

DB36

江西省地方标准

DB36/ 1683—2022

食品安全地方标准
九层皮（米糕）生产卫生规范

2022-11-18 发布

2023-06-01 实施

江西省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准为首次发布。

食品安全地方标准

九层皮（米糕）生产卫生规范

1 范围

本标准规定了九层皮（米糕）生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施和设备、人员等的基本要求和准则。

本标准适用于热处理散装即食九层皮（米糕）产品的生产。

2 术语和定义

GB 14881界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

2.1 九层皮（米糕）

以粳米为主要原料，调色剂、茶油等为辅料，经洗米、浸泡、磨浆、调色、蒸制、冷却、分切、包装等工序制成的多层及多种颜色相间的糕状产品。

2.2 有色果蔬汁

以不同颜色的水果蔬菜为原料，经压榨、过滤而制成的有色果蔬汁，用来使米浆呈现不同的颜色。

2.3 调色

将有色果蔬汁均匀混合加入米浆中，得到有颜色的米浆。

2.4 蒸制

将不同颜色的米浆逐层堆叠蒸熟的过程。一层米浆蒸煮成型（米糕）后，在上面加入另一种颜色米浆继续蒸煮，反复多次堆叠蒸煮，得到不同颜色相间的米糕。

2.5 热处理散装即食九层皮（米糕）

在蒸制过程中，每层米糕均经彻底加热处理(中心温度至少达到 70℃，持续时间至少 1min)后销售的散装即食九层皮（米糕）。

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 设计和布局

4.1.1 应符合GB 14881的相关规定。

4.1.2 应根据生产工艺需要，合理设置原料库和成品库及洗米、浸泡、磨浆、调色、蒸制、冷却、分切、内包装、外包装等车间或区域。

4.1.3 厂房和车间应按生产流程和清洁度的要求明确划分清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区，避免交叉污染。清洁作业区包括冷却、分切和内包装等车间或区域。准清洁作业区包括浸泡、磨浆、调色和蒸制等车间或区域。一般作业区包括洗米、外包装、原料库和成品库等车间或区域。

4.2 建筑内部结构与材料

4.2.1 应符合GB 14881的相关规定。

4.2.2 有排水或废水流经的地面、易潮湿或需要经常清洗的地面及与水有接触的墙面应采用耐酸水泥或瓷砖等硬质材料。

4.2.3 生产车间内门窗应使用防潮、防霉变的材料制成。

5 设施与设备

5.1 设施

5.1.1 应符合GB 14881的相关规定。

5.1.2 洗米区和浸泡区应地面平整且设置适当的排水坡度防止积水。

5.1.3 磨浆、调色、蒸制、冷却、分切和内包装车间或区域，应分别设置场所专用清洁和人员手部清洁的设施，避免交叉污染。

5.1.4 清洁作业区和准清洁作业区应合理配置有效的消毒设施，如紫外线、臭氧、二氧化氯等。

5.1.5 蒸制设施上方应设置有效的机械排风设施，蒸制设施的盖子应有一定的斜度，防止冷凝水滴落。

5.1.6 蒸制车间或区域应配备相应的温控设施和计时器。

5.1.7 应配备与生产能力相适应的周转容器和运输工具。物料托盘应设置固定的支架，严禁直接摆放在地面上。

5.1.8 生产用水的供水管道不得放置在排水沟中。

5.2 设备

5.2.1 应符合GB 14881的相关规定。

5.2.2 直接接触调色剂、米浆和成品的生产设备表面和工器具等不得使用易生锈材料、玻璃或陶瓷等易碎制品。

5.2.3 对蒸制工艺必需用的竹木托盘（簸箕），应持续监控其卫生状况，以确保其卫生良好且不存在可能导致产品污染的破损、碎片和霉点。

5.2.4 应定期对簸箕进行清洗消毒。经清洗消毒后的簸箕应无油垢、无附着产品碎屑和异物杂质。

6 卫生管理

6.1 应符合GB 14881的相关规定。

6.2 加工人员应遵守各项卫生制度，养成良好的卫生习惯，不得穿戴工作服、工作帽、工作鞋进入与生产无关的场所。清洁区的操作人员应佩戴口罩。

6.3 应建立清洁消毒制度和清洁消毒用具管理制度，每日生产或每班次生产结束后应及时对车间、设备、设施进行清洗，清洗重点为与食品直接接触且容易积垢的浸泡、调色、蒸制、冷却设施或设备等。

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 应建立粳米和果蔬原料、食品添加剂、食品相关产品的采购、验收、运输和贮藏制度。

7.3 果蔬原料应保持足够新鲜。

7.4 生产用水应符合GB 5749的规定。

8 生产过程食品安全控制

8.1 一般要求

8.1.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

8.1.2 洗米、调色、蒸制、冷却和分切生产过程中所产生的废弃物，如米渣、废调色剂等应及时清理出生产区。

8.1.3 九层皮（米糕）加工过程的微生物监控频率应基于污染可能发生的风险而制定。清洁作业区、准清洁作业区微生物监控程序可参照附录A中表A.1的规定。

8.1.4 应建立对关键控制点如洗米、浸泡、调色、蒸制等工序的产品污染风险控制制度，并形成文件。

8.2 工艺要求

8.2.1 洗米工艺

洗米宜采用流动水清洗至水清澈。

8.2.2 浸泡工艺

浸泡时间视环境温度而定，一般夏季不长于4个小时，冬季不长于12个小时，防止浸泡时间过长产生发酵和变质现象。

8.2.3 磨浆、调色、蒸制工艺

8.2.3.1 磨浆、调色、蒸制、冷却过程中应防止灰尘和异物进入物料中，必要时加盖防护，防止冷凝水滴入物料。

8.2.3.2 磨浆制得的米浆应及时蒸制，使用的果蔬汁调色剂应现榨现用，并应当班使用完。剩余物料按废弃物处理。

8.2.3.3 应制定蒸制工序操作规程，对蒸煮设备（设施）的压力或温度等关键条件进行监控，确保最后一次添加米浆后加热温度 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ 、加热时间保持1min 以上，并做好记录。

8.3 包装

应符合GB14881的相关规定。

9 检验

应符合GB 14881的相关规定。

10 贮存和运输

10.1 应符合GB 14881的相关规定。

10.2 企业应根据产品特点和工艺采取适宜的运输条件，并规定产品保质期，形成文件。根据保质期将贮存和运输时间控制在合理范围内。

11 产品召回管理

应符合GB 14881的相关规定。

12 培训

应符合GB 14881的相关规定。

13 管理制度和人员

应符合GB 14881的相关规定。

14 记录和文件管理

应符合GB 14881的相关规定。

附 录 A

九层皮（米糕）加工过程的微生物监控程序指南

A.1 九层皮（米糕）加工过程微生物监控要求应符合表A.1的规定。

表 A.1 九层皮（米糕）加工过程微生物监控要求

监控项目		建议取样点 ^a	建议监控微生物指标 ^b	建议监控频率 ^c	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	每周至少一次	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	清洁作业区	沉降菌（静态）、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		分切后的待包装产品	菌落总数、大肠菌群、霉菌	每周至少一次	结合生产实际情况确定监控指标限值
^a 可根据食品特性以及加工过程实际情况选择取样点。 ^b 可根据需要选择一个或多个指示菌实施监控。 ^c 可根据具体取样点的风险确定监控频率。					

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。