

DBS42

湖北省食品安全地方标准

DBS42/018—2026

食品安全地方标准

蟠龙菜生产卫生规范

2026-02-02 发布

2026-08-02 实施

湖北省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准为首次发布。

起草单位：荆楚理工学院、钟祥市公共检验检测中心、湖北润物食品有限公司、荆门市中医医院、湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所。

起草人：简清梅、陈清婵、李蓉、黄业传、缪园欣、黄仁华、李文、吴金林、陈小玲、乔宇、李书怀、刘燕。

食品安全地方标准

蟠龙菜生产卫生规范

1 范围

本规范规定了蟠龙菜生产过程中原料采购、加工、包装、贮存、运输及召回等环节的场所、设施、人员的基本卫生要求和管理准则。

本标准适用于蟠龙菜预包装产品的生产。

2 术语和定义

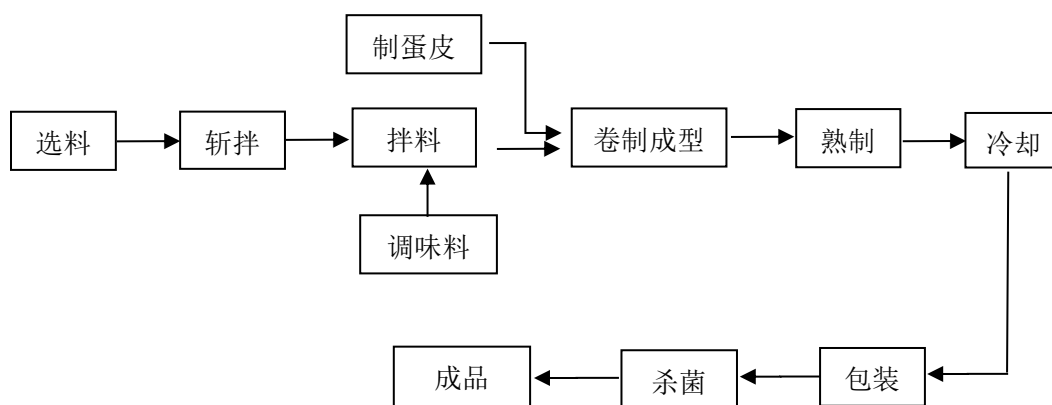
2.1 蟠龙菜

以猪肉（或牛肉）、鱼肉、鸡蛋、淀粉为主要原料，辅以姜末、葱白、调味料等辅料，经斩拌、蛋皮卷制、蒸煮、杀菌等工艺制成的传统热加工熟肉制品。

2.2 蛋皮

将鸡蛋蛋黄搅拌均匀后注入蛋皮机，制成具有规定厚度和尺寸，用来包裹蟠龙菜馅料的制品。

3 蟠龙菜生产工艺流程



4 选址及厂区环境

4.1 应符合 GB 14881 和 GB 19303 的相关规定。

4.2 生产区内不应饲养动物，应有封闭措施防止动物进入。

4.3 锅炉房等易产生粉尘的场所，应与生产车间保持距离，并位于主导风向的下风向。

4.4 厂区应远离污染源，保持清洁、无积水，垃圾存放区密闭。

5 厂房和车间

5.1 设计与布局

- 5.1.1 应符合 GB 14881 的相关规定。
- 5.1.2 车间、设备布局应符合熟制肉制品工艺要求，并方便清洗消毒。
- 5.1.3 根据工艺要求可设置清洁作业区、准清洁作业区、一般作业区。清洁作业区包括冷却间、内包装车间；准清洁作业区包括解冻间、斩拌间、配料间、成型间、蒸煮间、杀菌间；一般作业区包括原料仓库、包材仓库、外包装车间、成品仓库。允许通过物理隔断实现分区，或采用单向通道防止交叉污染。
- 5.1.4 原辅料预处理应分间或分区进行。
- 5.1.5 原辅料入口应与半成品、成品出口分开设置。
- 5.1.6 原辅料储存库或储存区域应根据原辅料的不同类别、气味等特性，分别设置。
- 5.1.7 内、外包装物料应专库或专区分别存放。

