

2022年 3号

根据《中华人民共和国食品安全法》和国家卫生健康委员会关于进一步规范食品安全地方标准管理的有关工作要求,经湖南省食品安全地方标准审评委员会审查通过,现发布《食品安全地方标准 预制长沙臭豆腐生产卫生规范》(DBS43/011—2022)和《食品安全地方标准 猪血丸子》(DBS43/012—2022)。

特此公告。

- 附件：1.《食品安全地方标准 预制长沙臭豆腐生产卫生规范》(DBS43/011—2022)
2.《食品安全地方标准 猪血丸子》(DBS43/012—2022)

湖南省卫生健康委

2022年 8月 24日

附件 1

DBS 43

湖 南 省 地 方 标 准

DBS43/011—2022

食品安全地方标准 预制长沙臭豆腐生产卫生规范

2022-08-24发布

2023-02-24实施

湖南省卫生健康委员会 发布

前 言

本文件为首次发布。

食品安全地方标准 预制长沙臭豆腐生产卫生规范

1 范围

本文件规定预制长沙臭豆腐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、人员等基本要求和和管理准则。

本文件适用于预制长沙臭豆腐的生产。

2 术语和定义

GB 14881-2013规定的及下列术语和定义适用于本文件。

2.1 预制长沙臭豆腐

以大豆和水为主要原料制成的豆腐，经臭卤水浸泡发酵制成的外表黑色或深褐色、具有特殊气味的非即食发酵性豆制品。

2.2 老卤水

以新鲜冬笋、香菇、浏阳豆豉、豆腐等可食植物性原料为主要原料，添加白酒、食用盐等辅料，添加食品添加剂，经混合、自然发酵 1年以上制成的，具有特殊气味的粘稠状发酵母液。

不得使用动物性原料制作老卤水。

2.3 臭卤水

将老卤水按照一定比例加入豆腐、浏阳豆豉、水等再次发酵 7天以上，或豆腐加水先发酵 30天以上再加浏阳豆豉、水制成的，具有特殊气味，用于生产预制长沙臭豆腐的发酵液。

不得使用动物性原料制作臭卤水。

3 选址及厂区环境

应符合 GB 14881-2013中第 3章的相关规定。

4 厂房和车间

4.1 设计和布局

应符合 GB 14881-2013中 4.1条款规定。

4.1.1 根据预制长沙臭豆腐生产工艺需要，应设置原辅料仓库、卤水制作、豆腐制作、豆腐暂存、漂烫、浸泡发酵、漂洗、内包装、成品冷库、外包装间等生产作业区域。豆渣作为食品原料再利用的应设置食用豆渣暂存间。

4.1.2 应按照生产工艺布局和功能要求分为一般作业区、准清洁作业区、清洁作业区，内包装为清洁作业区，豆腐制作、豆腐暂存、漂烫、浸泡发酵、漂洗、卤水制作、食用豆渣暂存间为准清洁作业区，原辅料仓库、成品冷库、外包装间等为一般作业区。一般作业区、准清洁作业区、清洁作业区应分隔设置，防止交叉污染。

