

T/HSKX

湖北省食品科学技术学会团体标准

T/HSKX 005—2021

山胡椒糟制产品
生产技術規程

Code for Quality and Quality of Zao-Linderae Glaucae Fructus

(征求意见稿)

××××—××—××发布

××××—××—××实施

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
4.1 选址	1
4.2 厂区	1
5 厂房和车间	1
5.1 设计和布局	1
5.2 建筑内部结构与材料	1
5.3 其他	1
6 生产设施与设备	2
6.1 设施	2
6.2 设备	3
7 卫生管理	3
7.1 卫生管理制度	3
7.2 厂房及设施卫生管理	3
7.3 食品 加工人员健康管理 with 卫生要求	3
7.4 虫害控制	3
7.5 废弃物管理	3
7.6 工作服管理	4
8 食品原料、食品添加剂与食品相关产品	4
8.1 一般要求	4
8.2 原辅料	4
8.3 食品添加剂	4
8.4 食品相关产品	4
8.5 其他	4
9 生产过程的食品安全控制	4
9.1 产品污染风险控制	4
9.2 生物污染的控制	5
9.3 化学污染的控制	5
9.4 物理污染的控制	5
9.5 包装	5
10 检验	5
11 贮存、运输	5
12 产品召回管理	5
13 培训	5
14 管理制度和人员	6
15 记录和文件管理	6

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由湖北民族大学提出。

本标准由湖北省食品科学技术学会归口管理。

本标准起草单位：湖北民族大学，湖北凤头食品有限公司；

本标准主要起草人：程超、田成、罗凯、莫开菊、汪兴平、田延富。

本标准实施应用中的疑问，可咨询湖北省食品科学技术学会，联系电话：027-87282187，邮箱：hbifst@mail.hzau.edu.cn；湖北民族大学，联系电话（管理部门）：0718-8439554-802，邮箱（管理部门）：77416757@qq.com。

对本标准的有关修改意见建议请反馈至湖北省食品科学技术学会，联系电话：027-87282187，邮箱：hbifst@mail.hzau.edu.cn；湖北民族大学，联系电话（第一起草人）：0718-8439741，邮箱（第一起草人）：1013074928@qq.com。

山胡椒糟制产品生产技术规程

1 范围

本标准规定了山胡椒糟制品生产过程中原料、加工、包装、贮存和运输等环节的操作和管理准则。
本标准适用于山胡椒糟制品的生产。

2 规范性引用文件

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

3 术语和定义

山胡椒糟制品：以山胡椒为主要原（辅）料，配合生姜、辣椒、藟头、大蒜、玉米粉、米粉等，经食用盐、白色酱油或白色醋调味和/或发酵而成的产品。

4 选址及厂区环境

4.1 选址

4.1.1 应符合GB14881-2013 中3.1规定。

4.1.2 企业选址不应在居民生活区域聚集区，不应为地下室等采光和通风不良的场所。

4.2 厂区环境

4.2.1 应符合GB14881-2013中3.2规定。

4.2.2 应具有独立的厂区，厂区与周边应有围墙隔离，厂区内锅炉房应与生产车间分隔。

5 厂房和车间

5.1 设计和布局

5.1.1 应符合GB14881-2013中4.1规定。

5.1.2 厂房的面积和空间应与生产能力相适应，应有原料预处理间、发酵间、包装间。

5.1.3 原料预处理间、发酵间的车间高度（地面到天花板）应不低于3.5米，发酵间、包装间面积应不低于150平方米，且生产线与墙面、两条生产线之间相距不低于0.6米。

5.1.4 发酵间内门窗和墙壁应使用防潮、防霉变的材料制成，物流传递口均应设有闭合窗门。地面应光滑、平整、坚硬，原料预处理车间排水应采用明沟方式。

5.1.5 生产车间根据生产过程对清洁程度的要求，分为清洁作业区（包括内包装间）、准清洁作业区（包括内包装材料消毒或设施，外包装间，成品仓库）。各区之间应防止交叉污染，清洁作业区和准清洁作业区墙裙如用瓷砖铺设应铺设到墙顶。清洁作业区与准清洁作业区应为独立间隔，分别设置人员通道及物料运输通道，门窗应保持生产中不能开启。一般作业区应与其他作业区与分隔。

