

DB

上海市地方标准

DB 31/2017—2013

食品安全地方标准 发酵肉制品生产卫生规范

2013-06-21 发布

2014-01-01 实施

上海市食品药品监督管理局 发布

前 言

本标准首次发布。

食品安全地方标准

发酵肉制品生产卫生规范

1 范围

本标准适用于即食发酵肉制品的生产企业。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 发酵肉制品

畜禽肉在自然或人工条件下经特定微生物发酵或酶的作用，加工制成的一类可即食的肉制品。包括发酵灌肠制品和发酵火腿制品。

3.2 发酵灌肠制品

以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，配以其他辅料，经修整、切丁、绞制或斩拌、灌装、发酵、熟制或不熟制、烟熏或不烟熏、晾挂等工艺加工而成的可即食的肉制品。如：萨拉米发酵香肠等。

3.3 发酵火腿制品

以鲜（冻）畜禽肉为主要原料，配以其他辅料，经修整、腌制、发酵、熟制或不熟制、烟熏或不烟熏、晾挂等工艺加工而成的可即食的肉制品。如：风干发酵火腿等。

3.4 发酵生肉制品

未经蒸煮或其他熟制工艺制成的可即食的发酵肉制品。

3.5 发酵熟肉制品

经蒸煮或其他熟制工艺制成的可即食的发酵肉制品。

3.6 清洗

用清水清除原料中自带的或原料及其接触表面的污染的处理过程。

3.7 消毒

以化学或物理方法杀灭有害微生物或使其减少到安全水平的处理过程。

3.8 清洁作业区

清洁度要求高的作业区域，如后处理间、裸露待包装的半成品贮存、充填及内包装车间等。

3.9 准清洁作业区

清洁度要求低于清洁作业区的作业区域，如原料预处理车间、腌制间、烟熏间、发酵间、风干间等。

3.10 一般作业区

清洁度要求低于准清洁作业区的作业区域，如原料仓库、包装材料仓库、外包装车间及成品仓库等。

3.11 中心温度

系指发酵熟肉制品中心部位的温度。

3.12 除霉

以剥皮或者清洗等方式以去除肠衣上霉菌的过程。

4 选址及厂区环境

选址及厂区环境应符合 GB 14881 的相关规定。

5 厂房和车间

5.1 设计和布局

5.1.1 设计和布局应符合GB 14881的相关规定。

5.1.2 按照产品工艺特点，设置与产品加工能力相适应的工器具清洗间、原料处理间、腌制间、烟熏间、发酵间或发酵及热处理间、风干间、后处理间、包装间、原料仓库及成品仓库等场所。

