

DBS33

浙江省地方标准

DBS33/3013—2022

食品安全地方标准
酥饼生产卫生规范

2022-01-12 发布

2022-04-12 实施

浙江省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准为首次发布。

食品安全地方标准

酥饼生产卫生规范

1 范围

本标准规定了酥饼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。

本标准适用于工厂内酥饼的生产。

2 术语和定义

GB 14881-2013 中的术语和定义适用于本标准。

2.1 酥饼

以小麦粉、肥膘肉、霉干菜、植物油等为主要原料，采用和面、揉面、打皮、擦酥、卷皮、摘胚、包馅、成型、烘烤、二次烘烤等工序制作而成的酥饼，如金华酥饼等。

2.2 霉干菜

霉干菜，别名为干冬菜、咸干菜、梅菜、梅干菜，以细叶及阔叶雪里蕻（九头芥）等腌制而成。

2.3 擦酥

饧好的面团擀成面皮后抹上一层植物油，俗称擦酥或上油。

2.4 二次烘烤

为使酥饼酥脆、控制水分对酥饼进行的第二次烘烤，与第一次烘烤的温度和时间均有不同。

2.5 传统炭烤工艺

采用手工并以炭烤方式制作酥饼的工艺。

2.6 现代工艺

自动化程度较高，采用燃气型、柴油型、电力型等烘烤装备制作酥饼的工艺。

3 选址及厂区环境

应符合 GB 8957-2016 第 3 章的相关规定。

4 厂房和车间

4.1 设计和布局

4.1.1 应符合 GB 8957-2016 中 4.1 的相关规定。

4.1.2 应设置原料仓库、脱包缓冲间、原料预处理间（用于肥膘肉的暂存、切丁；霉干菜的挑选、去杂）、配料间、制作成型间、烘烤间、冷却摊凉间、包装间、成品仓库、工器具清洗消毒间，以及辅料、包装材料贮存等作业场所。

4.1.3 作业场所依其清洁度要求分为一般作业区（原料仓库、脱包缓冲间、成品仓库以及辅料、包装材料贮存等场所）、准清洁作业区（原料预处理间、配料间、制作成型间、烘烤间、工器具清洗消毒间等）、清洁作业区（冷却摊凉间、内包装间等），各区之间应防止交叉污染。

4.2 建筑内部结构与材料

应符合 GB 14881-2013 中 4.2 的相关规定。

5 设施和设备

5.1 设施

5.1.1 应符合 GB 14881-2013 中 5.1 的相关规定。

5.1.2 采用传统炭烤工艺，炭烤炉应设置单独的排风设施，排风终端烟囱口设置在车间外，终端应设置防风倒灌设施；必要时应安装除尘设施。

5.1.3 生产场所入口处应设置更衣室，配备洗手、更衣、换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施，更衣室应保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。清洁作业区入口应设置洗手、干手和消毒设施，与消毒设施配套的水龙头其开关应为非手动式。

