

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

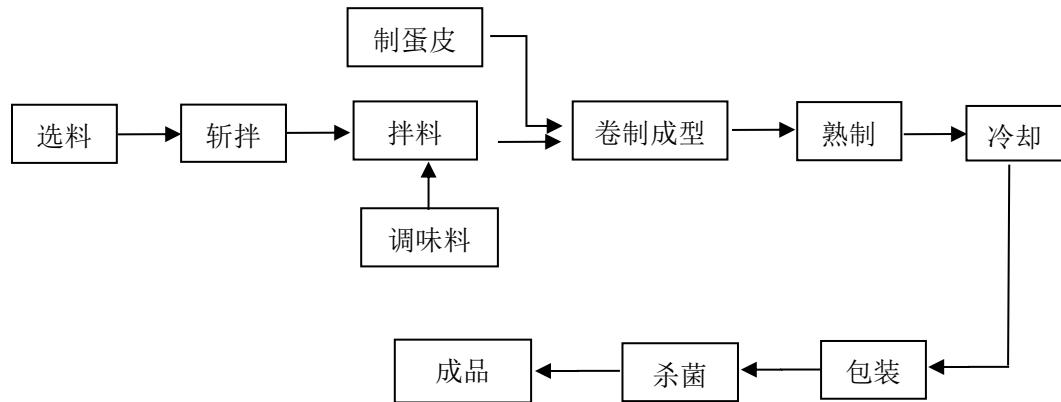
2.1 蟠龙菜

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≤4℃，冻肉≤-18℃。

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≤18.0 g/100 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 生产过程的食品安全控制

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≤10 °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≤15 °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 mm~2 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 管理机构和人员

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。