

DBS 43

湖 南 省 地 方 标 准

DBS 43/ 018—2025

食品安全地方标准 盐渍蔬菜生产卫生规范

2025 - 05 - 16发布

2025 - 11 - 16 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

盐渍蔬菜生产卫生规范

1 范围

本文件规定了盐渍蔬菜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、人员基本要求和卫生管理准则。

本文件适用于蔬菜咸坯的制作和盐渍蔬菜的生产加工。

2 术语和定义

GB 14881界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

2.1

盐渍蔬菜

以新鲜蔬菜为主要原料，经食盐盐渍、漂洗、配料、灌装、杀菌等工序加工而成的蔬菜制品。

2.2

蔬菜咸坯

新鲜蔬菜经食盐盐渍而成的半成品。

2.3

腌制容器

蔬菜腌制时存放的器具，包括腌制池、腌制坛、腌制缸、腌制桶等。

2.4

起菜

蔬菜盐渍成熟后从腌制容器中取出的过程。

3 选址及厂区环境

3.1 厂区

应符合GB 14881中的相关规定。

3.2 厂区外盐渍场所

3.2.1 应与有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源保持适当距离，不受污染。

3.2.2 不得设于低洼处。

3.2.3 应与生活区保持适当距离或分隔，禁止饲养禽、畜。

4 厂房和车间

4.1 厂区

4.1.1 设计和布局

4.1.1.1 应符合 GB 14881 中相关规定。

4.1.1.2 根据生产工艺需要，应设置与盐渍蔬菜生产工艺相适应的原料预处理、盐渍、清洗、脱盐、切分、配料、灌装、杀菌、包装等场所。

4.1.1.3 生产区域分为一般作业区、准清洁作业区和清洁作业区。一般作业区包括预处理车间、盐渍场所、清洗车间、原料库、成品库等，准清洁作业区包括脱盐车间、杀菌车间，清洁作业区包括切分车间、配料车间、灌装车间。

4.1.2 建筑内部结构与材料

4.1.2.1 应符合 GB 14881 中相关规定。

4.1.2.2 盐渍场所顶棚应坚固、耐用、防晒、防雨、防腐蚀、不易脱落。

4.2 厂区外盐渍场所

4.2.1 顶棚应坚固、耐用、防晒、防雨、防腐蚀、不易脱落。

4.2.2 地面应平整防滑、防积水，便于排污和清洗。

4.2.3 四周应采取有效措施防止禽、畜侵入。

5 设施与设备

5.1 厂区

5.1.1 一般要求

应符合GB 14881中相关规定。

5.1.2 腌制容器

5.1.2.1 腌制池设在室外的，应采取有效措施防止雨水、异物、动物的侵入。腌制池容量大小应根据生产能力而定，池内壁应采用无毒无害材料，且防水、耐腐蚀、易清洗。池与池之间用坚固池壁予以隔离。为防止清洗时污水及异物侵入，腌制池池面上方应高于地面。腌制池上方应有防尘、防蝇、防虫、防鼠的覆盖物。腌制池外沿应设置有坡度的排污导流沟，且易清洗、不积水。

5.1.2.2 腌制坛、缸、桶等非固定容器宜放置于室内，应加盖并保持密闭。

5.1.3 排水设施

盐渍场所周围应设置合理的排水管网，并保持排水通畅；盐渍废水应排至废水处理系统或经由适当方式予以处理，以符合国家污水排放的相关规定。

5.1.4 个人卫生设施

盐渍场所入口处应设置人员更衣、洗手、换鞋设施。

5.1.5 通风设施

盐渍场所应配置人工通风设施。

5.2 厂区外盐渍场所

5.2.1 腌制池

应采取有效措施防止雨水、异物、动物的侵入。池内壁应采用无毒无害材料，且防水、耐腐蚀、易清洗。池与池之间用坚固池壁予以隔离。为防止清洗时污水及异物侵入，腌制池池面上方应高于地面。腌制池上方应有防尘、防蝇、防虫、防鼠的覆盖物。

5.2.2 供水设施

自备水源及供水设施应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品还应符合国家相关规定。

5.2.3 排水设施

盐渍废水应排至废水处理系统或经由适当方式予以处理，以符合国家污水排放的相关规定。

5.2.4 清洁设施

应配备专用清洁设施。

5.2.5 个人卫生设施

应设置人员更衣区域及洗手、换鞋设施。

5.2.6 通风设施

应配置人工通风设施。

5.2.7 废弃物存放设施

应配备存放废弃物的专用设施并标识。

6 卫生管理

6.1 厂区

6.1.1 一般要求

应符合GB 14881中相关规定。

6.1.2 食品加工人员卫生要求

盐渍场所加工人员应穿着洁净的工作服和工作鞋靴、戴工作帽，不得赤脚进入腌制容器。

6.2 厂区外盐渍场所

6.2.1 废弃物应定期清除，存放设施保持清洁，防止污染。

6.2.2 食品加工人员健康管理与卫生要求

6.2.2.1 每年应进行健康检查，取得健康证明。

6.2.2.2 进入加工场所人员应穿着洁净的工作服和工作鞋靴、戴工作帽，不得赤脚进入腌制容器。不得留长指甲、染指甲、佩戴外露饰物；不得在加工场所内吃食物、吸烟、吐痰或有其他有碍食品安全的行为。

