

# DBS12

## 天津市食品安全地方标准

DBS 12/003—2024

### 食品安全地方标准 冷藏即食食品生产卫生规范

2024-06-14 发布

2024-06-14 实施

天津市卫生健康委员会  
天津市市场监督管理委员会

发布

## 前 言

本标准首次发布。

本标准起草单位：天津市市场监督管理委员会、天津量信检验认证技术有限公司（国家轻工业食品质量监督检测天津站）、天津市食品安全检测技术研究院。

本标准主要起草人：王永乐、鲁瑶、陈萍、郭兴旺、于志辉、王锋、刘猛、李冰、刘祥、王东兴、李亚淑、李艺筱、余沛阳、李勃男、杨栩、张克禄、王丽、张金鹏、刘朝麾。

# 食品安全地方标准

## 冷藏即食食品生产卫生规范

### 1 范围

本标准规定了冷藏即食食品生产过程中原料采购验收、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施与设备、人员的基本要求和和管理准则等。

本标准适用于冷藏即食食品企业的生产。

### 2 术语和定义

GB 14881界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 2.1 冷藏即食食品

以谷物、豆类、薯类、畜禽肉、蛋类、水产品、果蔬、食用菌、乳制品等中的一种或数种为主要原料，或同时配以馅料/辅料，采用冷加工或部分热加工快速冷却工艺生产，经预先包装或者制作在密封的包装材料或容器中，并在冷藏条件下包装、贮存、运输的即食或经简单加热（非熟制）食用的食品。

#### 2.2 冷加工冷藏即食食品

清理（解冻）、切配、消毒、加工、包装、金属检测、贮运等均在不低于10℃条件下进行生产的冷藏即食食品。

#### 2.3 快速冷却工艺

经热加工后，采取一定冷却措施使产品中心温度在2小时内降至10℃（米饭及汉堡坯除外）以下。

### 3 选址及厂区环境

应符合GB 14881的相关规定。

### 4 厂房和车间

4.1 应符合GB 14881的相关规定。

4.2 生产车间的设置应与生产工艺及生产品种规模、数量相适应。一般包括原料处理车间（分拣区、清洗区、解冻区、切配区、洗蛋间等）、暂存间、冷加工车间、热加工车间（根据生产需要）、冷却车间、内包车间、外包车间、工器具清洗间（用于清洗原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，存放区域分开设置）、检验室、原辅料仓库（冷冻库、冷藏库、常温库等）、包材仓库、成品冷库等。以上场所使用面积应不少于2000平方米。

4.3 厂房和车间的设置应按冷藏即食食品工艺流程需要及卫生要求有序而合理布局。应根据生产流程、生产操作需要和清洁度的要求进行分隔，防止交叉污染。各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品贮存、热加工、冷却、包装等顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

4.4 厂房和生产车间依其清洁度要求一般分为：一般作业区（外包装间、检验室、原辅料仓库、包材仓库、成品冷库等）、准清洁作业区（原料处理车间、热加工车间、配料间、工器具清洗消毒间等）、清洁

作业区（冷加工车间、暂存间、调理间、内包车间、冷却车间、工器具清洗消毒区等）。区域的划分要明确，且应分开设置，相互分隔或分离，并有显著标识加以区分。

## 5 设施与设备

- 5.1 应符合 GB 14881 的相关规定。
- 5.2 应配备足够的供排水、清洗和消毒设施，生产用水的水质应符合 GB 5749 的规定。
- 5.3 根据生产工艺需要配置必要的设备设施，如原料处理、解冻、切配、熟制、速冷、清洁消毒、灭菌、包装、金属探测器等设备设施。
- 5.4 应分别设置专用的动物性食品、植物性食品、水产品食品原料的清洗槽、加工台案，保持足够距离，防止交叉污染。清洗槽和加工台案的数量或容量应与生产能力相适应，并明确标识。
- 5.5 接触即食食品的工用具、容器的清洗消毒设施应独立设置。
- 5.6 生产车间应根据生产需要配备通风排气、空气过滤设施，保证空气由清洁度要求高的作业区域流向清洁度要求低的作业区域。通风口防护设施、过滤设施应按规定清洁、维修或更换。
- 5.7 生产车间、库房有温度、湿度要求的，应配备温度、湿度控制及监测设施并定期校准、维护，有效控制、监测环境温度、湿度。
- 5.8 生产车间应根据需要配备环境消毒设施。

