内相关标准的规定，结合冰杨梅汁工艺流程、生产设备、贮存运输等信息，于2023年2月完成了《食品安全地方标准 冰杨梅汁生产卫生规范》地方标准初稿。

（三）在2023年3月14日，在贵阳召开《食品安全地方标准冰杨梅汁生产卫生规范》征求意见稿讨论会。参加此次会议的有贵州省市场监督管理局、贵州玉梦食品（集团）有限公司、贵州省食品检验检测院、贵州省产品质量检验检测院、贵州省如好食品有限公司、贵州龙膳香食品有限公司、贵州北冰洋冷冻食品有限公司、贵州蚩尤世家饮品科技有限公司、贵州智勇食品有限公司等单位和企业代表，针对《冰杨梅汁生产卫生规范》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、记录和文件管理等内容进行了沟通和交流，并结合企业生产实际提出针对性的修改意见，形成了《食品安全地方标准 冰杨梅汁生产卫生规范》标准征求意见稿。

（四）2023年4月12日由标准编制小组向省卫健委申请，将《食品安全地方标准 冰杨梅汁生产卫生规范》征求意见稿申请挂网征求社会大众的意见。

四、标准制订原则和主要技术内容确定的依据

（一）制订原则

1.格式符合 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》 。

2.标准中所涉及的冰杨梅汁生产卫生规范及操作规程，均执行现行有效的国家标准或强制性标准要求。

（二）主要内容确定的依据

本标准的制定主要依据GB 14881-2013《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》、GB 12695-2016《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》等相关法律法规和标准要求。

五、主要条款的说明及确定依据

(一) 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。

（二）术语和定义

起草小组针对本标准中冰杨梅汁的定义进行了反复讨论，特别是针对是否写明“未添加防腐剂”进行了讨论，结合冰杨梅汁产品的特点，同时与生产企业讨论沟通后，最终定义为：

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。

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。

（三）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GB14881-2013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。

（四）厂房和车间

1.在设计和布局方面，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。应符合 GB 14881-2013 中4.1的相关规定。

2.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。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。杨梅熬煮过程，会产生水蒸气，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。车间地面应保持清洁，为防止地面积水，应设置排水防滑措施。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。

（五）设施与设备

1.应符合GB 14881-2013 中第5章的相关规定。

2.在设施方面，除了符合GB 14881-2013 中第5章的相关规定外，应该有供水设施的要求，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。在杨梅清洗处理区应配备有盖的废弃物容器。因为杨梅鲜果和产品均需冷冻贮存，故应具有冷冻库，冷冻库应配备可正确显示库内温、湿度的设施。

3.在设备方面，根据生产工艺流程和生产过程要求，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。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。

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。以防偷盗及食品安全等问题发生，应在厂区合适位置，设置监控设备。

（六）卫生管理

食品生产过程中，各环节卫生条件至关重要，杨梅汁生产过程应符合GB 14881-2013中第6章的相关规定，且加工处理区地面、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。废弃物至少每天清除一次，废弃物容器应及时清洗、消毒。生产车间管道清洗要有CIP清洗系统，并按照规定进行清洗。

（七）食品原料、食品添加剂及食品相关产品

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。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。

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，暂不进入生产环节的原料，应存放于≤-15℃的冷库。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。

除了不使用防腐剂外，若有使用其他食品添加剂，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。

生产加工用水的水质应符合GB 5749中的规定。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。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。

（八）生产过程控制

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。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。为保证生产用水的质量，应定期检测食品生产加工用水水质。

（九）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。

（十）检验

应符合GB14881-2013中第9章的相关规定。根据GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的内容和企业的情况，企业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。为了检验项目数据的真实有效和出厂产品的质量安全，检验室应有完善的管理制度，应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。

（十一）产品的贮存和运输

应符合GB 14881-2013中第10章的相关规定。刚生产的杨梅汁口感醇厚、舒畅，颜色鲜红，如果在常温下保存，口感和颜色易发生变化，冰杨梅汁口感比常温杨梅汁好，且不添加防腐剂，更受消费者喜爱，为保持杨梅汁的特色，贮存和运输均要符合冷链要求。有些产品标签上标有冷冻和冷藏两种方式，故产品需要在产品标签标识的温度下进行贮存和运输。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。

（十二）产品溯源及召回制度

应符合GB14881-2013中第11章的相关规定。

（十三）记录和文件管理

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。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。

（十四）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。

六、与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准格式以及相关内容均符合相关的现行法律、法规和强制性标准的要求。

七、专利及涉及知识产权

本标准内容不涉及专利相关的知识产权。

八、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准为贵州省食品安全地方标准，在标准的起草过程充分 征求相关单位和专家意见、建议，通过共同讨论、协商，达成一致，没有重大分歧意见。

九、贯彻标准的要求和措施建议

本标准发布后，相关单位应及时积极组织做好执行标准的各项工作，标准实施后应按标准要求组织生产、检验、销售。

十、标准制定对产业发展的影响

本标准的制订，能指导和规范冰杨梅汁的生产，可以促进我省特色产业的健康发展，方便企业的生产经营，提高我省冰杨梅汁企业的市场竞争力。制定该标准规范生产企业的生产工艺和出厂质量，为我省冰杨梅汁产品的生产、监督、管理提供技术依据，并推进我省特色产品的高质量发展。

十一、其他应予说明的事项

无

标准编制组

2023年4月2日