4.1.3 不同洁净等级的作业区应分别设工器具间。

4.2 建筑内部结构与材料

应符合 GB 14881-2013中 4.2条款规定。

5 设施与设备

5.1 设施

5.1.1 供水设施

5.1.1.1 应符合 GB 14881-2013中 5.1.1条款规定。

5.1.1.2 采用二次供水的设施应符合 GB 17051的规定。

5.1.2 排水设施

5.1.2.1应符合 GB 14881-2013中 5.1.2条款规定。

5.1.2.2应设置一定坡度保证排水畅通。

5.1.2.3排水系统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。

5.1.2.4污水在排放前应经适当方式处理，应符合国家污水排放的相关规定。

5.1.3 清洁消毒设施

5.1.3.1 应符合 GB 14881-2013中 5.1.3条款规定。

5.1.3.2 清洁区和准清洁区的清洁设施应严格区分。

5.1.4 废弃物存放设施

5.1.4.1应符合 GB 14881-2013中 5.1.4条款规定。

5.1.4.2应设置相对独立的豆渣等废弃物临时存放点，产生的废弃物应及时清理，不得超过 24小时。

5.1.4.3豆渣作为食品原料再利用的，盛放容器应符合相关食品安全国家标准的规定。

5.1.5 个人卫生设施

5.1.5.1 应符合 GB 14881-2013中 5.1.5条款规定。

5.1.5.2 清洁作业区入口应单独设置人员洗手消毒、更衣换鞋室。

5.1.6 通风设施

5.1.6.1 应符合 GB 14881-2013中 5.1.6条款规定。

5.1.6.2 卤水制作、浸泡发酵、豆腐煮浆、漂烫等工序应配备机械式通风排气装置。

5.1.7 照明设施

应符合 GB 14881-2013中 5.1.7条款规定。

5.1.8 仓储设施

5.1.8.1 应符合 GB 14881-2013中 5.1.8条款规定。

5.1.8.2 库房中存放的产品与墙面、地面间距不少于 10厘米，不同货物之间距离应为 40厘米~ 50厘米，以利于空气流通、人员日常作业、以及进行检查和清洁。

5.1.8.3 应设置与生产能力相适应的冷藏库。

5.1.9 温控设施

5.1.9.1 应符合 GB 14881-2013中 5.1.9条款和 GB 31605-2010中 6.2条款规定。

5.1.9.2 卤水制作、豆腐暂存、漂烫、浸泡发酵、内包装间应配备温控设施，冷藏库应配备温度监测设施。

5.2 设备

应符合 GB 14881-2013中 5.2条款规定。

6 卫生管理

6.1 卫生管理制度

应符合 GB 14881-2013中 6.1条款规定。

6.2 厂房及设施卫生管理

6.2.1 应符合 GB 14881-2013中 6.2条款规定。

- 6.2.2 工器具使用后应及时洗净，定位存放。
 - 6.3 食品加工人员健康管理与卫生要求
 - 6.3.1 食品加工人员健康管理
应符合 GB 14881-2013中 6.3.1条款规定。
 - 6.3.2 食品加工人员卫生要求
 - 6.3.2.1 应符合 GB 14881-2013中 6.3.2条款规定。
 - 6.3.2.2 工作人员进入内包装车间应更换洁净的工作衣帽鞋，并戴口罩，将手洗净、消毒后进入内包装间。
 - 6.3.2.3 根据不同作业区的特点及生产工艺的要求配备专用工作服。
 - 6.3.3 来访者
应符合 GB 14881-2013中 6.3.3条款规定。
 - 6.4 虫害控制
应符合 GB 14881-2013中 6.4条款规定。
 - 6.5 废弃物处理
应符合 GB 14881-2013中 6.5条款规定。
 - 6.6 工作服管理
应符合 GB 14881-2013中 6.6条款规定。
- 7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品
- 7.1 一般要求
应符合 GB 14881-2013中 7.1条款规定。
 - 7.2 食品原料
应符合 GB 14881-2013中 7.2条款规定。
 - 7.3 食品添加剂
应符合 GB 14881-2013中 7.3条款规定。
 - 7.4 食品相关产品
 - 7.4.1 应符合 GB 14881-2013中 7.4条款规定。
 - 7.4.2 内包装应选用耐低温材料。
 - 7.5 其他
应符合 GB 14881-2013中 7.5条款规定。
- 8 生产过程食品安全控制
- 8.1 产品污染风险控制
 - 8.1.1 应符合 GB 14881-2013中 8.1条款规定。
 - 8.1.2 关键控制点应包括卤水制作和使用、漂烫、浸泡发酵、内包装、冷藏等工序。明确各工序、岗位人员的要求。
 - 8.2 生物污染控制
 - 8.2.1 应符合 GB 14881-2013中 8.2.2条款规定。
 - 8.2.2 应控制大豆浸泡时间。夏秋季浸泡时间为 4小时 ~ 6小时，冬春季浸泡时间为 8小时 ~ 12小时。浸泡的大豆不得腐败变质。
 - 8.2.3 内包装间每班（次）使用前应进行空气和食品接触表面、邻近表面及其他环节表面消毒。消毒设备应正常运行。采用紫外线消毒灯或臭氧进行灭菌的，生产前 1小时 ~ 2小时开启；采用空气净化装置灭菌的，频率应根据加工环境空气沉降微生物数量确定。

