

DBS 45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/045—2024

代替 DBS 45/045—2017

食品安全地方标准 小油坊压榨花生油黄曲霉毒素 B₁ 控制规范

(征求意见稿)

20XX - XX - XX 发布

20XX - XX - XX 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会 发布

前 言

本文件按照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。

本文件代替DBS 45/045—2017《食品安全地方标准 小油坊压榨花生油黄曲霉毒素B₁控制规范》，与DBS 45/045—2017相比，主要技术变化如下：

- 更改了术语和定义（见3.1，2017年版的3.1、删除了3.4）；
- 增加了生产场所（见4.2.1.2，2017年版的4.2.1）；
- 更改了生产工艺（见4.3，2017年版的4.3）；
- 更改了精炼操作（见4.4，2017年版的4.4）；
- 更改了紫外线照射法（见4.4，2017年版的4.5）；
- 更改了人员要求（见5.1，2017年版的5.1）；
- 更改了检验要求（见5.2，2017年版的5.2）；
- 增加了包装、标签要求（见5.5）；
- 增加了贮存、运输要求（见5.6）；
- 增加了实施自主公开承诺（见5.7）；
- 更改了其他管理要求（见5.8，2017年版的5.5）。

本文件由广西壮族自治区卫生健康委员会提出。

本文件由广西壮族自治区卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区粮油质量检验中心。

本文件主要起草人：

食品安全地方标准

小油坊压榨花生油黄曲霉毒素 B₁ 控制规范

1 范围

本文件规定了小油坊压榨法花生油生产中的术语和定义、生产过程控制要求和管理要求。
本文件适用于小油坊压榨法花生油生产中黄曲霉毒素B₁的控制操作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 44917 食用植物油散装运输卫生要求
GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
GB/T 1534 花生油
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5524 动植物油脂 扦样
GB/T 17374 食用植物油销售包装

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小油坊

有固定生产场所、从业人员较少、生产加工规模小、从事散装或简易包装成品花生油生产加工、依法取得食品小作坊登记证的食品加工小作坊。

3.2

压榨法

借助机械外力的作用，将油脂从油料中挤压出来的取油方法。

3.3

花生原油

未经任何处理的不能直接供人类食用的花生油。

3.4

物理精炼

对原油进行精制的过程。一般可通过机械、物理方法中的一种或多种方法联用去除原油中的杂质及污染物的过程。

4 生产过程控制要求

4.1 原料

4.1.1 原料验收

应制定采购标准，保证采购花生水分、杂质、霉变率、新鲜度能有效控制，从批发市场采购应索取检验合格报告，原料购进后，应按GB/T 5491扦样规定，对原料进行抽样检验，原料花生应符合GB 19641规定。

4.1.2 原料储存

4.1.2.1 原料应存储于独立库房中，面积应满足生产实际需要，库房清洁干燥、平整，有温控、防潮、防虫、防鼠措施，储存温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，湿度 $\leq 70\%$ ，堆垛底应离地、离墙 $\geq 10\text{cm}$ 。

4.1.2.2 原料储存时要确保水分在安全水分以下，花生仁水分应 $\leq 9\%$ ，不宜长期储存，应尽快加工，以保证原料质量安全。

4.2 生产条件

4.2.1 生产场所

4.2.1.1 小油坊应具有足够空间，以利于设备、物料的贮存与运输、卫生清理和人员通行。面积应满足生产需要。地面、墙面平整，应使用水泥或瓷砖等铺装硬化，便于清洗、消毒；墙面应铺设或覆涂有不低于操作高度的无毒、无味的防渗透墙裙，有清洁设施。

4.2.1.2 生活区应与生产区分开，根据生产工艺合理设置功能区域，一般划分为原料储存间、原料处理区、清洗消毒区、生产加工区、半成品存放区、油脂精炼区、成品存放区、化验区，各功能区上方应标示功能区名称，标示应稳固。

