

ICS 01.040.67

A 01

团 体 标 准

T/HBCC 013—2023

河北净菜加工规范

Specifications of trimmed vegetable processing

2023-07-21 发布

2023-08-01 实施

河北省商业联合会 发布

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。

本文件由河北省商务厅提出。

本文件起草单位：河北省商务标准化技术委员会、河北省商业联合会、北京市商业联合会、天津市商业联合会、中国农业大学食品与营养学院、河北省标准化协会、河北省投资促进服务中心、河北团餐与饮食行业协会、河北净菜（北京）科技有限公司、河北同福健康产业有限公司、河北中鸿记食品科技有限公司、河北千喜鹤饮食股份有限公司、石家庄市商业联合会、石家庄市农副产品市场协会。

本文件主要起草人：刘东清、李小兵、曹润亭、尉頔、李子兴、薛文通、肖明建、王晶晶、徐军平、李贵良、王世宏、王成祥、赵春光、张美娜、聂新慈、武墨中、高兴娜。

河北净菜加工规范

1 范围

本文件规定了“河北净菜”加工的总体要求、原料采购及检验、加工流程、包装、产品检验与配送、持续改进。

本文件适用于“河北净菜”的加工和管理。

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，仅注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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品卫生
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范
- GB 31654 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 5009.199 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- SB/T 10158 新鲜蔬菜包装与标识
- SB/T 10583 净菜加工配送技术要求
- NY/T 448 蔬菜上有机磷和氨基甲酸酯类农药残毒快速检测方法
- NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则
- NY/T 1987 鲜切蔬菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

净菜 trimmed vegetable

根据食品卫生要求，按标准和需求经过粗（初）加工处理过的原菜、果蔬、肉类及鲜活农产品等的统称。

3.2

河北净菜 Hebei trimmed vegetable

根据食品卫生要求，按标准和需求加工处理的原菜、果蔬、肉类及其他鲜活农产品。产品不仅涵盖河北省内特色农产品，还包含河北省以外的特色原辅材料，按“河北净菜”标准在河北省粗（初）加工完成的特色品类，是河北省输出粗（初）加工鲜活农产品广义质量品牌的统称。

3.3

动物性原料 animal based cooking ingredients

动物界中可被人类烹饪食用的一切原料及其制成品的总称。

3.4

植物性原料 plant cooking ingredients

植物界中可被人类烹饪食用的一切原料及其制成品的总称。

3.5

供应商 provider

直接向零售商提供商品及相应服务的企业及其分支机构、个体工商户，包括制造商、经销商和其他中介商。本文件特指在河北省注册，经授权可使用“河北净菜”标识的肉、禽蛋、蔬菜、果品等鲜活农产品的生产基地和供应链经销商。

4 总体要求

4.1 加工企业

4.1.1 应根据净菜加工的等级，确定加工企业的类型，加工需要的场地条件、设施设备等配置，如原净菜（三级净菜）、鲜切净菜（二级净菜）、鲜配净菜（一级净菜）应按不同要求，采用不同加工标准和流程。净菜分类标准可参照 T/HBCC 009—2023《河北净菜》执行。

4.1.2 各类加工企业应具备净菜加工各类别必需的场地、设施设备及相关配套设施。

4.1.3 鲜切净菜（二级净菜）、鲜配净菜（一级净菜）加工类企业应具有相关合格的证照，具有从事净菜加工的资质。

4.1.4 各类加工企业应根据自身企业类型不同，确定需要设置的岗位和相关技术人员、检验人员及生

产人员。

4.1.5 获得“河北净菜”标识使用认可，产品符合“河北净菜”质量标准。

4.2 管理要求

4.2.1 不同类型加工企业应建立相应的质量管理体系，包括但不限于采购、加工、留样、检查、数据记录、工作标准和流程、健康管理、票据管理、库房管理、清洗消毒、废弃物等管理制度。