5.2 建筑内部结构与材料：应符合GB14881-2013中4.2规定。

5.3 其他：有自建实验室的，面积不应低于20平方米。

6 生产设施与设备

6.1 设施

6.1.1 供水设施：应符合GB14881-2013中5.1.1规定。

6.1.2 排水设施

6.1.2.1 应符合GB14881-2013中5.1.2的规定。

6.1.2.2 采用明沟排水，其排水沟内表面应平滑，不渗水、耐腐蚀、不易积累污垢且易于清洁。

6.1.2.3 污水在排放前应经适当方式处理，符合国家污水排放的相关规定。

6.1.3 清洁消毒设施

6.1.3.1 应符合GB14881-2013中5.1.3规定。

6.1.3.2 生产车间内应配置设备及工器具的清洗消毒设施，清洁作业区应配置专用工器具的清洗消毒设施。

6.1.3.3 清洁作业区应对空气进行过滤净化处理，应配置与容积相应的空气过滤装置，空气洁净度（悬浮粒子/沉降菌）动态时应达到300000级。

6.1.3.4 内包装间应具备紫外灯或其他杀菌装置，采用紫外灯消毒的，紫外灯数量每m³不少于1.5W，紫外灯强度不少于70 μW/cm²。

6.1.4 废弃物存放设施

6.1.4.1 应符合GB14881-2013中5.1.4规定。

6.1.4.2 废弃物存放设施应为防潮湿、防霉变、易清洗的密闭容器。

6.1.5 个人卫生设施

6.1.5.1 应符合GB14881-2013中5.1.5规定。

6.1.5.2 准清洁作业区入口和清洁作业区入口应设置洗手池、更衣室和鞋靴消毒池或消毒设施。更衣室应有足够空间。作业区对内入口应与对外的出口错开或者形成一定夹角，并设有可自动闭合的门，防止车间直接对外。

6.1.5.3 清洁作业区人员入口应设置风淋室。

6.1.6 通风设施

6.1.6.1 应符合GB14881-2013中5.1.6规定。

6.1.6.2 发酵车间应配置机械通风设施，进气口应安装空气过滤装置。

6.1.7 照明设施：应符合GB14881-2013中5.1.7规定。

6.1.8 仓储设施

6.1.8.1 应符合GB14881-2013中5.1.8规定。

6.1.8.2 原料仓库地面、墙面应采用水泥或其他不透水材料建造，库内必须通风良好，干燥、清洁，有防虫、防鼠、防热、防潮设施。成品存放库应配置温度控制设施，室内温度不超过25℃。

6.1.9 温控设施

6.1.9.1 应符合GB14881-2013中5.1.9规定。

6.1.9.2清洁作业区内应配置温度控制设施，在加工操作时室内温度不超过25℃。

6.2 设备

6.2.1生产设备

6.2.1.1一般要求

6.2.1.1.1 应符合GB14881-2013中5.2.1.1、5.2.1.2规定。

6.2.1.1.2 食品接触表面不得使用涂料，不得使用竹木制品。

6.2.1.1.3 生产车间内，不与食品接触的设备、器具，其材质应易于清洁。不得使用未经防潮、防霉处理的竹木制品。

6.2.1.2 设计

6.2.1.2.1 应符合GB14881-2013中5.2.1.3规定。

6.2.1.2.2 食品接触面应平滑、边角圆滑、无裂缝。

6.2.1.2.3泡菜坛安置于地下，其坛沿与地面的高度应不低于10公分，且宜用可方便移动设备。

6.2.1.2.4 设备或器具敞口距离天花板高度应不低于0.5米。

6.2.1.3必备设备

6.2.1.3.1 清洗设备：应具备符合工艺要求的贮水罐、清洗罐等。

6.2.1.3.2 切分设备：应具备满足生产需要的切分设备，如剁椒切块机等

6.2.3.1.3冷却设备：应具备满足生产需要的冷却设备，如空调等装置。

6.2.3.1.4包装设备：应配备满足生产需要的包装设施，如封口机、喷码机、称量装置等。

6.2.3.1.5检验设备：应具备满足原辅料、过程检验和成品出厂检验的检测设备，如有检验方法，可采用相应的快检设备。

6.2.2监控设备：应符合GB14881-2013中5.2.2规定。

6.2.3设备的保养和维修：应符合GB14881-2013中5.2.3规定。

7卫生管理

7.1卫生管理制度：应符合GB14881-2013中6.1规定。

7.2 厂房及设施卫生管理

7.2.1应符合GB14881-2013中6.2规定。

7.2.2 每日或每班次生产完毕、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进行清洁消毒。清洁作业区应进行空气消毒。

