

DBS 62

甘肃省食品安全地方标准

DBS 62/012—2021

食品安全地方标准 肉苁蓉生产卫生规范

2021-09-28 发布

2021-09-28 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：甘肃省疾病预防控制中心、甘肃农业大学、兰州太宝制药有限公司、会宁县中医院、酒泉金沙源生物科技有限公司、甘肃汇勤生物科技有限公司、大漠农林生态责任有限公司、甘肃荒漠肉苁蓉有限公司。

本标准主要起草人：孙建云、倪霞、侯言东、邵斌、马金博、崔建伟、庞勇、谢明军、崔琴、宁俊艳、程妍、李永才、李拥军、李剑、薛利新、牛珺、师希雄、王碧辉、豆文太、刘峰、贾存勤、胡兵、李正、陈小娟。

食品安全地方标准

肉苁蓉生产卫生规范

1 范围

本标准规定了肉苁蓉的加工、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肉苁蓉（荒漠）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 肉苁蓉

列当科植物肉苁蓉 *Cistanche deserticola* Y. C. Ma 的带鳞叶的肉质茎。

3 加工

3.1 清洗

清洗肉苁蓉，去除表面泥土杂质。

3.2 预处理

将清洗后的肉苁蓉蒸制或不蒸制，然后置于通风处，晾至不易折断为止。

3.3 切制

将晾干的肉苁蓉进行切制。

3.4 干燥

选择适宜的方式和条件将切制后的肉苁蓉进行干燥处理。

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 厂区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。
- 4.2.2 应保持厂区环境整洁、清洁卫生。

5 厂房和车间

生产车间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、原料仓库、外包装间、成品仓库）和清洁作业区（蒸制间、切制间、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 照明设施：应有充足的自然采光或人工照明。
- 6.1.4 仓储设施：应具有与肉苁蓉生产相适应的贮存设施。
- 6.1.5 通风设施：应具有适宜的自然通风或人工通风。
- 6.1.6 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。

6.2 设备

生产加工中用到的清洗、蒸制、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肉苁蓉加工工作。
- 7.3.2 从业人员应保持个人整洁，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 虫害控制

- 7.4.1 应制定虫害控制制度，采取有效措施防止虫害侵入及孳生。

7.4.2 对已有虫害产生的场所，应采取紧急措施加以控制和消灭。

7.5 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。

8 原料和食品相关产品

8.1 原料

8.1.1 宜选用无虫害、无霉变的肉苁蓉原料，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肉苁蓉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、销售条件下最大限度地保护肉苁蓉的安全性和品质。

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。