## 6 卫生管理

- 6.1 应符合 GB 14881 的相关规定。
- 6.2 清洁作业区场所、设备设施等应进行有效的清洁和消毒，制定有效的验证制度，应定期对清洁作业区内食品接触表面、环境空气等进行环境监测，清洁作业区空气应进行杀菌消毒或净化处理。

## 7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

- 7.1 应符合 GB 14881 的相关规定。
- 7.2 应加强原料供应商的管理和评估，采购的原料应符合相关标准、国家相关要求的规定。采购的动物源性原料有检疫要求的，应提供检疫合格证明；采购进口原辅料时，应有海关出具的进口合格证明材料；采购的生制动物源性原料（如畜禽肉、水产品）应每批进行兽药残留、重金属检测（原料供应商提供合格证明文件的除外）；采购的生制植物源性原料（如新鲜蔬菜、水果）等应每批进行农药残留、重金属检测（原料供应商提供合格证明文件的除外）。
- 7.3 包装材料应清洁、无毒，符合标准或相关要求，并且在特定贮存和使用条件（如微波加热）下不影响食品的安全和产品特性。

## 8 生产过程食品安全控制

### 8.1 通用要求

- 8.1.1 应符合 GB 14881 的相关规定。
- 8.1.2 应保证全程不高于 10℃冷链条件（不含热加工车间，米饭等有特殊要求的不受此限制）。
- 8.1.3 应对原料库房、成品库房及时进行清理，定期进行全面清洁工作。
- 8.1.4 应加强清场管理，制定机械设备、工器具清洗消毒方式及频次。
- 8.1.5 应制定不同区域针对性的清洁消毒规范，合理选用洗涤剂、消毒剂，并对消毒效果进行验证。清洁作业区微生物监测参照附录 A 执行，应委托有资质的第三方检验机构每年至少进行一次动态检测。

## 8.2 原料加工

### 8.2.1 原料预处理

食品原料应进行挑选、解冻、清洗（干燥）、去皮等，去除不可食用部分。生食果蔬原料消毒应选用符合食品安全国家标准的消毒剂，合理设置消毒液的浓度和消毒时间，消毒水温应符合规定并定时监控，应彻底漂洗，定时监测、评估消毒液残留情况，尽可能降低消毒液残留。盛装食品原料的容器不得与地面直接接触，避免受到污染。

### 8.2.2 切配、调理

严格按照加工配方和工艺规程，对原料进行切配、分割、腌制和上浆等加工。切配、调制好的半成品应根据性质分类存放，与原料分开放置，避免受到污染。需冷藏保存的半成品应按照贮存条件分类存放。

## 8.3 热加工

8.3.1 需要烧熟煮透的食品，加工时食品中心温度应达到 70℃ 以上，且保持 2 分钟以上，热加工后应快速冷却，保证 2 小时内将产品中心温度降至 10℃ 以下。

8.3.2 应对煎炸食用油进行监控，监控指标、监控频率参见附录 A 要求。无法实施监控的，食用油连续煎炸食品累计使用期限不应超过 12 小时，非连续煎炸使用期限不超过 72 小时。

## 8.4 包装

应根据包装间的环境温度，按照以下要求严格控制操作时间：操作间环境温度低于 4℃ 的，包装操作完毕时间不超过 4 小时；操作间环境温度处于 4℃~10℃ 的，包装操作完毕时间不超过 2 小时。

## 9 检验

9.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

9.2 应设置检验室，面积和布局应当与企业的生产规模、加工品种、检测项目相适应；微生物检验洁净室面积不小于 4 m<sup>2</sup>，具备适当的通风和温度调节设施。