4.2.2 应按国家行业相关规定建立食品安全管理制度，包括但不限于以下内容：

- a) 食品安全自查制度；
- b) 食品安全应急管理制度；
- c) 场所及设施设备（如空调、通风设施、消毒设施等）定期清洗消毒、维护、校验制度及相关记录文件；
- d) 食品添加剂管理制度；
- e) 餐厨废弃物处置制度；
- f) 有害生物防治制度；
- g) 工作人员培训考核制度及相关记录；
- h) 供应商质量追溯管理制度等。

4.2.3 应对新鲜蔬菜原材料采购、加工、留样和配送过程建立记录，记录文件保存期1年以上。记录文件包括但不限于如下内容：

- a) 收货记录包括，蔬菜名称、等级、规格、净含量、产地、资质情况、送货单位(送货人)、到货时间、联系方式、运输车号等。
- b) 加工后产品的检验记录包括，蔬菜名称、等级、重量、操作员编号、检验员编号、检验结果等。
- c) 留样记录包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员、留样数量、清倒记录等。
- d) 配送记录包括，送货单位、蔬菜名称、等级、数量、出库时间、送货人、接货单位、接货人、接货时间、运输车号等。

4.2.4 建立检查监督和考核机制，定期检查各项制度的落实情况。

4.3 人员要求

4.3.1 从事生产和加工的所有人员应接受过相关健康与安全培训，在食品安全培训考核、专业技能培训考核等考核合格后上岗。

4.3.2 工作人员应取得健康证，每年进行健康检查，直接接触食品生产、加工、配送的人员每年至少进行一次健康检查。

4.3.3 患有包括但不限于以下疾病之一的直接接触净菜加工的工作人员，应调离工作工岗位：

- a) 化脓性或渗出性皮肤病、疥、疮等传染性创伤患者；
- b) 手外伤者；
- c) 肠道传染病或肠道传染病带菌者；
- d) 活动性肺结核或传染性肝炎患者；
- e) 患有发热、腹泻、咽部炎症等病症；
- f) 其他有碍食品卫生的疾病。

4.3.4 直接接触产品加工的人员应保持良好的个人卫生，遵守卫生规则。

4.3.5 工作服等应定点存放，定期清洗更换，工作人员上厕所前应脱去工作服，待清洗的工作服应放在远离食品的区域。受到污染后，应及时更换，保持清洁。

4.4 加工场所

- 4.4.1 不同类型的净菜加工企业应按国家法律法规的规定，确定加工场地条件、设施设备配置等。如对原净菜（三级净菜），按规定确定加工场所；鲜切净菜（二级净菜）、鲜配净菜（一级净菜），需根据法律法规要求，在有资质的加工企业和生产车间进行。
- 4.4.2 根据净菜加工等级，以及客户的要求，加工场所需要满足“河北净菜”加工的食品卫生安全需要，避免产品和环境污染。
- 4.4.3 加工企业应积极配合监督管理部门对有关场所的监督管理。
- 4.4.4 应根据不同企业类型和等级要求，建立管理制度，制定加工标准和流程并组织实施，内容涵盖区域划分、设施设备、加工程度、清洗消毒、包装和配送等。
- 4.4.5 本文件 4.5 条款只针对进行切配等半成品加工基地，不包括农产品交易市场，农产品集散地，或客户指定的原菜（原果）简易加工场所。

4.5 切配车间区域布局

- 4.5.1 应区分植物性原料加工区域和动物性原料加工区域，并有明显标识。
- 4.5.2 植物性和动物性原料应在不同车间加工，并且车间、人员之间不得交叉污染，符合 GB 31652-2021 规定。
- 4.5.3 按食品卫生等要求合理布局，划分区域。