5.2 建筑要求

- 5.2.1 应符合 GB 14881 的相关规定。
- 5.2.2 顶棚应易于清洁、消毒，在结构上有效避免冷凝水垂直滴下，防止虫害和霉菌滋生。
- 5.2.3 车间应具有足够的空间和高度，能满足设备安装与维修、生产作业、卫生清洁、物料转运、采光与通风及卫生检查的需要。

6 设施与设备

6.1 一般要求

应符合 GB 14881 的相关规定。

6.2 设施

6.2.1 供水设施

食品生产过程中接触食品用水、非接触食品用水等应以完全分离的管路输送，各管路系统应明确标识以便区分。接触食品用水的输水管道、储水设施所用材料应无毒、耐腐蚀，符合相关规定。

6.2.2 排水设施

排水通畅，排水口安装带水封的地漏。

6.2.3 通风设施

蒸煮间配备机械排风设备，除蒸煮间外的车间应具有良好的通风条件，必要时应配备空气净化设施，保持空气清新。

6.2.4 清洁消毒设施

- 6.2.4.1 不同清洁程度要求的车间，应分别配置必要的清洁消毒设施设备。
- 6.2.4.2 清洁作业区、准清洁作业区应分别设置工器具清洁消毒区域，防止交叉污染。

6.2.5 废弃物存放设施

车间应配备不渗漏、防腐蚀和易清洗的存放废弃物的专用设施，并有明显区分标识。

6.2.6 个人卫生设施

- 6.2.6.1 应设置与生产规模相适应的洗手、消毒、更衣设施，洗手设施应采用非手动式水龙头，配备洗手液和干手设备。
- 6.2.6.2 卫生间采用单个冲水式设施，通风良好，地面干燥，保持清洁，无异味，并有防蚊蝇设施，粪便排泄管不应与车间内的污水排放管混用。

6.3 设备

- 6.3.1 热加工设备应能满足工艺要求，必要时需要验证加热设备的有效性。
- 6.3.2 接触原料、半成品、成品的设备、工器具和容器，应避免交叉污染。不使用易腐蚀、易破损的工器具。

- 6.3.3 斩拌机、搅拌机每次使用后需要拆卸清洗，防止残留物滋生细菌。
- 6.3.4 蒸煮间排风设施需定期维护，防止冷凝水积聚。
- 6.3.5 冷却间应配备温度监控与报警装置，风冷设备定期除霜。
- 6.3.6 杀菌锅每月校验温度传感器，压力容器年检合规。

7 卫生管理

7.1 卫生管理制度

应符合 GB 14881 的相关规定。

7.2 人员卫生管理

- 7.2.1 从事蟠龙菜生产的人员应取得健康证后方可上岗，每年进行一次健康检查。患有消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员，不得从事蟠龙菜生产的工作。
- 7.2.2 生产人员进入车间前应更衣、洗手、消毒，穿戴清洁的工作服、工作帽、口罩、手套和工作鞋，头发不得外露，不得佩戴首饰，不得涂指甲油。
- 7.2.3 不得携带或存放与生产无关的物品进入生产区。生产过程中，人员应保持个人卫生，不得随地吐痰，不得在车间内吸烟、饮食。
- 7.2.4 非蟠龙菜生产人员进入生产加工场所，应遵守和生产人员同样的卫生要求。

7.3 生产加工场所卫生管理

- 7.3.1 生产车间在每天生产结束后进行清洁，定期进行全面消毒，使用的清洁剂、消毒剂应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的要求，避免残留污染产品。
- 7.3.2 用于生产、包装、贮运的设备、工器具，使用前后应进行清洗消毒，不同用途的工器具应分开存放，避免交叉污染。
- 7.3.3 食品加工、贮存场所应按 GB/T 27776、WS/T 691 采取病媒生物防治措施，防止鼠类昆虫等侵入及滋生，定期进行除虫灭害工作。
- 7.3.4 废弃物应及时清理出车间，暂存容器应保持清洁，定期消毒。