5.1.3 各生产车间和场所应按工艺流程的要求相对独立、分开，并按原料处理、腌制、发酵、风干、切片、包装等先后工序设置，避免交叉污染。

5.2 建筑内部结构与材料

建筑内部结构、顶棚、墙壁、门窗、地面应符合GB 14881的相关规定。

6 设施与设备

6.1 设施

6.1.1 供水、排水、清洁消毒、废弃物存放、个人卫生、通风、照明、仓储、温控等设施应符合GB 14881的相关规定。

6.1.2 原料处理间应配备空气制冷设施。操作场所在有蒸汽或粉尘产生而有可能污染食品的区域，应有适当的排除、收集或控制装置。

6.1.3 腌制间应配备空气制冷设施及温、湿度监测设施。

6.1.4 烟熏间应配备烟熏发生器及空气循环系统。

6.1.5 发酵间应配备风干发酵系统设施，或其它温湿度控制及监测设施。

6.1.6 发酵及热处理间应配备可控制温度、时间的热处理设施，以及温度、时间监测设施，确保加热时产品中心温度能够达到工艺要求。

6.1.7 风干间应配备风干发酵系统设施，或其它温湿度控制及监测设施。

6.1.8 后处理间应配备除霉、剔骨、压型等后处理操作设施，以及空气制冷设施。

6.1.9 包装间应配备切片机、真空包装机、金属探测仪等设施，以及空气制冷设施，并配备紫外灯或其他空气消毒设施。

6.1.10 原辅料和成品贮存应配备具有冷藏、冷冻、常温仓储设施。仓库和贮存场所应配备温度监测设施，必要时配备湿度监测设施。

6.1.11 工器具清洗间应配备工器具清洗用冷、热水源头及清洗、消毒设施。

6.2 设备

生产设备、监控设备及其保养和维修应符合 GB 14881 的相关规定。

7 卫生管理

7.1 卫生管理制度、厂房及设施卫生管理

卫生管理制度、厂房及设施卫生管理应符合GB 14881的相关规定。

7.2 清洁和消毒

7.2.1 清洁与消毒应符合GB 14881的相关规定。

7.2.2 应制定有效的清洁与消毒的内部检查制度，以确保清洁与消毒效果符合食品安全要求。

7.2.3 应制定清洁、消毒计划，保证所有区域均被清洁。

7.2.4 明确参加清洁工作人员的岗位责任。

7.2.5 所有参加清洁工作的人员均应接受良好的培训，清楚污染的危害性和防止污染的重要性。

7.2.6 应对清洗和消毒情况进行记录，记录内容包括洗涤剂 and 消毒剂的品种、作用时间、浓度、对象、温度等。

7.3 食品加工人员健康管理与健康要求

7.3.1 食品加工人员健康管理与健康要求应符合GB 14881的相关规定。

7.3.2 员工应穿着符合作业区卫生要求的工作服（包括帽子、口罩）和工作鞋（靴）。

7.3.3 清洁作业区及准清洁作业区使用的工作服和工作鞋不能在相关作业区以外穿着。

7.3.4 接触即食食品的员工，操作前双手应经清洗、消毒。

7.4 工作服管理

7.4.1 工作服管理应符合 GB 14881 的相关规定。

7.4.2 不同作业区配备的工作服应从颜色或标识上加以明显区分。

7.4.3 工作服应定期进行清洗、更换。清洁作业区的工作服还应消毒，并每天更换。

7.5 来访者、虫害控制、废弃物处理

来访者、虫害控制、废弃物处理应符合GB 14881的相关规定。

8 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

食品原料、食品添加剂和食品相关产品管理应符合 GB 14881 的相关规定。

9 生产过程食品安全控制

9.1 产品污染风险控制

9.1.1 产品污染风险控制应符合GB 14881的相关规定。

9.1.2 发酵肉制品加工过程的微生物、化学和物理污染的控制及产品包装应符合 GB 14881 的相关规定。

9.2 重点工序食品安全控制

9.2.1 原料（肉）验收

9.2.1.1 原料肉在接收或者正式入库前必须经过对其卫生、质量的审查，对产品生产日期、来源、卫生和品质、卫生检验结果等进行登记后，方可入库。

9.2.1.2 菌种应查验检验报告或合格证明，并按产品标示的贮存要求单独存放。

9.2.2 原辅料及成品贮存

9.2.2.1 原辅料冷藏库环境温度应控制在 0℃~4℃，冷冻库的环境温度应控制在-18℃以下。

9.2.2.2 菌种应单独保存，保存条件应符合相关要求。

9.2.2.3 成品冷藏库环境温度应控制在 0℃~10℃。

9.2.3 解冻、分割

9.2.3.1 应在解冻间内进行解冻。

9.2.3.2 分割时应去除原料肉中的筋、腱、骨膜、淤血和污物。

9.2.3.3 原料肉的解冻、分割过程应在低于 15℃的环境温度下进行。

9.2.4 绞肉（适用于发酵灌肠制品）

9.2.4.1 绞碎后的原料肉应尽可能当天加工，当天不能加工的应在于 7℃以下冷藏（冻）保存。

9.2.4.2 绞肉过程应在较低的环境温度下进行。

9.2.5 搅拌（调配）、灌装（或成型）（适用于发酵灌肠制品）

9.2.5.1 严格按照产品的配料要求添加辅料。使用食品添加剂的，应确保符合 GB 2760 规定。

9.2.5.2 加工过程中需使用菌种的，由专人负责菌种的添加使用，并应严格按照菌种使用说明要求进行操作。

9.2.5.3 灌装时应做好防护，防止杂质等混入。

9.2.5.4 操作过程应在较低的环境温度下进行。

9.2.6 腌制（适用于发酵火腿制品）

9.2.6.1 腌制过程中，腌制间环境温度应控制在 2℃~4℃。

9.2.6.2 应监控腌制间的温度、湿度，确保温、湿度符合规定的要求。

9.2.7 烟熏（适用于有此工艺要求的产品）

采取有效措施(如装置烟雾发生器等设备)控制苯并(a)芘的产生。

9.2.8 发酵（适用于发酵生肉制品）

9.2.8.1 根据产品工艺的要求，应控制发酵间的温度、湿度和时间，并由专人负责监控。

9.2.8.2 定期检测每批产品的 pH 值，并做好记录。

9.2.9 热处理（适用于发酵熟肉制品）

根据产品工艺要求，控制热处理的温度和时间，并由专人负责监控。

9.2.10 风干

9.2.10.1 根据产品工艺要求，控制产品水分。

9.2.10.2 风干期间，应定期监测 pH 值、水分活度或水分/蛋白比等。

9.2.11 除霉（适用于有此工艺要求的产品）

9.2.11.1 应防止除霉过程中对产品本身或产品之间造成污染。

9.2.11.2 除霉过程应在较低的环境温度下进行。

9.2.12 切片（剔骨、压型）、包装

9.2.12.1 用于切片、内包装等与成品直接接触的设备和工器具在使用后应彻底清洗，使用前严格消毒。

9.2.12.2 切配、包装等加工操作场所应定期进行清洁和消毒。

9.2.12.3 切片、内包装等过程应在较低的环境温度下进行。

9.2.12.4 预包装产品应封口紧密，无渗漏、破损现象。

9.2.13 金属探测

包装后的成品应用金属探测仪探测产品中是否含金属物质。

10 检验

10.1 检验按 GB 14881 的相关规定执行。

10.2 每批成品均应留样，留样应存放于专用设施或区域内，按品种、批号分类存放，并有明显标志，留样应至少保留到超过保质期之后。

11 食品的贮存和运输

食品的贮存和运输应符合 GB 14881 的相关规定。

12 产品召回管理

产品召回管理应按 GB 14881 和相关规定的要求执行。

13 培训

培训应按 GB 14881 和相关规定执行。

14 管理制度和人员

管理制度和人员应按 GB 14881 和相关规定执行。

15 记录和文件管理

记录和文件管理应符合 GB 14881 的相关规定。