7.2.3车间内通风设备、空调机空气过滤网应定期清洁。

7.3 食品加工人员健康管理卫生要求：应符合GB14881-2013中6.3.1的规定。

7.4 虫害控制：应符合GB14881-2013中6.3.4的规定。

7.5 废弃物处理

7.5.1应符合GB14881-2013中6.5的规定。

7.5.2每班次生产完毕，应将废弃物清除，并对废弃物存放设施进行清洗消毒。

7.6 工作服管理

7.6.1应符合GB14881-2013中6.6的规定。

7.6.2清洁作业区的工作服应每班次清洗、消毒、更换。

8 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

8.1一般要求：应符合GB14881-2013中7.1的规定。

8.2 原辅料

8.2.1生产用水应符合GB5749的要求。

8.2.2食品原料不得与生产洗涤剂、消毒剂混放，应单独存放。

8.3 食品添加剂：应符合GB2760的规定。

8.4 食品相关产品

8.4.1 应符合GB14881-2013中7.4的规定。

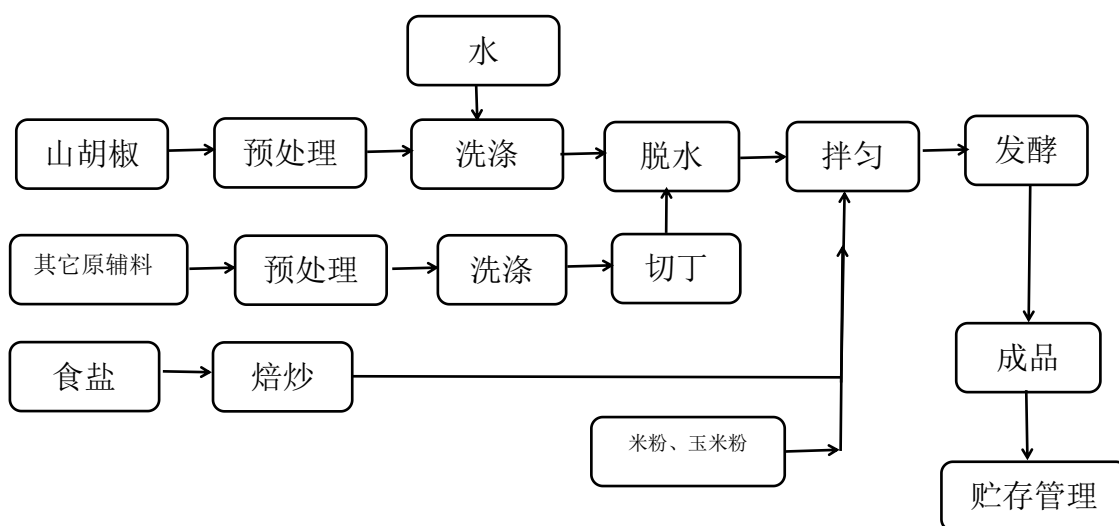
8.4.2 食品用包装材料应符合有关标准规定，一次性使用的包装容器和材料不得循环使用。

8.5 其他：应符合GB14881-2013中7.5的规定。

9 生产过程食品安全控制

9.1 产品污染风险控制

9.1.1 加工工艺流程



9.1.2原料及辅料预处理

9.1.2.1 山胡椒预处理

山胡椒，分拣，筛选绿色的山胡椒籽粒，洗净，沥水备用。

9.1.2.2 辅料预处理

生姜：将生姜用清水洗净、捞出，沥水、去皮、切成厚度3mm左右的丁。

蒜头：将蒜头清洗干净，捞出，沥水，去皮，切成宽度3mm左右的丁。

大蒜：将大蒜去皮，清洗干净，沥水，切成宽度3mm左右的丁。

9.1.3 脱水

经洗净切好的各种辅料、40~60℃热风鼓风处理1h，其间翻动2-3次，至各种辅料表面呈现微皱纹，失重30%左右。

9.1.4 拌匀

将处理好的山胡椒、食盐和各种辅料，拌匀，而后装入泡菜坛中，坛口用干净菜盘压紧压实，固定材料在盐水以下，扣上扣碗。以米粉、玉米粉制作的产品只需要密封，不需要浸泡在盐水一下。

9.1.5 发酵

泡菜坛盐水保持食盐5%，置20-25℃条件下，发酵21天左右即为成品。在发酵过程中，发现水槽中的水蒸发过多时，应取下扣碗，擦干残存的槽水，更换新水。

9.1.6 贮存管理

食用时应用专用工具取菜，不得带入油腻物质或滴入槽水，发现卤汁中有霉膜，可加少量白酒，霉膜严重时废弃卤汁，更换新卤。

9.2 生物污染的控制

9.2.1 清洁和消毒

9.2.1.1 应符合GB14881-2013中8.2的规定。

9.2.1.2 所有接触或可能接触产品的设备、工具、管道和容器等，必须无毒、无异味、耐腐蚀、易清洗，不会与产品产生化学反应。表面应平滑、无裂缝、易于清洗、消毒。

9.2.1.3 每日或每班次生产前后，清洗池、切分设备、以及生产中使用的工具、器具、容器应清洗、保洁，并填写相关记录。

9.3 化学污染的控制：应符合GB14881-2013中8.3的规定。

9.4 物理污染的控制：应符合GB14881-2013中8.4的规定。

9.5 包装

9.5.1 应符合GB14881-2013中8.5的规定。

9.5.2 成品应采用密闭包装。

10 检验

10.1 应符合GB14881-2013中9的规定。

10.2 采用快检设备，应定期与标准方法比对。

11 贮存、运输

11.1 应符合GB14881-2013中10的规定。

11.2 贮存温度应不超过25℃。

12 产品召回管理：应符合GB14881-2013中11的规定。

13 培训：应符合GB14881-2013中12的规定。

14 管理制度和人员：应符合GB14881-2013中13的规定。

15 记录和文件管理：应符合GB14881-2013中14的规定。
