

ICS 67.040  
CCS X 09

# DBS52

贵 州 省 地 方 标 准

DBS52/ 075—2023

食品安全地方标准 香酥辣椒生产卫生规范

2023 - 11 - 03 发布

2024 - 05 - 02 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 食品加工人员健康管理与卫生要求 .....	3
8 生产过程的食品安全控制 .....	4
9 检验 .....	5
10 贮存、运输和交付管理 .....	5
11 追溯和召回 .....	6
12 记录和文件管理 .....	6



## 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、贵州省分析测试研究院、黔南布依族苗族自治州检验检测院、贵州省贵三红食品有限公司、贵州省食品检验检测院、黔东南州食品药品检验检测中心、贵州省检测技术研究应用中心、贵州伊清绿月食品有限公司、贵州林卡香辣制品有限公司、六盘水黔椒食品有限责任公司。

本文件主要起草人：龙四红、袁健、黄媛、卿云光、徐娅、孙棣、李红洲、田莉、杨坤、张倩、黄家岭、尹学东、卢垣宇、耿平兰、赵贵斌、马义虔、白贵生、黄家瑞、杨波、李璞芯、董劼、舒梅宝、明亚林、王淇、曹天顺、田义霞、陈学航、何洪、王显菊、谈晓君、李丽、邓声祥、刘晶晶、冷虹微、皮飞飞、杨丽萍。



# 食品安全地方标准 香酥辣椒生产卫生规范

## 1 范围

本文件规定了香酥辣椒的术语和定义以及生产加工选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、食品加工人员健康管理与卫生要求、生产过程食品安全控制、检验、贮存、运输和交付管理、追溯和召回、记录和文件管理。

本文件适用于贵州省内香酥辣椒的生产加工。

## 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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
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 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
DBS52/065	食品安全地方标准	香酥辣椒

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 香酥辣椒

以辣椒干为主要原料，加入小麦粉、食用淀粉、糯米粉等的一种或多种辅料及芝麻、花生、食用盐、味精等的一种或多种调料，经搅拌混合后油炸、包装而成的预包装辣椒制品。

## 4 选址及厂区环境

### 4.1 选址

厂区应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区。不应设在易受有害气体及废弃物、烟尘、粉尘、虫害大量孳生的潜在场所、放射性物质及其他扩散性污染源影响的区域及地址。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源50m 以上。

## 4.2 厂区环境

- 4.2.1 厂区应与宿舍、食堂、职工娱乐场所等生活区完全分隔。不应饲养家禽、家畜、宠物等。
- 4.2.2 厂区内的道路应铺设混凝土、沥青、或者其他硬质材料。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。
- 4.2.3 厂区内的排污沟渠应保持通畅，防止产生积水。
- 4.2.4 厂区内的垃圾应密闭式存放并及时清理。厂区内不应散发出异味，不应有各种杂物堆放。

## 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生产香酥辣椒卫生操作要求，生产企业的面积和空间与生产能力相适应，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 应根据香酥辣椒生产工艺、生产特性要求，设置不同的功能区域，如原料预处理、配料混合、油炸、冷却（沥油）、包装、原辅料贮存、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 供水设施：应能保证水质、水压、水量及其他要求符合生产需要；食品生产用水的水质应符合 GB 5749 的规定。食品加工用水管网与其它管网应避免交叉污染，各管路系统应明确标识以便区分。应设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 应配备足够的食品生产器具和设备的专用清洁、消毒设施。冷却间和内包装间应设置紫外灯或臭氧消毒设施，紫外灯设置功率应 $\geq 1.5 \text{ W/m}^3$ ，臭氧浓度应控制在  $20 \text{ mg/m}^3 \sim 25 \text{ mg/m}^3$ 。
- 6.1.4 生产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，应在洗手池上方张贴简明易懂的洗手方法。
- 6.1.6 油炸车间应有通风换气设施防止车间油烟聚集。通风设施进、排气口应装有防止油污冷凝后滴

落的设施和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，应使用防爆安全型照明设施或采取防护措施。

## 6.2 设备

6.2.1 应配备与生产规模相适应的原料预处理设备、配料设备、搅拌混合设备、油炸设备、冷却（沥油）设施、包装设备等。

6.2.2 直接接触食品的设备、工器具和周转容器等，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 食品加工人员健康管理与卫生要求

### 7.1 人员健康管理

7.1.1 应建立并执行人员健康管理制度。

7.1.2 从事原料预处理、配料混合、油炸、冷却（沥油）、包装、工器具清洗消毒等工序的人员应每年进行健康检查，取得合格健康证明后方可上岗工作。

7.1.3 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）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的人员，不应从事接触直接入口食品的工作。

