

ICS 67.040  
CCS C 53

# DBS52

贵 州 省 地 方 标 准

DBS52/ 067—2022

## 食品安全地方标准 食用畜禽血制品加工卫生规范

2022 - 11 - 15 发布

2023 - 05 - 14 实施

贵州省卫生健康委员会 发布



# 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 选址及厂区环境 .....	1
5 厂房和车间 .....	2
6 设施与设备 .....	2
7 卫生管理 .....	3
8 食品原料、食品添加剂和食品相关产品 .....	3
9 加工过程控制 .....	4
10 标签 .....	4
11 贮存和运输 .....	4
12 产品溯源及召回制度 .....	4
13 记录和文件管理 .....	4



## 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。

本文件由贵州省产品质量检验检测院提出。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：贵州省产品质量检验检测院、贵阳钦泰贸易有限公司、贵阳正太国成贸易有限公司、贵州远达园食品有限公司。

本文件主要起草人：张倩、周慧、卢垣宇、金鑫、刘祥光、王显平、张国成、杨波、黄家岭、周娟、邵飞龙、马义虔、朱丽波、任沁怡、徐显松、陈肖、龙四红、廖妍俨、舒梅宝、龙文龙、刘宇、陈大鹏、耿平兰、郭庆华。



# 食品安全地方标准 食用畜禽血制品加工卫生规范

## 1 范围

本文件规定了食用畜禽血制品术语和定义、选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理、食品原料、食品添加剂和食品相关产品、加工过程控制、标签、贮存和运输、产品溯源及召回制度、记录和文件管理。

本文件适用于贵州省食用畜禽血制品加工。

## 2 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 3471 畜禽血液收集技术规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 食用畜禽血制品

以猪血、羊血、鸡血、鸭血等畜禽血为原料，经过滤、添加水及食用盐等凝固剂、搅拌、成型、包装、杀菌等工艺制成的预包装食品。

## 4 选址及厂区环境

### 4.1 选址

4.1.1 厂区不应选择对食品有污染的区域。

4.1.2 厂区不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址，不宜选择易发生洪涝灾害的地区。

4.1.3 厂区周围不宜有虫害大量孳生的潜在场所。

## 4.2 厂区环境

- 4.2.1 厂区应合理布局，各功能区域划分明显，并有适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。
- 4.2.2 厂区内的道路及地面应硬化，绿化应与生产车间保持适当距离，植被应定期维护，以防止虫害的孳生，应有适当的排水系统。
- 4.2.3 生活区应与生产区保持适当距离或分隔，厂区内不应饲养家禽、家畜、宠物等。
- 4.2.4 厂区内应设有废弃物、垃圾暂存设施，废弃物及垃圾应及时清理，避免对厂区环境造成污染。

## 5 厂房和车间

### 5.1 设计和布局

- 5.1.1 厂房和车间的内部设计和布局应满足食品卫生操作要求，生产加工企业的面积和空间与生产加工能力相适应，布局合理，不同的功能区域应采取有效的隔离措施，防止交叉污染。
- 5.1.2 应根据生产工艺、生产特性要求，设置不同的功能区域，如原料暂存、过滤、搅拌均质、成型、包装、杀菌、贮存、工器具清洗消毒等区域。

### 5.2 地面、墙壁、顶棚、门窗

- 5.2.1 车间地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造，应平坦防滑、无裂缝、并易于清洁、消毒，防止积水。
- 5.2.2 车间墙面、隔断应使用无毒、无味的防渗透材料建造，应光滑平整、防霉变、不易脱落、易于清洁。
- 5.2.3 顶棚应使用无毒、无味、防霉、不易脱落、与生产需求相适应的材料建造，易于清洁消毒，在结构上不利于冷凝水垂直滴落，防止虫害和霉菌孳生。
- 5.2.4 门窗应能闭合严密，使用不渗透、坚固、不变形、并易清洁消毒的材料制成；窗户玻璃应使用不易碎材料或有相应防护措施，可以打开的窗户应装有易于清洁的防虫害纱窗。