5.1.4 厂区内应设有专门贮存肥膘肉的冷库（或冷冻设施），应有温度显示装置。原料预处理间宜设有暂存肥膘肉的冷冻设施。

5.1.5 原料预处理间应设置有充足的自然光线或配备照明设施的操作台面，用于挑选霉干菜等原辅料。

5.1.6 冷却摊凉间、内包装间应设置温湿度控制设施及空气消毒设施。

5.2 设备

5.2.1 生产设备

5.2.1.1 应符合 GB 14881-2013 中 5.2.1 的相关规定。

5.2.1.2 擦酥工具要专用，应采用猪鬃或食品级材质的橡胶、塑料、金属等。

5.2.1.3 采用传统炭烤工艺，应配置存放炭料的封闭容器。采用新型燃料代替炭料，其容器应配置防护箱或防护柜等。

5.2.1.4 采用传统炭烤工艺，烤炉的炭灰出口宜单独设置，避免炭尘污染酥饼。

5.2.1.5 采用传统炭烤工艺，应配备专用的加炭工具，避免与炭烤炉内铲酥饼用工具混用，防止交叉污染。

5.2.1.6 采用传统炭烤工艺，应配备接取烘烤完成的酥饼用工具，如金属网兜，避免酥饼掉落。

5.2.2 监控设备

应符合 GB 14881-2013 中 5.2.2 的相关规定。

5.2.3 设备的保养和维修

应符合 GB 14881-2013 中 5.2.3 的相关规定。

6 卫生管理

6.1 卫生管理制度

6.1.1 应符合 GB 8957-2016 中 6.1 的相关规定。

6.1.2 应制定生产过程对炭烤炉、炭箱、排烟管清洁制度，并定期对卫生状况进行监控。

6.2 厂房及设施卫生管理

6.2.1 应符合 GB 8957-2016 中 6.2 的相关规定。

6.2.2 采用现代工艺，隧道炉生产用通道及旋转炉、平板炉的炉体应定期清洁消毒。

6.3 食品加工、经营人员健康管理

应符合 GB 8957-2016 中 6.3 的相关规定。

6.4 虫害控制

应符合 GB 14881-2013 中 6.4 的相关规定。

6.5 废弃物处理

6.5.1 应符合 GB 14881-2013 中 6.5 的相关规定。

6.5.2 传统炭烤工艺中烤制后的炭灰应使用封闭容器收集暂存或及时处理。

6.6 工作服管理

应符合 GB 8957-2016 中 6.6 的相关规定。

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 的相关规定。

7.2 食品原料

7.2.1 应符合 GB 8957-2016 中 7.2 的相关规定。

7.2.2 肥膘肉应按批次索取检疫、检验合格证明等相关规定应索取的票证。霉干菜应从有生产许可资质的供方采购，并索取产品合格证明。

7.3 食品添加剂

7.3.1 应符合 GB 8957-2016 中 7.3 的相关规定。

7.3.2 对于复配食品添加剂，使用前应严格控制食品添加剂复配成分及含量，确保终产品符合食品安全国家标准。

7.4 食品相关产品

7.4.1 应符合 GB 8957-2016 中 7.4 的相关规定。

7.4.2 直接接触食品的橡胶、金属等工器具及塑料工器具、内包装材料，应分别符合 GB 4806.11、GB 4806.9、GB 4806.7 的规定要求。

8 生产过程的食品安全控制

8.1 产品污染风险控制

8.1.1 应符合 GB 8957-2016 中 8.1 的相关规定。

8.1.2 生产过程对时间和温度有要求的工序，如烘烤、二次烘烤等，应建立作业指导书，对烘烤过程中温度参数、时间参数、烘烤前后的食品防护作出具体规定。二次烘烤后的成品应立即移至摊凉车间，防止成品与半成品等发生交叉污染。

8.1.3 生产过程中产生的不适于进入下一步工序的物料，应建立相应的处置作业指导书，明确可做回料的物料的保存方式和有效期。

8.1.4 食品生产过程中需要暂存周转的原材料，应明确标识，分类贮存，注意加盖或封口。

8.2 生物污染控制

8.2.1 清洁和消毒

8.2.1.1 应符合 GB 8957-2016 中 8.2.1 的相关规定。

8.2.1.2 应根据酥饼的工艺特点，针对生产设备和环境实施清洁消毒，降低微生物污染的风险。加工时重复使用的烤盘、烘架和冷却间的摊凉设备应及时清洗消毒，避免交叉污染。长期未使用的炭烤炉，使用前应清洁、消毒。

8.2.1.3 采用现代工艺生产时，及时更换受损或受污染且难以清洁的烤盘。

8.2.2 食品加工过程的微生物监控

8.2.2.1 应符合 GB 8957-2016 中 8.2.2 的相关规定。

8.2.2.2 有解冻工艺的原料如冷冻肥膘肉，应制定相应的作业指导书，明确解冻方法、环境、时间要求，防止反复解冻。冷冻肥膘肉宜冷藏解冻，保持肥膘肉品质。

8.3 化学污染控制

8.3.1 应符合 GB 14881-2013 中 8.3 的相关规定。

8.3.2 采用传统炭烤工艺的，应选用竹炭、机制无烟炭等耐烧、烟少的炭，且应采用封闭容器存放，与原料、半成品、成品分开储存，有效隔离。

8.3.3 采用传统炭烤工艺的，应防止油料物质落入炭火中，避免产生有毒有害的化学物质污染酥饼。

8.3.4 对使用新型燃料烤制酥饼，要确保燃料的安全性，且不直接接触酥饼。储存新型燃料的容器应做好防护措施，如放置在防护箱或防护柜内，防止污染食品。

8.4 物理污染控制

8.4.1 应符合 GB 8957-2016 中 8.4 的相关规定。

8.4.2 采用传统炭烤工艺生产时，及时清洁炭烤炉中的炭灰和排烟管中的烟灰。应在酥饼烘烤前及烘烤结束后添加炭料和清理炭灰，避免在烘烤酥饼过程中添加炭料及清理炭灰。炭箱在使用时应做好相应的防护措施，并在使用完后及时转移，防止带入粉尘污染。如烤炉未单独设置进炭口，应制定相应控制规范，避免燃料、炭尘污染酥饼。

8.5 包装

应符合 GB 14881-2013 中 8.5 的有关规定。

9 检验

9.1 应符合 GB 14881-2013 中第 9 章的相关规定。

9.2 每批食品出厂前，应对净含量、感官要求、水分、微生物（菌落总数和大肠菌群）指标进行检验，检验合格后方可出厂。鼓励对易受原料及环境影响而变化的项目（如酸价、过氧化值）纳入出厂检验或留样定期检验。每年能提供符合法定资质的食品检验机构按照食品安全标准进行检验的合格报告，并妥善保存。

10 食品的贮存、运输

应符合 GB 14881-2013 中第 10 章的相关规定。

11 产品召回管理

11.1 应符合 GB 14881-2013 中第 11 章的相关规定。

11.2 应当将食品召回和处理情况向所在地县级人民政府食品安全监管部门报告；需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，应当提前报告时间、地点。

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

14.1 应符合 GB 14881-2013 中第 14 章的相关规定。

14.2 食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月。没有明确保质期的，保存期限不得少于二年；食品出厂检验记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月。
