

T/GSWS

甘肃省女科技工作者协会团体标准

T/GSWS xxx—2025

油橄榄果生产卫生规范

Hygiene standards for olive fruit production

（征求意见稿）

2025 年 00 月 00 日

2025 - 00 - 00 发布

2025 - 00 - 00 实施

甘肃省女科技工作者协会 发 布

目 次

前 言..... II

1 范围..... 1

2 术语和定义..... 1

3 选址和厂区环境..... 1

4 厂房和车间..... 1

5 设备..... 1

6 卫生管理..... 1

7 原料和食品相关产品的要求..... 1

8 生产过程的食品安全控制..... 2

9 检验..... 2

10 贮存和运输..... 2

11 追溯和召回..... 3

12 培训..... 3

13 管理制度和人员..... 3

14 记录和文件管理..... 3

15 标签..... 3

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。

本标准由甘肃省女科技工作者协会提出并归口。

本标准起草单位：xxx xxx xxx

本标准主要起草人：xxx xxx xxx

本标准于2025年00月00日首次发布。

油橄榄果生产卫生规范

1 范围

本标准规定了油橄榄果生产过程中原料验收、包装、贮存和运输等环节的场所、设备、人员的基本要求和准则等。

本标准适用于以油橄榄果为对象的综合生产。

2 术语和定义

GB 14881规定的下列术语和定义适用于本文件。

2.1 油橄榄鲜果：从油橄榄树上采摘的新鲜完整的果实，术语中果实统指油橄榄鲜果。

2.2 成熟度指数：用来表达果实成熟程度的定量指标，有0-7 八个整数。

2.3 成熟度：果实成熟过程中的不同阶段，果实中不同成熟度指数级别的果粒数与抽样总粒数的加权平均数。

3 选址及厂区环境

应符合GB 14881的相关规定。

4 厂房和车间

4.1 应符合GB 14881的相关规定。

4.2 厂房和车间应根据生产需要和清洁度的要求采取有效的分隔，避免交叉污染。车间可划分为一般作业区（存储区、外包装区、预处理区等）和清洁作业区（清洗区、内包装区等）。

5 设备

5.1 应符合GB 14881相关规定

5.2 配备供水设备，加工用水应符合GB 5749规定。另外还用配备清洗和消毒设施。

5.3 生产车间入口处应设置更衣场所、洗手消毒设施。车间内应配置通风、空气过滤装置以及环境消毒设施，并按照规定定期清洗和维护。

5.4 仓储区应配置温控设备和湿度控制设施，并按规定进行定期校准和维护。

5.5 包装区应配置称重、包装等设备

6 卫生管理

6.1 应符合GB 14881相关规定

6.2 生产人员应按照要求穿着工作服、工作帽、口罩、洁净鞋、手套。

6.3 一般作业区、清洁作业区、贮存区按照规定清洁和消毒。

7 原料和食品相关产品的要求

7.1 应符合GB 14881相关规定

7.2 建立原料和食品相关产品的验收、运输、贮存等管理制度。

7.3 原料应符合GB 2762和GB 2763等有关规定，洗涤剂和消毒剂应符合GB 14930.1和GB 14930.2的规定，包装材料也应符合食品安全国家标准的规定。

7.4 原料应及时贮藏，以确保其足够新鲜，并对贮藏的温度、湿度和时间进行监控

8 生产过程食品安全控制

8.1 一般要求

应符合GB 14881相关规定

8.2 工艺要求

8.2.1 预处理

对新鲜油橄榄果进行挑拣和分选。

8.2.2 清洗

将新鲜油橄榄果清洗干净。

8.2.3 消毒

合理设置消毒液的浓度和消毒时间，并定时监测末次消毒液的浓度，尽可能降低消毒液残留。

8.2.4 去除表面水

通过脱水或沥水去除表面水，确保表面无明显水珠。

8.2.5 内包装

应根据原料特性选择存储温度，需要冷藏的原料温度不高于10℃，成品库温度不高于5℃。并且根据产品属性选择合理的包装材料，避免交叉感染。

9 检验

9.1 组批

果农应分单品种采摘，以同一车为一批进行质量检验验收。每个批量经检验合格后按品种和净重结算。

9.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为100-150颗。

9.3 交果检验

产品入厂前须应进行检测验收，应包含批次编号、品种、交果人、数量、验收结果等信息。

9.4 型式检验

9.4.1 在正式收购前，进行送检。有下列情况时亦应进行：

- a) 质量监督机构提出要求时；
- b) 产地的种植条件发生变化时，如病虫害、环境污染等。

9.4.2 型式检验项目为技术要求中的全部项目（黄曲霉毒素B1、铅、镉等）。

9.5 判定规则

9.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

9.5.2 检验项目如有不合格项，应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

10 贮存和运输

应符合GB 14881相关规定。

10.1 贮存区域应划分合理，标识显著，区域应分为待检区、合格区、不合格区等。温度应符合8.2.5的规定。

10.2 应采取全程冷链形式的运输，冷藏车内温度不能高于5℃，全程记录。

10.3 运输工具必须按照规定定期进行检查、清洁、消毒，确保其安全卫生，全程记录。

11 追溯和召回

应符合GB 14881相关规定。建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。

12 培训

应符合GB 14881相关规定。

13 管理制度和人员

应符合GB 14881相关规定。

14 记录和文件管理

应符合GB 14881相关规定。

15 标签

应符合GB 14881相关规定。

附录A

油橄榄果加工过程的微生物监控程序指南

A.1 实际生产过程中可根据产品特性和生产过程等因素进行适当的调整

表A.1 油橄榄果加工过程微生物监控要求

监控项目		建议取样点	建议监控微生物指标	建议监控频率	建议监控指标限制
环境微生物监控	食品接触表面	加工人员的手套、工作服、洁净鞋、设备表面	菌落总数、大肠杆菌	每月大等于一次	结合生产实际情况确定监控指标限值
	与食品邻近的接触表面	设备外表面、等接触表面	菌落总数、大肠杆菌	每月大等于一次	结合生产实际情况确定监控指标限值
	生产区域的环境空气	靠近裸露产品的位置	菌落总数、霉菌	每月大等于一次	结合生产实际情况确定监控指标限值
	过程产品的微生物监控	生产线末端待包装的产品	菌落总数、大肠杆菌	每月大等于一次	结合生产实际情况确定监控指标限值

注意：微生物监控指标不符合情况的处理要求：监控结果应当符合监控指标的限值，并且保持稳定。如果出现局部不符合时，增加取样频率来加强监控；如果严重不符合时，应当立即查找原因并及时纠正。