4.2.1.3 生产场所设置必要的手部清洗、消毒设施，配备干手器。

4.2.1.4 小油坊应有严格防止鼠、蝇及其他害虫侵入和隐匿的设施。

4.2.2 生产设备

清理设施、蒸炒设备（需要蒸炒时）、压榨设备、过滤设备、离心分离设备（需要离心分离时）、精炼设备、计量设备、储油罐（桶）、抽湿机、空调、其他必要的辅助设备。

4.3 生产工艺

花生仁→清理→蒸炒（或不蒸炒）→脱衣（或不脱衣）→调质（或不调质）→压榨→过滤→沉淀→花生原油→物理精炼→检测黄曲霉毒素 B_1 →根据结果选择降解黄曲霉毒素 B_1 的方法→成品花生油。

4.4 精炼操作

4.4.1 压榨法制取的花生原油应存放于不锈钢储油罐（桶）进行沉淀，充分分离油脂中胶质、磷质等杂质。

4.4.2 花生原油充分沉淀后，按GB/T 5524规定方法扦样，进行黄曲霉毒素 B_1 含量检测，根据检测结果，选择合适的物理精炼方法进行操作：

- 4.4.2.1 紫外线照射法：将油脂中的黄曲霉毒素 B₁ 经过紫外线照射处理，降解至安全限值。
- 4.4.2.2 其他去除黄曲霉毒素 B₁ 方法：可采用有效的其他降解方法（比如吸附法、电解法等）。按处理工艺不同，必要时还需进行过滤或离心操作处理，使油品中黄曲霉毒素 B₁ 含量降解至安全限值。

4.5 生产过程管理

- 4.5.1 生产场所应保持清洁、干净、通风，不应有积水、淤泥、废弃物等容易造成食品污染的隐患。
- 4.5.2 直接与食品接触的设备、器具和生产用管道在使用前、加工后或因中断操作，应将所有加工设备、中间容器及管道中积存的油料或油脂全部清出，防止腐烂的油料重复加工，必要时消毒，防止油品污染。
- 4.5.3 加工前应对花生原料进行清理精选，通过清理设施或人工将花生仁中的泥土块、粉尘及果壳等杂质、生霉粒、生芽粒、生虫粒等清理和挑拣干净。

5 管理要求

5.1 人员要求

生产管理人员必须符合食品加工人员健康管理与卫生要求，管理及检验人员应满足生产需求。生产管理人员和主要生产人员应学习和熟知食品安全相关法律、法规和标准知识，应通过食品安全相关培训，提高其对产品质量和安全的认识，明确其责任。

5.2 检验要求

应采用国家认可的快检方法，对原料、原油及每批成品花生油进行黄曲霉毒素 B₁ 检验，成品花生油每年至少一次自行送到第三方检测机构检测黄曲霉毒素 B₁，检验报告应报属地市场监管部门备案，并自行存档。

5.3 采购验收要求

应按本文件规定建立采购验收制度，并按制度规定，严格执行，避免不合格原料对产品质量造成影响。

5.4 产品质量要求

小油坊压榨法生产的成品花生油，产品质量应符合 GB/T 1534、GB 2761 规定要求。

5.5 包装、标签要求

- 5.5.1 销售生产加工的简易包装成品花生油应当在包装上如实标明食品名称、成份或者配料、食品小作坊名称、地址、登记证号、生产日期、保质期、联系方式以及其他需要标示的内容。
- 5.5.2 销售生产加工的散装成品花生油，应当在散装成品花生油的容器、外包装上清晰标明食品的名称、生产日期、保质期、食品小作坊的名称或者标志以及联系方式等。
- 5.5.3 包装材料应符合 GB/T 17374 的要求。

5.6 贮存、运输要求

- 5.6.1 贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应安全、无害，保持清洁。
- 5.6.2 成品花生油应贮存于阴凉、干燥、通风的环境中，贮存条件应符合相关工艺要求和消防要求，不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品混合存放。

5.6.3 成品花生油应储存于储油灌（桶）中，并贴上标识，标识内容应明确产品名称、数量、生产日期，检验状况等信息。贮油灌（桶）应离地离墙。

散装成品花生油运输应符合 GB 44917 的相关规定。

5.7 实施自主公开承诺

小油坊实施食品安全自主承诺，每年签订食品安全承诺，并在小油坊生产场所明显区域上墙公示。

5.8 其他管理要求

小油坊应当依照相关法律、法规建立健全食品安全管理制度，并按制度运行，建立记录台帐，记录内容应符合有关法律、法规规定，且记录保存期不得少于二年。