4.6 设施设备

- 4.6.1 场所、设施、设备应与加工制作的原料品种、数量等条件相匹配，定期对设施设备进行清洁消毒。
- 4.6.2 建立设备台账和定期检查检修制度，保证生产加工正常开展。
- 4.6.3 加工利器应由专人管理，员工使用前需签字才可领用，并在规定时间内归还。
- 4.6.4 应做好设施设备的安全运行管理，制定相关预案。
- 4.6.5 加工场所应配备基本卫生设施。
- 4.6.6 应配备必要的加工器具和设施，如周转箱、清洗器具、消毒器具、修剪器具、操作台、称量设备、包装机、打印标签条码机等。用于加工的设备、器具应保持清洁卫生。

4.7 清洗消毒

- 4.7.1 全过程必须符合食品卫生要求，应设置清洗消毒区域，并有明显标识。
- 4.7.2 应配备专用的清洗、消毒设备，宜采用热力、臭氧、紫外线等物理方法消毒。应定期检查消毒设备或设施的运行状态，并定期对设备进行清洗消毒，保持清洁。
- 4.7.3 工具用具、清洗和切割设备等使用后应及时洗净、消毒。
- 4.7.4 采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等食品安全国家标准和有关规定，并应严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

4.8 贮存

- 4.8.1 仓库应定期清扫、消毒，保持清洁卫生。
- 4.8.2 产品库房内不应贮放有害有毒及其他有碍食品安全的物品。
- 4.8.3 初加工后的产品应贮存在适宜温度的仓库中。
- 4.8.4 产品贮存时应按品种、等级、规格和批次分类存放，不应互相混放。所有产品均应放置在垫板上，隔墙、离地，预留出检查通道，方便进行检查。

5 原料采购及检验

5.1 原料采购

- 5.1.1 应与果蔬种植基地和养殖基地签订战略合作协议，建立固定的供货渠道，明确各自的食物安全责任和义务，保证原材料质量和及时、足额供应。
- 5.1.2 应制定双方确定的收购和验收标准，保证原材料的质量。
- 5.1.3 原料供货者应具有相关合法资质。采购方应自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。
- 5.1.4 应索要产地证明、产品质量检验合格证明和认证证书等相关资质证明，填写收货记录。
- 5.1.5 对每批选购的果蔬宜在待检区及时进行农药残留快速检测，结果应符合NY/T 448或 GB/T 5009.199的规定。
- 5.1.6 农药残留抽检结果应符合 GB 2762、GB 2763的有关规定，检测取样应符合GB/T 8855的规定。
- 5.1.7 鲜肉类索要检验检疫报告单，取样检测瘦肉精等指标。
- 5.1.8 应设置收货区域和检验区域，并有明显标识。应配备称量设备和温度计，并定期校准。
- 5.1.9 分割植物性原料和动物性原料的工具应分开，并有明显标识。

5.2 原料检验

5.2.1 基本要求

- 5.2.1.1 应设置收货区域和检验区，并有明显标识。
- 5.2.1.2 应配备称量设备和温度计，并定期校准。
- 5.2.1.3 分割植物性原料和动物性原料的工具应分开，并有明显标识。
- 5.2.1.4 盛放植物性原料和动物性原料的容器应分开，并有明显标识。

5.2.2 植物性原料

5.2.2.1 植物性原料检验

在收货区域对植物性原料进行目视检验，包括但不限于以下项目：

- a) 叶子是否新鲜，外叶是否有轻微病斑；
- b) 茎部是否鲜嫩；
- c) 是否抽苔、开花、烧心烧边；
- d) 根茎类蔬菜表面是否圆润光滑、无明显病斑、是否变质、发黑，个体大小合适；
- e) 是否附着虫害、和其他异物；
- f) 切开检查内部是否腐烂，有异味。

