



中华人民共和国国家标准

GB 8956—2016

食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范

2016-12-23 发布

2017-12-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 8956—2003《蜜饯企业良好生产规范》。

本标准与 GB 8956—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范”;
- 修改了标准结构;
- 修改了术语和定义;
- 增加了检验、产品召回管理、培训条款;
- 增加了附录 A“蜜饯加工过程的微生物监控程序”。

食品安全国家标准

蜜饯生产卫生规范

1 范围

本标准规定了蜜饯生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则。

本标准适用于蜜饯的生产,果胚的生产应符合相应条款的规定。

2 术语和定义

GB 14881—2013 中的术语和定义适用于本标准。

2.1 果胚

新鲜果蔬经初加工后,用于生产蜜饯用的原料。

2.2 腌制

以新鲜果蔬经糖或蜂蜜进行糖渍,或食盐腌渍统称为腌制。

2.3 干燥晾晒场(房)

晾晒果蔬原料、果胚、半成品的场所。

2.4 腌制容器

腌制果蔬的容器,包括腌制池、腌制槽、腌制缸、腌制桶等。

3 选址及厂区环境

3.1 应符合 GB 14881—2013 中 3.1 的规定。

3.2 厂区内禁止饲养禽、畜。

4 厂房和车间

4.1 设计和布局

4.1.1 应符合 GB 14881—2013 中 4.1 的规定。

4.1.2 根据生产工艺需要,应设置原料验收场、原料处理场、原料仓库、原料腌制场、干燥晾晒场(房)、容器清洗场所、加工调配场、干燥室、内包装室、外包装室等场所。

4.1.3 生产车间或内部区域应依其清洁要求程度,分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区,各区之间应防止交叉污染。清洁作业区(如内包装间等)应与其他作业区分隔,分别设置人员通道及物料运输通道。准清洁作业区可包括加工调配场、半成品晾晒场(房)、容器清洗场所、干燥室等。一般作业区

可包括原料验收场、原料处理场、原料腌制场、原料晾晒场、原料仓库、外包装室等。

4.2 建筑内部结构与材料

应符合 GB 14881—2013 中 4.2 的规定。

5 设施与设备

5.1 一般要求

应符合 GB 14881—2013 中第 5 章的规定。

5.2 腌制容器

5.2.1 腌制池四周应无污染源。如腌制池设在室外,应采取有效措施防止雨水、异物或动物的侵入。腌制池容量大小应根据生产能力而定,池内壁应采用无毒无害材料,且防水、耐腐蚀、易清洗。为防止清洗时污水及异物侵入,腌制池池面上方应高于地面 30 cm 以上。池与池之间用坚固池壁予以隔离。

5.2.2 腌制槽、缸、桶等非固定容器应放置于室内,如放置于室外必须加盖并保持密闭。

5.3 干燥晾晒场(房)

5.3.1 原料干燥晾晒场(房)

5.3.1.1 原料干燥晾晒场(房)应远离污染源(化工厂、农药厂、垃圾处理场等)。

5.3.1.2 原料干燥晾晒场(房)地面应用水泥或石板等坚硬材料铺砌或使用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的涂料,地面应平坦,无积水;晾晒场地面应平整,无积水,并具有一定坡度以利于排水。

5.3.2 半成品干燥晾晒场(房)

