

DBS 62

甘肃省食品安全地方标准

DBS 62/ 011—2021

食品安全地方标准 黄芪生产卫生规范 (征求意见稿)

20XX-09-XX 发布

20XX-10-XX 实施

甘肃省卫生健康委员会

发布

前 言

本标准由甘肃省卫生健康委员会提出并归口。

本标准起草单位：兰州文理学院、甘肃中岭科技有限公司、甘肃省疾病预防控制中心、兰州大学化学化工学院、甘肃卫生职业学院、西北师范大学。

本标准主要起草人：寇明泽、程妍、刘小云、展惠英、谢晓燕、桑向来、张睿、蒲陶菊、王祖华、张辅民、张亚鑫。

食品安全地方标准

黄芪生产卫生规范

1 范围

本标准规定了黄芪的加工、包装、贮存、运输、生产过程的安全控制。
本标准适用于甘肃境内黄芪的生产。

2 术语和定义

GB 14881中的术语和定义适用于本标准。

2.1 黄芪

豆科植物蒙古黄芪 *Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bge. var. *mongholicus* (Bge.) Hsiao 或膜荚黄芪 *Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bge. 的根。

3 加工

3.1 清洗

冲洗黄芪，去除表面泥土杂质。

3.2 修根

将黄芪摊开晾制，修剪须根。

3.3 切制

将晾制修根后的黄芪进行切制。

3.4 干燥

选择适宜的方式和条件将切制后的黄芪进行干燥处理。

4 选址及厂区环境

4.1 选址

4.1.1 厂区选址应选择在无显著污染的区域。

4.1.2 厂区不应选择有害气体、有害废弃物、粉尘、放射性物质及其他扩散性污染源不能有效清除的地址。

4.1.3 生产场所周围不应是虫害可能大量孳生的潜在场所。

4.2 厂区环境

4.2.1 厂区环境应保持清洁卫生，绿化区应与生产车间保持适当距离，植被应定期维护，以防止虫害的孳生。

4.2.2 厂区布局合理，各功能区域划分明显，有适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。

5 厂房和车间

5.1 应根据生产过程的需要设置清洗间、修根间(场地)、切制间、成品干燥间、包装间、原料库和成品库。

5.2 生产车间应根据生产过程对清洁程度的要求，分为一般作业区（包括清洗间、修根间(场地)、原料库、外包装间及成品库）和清洁作业区（包括切制间、成品干燥间及内包装间）。各区之间应防止交叉污染，清洁作业区应为独立间隔。

6 生产设施与设备

6.1 设施

6.1.1 供水设施：应能满足生产用水的要求。

6.1.2 排水设施：应排水畅通，便于清洁维护，排水口应有防虫、防鼠措施。

6.1.3 消毒设施：生产车间应配置设备及工器具的清洗消毒设施，应配备洗手池、更衣室和鞋靴消毒设施。

6.1.4 照明设施：应有充足的自然采光或人工照明。

6.1.5 仓储设施：应有与黄芪生产相适应的贮存设施。

6.2 设备

生产加工中用到的清洗、干燥、切制及其他设备均应无毒、无异味、耐腐蚀，并易于清洁、消毒、检查和维护。

7 卫生管理

7.1 卫生管理制度

应包括人员、生产过程、生产环境、设备及工器具、清洁消毒、废弃物处理等方面，卫生管理制度应切实可行。

7.2 厂房及设施卫生管理

每日或每班次生产完毕，生产、包装等设备及工器具应进行清洁。车间内通风设备、空调及滤网应定期清洁或更换。

7.3 加工人员卫生要求

7.3.1 从业人员每年进行健康检查，取得健康证明才能从事黄芪加工工作。

7.3.2 从业人员保持个人整洁，不留长指甲、不涂指甲油、不喷洒香水、不佩戴饰物。

7.3.3 进入生产加工车间应更换工作服、洗手消毒。

7.4 废弃物管理

每班次生产完毕，应将废弃物及时清除，并对废弃物存放设施进行清洗消毒。

7.5 虫害控制

7.5.1 应制定虫害控制制度，采取有效措施防止虫害侵入及孳生。

7.5.2 对已有虫害产生的场所，应采取紧急措施加以控制和消灭。

8 原料和食品相关产品

8.1 原料

8.1.1 宜选用无虫害、无霉变的黄芪；生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

8.1.2 原料的入库和使用应遵循“先进先出”的原则。贮存过程中应注意防潮防霉，并定期或不定期检查，及时清理有变质迹象和霉变的原料。

8.2 食品相关产品

生产中使用的包装材料、容器、消毒剂等食品相关产品应符合国家食品安全标准及相关法律法规的规定。

9 生产过程的安全控制

9.1 微生物污染的控制

应对生产设备和生产环境清洁消毒，降低微生物污染的风险。

9.2 化学污染的控制

不得在加工场所存放与黄芪生产无关的化学制剂，洗涤剂、消毒剂应妥善保管使用，避免污染。

10 包装、贮存和运输

10.1 包装

包装应能在正常的贮存、运输和销售条件下最大限度的保护黄芪的品质和安全性。

10.2 贮存

离地、离墙，贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的库房中，并配备防虫、防鼠、防潮措施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮，禁止露天堆放、日晒、雨淋。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁、干燥、卫生，并定期清洁；禁止与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

10.3.2 运输过程中，禁止曝晒、雨淋、受潮。