- 5.2.2.2 在检验区域对植物性原料及时进行农药残留快速检测，结果应符合 GB/T 5009.199、GB 2763的规定。

5.2.3 动物性（畜类）原料

- 5.2.3.1 检查是否有动物检疫合格证、肉品品质检验合格证，动物检疫合格印章、肉品品质检验合格印章，数量是否准确，填写内容是否完整正确。
- 5.2.3.2 检查运输车辆冷藏温度，白条猪是否正确悬挂，部位肉是否上架合理摆放。测量部位肉中心温度不应高于 8℃。冷冻运输的，在收货区域进行温度查验，冷冻食品不应有解冻现象和解冻后再次冷冻现象，冷冻食品表面温度不宜高于-12℃。
- 5.2.3.3 在收货区域对动物性畜类原料进行称重和目视检验，包括但不限于以下项目：

- a) 查看血水、毛、轻微淋巴、槽头肉等是否清理干净；
- b) 查看肉组织是否变色、发绿、发白、发臭、变质粘手等；
- c) 不应是母猪、配种猪。

5.2.3.4 在检验区域对动物性畜类原料及时进行兽药残留快速检测，结果应符合 GB 31650 的规定。

5.2.4 动物性（禽类）原料

5.2.4.1 检查是否有动物检疫合格证或相关证明文件，数量是否准确，填写内容是否正确。宜有家禽产品检疫合格标识。

5.2.4.2 检查运输车辆冷藏温度，禽肉、禽蛋是否合理摆放。测量部位肉中心温度，不应高于 8℃。冷冻运输的，在收货区域进行温度查验，冷冻食品不应有解冻现象和解冻后再次冷冻现象，冷冻食品表面温度不宜高于-12℃。

5.2.4.3 在收货区域动物性禽类原料进行目视检验，包括但不限于以下项目：

- a) 肌肉应有光泽，具有相应品种应有的颜色，脂肪为白色或微黄色；
- b) 肉质应新鲜、纤维清晰，有韧性，指压后凹陷立即恢复；
- c) 具有相应品种特有的气味，无臭味、异味；
- d) 无其他杂质；
- e) 单只禽类的体表无明显伤痕，杀口应整齐，掰看禽类眼睛瞳孔明亮；
- f) 禽蛋外壳应完整无破损。

5.2.4.4 在检验区域对动物性禽类原料及时进行兽药残留快速检测，结果应符合 GB 31650 的规定。

5.2.5 动物性（水产类）原料

5.2.5.1 检查是否有动物检疫合格证或相关证明文件，数量是否准确，填写内容是否正确。

5.2.5.2 检查运输车辆冷藏温度，动物性水产原料是否合理摆放。测量部位肉中心温度，不应高于 8℃。冷冻运输的，在收货区域进行温度查验，冷冻食品不应有解冻现象和解冻后再次冷冻现象，冷冻食品表面温度不宜高于-12℃。

5.2.5.3 在收货区域对动物性水产原料进行目视检验，包括但不限于以下项目：

- a) 呈个体形状或片段状，切面平整，块形规整；
- b) 具有相应品种特有的色泽；
- c) 组织紧密有弹性，呈新鲜状态；
- d) 无臭味、异味；
- e) 无泥沙、无杂质。

