|  |
| --- |
| DBS52 |

贵州省地方标准

DBS52/ 055—2021

食品安全地方标准 丝娃娃加工卫生规范

2021 - 11 - 09发布

2022 - 05 - 08实施

贵州省卫生健康委员会  发布

目次

[前言 II](#_Toc87512852)

[1 范围 1](#_Toc87512853)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc87512854)

[3 术语和定义 1](#_Toc87512855)

[4 选址 2](#_Toc87512856)

[5 环境 2](#_Toc87512857)

[6 设施与设备 2](#_Toc87512858)

[7 卫生管理 2](#_Toc87512859)

[8 原辅料管理 3](#_Toc87512860)

[9 加工过程的食品安全控制 3](#_Toc87512861)

[10 记录和文件管理 3](#_Toc87512862)

[11 留样 4](#_Toc87512863)

1. 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由贵州省疾病预防控制中心提出。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：贵州省疾病预防控制中心、贵阳市疾病预防控制中心、贵阳市市场监督管理局、贵阳丝恋餐饮管理有限责任公司、黔西南州疾病预防控制中心、黔东南州疾病预防控制中心、安顺市疾病预防控制中心。

本文件主要起草人：周藜、蒋家俊、郭华、周倩、向婧姝、梁玲、黄靖宇、吴玉辉、简洁、田祝娟、周杰、陶治、曹灵、周建松、穆箫娥、周小江、单竹周、王娅芳、乔莎、潘雪雪、潘梅、唐丽娅、刘定相、朱姝、杨琪、陈依江、岑恳、张德著、魏川川、张豫、蔡娜、付琳、谢晓芳、周贻兵、李磊、张义明、刘小华、吴昱、罗鸣、张树玲、江忠晶、杨斌。

食品安全地方标准 丝娃娃加工卫生规范

* 1. 范围

本文件规定了丝娃娃的术语和定义及加工制作的选址、环境、设施与设备、卫生管理、原辅料管理、加工过程的食品安全控制、记录管理和留样等要求。

本文件适用于贵州省内丝娃娃的加工制作。

* 1. 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 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8608 低筋小麦粉

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

丝娃娃

用预制的面皮，包裹多品种的即食配菜，佐以调制汤料的小吃。

面皮

以低筋小麦粉为主要原料，加入适量的水和食用盐，经搅拌、醒发后，烙制成直径约10 cm的圆形薄片。

即食配菜

以蔬菜、豆制品、海带等为主要原料，经清洗、分切成丝或细条后，经过或不经过漂烫、凉拌、腌制等工序制作而成的可直接食用的菜肴。

汤料

以蔬菜或发酵酸汤为主要原料，添加或不添加调味料熬制而成。

调制汤料

以汤料为主要原料，佐以葱花、黄豆、花生、脆哨、辣椒面及其它调味品调制而成。

* 1. 选址

制作场所的选址应符合GB 31654中3.1的规定。

* 1. 环境

加工处理区的地面、墙面、天花板等装修应使用无毒、无异味、防霉、不易脱落和易于清洁的材料，地面应平坦、防滑，并有相应的防积水措施。

加工处理区与餐食区应有效分隔，加工处理区应设置可用于食品传送的窗口。

加工处理区应根据配菜清洗、分切、漂烫、凉拌以及腌制等加工工序划分为相对独立的区域，避免交叉污染。

* 1. 设施与设备

加工操作台面应易于清洁和消毒。

成品配菜加工处理区应配备洗手、消毒设施及环境消毒设备。

加工处理区应配备专用冷藏设施。

加工处理区应配备加工器具、容器及相关工具的消毒设备和保洁设施。

加工处理区应配备非手动式有盖废弃物容器。

加工处理区应配备防鼠、防蟑螂、防蝇等防有害生物侵入的设施。

加工处理区不应设置明沟，设置的地漏应有水封装置。

* 1. 卫生管理
     1. 环境与设施设备卫生要求

加工处理区设备、设施应定期清洁，保持良好的卫生状况。

加工器具、容器及相关工具使用后应及时清洗消毒。

使用的洗涤剂、消毒剂应符合GB 14930.1和GB 14930.2要求。

消毒后加工器具、容器及相关加工工具应符合GB 14934的规定。

废弃物应至少每天清除一次，废弃物容器应及时清洗并消毒。

* + 1. 人员卫生要求

从业人员上岗前应接受卫生培训，每年进行健康检查并取得健康证明。

从业人员在岗时应穿戴工作衣、帽和口罩，并保持手部清洁，不应戴饰物、留长指甲。工作衣、帽应保持清洁，定期清洗、消毒。

有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症及皮肤有伤口或者感染等病症者不应上岗。

* 1. 原辅料管理

蔬菜应新鲜、无霉变、无虫害、无杂质。

加工用水应符合GB 5749的规定。

海带应符合GB 19643的规定。

豆制品应符合GB 2712的规定。

低筋面粉应符合GB/T 8608的规定。

香辛料及调味品应符合GB/T 15691的规定。

其它原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

原辅料的贮存应保证产品质量安全所需的温度、湿度等要求。

食品原辅料仓库应定期检查，及时清理变质或超出保质期的原辅料；仓库出货顺序应遵循先进先出的原则。

应定期对供货商进行资质查验，包括食品生产许可证或食品经营许可证的经营范围、变更内容和效期等。

* 1. 加工过程的食品安全控制

食品安全控制基本要求应符合GB 31654中6.1的规定。

生食类蔬菜原料应在专用区域或设施内清洗处理。

成品配菜处理区域使用前需对操作环境和台面进行清洁消毒。

从业人员制作配菜时，应清洗消毒手部，配戴一次性卫生手套。

半成品配菜应冷藏贮存，现用现制。

面皮应在面点专区加工制作。

制作发酵酸汤底料的容器应洁净，发酵过程中应保证容器密封。

制作好的即食配菜、面皮及汤料应放置于已消毒容器中，并保持贮藏温度待售。

不符合要求的食品应立即销毁，不应销售。

* 1. 记录和文件管理

应完整保存进货凭证和供货商资质等信息，如实记录采购食品原辅料的名称、数量、日期、供货商等相关信息，预包装原辅料记录和凭证保存期限不少于产品保质期满后六个月。

应制定食品安全自查计划，自查执行应有记录并存档。

* 1. 留样

超市配送、批量生产或为重大活动提供集体供餐服务时，应按要求做好留样。

留样应置于专用密闭容器内，存放于冷藏设备中，每份留样不少于125克，并做好记录。

