

DBS

江西省地方标准

DBS 36/xxxx—202x

食品安全地方标准 擂茶生产卫生规范

(征求意见稿)

202x-xx-xx 发布

202x-xx-xx 实施

江西省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准首次发布。

食品安全地方标准

擂茶生产卫生规范

1 范围

本标准规定了擂茶的术语和定义、选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理、食品原料、食品添加剂和食品相关产品、生产过程食品安全控制、检验、贮存和运输、产品召回管理、培训、管理制度和人员、记录和文件管理的基本要求和准则。

本标准适用于擂茶的生产。

2 术语和定义

GB 14881界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

2.1 擂茶

以茶叶或茶鲜叶（去除叶柄）为基本原料，可加入谷物、坚果籽类、豆类、蔬菜、香辛料、其他植物食品原料及食盐、糖、植物油等辅料，用擂钵、擂棍等工器具，采用擂的加工方式制成的可直接冲泡食用或煮制后食用的产品。

2.2 茶鲜叶

从山茶科山茶属茶树(*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze)上采摘的新梢，作为擂茶加工的原料。

2.3 擂钵

用来制作擂茶的特制容器，宜为陶制品，呈倒圆台状，内壁有粗细不等的辐射状沟纹，口径可大小不等。

2.4 擂棍（擂杵）

与擂钵配套使用的、用于捣磨的杵状工具，宜用山楂木或油茶树干等加工制成的圆柱形木棍。长短大小视钵体而定。

2.5 擂

用擂棍将茶叶等原辅料在擂钵中捣碎的过程，有锤、碾、压、磨、搅拌等动作。

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 一般要求

应符合GB 14881的相关规定。

4.2 设计和布局

4.2.1 根据生产工艺需要，宜设置前处理、清洗、晾晒或烘干、炒制、配料、揉制、干制、内包装、外包装、成品库、原料库等区间场所。

4.2.2 厂房和车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区，并采取有效分离或分隔。相对应的揉制前配料、揉制、干制、内包装作业区为清洁作业区，炒制为准清洁作业区，前处理、清洗、原料的晾晒、外包装作业区为一般作业区。

4.2.3 揉钵、揉棍等应有专用的清洗场所。

4.3 建筑内部结构与材料

4.3.1 晾晒场所地面应平坦，无积水。应配备防尘、防蝇虫、防鼠设施。

4.3.2 揉制作业间顶部应能避免灰尘散落。

5 设施与设备

5.1 一般要求

应符合 GB 14881 的相关规定。

5.2 设施

5.2.1 供水设施

食品加工用水的供水管路不应设在排水设施内及其下方。

5.2.2 清洁消毒设施

应配备周转容器、工器具的清洗消毒设施。揉钵、揉棍清洗设施应专用。应单独设置清洁后的工器具储存设施。清洁作业区和准清洁作业区应合理配置有效的紫外或臭氧消毒设施。

5.2.3 通风设施

揉制作业区、内包装区应保持清洁、干燥、阴凉，应配备温控设施，必要时应安装空调设施或（和）空气净化装置。烘干、炒制、干制等区域应安装相应的通风或排气设施。

5.2.4 仓库设施

原料仓库应注意干、湿料分离，应设置冷藏设施。

5.3 设备

5.3.1 根据生产工艺需要配置必要的设备，如原料处理设备、粉碎机、烘炒机、烘干机、包装机等设备。

5.3.2 揉钵外表面宜平整光滑，内外表面应无明显裂痕、缺口或破损。内表面沟纹应清晰且分布均匀。

5.3.3 揉棍表面应无毛刺、无裂缝。揉棍所用木材应质地坚硬，纹理紧密，具有良好的耐磨性和抗腐蚀性，不易产生木屑；无特殊气味，不会对食物的味道产生影响。

6 卫生管理

6.1 一般要求

应符合 GB 14881 的相关规定。

6.2 食品加工人员卫生要求

6.2.1 配备与揉茶加工人员相适宜的、经培训考核合格的食品安全管理人员。

6.2.2 揉茶加工人员应根据作业区域的划分，按要求穿戴工作服、口罩、工作帽、工作鞋，包装人员还应佩戴手套、不得进入与生产无关的场所。

6.2.3 揉茶加工人员应遵守各项卫生制度，养成良好的卫生习惯，加工前应洗手消毒。不得在车间内吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物。

