

DBS53

云南省食品安全地方标准

DBS53/ 037—2024

乳扇加工小作坊卫生规范

2024-04-12 发布

2024-06-12 实施

云南省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准首次发布。

乳扇加工小作坊卫生规范

1 范围

本标准适用于乳扇小作坊生产加工的卫生控制。

2 术语和定义

2.1 乳扇加工小作坊

有固定场所，从业人员少，生产加工规模小，生产条件、设备和工艺简单，不具备取得食品生产许可证条件的乳扇生产加工者。

2.2 酸水

乳清液在自然条件下，经发酵、脱脂处理后，产生的液态物质，呈酸性，含有乳酸菌。

3 加工技术

3.1 技术工艺

生乳→净乳→加入热酸水中→添加或者不添加食品配料→凝乳沉淀→揉制成型→晾晒→包装。

3.2 技术要点

3.2.1 净乳：生乳过滤或者离心净化，去除杂质。

3.2.2 凝乳沉淀：预先加热酸水，待酸水开始沸腾时，加入生乳，随即搅拌使生乳凝结成絮状，反复翻转逐渐凝乳成团。（酸水：生乳≈1:3）

3.2.3 揉制成型：将团状凝乳取出后拉伸成扁片状，粘于晾晒杆上。

3.2.4 晾晒：将粘于晾晒杆上的湿乳扇放置于脱水区 4 h~6 h，再移至风干区 18 h~20 h。

4 加工场所

4.1 选址

加工场所周围应无有毒有害污染源，远离虫害可能大量孳生的潜在场所。

4.2 环境

加工场所环境整洁、卫生、布局合理，地面应使用无毒、无味、不透水、耐腐蚀的材料建造，且平坦防滑、无裂缝、易于清洗、消毒、利于排水。地面出现裂痕应及时修复。

4.3 设计与布局

加工场所的面积应与生产能力相适应，合理划分作业区。可划分为一般作业区（原辅料存放区、外包装区）、准清洁作业区（生乳贮存区、酸水制备区）和清洁作业区（乳扇加工区、晾晒脱水区、晾晒风干区、成品存放及内包装区），各作业区之间有效分隔，同一作业区各功能区有效分离。

5 设施与设备

5.1 设施

5.1.1 排水设施

排水畅通，排水口有防鼠、防虫、防回流设施，排水设施要有坡度，一般作业区的水不能回流到清洁作业区。

5.1.2 清洁消毒设施

配备专用的清洁消毒设施，生产加工前后，应对生产加工设备进行清洁消毒。

5.1.3 通风设施

乳扇生产加工区应通风，晾晒脱水区、晾晒风干区、成品存放区应配除湿排风设施。

5.1.4 晾晒设施

应具有与乳扇生产加工规模相适应的晾晒设施。

5.1.5 仓储设施

应具有与乳扇生产加工原料及成品相适应的仓储设施，生乳应贮存在保鲜罐中，酸水应存在安全、易清洗消毒的非金属容器中。

5.2 设备

应配备与乳扇生产加工能力和实际工艺相适应的保鲜罐、酸水贮存容器、加热设备、凝乳用锅、搅拌工具、晾晒杆、晾晒架、杀菌设备、清洗设备。

6 卫生管理

6.1 卫生管理制度

卫生管理制度应包括人员卫生、生产卫生、生产环境、设备及工具、清洁消毒、卫生检查、卫生检验、进货查验、加工记录、废弃物处理等，并保证卫生管理制度的执行。

6.2 清洁和消毒制度

6.2.1 乳扇生产加工过程产生的废弃物应及时清理，存放废弃物的容器应及时清洗、消毒。

6.2.2 酸水贮备容器保持洁净，及时清除酸水中上浮的脂肪，在规定期限内及时使用。

6.2.3 定期对乳扇生产加工环境进行清洁、消毒。

6.3 人员健康与卫生要求

- 6.3.1 乳扇加工人员应每年进行健康检查，取得健康证后方可参加工作。
- 6.3.2 患有有碍食品安全疾病的人员，以及皮肤有未愈合伤口的人员，应将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位。
- 6.3.3 乳扇加工人员应保持个人卫生，不留长指甲、不配戴饰物、不喷洒香水，加工场所内禁止吸烟和吐痰。
- 6.3.4 进入乳扇加工场所前应穿戴洁净的工作服、洗手消毒，全程佩戴口罩、头套、手套，头发置于帽内。

7 食品添加剂

食品添加剂应由专人管理，使用应符合GB 2760的规定并做好登记。

8 生产过程卫生控制

8.1 一般要求

用于加工、包装、贮存、运输等过程的设备及工具、器具无毒、无害、耐腐蚀，便于清洗、消毒并保持卫生。

8.2 生物污染的控制

- 8.2.1 应根据原料、产品和工艺的特点，针对生产加工设备和环境做好有效的清洁消毒，降低微生物污染的风险。
- 8.2.2 应保证清洁人员的数量并根据需要明确每个人的责任，所有清洁人员均应接受食品安全培训。
- 8.2.3 用于不同清洁区的工具应有明确标识，不得混用。

8.3 化学污染的控制

- 8.3.1 生产加工过程中，禁止使用各类杀虫剂、消毒剂等。
- 8.3.2 用于环境、设备、设施消杀的杀虫剂、清洁剂、消毒剂等应妥善保存，且明显标示、分类贮存，设专人保管，不应在生产加工场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。

8.4 物理污染的控制

- 8.4.1 应根据原辅料、加工设备、生产环境、工艺等特征，识别物理污染的来源和途径，确定易污染的区域或环节，采取相应的预防和控制措施。
- 8.4.2 应采取相应措施除去加工过程中出现的异物。
- 8.4.3 外来人员进入生产加工区应采取与操作人员同样的卫生控制措施。

9 记录

- 9.1 记录制度应对采购、验收、生产、贮存、销售、乳扇召回和处理等情况进行记录。
- 9.2 记录内容完整、真实，实现从原辅料采购、生产加工到产品销售的有效追溯。
- 9.3 相关记录和票据凭证的保存期限不少于 2 年。