5.2.5.4 在检验区域对动物性水产原料及时进行兽药残留快速检测，结果应符合 GB 31650 的规定。

5.2.6 高危易腐食品

应仔细检查是否变质，并尽量缩短检查时间，尽快入库贮存。

6 加工流程

6.1 植物性原料加工流程

6.1.1 去除杂质

将果蔬放在水中浸泡，用手或工具将果蔬表面的杂质、泥沙等去除。

6.1.2 清洗

将果蔬菜在水中反复清洗，去除表面的污渍和水溶性残留农药，可以加入适量的食盐或醋来杀菌消

毒。

6.1.3 剥皮、去籽

对于需要去皮或去籽的果蔬，进行相应的处理。

6.1.4 切割

将蔬菜按照要求切成合适的大小和形状。

6.1.5 沥水

将切好的果蔬放入滚水中焯烫，使其变软熟，然后捞出放入冷水中浸泡，使其停止烹饪并保持脆嫩。

6.1.6 筛干

将果蔬从冷水中捞出，用过滤网或纱布等工具将多余水分滤掉。

6.1.7 包装

将净菜装入适量的塑料袋或其他容器中，密封保存。

6.2 动物性原料加工流程

6.2.1 解冻

将冷冻的肉放常温水中进行浸泡解冻到温度-2℃-0℃。

6.2.2 清洗

将解冻的肉或新鲜肉用流动水或者固定水中进行清洗至无血渍。

6.2.3 分割

对于需要去皮、去骨的肉，进行相应的处理。

6.2.4 切割

将肉按照要求切成合适的大小和形状。

6.2.5 包装

将净肉装入适量的塑料袋或其他容器中，密封保存。

6.3 原净菜（三级净菜）的简易加工处理

6.3.1 采收后对不符合质量要求的部分进行修整，去除老叶、根、须、果蒂等不可食用部分。

6.3.2 应在加工作业区进行选、整修，去除不可食用部分，必要时进行清洗或切分。

6.3.3 清洗后应及时清除垃圾、淤泥等废弃物。

6.4 鲜切净菜（二级净菜）的加工

6.4.1 采收后去除皮、老叶、根、须、果蒂等不可食用部分，食用部分接近100%。

6.4.2 浸泡、清洗时应以淹没原料为宜，根据原料的特性差别掌握浸泡时间，一般应为更换3次水或流动水进行清洗。

6.4.3 按照客户定制的规格，采用相关的切制设备进行切分。

6.4.4 清洗用设备、容器应保持清洁，每班次生产结束应对清洗设备、容器进行彻底清洁，清洁所使用的化学用品不应对蔬菜清洗造成污染。

6.4.5 清洗后应及时清除垃圾、淤泥等废弃物。

6.5 鲜配净菜（一级净菜）的加工

6.5.1 采收后去除皮、老叶、根、须、果蒂等不可食用部分，食用部分接近100%。

6.5.2 浸泡、清洗时应以淹没原料为宜，根据原料的特性差别掌握浸泡时间，一般应为更换3次水或流动水进行清洗。

- 6.5.3 按照客户定制的规格，采用相关的切制设备进行切分。
- 6.5.4 按照配比将菜、肉进行搭配混合。
- 6.5.5 清洗用设备、容器应保持清洁，每班次生产结束应对清洗设备、容器进行彻底清洁，清洁所使用的化学用品不应对蔬菜清洗造成污染。
- 6.5.6 清洗后应及时清除垃圾、淤泥等废弃物。

7 包装

- 7.1 需要预包装的应按品种、等级客户要求相应包装，对不需要包装的，可以经过处理、检验后不加包装或简单包装。
- 7.2 包装材料、包装方法和包装标识应符合 SB/T 10158 和 NY/T 1655 的有关规定。预包装蔬菜应符合 GB 7718 的规定。使用其他种类的包装材料时，所选用包装材料应符合相应的食品安全国家标准。
- 7.3 每批次的成品需进行合格检验，包括外观检查蔬菜清洁度，切分大小的均匀程度及有无异物，还包括重量和标识，填写成品检验记录。
- 7.4 应按食品安全要求进行包装，并贴上标签，标明净菜名称、规格、形状、加工时间等。
- 7.5 分拣时应把包装好的净菜放入透气框中，遵循“大不压小，重不压轻”的原则，不堆积，不积压。
- 7.6 应严格按照要求使用“河北净菜”标识。

8 产品检验与配送

8.1 产品检验

应按照T/HBCC 009—2023《河北净菜》的要求进行。

8.2 产品配送

应按照T/HBCC 011—2023《河北净菜配送规范》的要求进行。

9 持续改进

- 9.1 加工企业应制定持续改进管理制度，并对制作标准和流程不断优化。
- 9.2 应根据优化后的工作标准和流程加强对管理人员和操作人员的培训。
- 9.3 应根据输出地的标准不断调整自己的产品标准，以满足市场需要。
- 9.4 应积极采用京津及其他地区先进的标准来进行生产。