6.2.2.3 食品加工人员在操作前应洗手。使用卫生间、接触可能污染食品的物品或从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事食品加工相关活动前应洗手。

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中相关规定。

7.2 食品原料

7.2.1 新鲜蔬菜应符合 GB 2762、GB 2763 及相关食品安全国家标准的规定，验收合格后方可使用。

7.2.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

7.2.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

7.3 食品相关产品

腌制容器及直接接触食品的材料应符合相关食品安全国家标准的规定。

8 蔬菜咸坯制作的食品安全控制

8.1 生物污染控制

8.1.1 新鲜蔬菜应清洁，无泥沙、塑料、杂草等异物，无霉变、腐烂和黄叶。

8.1.2 腌制池在蔬菜盐渍前应清洗干净，起菜后应及时排放废液并清洗干净。

8.1.3 蔬菜咸坯起菜后应密封贮运并及时加工。

8.2 化学污染的控制

8.2.1 蔬菜盐渍应控制适宜的腌制时间，蔬菜咸坯亚硝酸盐含量应符合 GB 2762 的规定。

8.2.2 食品添加剂的使用应符合 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。

8.2.3 不得在食品中添加食品添加剂以外的非食用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。不应在制作场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。

8.3 物理污染的控制

应采取有效的控制措施，最大程度降低食品受到竹木、玻璃、金属、塑胶、泥沙等异物污染的风险。

8.4 包装

包装材料、容器应无毒无害、清洁，防止污染；一次性使用的包装容器和材料不得重复使用。

9 盐渍蔬菜生产过程的食品安全控制

9.1 产品污染风险控制

应符合GB 14881中相关规定。

9.2 生物污染控制

9.2.1 一般要求

应符合GB 14881中相关规定。

9.2.2 新鲜蔬菜应清洁，无泥沙、塑料、杂草等异物，无霉变、腐烂和黄叶。

- 9.2.3 腌制容器在蔬菜盐渍前应清洗干净，起菜后应及时排放废液并清洗干净。
- 9.2.4 蔬菜咸坯起菜后应密封贮运并及时加工。
- 9.2.5 盐渍蔬菜加工过程的微生物监控可参照附录 A。

9.3 化学污染的控制

9.3.1 一般要求

应符合GB 14881中相关规定。

- 9.3.2 蔬菜盐渍应控制适宜的腌制时间，盐渍蔬菜亚硝酸盐含量应符合 GB 2762 的规定。

9.4 物理污染的控制

应符合GB 14881中相关规定。

9.5 包装

- 9.5.1 应符合 GB 14881 中相关规定。
- 9.5.2 一次性使用的包装容器和材料不得重复使用。

10 蔬菜咸坯的包装标识

在包装物或者标识上应标明咸坯的名称、配料表、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

11 检验

应符合GB 14881中相关规定。

12 贮存与运输

应符合GB 14881中相关规定。

13 产品召回管理

应符合GB 14881中相关规定。

14 培训

- 14.1 应符合 GB 14881 中相关规定。
- 14.2 应符合相应的法律法规的规定。

15 管理制度和人员

- 15.1 应符合 GB 14881 中相关规定。
- 15.2 应符合相应的法律法规的规定。

16 记录和文件管理

应符合GB 14881中相关规定。

附录 A
(资料性)

盐渍蔬菜加工过程微生物监控要求

A.1 盐渍蔬菜加工过程微生物监控要求见表 A.1，实际生产中可适当调整。

表 A.1 盐渍蔬菜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	建议监控频率	建议监控指标限值
清洁作业区环境的微生物监控	食品接触表面	食品加工人员的手部、工作服、手套、传送皮带、工器具及其他直接接触食品的设备表面	菌落总数、大肠菌群	每月不少于1次，必要时增加频率	菌落总数 ≤ 1000 CFU/cm ² ，大肠菌群 < 0.4 CFU/cm ² ，或结合生产实际情况确定监控指标限值
	与食品或食品接触表面临近的接触表面	设备外表面、支架表面、控制面板、零件车等接触表面	菌落总数、大肠菌群	每月不少于1次，必要时增加频率	菌落总数 ≤ 1000 CFU/cm ² ，大肠菌群 < 0.4 CFU/cm ² ，或结合生产实际情况确定监控指标限值
	加工区域内的环境空气	靠近裸露产品的位置	菌落总数	每月不少于1次，必要时增加频率	菌落总数 ≤ 30 CFU皿 ⁻¹ ·5min，或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		灌装前的过程产品	大肠菌群	每月不少于1次，必要时增加频率	大肠菌群 ≤ 100 CFU/g，或结合生产实际情况确定监控指标限值

A.2 微生物监控指标不符合情况的处理要求：各监控点的监控结果应当符合监控指标的限值并保持稳定，当出现轻微不符合时，可通过增加取样频次等措施加强监控；当出现严重不符合时，应当立即纠正，同时查找问题原因，以确定是否需要微生物监控程序采取相应的纠正措施。