6.2.4 生产时间非工作人员不可进入加工区。

6.3 设备设施卫生要求

插钵、插棍等专用插制设备设施应清洗、晾干、消毒。

7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

7.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

7.2 应建立食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购、验收、运输和贮存等管理制度。

7.3 应对茶叶、谷物、坚果籽类、豆类等供应商进行评估和管理，控制农药残留、重金属和（或）真菌毒素污染。

7.4 茶鲜叶、蔬菜等应保持新鲜、清洁，应符合 GB 2762 和 GB 2763 等相关规定。

7.5 其他植物食品原料应符合相关食品安全标准以及国家有关规定；新食品原料、按照传统既是食品又是中药材的物质应符合国务院卫生行政部门等的相关规定。

7.6 插钵、插棍等专用插制设备材质应符合本文件及 GB 4806.1、GB 4806.4 和 GB 4806.12 等相关规定。

8 生产过程食品安全控制

8.1 一般要求

8.1.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

8.1.2 原料在加工过程中应分类处理，不得和地面直接接触。

8.1.3 宜基于污染可能发生的风险制定揉茶加工过程的微生物监控频率。加工过程的微生物监控程序可参照附录 A 的规定。

8.1.4 应通过危害分析方法明确生产过程中的食品安全关键点，应建立对关键控制点如原料及在制品、插制、内包装等工序的产品污染风险控制制度，并形成文件。

8.2 工艺要求

8.2.1 采收的鲜湿原料要及时加工，宜在 24 小时内完成，需要冷藏的储存温度应不高于 10℃。

8.2.2 揉茶加工人员手在生产前及加工过程中受到污染时，应进行洗手消毒后才能进行生产。

8.2.3 插制前应检查插钵、插棍的完好性和卫生状况。插钵凹槽内应无残渣残留，插棍应无霉斑、无特殊气味等，防止污染。

8.2.4 插制过程中应有措施防止灰尘和异物进入插钵。

8.2.5 插好的半成品应及时进行干制、包装等工序，以防控混入杂质、变质或微生物污染。

8.2.6 清洁作业区宜控制在不高于 25℃。

9 检验

9.1 应符合 GB 14881 中相关规定。

9.2 产品质量应符合相应的食品标准和（或）有关规定。

10 贮存和运输

10.1 应符合 GB 14881 中相关规定。

10.2 播茶产品宜在冷藏条件下贮存，冷藏储存温度应不高于5℃。

11 产品召回管理

应符合GB 14881中相关规定。

12 培训

应符合GB 14881中相关规定。

13 管理制度和人员

应符合GB 14881中相关规定。

14 记录和文件管理

应符合GB 14881中相关规定。

附录 A

擂茶加工过程的微生物监控程序指南

A.1 擂茶加工过程微生物监控要求见表A.1。

表 A.1 擂茶加工过程微生物监控要求

监控项目		建议取样点 ^a	建议监控微生物指标 ^b	建议监控频率 ^c	建议监控指标限值
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、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	每月至少一次	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邻近的接触表面	擂钵、擂棍外表面等接触表面	菌落总数、大肠菌群	每月至少一次	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	清洁作业区	沉降菌（静态）、菌落总数、霉菌	每月至少一次	结合生产实际情况确定监控指标限值
	生产区域内非食品接触表面	墙壁、转运工具、地漏、洗手池、清洁工具、鞋底等	大肠菌群	每季至少一次	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		擂制前原辅料、待包装产品	菌落总数、大肠菌群、霉菌	每月至少一次	结合生产实际情况确定监控指标限值
^a 可根据食品特性以及加工过程实际情况选择取样点。 ^b 可根据需要选择一个或多个指示菌实施监控。 ^c 可根据具体取样点的风险确定监控频率。					

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。