## 6 设施与设备

### 6.1 设施

- 6.1.1 食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水或废水等）应以完全分离的管路输送，避免交叉污染；各管路系统应明确标识以便区分。应具有生产用水加热装置，满足工器具清洗及消毒的要求。
- 6.1.2 排水应通畅，入口应安装带水封的地漏等装置，以防止固体废弃物进入及浊气逸出。生产加工区域的排水沟不宜设置明沟，废水通过管道排入下水管。
- 6.1.3 应配备足够的食品加工器具和设备的专用清洁、消毒设施。
- 6.1.4 加工处理区应配备有盖的废弃物容器，带有明显的标识，不渗漏且易于清洁。在生产车间外的适当地点设置废弃物集中存放的设施，必要时分类存放，并根据废弃物特性及时进行处理。
- 6.1.5 生产车间入口处应设置更衣室，并配备洗手、干手、消毒、存放工作服、个人物品的设施，洗手、干手、消毒设施应为非手动式开关。
- 6.1.6 成型车间及灭菌车间应有通风换气设施防止车间蒸汽凝结。通风设施进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩。

- 6.1.7 在暴露食品和原料的正上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护措施。
- 6.1.8 原料储存间、过滤间、搅拌均匀间和成型间等关键工序，应根据具体工艺需要配置可控制室温装置。

## 6.2 设备

- 6.2.1 应配备与加工规模相适应的原料暂存设备、冷藏设备、搅拌设备、过滤设备、成型设备、包装设备、杀菌设备等。
- 6.2.2 直接接触食品的设备、工器具和容器等，应采用无毒无味、耐腐蚀、不易脱落、不易变形、无吸收性、易清洗、表面光滑的材料制作，并应易于清洁和保养。

## 7 卫生管理

### 7.1 卫生管理制度

- 7.1.1 应制定对生产环境、食品加工人员、设施设备的卫生管理制度、明确管控范围、对象和要求，并做好相应记录。
- 7.1.2 应制定对暂存、过滤、搅拌、成型、包装等设备的卫生监控措施，并保持记录。

### 7.2 厂房及设施卫生管理

- 7.2.1 厂房内各项设施应保持清洁，出现问题及时维修或更新；厂房地面、屋顶、天花板及墙壁有破损时，应及时修补。
- 7.2.2 生产、包装、贮存等设备及工器具、生产用管道、裸露食品接触表面等应定期清洁消毒。
- 7.2.3 废弃物至少每天清除一次，废弃物容器应及时清洗、消毒。

### 7.3 食品加工人员健康管理及卫生要求

- 7.3.1 食品加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明；上岗前应接受卫生培训。
- 7.3.2 食品加工人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。
- 7.3.3 食品加工人员不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；进入作业区域应穿戴洁净的工作服，佩戴口罩；不应携带或存放与食品生产无关的个人用品。

## 8 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

### 8.1 食品原料

- 8.1.1 畜禽血液收集应符合 NY/T 3471 的规定。原料应外观正常，无污物、无异味、无杂质并符合相关的要求。
- 8.1.2 畜禽血原料验收后，应及时加工处理，暂不处理的原料，应放入冷藏设施暂存。
- 8.1.3 食盐应符合 GB 2721 的规定；加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

### 8.2 食品添加剂

其他凝固剂的使用应符合GB 2760的规定，不应使用或添加非食用物质。

### 8.3 食品相关产品

包装容器应符合食品安全标准或管理要求，应密封性能良好，材质稳定、无毒无害、并可消毒杀菌。

## 9 加工过程控制

9.1 应制定食品安全关键环节的控制措施，制定原料验收、运输储存、加工时限、过滤操作、搅拌操作、配料（投料）、成型操作、杀菌操作等作业指导书，按照指导书要求进行操作，并记录。

9.2 应制定设备设施的清洗消毒作业指导书，按要求进行操作，并做好记录。

## 10 标签

标签标示内容应符合GB 7718和GB 28050规定。

## 11 贮存和运输

### 11.1 贮存

贮存时应保持干燥、通风、防污染，应存放于清洁、干燥、无异味的仓库中，不应与有害、有毒、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿或影响产品质量的物品同处贮存。产品存放应离地、离墙，分类堆放，中间留出通道。

### 11.2 运输

运输工具应保持清洁、干燥、无异味、无污染；运输产品时应防雨、防潮、防爆晒；不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

## 12 产品溯源及召回制度

应建立产品溯源及召回制度，当发现生产的食品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。对被召回的食品，应当进行无害化处理或者予以销毁，防止其再次流入市场。

## 13 记录和文件管理

应建立记录和文件管理制度，内容包括原辅料及食品添加剂采购验收、生产及关键控制点、设备清洗消毒、销售台账、产品召回、人员培训、健康检查等记录，保存期限不应少于2年，鼓励采用先进技术手段(如电子计算机信息系统)，进行记录和文件管理。



