**食 品 安 全 地 方 标 准**

**香酥辣椒加工卫生规范**

**（征求意见稿）**

**编**

**制**

**说**

**明**

2023年4月

一、标准制定的背景及意义

辣椒产业是贵州省12大重点发展特色产业之一。2022年贵州辣椒种植面积543万亩，产量751万吨，产值306亿元，加工产值160亿元以上，年交易额达800亿元，辣椒产销量居全国第一。贵州辣椒产业的快速发展，对贵州乡村振兴发挥了重要促进作用，助农增收效果显著。

截至目前，贵州全省共有辣椒企业311家，其中国家级龙头企业8家、省级龙头企业57家。辣椒产品远销川渝湘、珠三角、长三角和海外108个国家和地区。辣椒产品类别主要有油辣椒、香酥辣椒、糟辣椒、辣椒粉（面）、腌制辣椒、辣椒干、糍粑辣椒等系列制品。

香酥辣椒是贵州省的特色食品，具有香而不腻、酥而不辣、脆爽可口的特点，是人们居家旅行常备食品。据不完全统计，贵州省香酥辣椒生产企业有数十家，年产值达3千万元。生产香酥辣椒的企业主要以中小企业为主，在生产加工过程中存在厂区选址不规范，生产加工环境较差，生产方式以手工操作为主，自动化程度较低，工器具卫生清洁程度不足等食品安全风险隐患问题。

为了指导香酥辣椒生产企业规范化生产，保障地方特色食品的质量，推动产业有序健康发展，消除香酥辣椒生产加工过程带来的食品安全风险隐患，保障消费者食品安全，有必要制定与香酥辣椒实际生产情况相适应的《食品安全地方标准 香酥辣椒加工卫生规范》。

二、任务来源

2022年7月21日，贵州省卫生健康委员会组织专家对《食品安全地方标准 香酥辣椒加工卫生规范》立项申请进行评审。

2022年10月27日，贵州省卫健委根据审评意见，并经网上广泛征求意见无异议，在《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的工作》的通知中准予《食品安全地方标准 香酥辣椒加工卫生规范》立项，同意由贵州省产品质量检验检测院开展标准编制工作。

三、主要工作过程

（一）起草单位

本标准由贵州省产品质量检验检测院牵头，联合贵州省分析测试研究院、黔南布依族苗族自治州检验检测院、贵州省食品检验检测院、黔东南州食品药品检验检测中心、贵州省检测技术研究应用中心、贵州省贵三红食品有限公司、贵州伊清绿月食品有限公司、贵州林卡香辣制品有限公司、六盘水黔椒食品有限责任公司共同组成标准编制小组。

贵州省产品质量检验检测院直属贵州省市场监督管理局，始建于1982年，是集产品检验检测、质量技术服务、检测技术研究的综合性公益二类事业单位。近年来，我院主持（参与）来自国家自然科学基金、科技部、市场监管总局、省科技厅、省市场监管局等各级各类科研项目41项；主持（参与）制定《酱香型白酒》《油辣椒》《黄磷生产技术规范》等国家标准18项，行业标准6项，地方标准57项，团体标准29项。

    贵州省分析测试研究院创建于1935年9月，隶属于贵州科学院，是一所以应用技术研究为主的现代分析测试科学研究机构。贵州省分析测试研究院在分析研究领域具有独特优势的检测科学研究与服务机构。在“十三五”期间，孵化了贵州省检测技术研究应用中心、食品安全与营养（贵州）信息科技有限公司，建成了国家食品（云技术应用）质量监督检验中心、工信部第三批产业技术基础公共服务平台（省部共建）、食品安全云平台。共获得化学品物理危险性鉴定机构、铁路运输危险货物鉴定资质等国家级资质2项，贵州省公共安全与应急管理研究中心省级资质7项，是2017年检验检测行业质量提升行动（食品农产品）牵头单位。

黔南布依族苗族自治州检验检测院（贵州省刺梨产品检验检测中心）于2017年12月组建，是黔南州政府管理的公益一类正县级事业单位，近年来结合黔南特色产业申报国家专利15项，申报省州项目共32项。