8 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

8.1 一般要求

应符合 GB 14881 的相关规定。

8.2 食品原料

- 8.2.1 猪肉（或牛肉）应符合 GB 2707 标准，鱼肉符合 GB 2733 标准，并提供检疫证明，确保肉类来源安全可追溯。鲜肉贮存 $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ，冻肉 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。
- 8.2.2 加工用水符合 GB 5749。
- 8.2.3 鸡蛋新鲜，蛋壳清洁，无破损，符合 GB 2749 的规定。
- 8.2.4 淀粉水分含量 $\leq 18.0\text{ g}/100\text{ g}$ ，符合 GB 31637 要求。
- 8.2.5 生姜、葱等辅料应新鲜、无霉变、无虫蛀，符合相关食品安全要求。
- 8.2.6 食盐、酱油等调味料，符合对应产品的食品安全标准。

8.3 食品添加剂

应符合 GB 2760 的相关规定。

9 生产过程食品安全控制

9.1 一般要求

应符合 GB 14881 中相关规定。

9.2 产品污染风险控制

9.2.1 应开展生产过程的危害分析，明确关键控制点并建立相应的食品安全控制措施；鼓励基于危害分析与关键控制点（HACCP）原理建立相应的食品安全管理体系。

9.2.2 应在制度中明确原料验收、斩拌、搅拌、卷制、蒸煮、冷却、包装、杀菌等关键环节的食品安全控制措施，严格执行，并形成记录。

9.2.3 应根据原料特性及工艺要求选择适宜的解冻方法，并明确解冻温度和时间。冷冻肉解冻应符合 NY/T 3524 的要求。

9.3 生物污染的控制

9.3.1 为降低微生物增殖和交叉污染风险，应加强原料处理、斩拌、搅拌、卷制、冷却、包装等环节的卫生控制。

9.3.2 斩拌、搅拌过程中应控制物料温度，物料温度应 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 。

9.3.3 卷制过程中应保持操作环境清洁，人工卷制时操作人员每 4 小时应重新洗手消毒并更换手套。

9.3.4 冷却过程应严格控制温度和时间，采用自然冷却的，控制温度 $\leq 15^{\circ}\text{C}$ ，时间 ≤ 5 小时；采用风冷系统的，产品中心温度应在 2 小时内降至 4°C 以下。

9.3.5 包装应在清洁环境中进行，防止二次污染。

9.3.6 杀菌应确保产品中心温度达到工艺要求（如高压灭菌 121°C 、20-30 分钟；蒸汽灭菌 100°C 、40-50 分钟）。

9.3.7 清洁消毒方法应安全、有效，使用的清洁剂、消毒剂应符合食品安全要求，避免残留。清洁消毒记录应至少包括时间、区域/设备、化学品名称、浓度、操作人员等信息。

9.3.8 微生物监控

9.3.8.1 根据蟠龙菜生产工艺和产品特点，确定环境、生产过程中微生物监控的关键环节，参照附录 A 的要求进行监控。

9.3.8.2 微生物监控程序应包括食品卫生指示菌，如菌落总数和大肠菌群。

9.4 化学污染的控制

9.4.1 应采取有效措施控制加工过程中可能产生的化学污染物，如清洗剂、消毒剂残留等。

9.4.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，并建立使用记录。

9.4.3 蛋皮机应使用食品级润滑剂，每批次生产前验证蛋皮厚度（ $1\text{ mm}\sim 2\text{ mm}$ ）。

9.5 物理污染的控制

9.5.1 应根据产品特点和工艺特征，确定易产生异物污染的环节（如斩拌、搅拌、卷制等），并制定相应的预防和控制措施。

9.5.2 采用金属检测器等设备对成品进行异物检测，降低物理污染风险。

9.6 包装

9.6.1 包装材料应符合 GB 4806 等相关标准，使用前应查验合格证明，避免误用。

9.6.2 包装过程应在清洁环境中进行，防止二次污染。包装标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