7.1.4 食品加工人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的加工人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

### 7.2 人员卫生

7.2.1 食品生产人员不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；在加工场所禁止吸烟和吐痰及其他对食品造成污染的行为。

7.2.2 食品生产人员进入作业区域应穿戴洁净的工作服，佩戴口罩、帽子，口罩应遮住口鼻，帽子应包裹住头发，并按要求洗手和消毒。不应携带或存放与食品生产无关的个人用品。

7.2.3 进入食品加工场所的非操作人员，应符合食品加工人员卫生要求。

### 7.3 人员培训

7.3.1 应制定和实施员工培训计划，根据岗位需求开展食品安全知识及卫生培训，做好培训记录。食品安全管理人员上岗前应当经过培训，并考核合格。

7.3.2 应通过培训促使各岗位从业人员遵守食品安全相关法律、法规、标准和执行各项食品安全管理制度的意识和责任，提高相应的知识水平。

7.3.3 当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。

7.3.4 应定期审核和修订培训计划，评估培训效果，并进行检查，以确保培训的有效实施。

### 7.4 厂房及设施卫生管理

7.4.1 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。

7.4.2 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。

7.4.3 废弃物集中放置场所不应有不良气味或有害、有毒气体溢出。应防止虫害的孳生，防止污染食品、食品接触面、水源及地面。

## 7.5 虫害控制

7.5.1 应有措施保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

7.5.2 生产车间及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类、蚊、蝇、蟑螂、昆虫等有害动物的侵入。应定期检查生产场所和周围环境中害虫出没的痕迹。生产场所内若发现有虫鼠害时，应追查其来源，消除隐患，扑灭时应不污染食品、食品接触面及包装材料。

7.5.3 生产车间应使用高效、低毒、低残留杀虫剂，使用前应做好对人身、食品、设备工具的污染和中毒的预防措施，用药后将所有设备、工具彻底清洗，消除污染。

## 8 生产过程的食品安全控制

### 8.1 基本要求

8.1.1 应根据产品制定工艺操作规程，明确生产过程中的关键控制环节，针对可能造成产品污染的环节制定食品安全控制措施。香酥辣椒的关键控制环节应包括原辅料采购验收、原料预处理、配料混合、油炸、冷却（沥油）、包装等工序。

8.1.2 应制定并执行设施设备和环境清洁消毒制度，对生产设备、工器具、容器、场地等应进行班后卫生消毒工作，降低微生物污染的风险，并有专人负责检查，做好记录。

8.1.3 用于输送、装载、贮存原辅料、半成品、成品的设备、容器及工器具，其操作、使用与维护应避免对加工过程中或贮存中的产品造成污染。

8.1.4 各项工艺的操作应避免积压原料和半成品，防止变质和受到致病性微生物及有毒有害物质污染。

8.1.5 严格执行化学品管理要求，标识应明显；应按照说明书要求使用清洗剂、消毒剂、杀虫剂等化学品。

8.1.6 食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定，食品添加剂的称量应使用符合精度要求的称量工具，如实记录使用品种和使用量，不应超范围使用食品添加剂或添加非食用物质。

8.1.7 生产过程中不应开展可能产生异物、异味、碎屑等与生产无关，可能污染产品的活动。

### 8.2 食品原辅料、相关产品的采购管理及进货查验

8.2.1 应当建立并执行采购管理制度，规定食品原料、食品添加剂、食品相关产品验收标准。采购时，应当查验供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准及产品执行标准进行检验。食品原料、食品添加剂和相关产品必须经验收合格后方可使用。

8.2.2 应当建立并执行进货查验记录制度，记录采购的食品原料、食品添加剂及食品相关产品名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息，保存相关记录、证件、票据及文件。

### 8.3 原料预处理

8.3.1 辣椒干使用前应根据产品品种及工艺要求进行挑选、除梗、剪切、去籽、清洗、浸泡（或蒸煮）处理。

8.3.2 预处理后的辣椒干应外形均匀一致，表面清洁卫生，无腐烂、无霉变、不沾附枝叶、枝梗、虫子、砂子、污迹等杂质。清洗后的辣椒干应与未清洗的区分堆放，以防混淆。浸泡和清洗后的原料应