贵州省贵三红食品有限公司成立于1998年，位于贵州新蒲经济开发区。2022年末，总资产4.18亿元，在岗职工230余人。贵州省贵三红食品有限公司是一家从事香酥辣椒、剁辣椒、辣椒酱、泡椒等系列产品生产的国家级农业产业化重点龙头企业，现已形成以“辣三娘”辣椒系列产品品牌为主导的产品构架和品牌体系。公司是省级知识产权优势企业，拥有省级辣椒发酵制品工程技术研究中心，取得各类专利技术80余项，参与起草省级地方标准5项。2019年12月3日，公司入选“第六批[农业产业化国家重点龙头企业](https://baike.baidu.com/item/%E5%86%9C%E4%B8%9A%E4%BA%A7%E4%B8%9A%E5%8C%96%E5%9B%BD%E5%AE%B6%E9%87%8D%E7%82%B9%E9%BE%99%E5%A4%B4%E4%BC%81%E4%B8%9A/10048502?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%B4%B5%E5%B7%9E%E7%9C%81%E8%B4%B5%E4%B8%89%E7%BA%A2%E9%A3%9F%E5%93%81%E6%9C%89%E9%99%90%E5%85%AC%E5%8F%B8/_blank)名单”。2021年4月，被贵州省委、省政府授予“贵州省脱贫攻坚先进集体”称号。2021年5月8日，公司入选2021年农业国际贸易高质量发展基地管理体系名单。

（二）起草工作组成员

本标准主要起草人为：龙四红、袁健、黄媛、卿云光、徐娅、孙棣、李红洲、田莉、杨坤、张倩、黄家岭、尹学东、卢垣宇、耿平兰、赵贵斌、马义虔、白贵生、黄家瑞、杨波、李璞芯、董劼、舒梅宝、明亚林、王淇、曹天顺、田义霞、陈学航、王显菊、谈晓君、邓声祥、刘晶晶。

（三）准备阶段

2022年8月～9月成立标准起草工作组，工作组主要负责人编制了工作计划和实施方案，并对人员进行合理分工；同时查阅相关国家食品安全标准及文献资料，确定标准的适用范围和主要技术内容框架；准备到企业实地调研的名单和时间安排。

（四）企业调研及标准起草阶段

2022年10月～12月 对全省具有一定规模的香酥辣椒生产企业进行摸底调研。了解香酥辣椒的产业现状、工艺流程、选址要求、生产设备、包装要求、贮存条件等信息，并参考了国内相关标准，结合香酥辣椒生产加工实际情况，初步制定了《食品安全地方标准 香酥辣椒加工卫生规范》（初稿）。

2023年1月～3月，《食品安全地方标准 香酥辣椒加工卫生规范》讨论稿在检测机构、监管部门和生产企业等多方进行征求意见。将收集意见经过认真的研究后对文本进行了再次修改，对本标准的不完全确定、不完善的内容进行了讨论、修改，形成征求意见稿文本及编制说明。

2023年4月 由编制小组向省卫健委申请，将《食品安全地方标准 香酥辣椒加工卫生规范》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.本标准的制定，主要是结合香酥辣椒作为贵州特色地方食品的特点，以保护消费者健康为原则，促进香酥辣椒行业健康发展为前提，参考国家相关现行标准，遵循标准应具有科学性、先进性和规范性的原则，使标准更具有实用性和可操作性。

（二）主要内容确定的依据

本标准制定的主要依据为GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、DBS52/ 065-2022 《食品安全地方标准 香酥辣椒》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 5749-2022《生活饮用水卫生标准》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《预包装食品营养标签通则》、《食品生产许可审查通则（2022 版）》、《蔬菜干制品生产许可证审查细则（2006版）》的有关规定，并根据产品配方、工艺特性、加工流程等条件确定。

五、主要条款的说明及确定依据

（一） 范围

本文件规定了香酥辣椒加工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、食品添加剂和食品相关产品、加工过程控制、标签、检验、贮存和运输、产品溯源及召回制度、培训、记录和文件管理。

（二） 规范性引用文件

对于本文件的应用必不可少的文件。

（三） 术语和定义

香酥辣椒：以辣椒干为主要原料，可加入小麦粉、食用淀粉、糯米粉等一种或多种辅料及芝麻、花生、食用盐、味精等一种或多种调料，经搅拌混合后油炸、包装而成的预包装辣椒制品。