10 检验

应符合 GB 14881 的相关规定。

11 产品贮存和运输

11.1 贮存要求

11.1.1 真空包装灭菌产品，常温保质期≤45 天；冷藏产品（0℃～4℃）保质期≤6 个月，冷冻产品（-18℃以下）保质期≤12 个月。

11.1.2 仓库应定期清洁消毒，每周至少全面检查一次产品贮存状况，及时清理变质、过期产品并记录处置情况。建立卫生消毒及产品检查台账，确保可追溯。

11.2 运输要求

运输过程中应采取防晒、防雨、防污染措施，避免重压。

12 产品追溯和召回

12.1 产品追溯

记录原料批次、工艺参数、检验数据，原料溯源、杀菌参数、检验报告等记录保存≥3 年，48 小时内完成溯源。

12.2 产品召回

发现真空包装出现胀气、漏气，或内容物存在哈败等异常情况，均不得食用。应在 48 小时内启动召回并报告监管部门。若为一级召回（如可能危害健康），则需在 24 小时内启动。

13 培训

13.1 管理人员培训

企业须每年组织食品安全管理人员培训，内容涵盖法规标准、风险防控及管理制度，重点强化蟠龙菜生产工艺管控要点。培训考核记录保存 3 年，确保管理人员持续胜任岗位要求。

13.2 生产人员培训

生产人员须经岗前考核及年度培训，内容涵盖蟠龙菜工艺要点、设备操作规范、卫生标准及食品安全控制措施，经实操考核合格后方可上岗，确保操作规范执行。核心工艺与卫生培训记录保留 3 年，常规安全培训记录保留 1 年。

14 管理机构 and 人员

应符合 GB 14881 的相关规定。

15 记录和文件管理

应符合 GB 14881 的相关规定。

16 其他

企业应持续引入先进工艺及管理体系，通过技术改造和人员培训提升产品质量。鼓励开展 HACCP、ISO22000 等食品安全认证，建立持续改进机制，每年度形成食品安全提升报告，增强市场竞争力。

附录 A

蟠龙菜加工过程中的微生物监控程序指南

A.1 蟠龙菜加工过程中的微生物监控要求见表 A.1，实际生产中可根据产品特点和生产工艺水平等因素适当调整。

表 A.1 蟠龙菜加工过程微生物监控要求

监控项目		取样点	监控微生物指标	监控频率	监控指标限值
环境微生物监控	蛋皮、肉馅生产加工中接触表面	蛋皮、肉馅加工人员的手部、工作服、工具及其他直接接触上述食品的表面	菌落总数、大肠菌群等卫生状况指示微生物，必要时监控致病菌	验证清洁效果应在清洁消毒之后，其他每月一次	结合生产实际确定监控指标限值
	与蛋皮、肉馅接触设备外表面	设备外表面、工作台面支架、工作设备支架、控制面板	菌落总数、大肠菌群等卫生状况指示微生物	每月至少一次	结合生产实际确定监控指标限值
	加工区域中的环境空气	靠近蟠龙菜熟制品、蛋皮位置	菌落总数	每月至少一次	结合生产实际确定监控指标限值
过程产品的微生物监控		肉馅、蛋皮、待包装的熟制蟠龙菜等	菌落总数、大肠菌群	每月至少一次	结合生产实际确定监控指标限值

- A.2 开展微生物监测的企业，应配备相应的检验设备、设施和试剂，检验设备数量应与企业生产能力匹配。
- A.3 在建立环境微生物监控程序时，应根据 GB 14881 中的相关规定执行。样品的采集及处理、检验方法结合生产实际情况确定。
- A.4 环境微生物取样点应以清洁作业区为主，原料污染风险较高的配料区等作业区可根据需要进行监控。