24 小时内投入使用。

8.3.3 芝麻、花生等辅料应进行筛选，挑出杂质、霉变粒、虫蛀粒等污染物后方可投入使用。

#### 8.4 配料混合

8.4.1 应根据工艺文件中的配料要求如实称量各种原辅料并记录。原辅料的称量应使用符合精度要求的称量工具。

8.4.2 混合设备、操作台、称量设备、工器具等使用前应仔细检查，符合卫生要求后方可使用。使用后应清洁消毒，并做好防护。

#### 8.5 油炸

8.5.1 应根据产品品种和工艺条件确定油炸的时间和温度，并加以验证，监测并记录油炸过程的时间、温度。

8.5.2 每次生产前应对油炸油中酸价、过氧化值进行取样检测，确保油炸油中的酸价、过氧化值不低于产品执行标准的要求。应控制油炸油的使用频次，及时添加新油或更换新油。

8.5.3 油炸过程产生的油烟、水蒸气和热量应及时排出车间。

#### 8.6 冷却（沥油）

8.6.1 冷却场所应阴凉、防尘、防蝇、防鼠、保持清洁卫生。使用前应使用紫外灯或臭氧发生器等消毒设施对环境持续进行消毒 30 min~60 min。

8.6.2 冷却场所盛装半成品的容器之间应留有一定的空隙便于热量传送。

8.6.3 沥油设施回收后的油应经过严格检查，未受到异物、杂质污染的可以作为油炸油重复使用，受到污染的应做废油处置。

#### 8.7 包装

8.7.1 内包装间使用前应使用消毒设施进行环境消毒 30 min~60 min。包装设备、操作台、工器具使用前应仔细检查，符合卫生要求后方可使用。使用后应清洁消毒，并做好防护。

8.7.2 包装材料应清洁、无毒且符合食品安全标准或管理规定。塑料瓶、复合纸袋等内包装材料必要时应采用紫外照射或臭氧发生器等有效的消毒措施杀菌后使用。玻璃瓶应经倒置冲洗彻底清除内部的玻璃碎屑等杂物、消毒灭菌后使用。

8.7.3 生产的食品应有标签，标签标示内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定。

### 9 检验

9.1 应建立并执行产品出厂检验记录制度，并根据产品品种与生产规模配置适应的检验室和检验仪器设备。

9.2 产品出厂前应按产品执行标准要求对出厂指标进行检验并做好记录。

9.3 应建立产品留样制度。按产品贮存条件对每批产品进行留样并记录，留样量应满足一次所有出厂检验项目的检验要求，留样时间不低于产品保质期，留样到期后处置应有处置记录。

### 10 贮存、运输和交付管理

10.1 应当建立并执行产品贮存、运输和交付管理制度。规定根据产品特点、贮存要求、运输条件选择适宜的运输方式，并做好交付记录。

10.2 食品原料、食品添加剂、包装材料、成品应分开存放，不应与有毒有害、有异味、有腐蚀性的物品混合存放。贮存物品应与墙面、地面保持适当距离，并遵循先进先出的原则。食品添加剂应单独存放，并标示“食品添加剂”字样，专人管理。

10.3 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等化学品应明确标识，并与原辅料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。

10.4 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，以防止产品受到不良的影响。贮存和运输产品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

10.5 辣椒干和其他原辅料验收后，应及时进行生产加工。暂不加工的原料，应置于阴凉通风干燥库房内，防止原料霉变和虫害侵袭。应定期检查仓储物品，发现异常应及时处理。

## 11 追溯和召回

11.1 应建立食品安全追溯管理体系，如实记录原辅料采购进货查验、食品添加剂使用、生产过程关键控制点、出厂检验、产品销售、不合格品召回及处置等记录信息，保证产品可追溯。

11.2 应建立产品召回制度。当发现某一批次或类别的产品含有或可能含有对消费者健康造成危害的因素时，应按照国家相关规定启动产品召回程序，及时向相关部门通告。

11.3 召回食品应采用无害化处理措施予以销毁，采用照片或视频方式记录销毁过程。应如实记录发生召回食品名称、商标、规格、数量、批次、生产日期、生产企业名称、召回人、召回原因、处置方式和处置结果等内容。

11.4 不应将回收后的食品加工后再次使用。

## 12 记录和文件管理

12.1 应建立记录和文件管理制度。对原辅料及相关产品采购验收、生产及关键控制点、设备清洗消毒、人员培训、健康检查、出厂检验、销售台账、产品溯源及召回等进行记录。

12.2 各项记录均应由执行人员签名或签章，记录内容如有修改，不能将原文涂掉以致无法辨认，且修改后应由修改人在修改文字附近签名或签章。

12.3 记录内容应完整、真实，填写清晰、规范。记录保存期限不应少 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。