（四） 选址及厂区环境

香酥辣椒属于即食型食品，生产工艺流程主要是：原料验收→辣椒干预处理（除梗、挑选→剪切、去籽）→清洗→浸泡（或蒸煮）→配料→搅拌混合→油炸→冷却（控油）→装瓶（袋）→检测→出厂。

在选择香酥辣椒生产加工场所时应避免环境可能对食品带来的污染。厂区不应选择对食品有显著污染的区域，且不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址。不宜选择易发生洪涝灾害的地区。厂区周围不宜有虫害大量孳生的潜在场所，难以避开时应设计必要的防范措施。

厂区环境应保持整洁卫生，布局合理，道路及地面应硬化，废弃物及垃圾有专门的暂存设施，并应该及时清理，避免废弃物及垃圾随意堆放，腐败变质，对厂区环境带来的污染。厂区也不应饲养家禽、家畜、宠物等，因为饲养家禽、家畜及宠物可能会造成厂区环境造成污染。

（五） 厂房和车间

车间区域划分应该科学，根据香酥辣椒加工工艺，一般划分为原料预处理、配料、搅拌混合、油炸、冷却、包装、贮存、工器具清洗消毒等区域。

车间地面平整无裂缝，不积水，易于清洁。墙面光滑平整、无渗水、无霉变、无掉皮，易清洁。顶棚应使用不易脱落且无毒无味的材料，应防漏雨、防霉变、防积尘、结构上不利于冷凝水垂直滴落。门窗应能闭合严密，使用防变形易清洁的材料，可以打开的窗户应安装防虫纱窗。

（六）设施与设备

香酥辣椒属于蔬菜干制品，产品的含水率较低，因此生产加工用水用途主要以清洗原料和设备为主，水质符合GB 5749《生活饮用水卫生标准》的规定即可。香酥辣椒生产时使用的工器具、设备因含有油、面粉等难以清洗的原料，因此需要使用热水清洗消毒，故需要生产热水的设备。车间的排水应通畅，且排水沟不宜设置明沟，废水通过管道排入下水管，由于生产过程中会产生如辣椒梗、辣椒籽等固体废弃物，故排水口应该安装防止固体废弃物进入及浊气溢出的设施。配备足够的清洁消毒设施。加工处理区还应配备有盖废弃物收集容器，带有明显标识，且不渗漏并易于清洁。更衣间应有洗手、干手、消毒、存放工作服、个人物品的施设，洗手、消毒设施的水龙头应为非手动式开关。由于油炸车间生产时会产生大量呛人烟气，因此油炸间应有通风换气设施防止车间油烟聚集，并带有防止油污冷凝后滴落的设施和防止虫害入侵的网罩。在暴露食品和原料的正上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护措施。避免灯泡或灯管破裂导致碎玻璃进入食品中。

香酥辣椒的生产加工过程以传统的手工方式为主，如除梗、挑选、除杂、切丝（节）、去籽、清洗、浸泡、油炸、包装等暂不能采用大规模的机械化生产，因此生产设备和工器具应该采用无害，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。根据工艺需要，需有与加工规模相适应的原料预处理设备、配料设备、搅拌混合设备、油炸设备、包装设备等。

（七） 卫生管理

因香酥辣椒的生产加工过程需手工操作工序较多，对生产环境、食品加工人员、设施设备的卫生管理要求较为严格。应制定对生产环境、食品加工人员、设施设备的卫生管理制度、确定管控的范围、对象和频率，并做好相应记录。应制定对对原料预处理、配料、搅拌混合、油炸、包装等设备的卫生监控措施，并保持记录。

厂房内各项设施应保持清洁，出现问题及时维修或更新；厂房地面、屋顶、天花板及墙壁有破损时，应及时修补，以免掉落物进入到食品中。生产、包装、贮存等设备及工器具、生产用管道、裸露食品接触表面等应定期清洁消毒。废弃物至少每天清除一次，废弃物容器应及时清洗、消毒。