经日晒后直接食用的产品,其半成品应在围挡严密的干燥晾晒场(房)晾晒,配备防尘、防异物、防虫、防鼠设施。半成品应放置在晒盘或其他容器上,避免直接接触地面。

6 卫生管理

6.1 卫生管理制度

应符合 GB 14881—2013 中 6.1 的规定。

6.2 厂房及设施卫生管理

6.2.1 应符合 GB 14881—2013 中 6.2 的规定。

6.2.2 原料处理场和加工调配场在生产期间应每天清洁。

6.2.3 作业中产生的蒸汽,应采取有效措施排出室外。

6.2.4 生产用容器具在生产期间应按规定清洗,并做到消毒晾干备用。

6.2.5 车间入口处应设置洗手消毒、干手设施与设备。

6.3 食品加工人员健康管理与卫生要求

6.3.1 食品加工人员健康管理

应符合国家相关法律法规的要求。

6.3.2 食品加工人员卫生要求

6.3.2.1 应符合 GB 14881—2013 中 6.3.2 的规定。

6.3.2.2 工人下腌制池取腌制物或在池边工作时,应穿着清洁的防水衣裤及鞋;所使用的防护设备也应保持清洁。

6.4 虫害控制

应符合 GB 14881—2013 中 6.4 的规定。

6.5 废弃物处理

应符合 GB 14881—2013 中 6.5 的规定。

6.6 工作服管理

应符合 GB 14881—2013 中 6.6 的规定。

7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

7.1 一般要求

应符合 GB 14881—2013 中 7.1 的规定。

7.2 食品原料

7.2.1 应符合 GB 14881—2013 中 7.2 的规定。

7.2.2 新鲜果蔬采摘后应根据工艺需要及时进行处理,如冷藏、腌制、干燥等。

7.2.3 果胚的加工应按本标准相关条款执行。

7.3 食品添加剂

7.3.1 应符合 GB 14881—2013 中 7.3 的规定和 GB 2760 的相关规定。

7.3.2 应根据国家相关标准的规定及具体产品的生产工艺,制定食品添加剂的使用操作规程。添加过程中应实行双人管理,一人称量,一人复核,共同投料,并做好记录。

7.3.3 应建立食品添加剂生产使用台帐,登记食品添加剂的领用数量、使用数量、结存数量等信息。

7.4 食品相关产品

应符合 GB 14881—2013 中 7.4 的规定。

8 生产过程的食物安全控制

8.1 产品污染风险控制

应符合 GB 14881—2013 中 8.1 的规定。

8.2 生物污染的控制

8.2.1 一般要求

应符合 GB 14881—2013 中 8.2 的规定。

8.2.2 清洁和消毒

新鲜果蔬或果胚应根据工艺需要使用清水漂洗干净;如以漂烫进行前处理,水温应在 80 °C 以上,持续时间可根据果蔬品种及成熟度等而定。

8.2.3 食品加工过程的微生物监控

蜜饯加工过程的微生物监控可参照附录 A。

8.3 化学污染的控制

应符合 GB 14881—2013 中 8.3 的规定。

8.4 物理污染的控制

应符合 GB 14881—2013 中 8.4 的规定。

8.5 包装

8.5.1 应符合 GB 14881—2013 中 8.5 的规定。

8.5.2 应根据生产需要设置金属检测装置,并保持有效运作。

9 检验

9.1 应符合 GB 14881—2013 中第 9 章的相关规定。

9.2 生产中应根据工艺需要检查盐度、糖度、酸度、水分、温度等,确保产品品质。

10 食品的贮存和运输

应符合 GB 14881—2013 中第 10 章的相关规定。

11 产品召回管理

应符合 GB 14881—2013 中第 11 章的相关规定。

12 培训

应符合 GB 14881—2013 中第 12 章的相关规定。

13 管理制度和人员

应符合 GB 14881—2013 中第 13 章的相关规定。

14 记录和文件管理

应符合 GB 14881—2013 中第 14 章的相关规定。

附录 A

蜜饯加工过程的微生物监控程序指南

A.1 蜜饯加工过程微生物监控要求见表 A.1,实际生产中可根据产品特性和生产工艺技术水平等因素适当调整。

表 A.1 蜜饯加工过程微生物监控要求

监控项目		建议取样点	建议监控微生物指标	建议监控频率	建议监控指标限值
环境的微生物监控	食品接触表面	食品加工人员的手部、工作服、手套传送皮带、工器具及其他直接接触食品的设备表面	菌落总数、大肠菌群	验证清洁效果应在清洁消毒之后,其他每月一次	结合生产实际情况确定监控指标限值
	与食品或食品接触表面邻近的接触表面	设备外表面、支架表面、控制面板、零件车等接触表面	菌落总数、大肠菌群	每月至少一次	结合生产实际情况确定监控指标限值
	加工区域内的环境空气	靠近裸露产品的位置	菌落总数、霉菌	每月至少一次	结合生产实际情况确定监控指标限值
过程产品的微生物监控		生产线末端待包装产品	菌落总数、大肠菌群	每月至少一次	结合生产实际情况确定监控指标限值

A.2 微生物监控指标不符合情况的处理要求:各监控点的监控结果应当符合监控指标的限值并保持稳定,当出现轻微不符合时,可通过增加取样频次等措施加强监控;当出现严重不符合时,应当立即纠正,同时查找问题原因,以确定是否需要微生物监控程序采取相应的纠正措施。