9.3 应建立并执行检验管理制度，规定原料检验、过程检验、产品出厂检验及要求，综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制等因素明确制定出厂检验项目，保存相关检验记录。出厂检验项目应包含标签、感官、净含量（非定量包装除外）；应根据标准要求，对菌落总数、大肠菌群、致病菌、过氧化值（油炸类食品）等项目进行监测。

9.4 农药残留、兽药残留、重金属、致病菌等项目，可以采用国家有关部门规定的快速检测方法进行检测。使用快速检测方法应依照有关法律、法规和标准等规定，建立相应的质量管理体系，制定人员培训、设施设备管理和操作规程等制度。使用快速检测方法的应至少每半年与国家标准规定的检验方法进行结果验证。快速检测结果为阳性时，应使用国家标准规定的检验方法进行复检。

## 10 留样

应对每批成品进行留样，留样食品应放置在专用冷藏设备中，保存至保质期届满后至少 48 小时。留样量应满足检验需要。

## 11 贮存和运输

应符合 GB 14881、GB 31605 的相关规定；运输工具应清洁、卫生、无异味，不应与有毒、有害、有异味的物品混运。运输工具应具有温度调节及监控设备，全程温度应不高于 10℃。

## 12 追溯和召回

应符合 GB 14881 的相关规定，建立并执行食品安全信息化追溯管理体系，记录并保存法律、法规及标准等规定的信息，保证产品可追溯。

### 13 培训

应符合 GB 14881 的相关规定。

### 14 管理制度和人员

应符合 GB 14881 的相关规定。

### 15 记录和文件管理

应符合 GB 14881 的相关规定。

### 16 标签

产品标签应注明贮运温度要求；保质期一般不超过48小时，生产企业在取得充分、可靠、科学的食品安全依据，以及第三方产品保质期测试实验合格的基础上，也可自行确定保质期；保质期标注要精确到小时。

## 附录 A

## 冷藏即食食品生产原料、环境监控指南

冷藏即食食品生产原料、环境监控的要求见表A.1。

表A.1 冷藏即食食品生产原料、环境监控要求

监控项目		监控指标	检测方法	控制要求	监控频次
原料 检 验	畜肉	盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺	企业自行选择	不得检出	采购的每批次产品(原料供应商提供合格证明文件的除外)
	果蔬	有机磷、氨基甲酸酯类农药残留	企业自行选择	符合相关要求	采购的每批次产品(原料供应商提供合格证明文件的除外)
		重金属	企业自行选择	符合相关要求	采购的每批次产品(原料供应商提供合格证明文件的除外)
	煎炸食用油	极性组分	企业自行选择	≤27%	1次/2小时
环境 监 测	清洁作业区	浮游菌	GB/T 16293	≤200 CFU/m <sup>3</sup>	1次/月
		沉降菌	GB/T 16294	≤100 CFU/4h (φ90mm)	1次/月
		表面微生物	擦拭法	≤50 CFU/25cm <sup>2</sup>	1次/周
	清洁作业区食品接触面(食品加工人员的手部、工作服、模具、传送皮带及其他直接接触产品的设备或设施表面)(动态)	菌落总数	擦拭法	结合生产实际情况确定监控指标限值	1次/周
		大肠菌群	参照 GB 14934	结合生产实际情况确定监控指标限值	1次/周
		沙门氏菌	参照 GB 14934	不得检出	1次/月(有要求时监测)
		单核细胞增生李斯特氏菌	参照 GB 15982 附录 A 采样,取采样后的 10ml 液体加入 90mL LB 1 增菌培养,后续实验参照 GB 4789.30 进行	不得检出	
		副溶血性弧菌(仅限加工水产及其制品的产品)	参照 GB 15982 附录 A 采样,取采样后的 10ml 液体加入 90mL 3%氯化钠碱性蛋白胨水增菌培养,后续实验参照 GB 4789.7 进行	参照 GB 29921	