人员在上岗前应取得健康证，每年进行体检，有传染性疾病及其他影响食品安全的疾病，不应从事直接接触食品的岗位。在从事食品加工作业时，应穿戴洁净的工作服，佩戴口罩，并且消除其他污染的来源，如饰物、手表、化妆、染指甲、喷香水等。为避免异物进入食品，也不应携带与生产无关的个人物品进入生产车间。

生产车间及库房应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。生产车间及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类、蚊、蝇、蟑螂、昆虫等有害动物的侵入。应定期检查加工场所和周围环境中害虫出没的痕迹。加工场所内若发现有虫鼠害时，应追查其来源，消除隐患，扑灭时应不污染食品、食品接触面及包装材料。使用各类杀虫剂或其他药剂前，应做好对人身、食品、设备工具的污染和中毒的预防措施，用药后将所有设备、工具彻底清洗，消除污染。

（八） 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

为保证产品的质量，在进行原辅料采购时应采购或者使用符合食品安全标准要求的食品原料、食品添加剂和相关产品。采购的食品原料、食品添加剂和相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件。对如辣椒干、花生、芝麻之类的初级农产品，供货方无法提供合格证明的，应当按照食品安全标准及产品执行标准进行检验。

食品原料、食品添加剂和相关产品的采购应保留相关证件、票据及文件。食品原料、食品添加剂和相关产品贮藏应有专人管理，食品添加剂应设专柜保管，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的产品原料、食品添加剂和相关产品。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则。

（九）加工过程控制

应根据香酥辣椒生产工艺特点，制定生产设备和环境清洁消毒作业指导书，对生产设备和环境实施清洁消毒并记录。根据产品特点确定关键控制环节进行安全控制，并降低微生物污染的风险。辣椒干和其他原辅料验收后，应及时加工处理。暂不处理的原料，应置于阴凉通风干燥库房内，防止原料霉变和虫害侵袭。

应当依照食品安全标准的规定使用食品添加剂；不得超范围使用食品添加剂或添加非食用物质。除清洁消毒和工艺需要，不得在生产场所使用和存放可能污染产品的化学制剂。

生产过程中不得开展可能产生异物、异味、碎屑等与生产无关，可能污染产品的活动。

包装材料应清洁、无毒且符合国家相关规定，在指定的贮存和使用条件下不影响食品的安全和产品特性。

（十）标签

标示内容应符合GB 7718和GB 28050规定。

（十一） 检验

每批产品出厂前应按标准对感官、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群进行检验。应妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。应建立产品留样制度，及时保留样品。

（十二） 贮存和运输

应根据香酥辣椒产品的品种和包装方式选择适宜的贮存方式和运输条件，不得与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，以防止产品受到不良的影响。贮存和运输产品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。仓库中的产品应定期检查，如有异常应及时处理。

（十三） 产品追溯及召回制度

应根据国家有关规定建立产品溯源及召回制度。当发现生产的食品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时， 应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。对被召回的食品，应当进行无害化处理或者予以销毁，防止其再次流入市场。对因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，应采取能保证食品安全、且便于重新销售时向消费者明示的补救措施。

（十四） 培训

应对加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。应通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和执行各项食品安全管理制度的意识和责任，提高相应的知识水平。当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。应评估培训效果，并进行常规检查，以确保培训的有效实施。

（十五） 记录和文件管理

记录应该包括原辅料及食品添加剂采购验收、生产及关键控制点、出厂检验、设备清洗消毒、销售台账、产品召回、人员培训、健康检查等记录，保存期限不得少于产品保质期满后6个月，保存期限不得少于2年。

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、技术要求以及相关的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生产企业、检验检测机构和专家意见和建议，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，对规范香酥辣椒生产企业的生产加工过程，提升企业的管理水平，强化市场监管、保障香酥辣椒的产品质量，消除香酥辣椒生产加工过程带来的食品安全风险隐患，推动产业有序健康发展，保护消费者的健康安全都具有十分重要的意义。通过香酥辣椒加工卫生规范标准的制定，也符合国发2号文大力发展特色产业，推进传统产业提质升级，增强高质量发展内生动力的战略定位。

十一、其他应予说明的事项

无。

《食品安全地方标准 香酥辣椒加工卫生规范》编制组

2023年4月11日