8.2.4 应根据附录 A要求开展清洁区环境微生物监测、过程产品微生物监测。

8.2.3 食用豆渣暂存间的温度应控制在 25 以下，且 2小时内进行食品加工处理。

8.3 化学污染的控制

8.3.1 应符合 GB 14881-2013中 8.3条款规定。

8.3.2 硫酸亚铁等食品添加剂的使用应符合 GB 2760的相关规定，添加量按照豆腐重量计。

8.4 物理污染的控制

8.4.1 应符合 GB 14881-2013中 8.4条款规定。

8.4.2 通风设施的进气口、排气口应装有网眼孔径小于 6mm的金属隔栅或网罩，同时应便于装卸和清洗。

9 检验

应符合 GB 14881-2013中第 9章的规定。

10 贮存与运输

10.1 应符合 GB 31605的规定。

10.2 冷藏库的温度应控制在 6 以下

10.3 物流运输、中转、销售过程中温度应控制在 0 ~10 之间。

11 产品召回管理

应符合 GB 14881-2013中第 11章的规定。

12 培训

应符合 GB 14881-2013中第 12章的规定。

13 管理制度和人员

应符合 GB 14881-2013中第 13章的规定。

14 记录和文件管理

14.1 应符合 GB 14881-2013中第 14章的规定。

14.2 应如实记录各项活动情况，确保真实有效可追溯。

14.3 应保留老卤水和臭卤水的加工记录，保留期限不得少于二年。

附录 A
(规范性附录)

预制长沙臭豆腐加工过程微生物监控程序

监控项目		取样点	监控微生物	监控指标限值	监控频率
环境微生物监测	加工区域内的环境空气	内包装区靠近裸露产品的位置	沉降菌	100 CFU/皿 ($\phi=90\text{mm}$, 放置 0.5h)	每月不少于 1次
	与食品直接接触的工人手表面	内包装区食品加工人员的手部、工作服、手套	大肠菌群	不得检出	每月不少于 1次
	与食品或食品接触表面邻近的接触表面	内包装区设备外表面、支架表面、控制面板、零件车等接触表面	大肠菌群	不得检出	每月不少于 1次
过程产品的微生物监测		包装后冷藏前的产品	大肠菌群	5000 CFU/g	每月不少于 1次
		老卤水	沙门氏菌、单增李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌	不得检出	每年不少于监控 1次

附件 2

DBS 43

湖 南 省 地 方 标 准

DBS43/012—2022

食品安全地方标准 猪血丸子

2022-08-24发布

2023-02-24实施

湖南省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准代替 DB43/346-2007《猪血丸子》。

本标准与 DB43/346-2007相比，主要变化如下：

- 标准名称修改为“湖南省食品安全地方标准 猪血丸子”；
- 删除规范性引用文件；
- 修改了“范围”；
- 修改了“术语和定义”；
- 修改了“感官要求”和“检验方法”；
- 修改了理化指标“水分”和“食盐”；
- 删除了理化指标“脂肪、酸价”；
- 增加了理化指标“过氧化值”；
- 删除了微生物指标。

食品安全地方标准 猪血丸子

1 范围

本标准适用于非即食猪血丸子。

2 术语和定义

2.1 猪血丸子

以大豆或豆腐为主要原料，鲜冻猪肉、新鲜猪血、食用盐、香辛料（罂粟除外）等为辅料，添加食品添加剂，经预处理、混合、成型、晾干、熏烤等工艺加工而成的未熟制的非发酵豆制品。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样切片，置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、状态，闻其气味。将试样洗净熟制，品其滋味。
状态	具有产品应有的形状，无霉变，无正常视力可见外来杂质。	
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
水分 / (g/100g)	50	GB 5009.3
氯化物 (以 Cl ⁻ 计) / (g/100g)	5.0	GB 5009.44
蛋白质 / (g/100g)	18.0	GB 5009.5
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	0.5	GB 5009.227

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	0.3	GB 5009.12
苯并 [a] 芘 / μ g/kg	5.0	GB 5009.27

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4 贮存

散装产品应贮存 0 ~15 条件下，真空包装产品应贮存在 0 ~-25 条件下。
