

DBS42

湖北省食品安全地方标准

DBS42/019—2026

食品安全地方标准

预包装襄阳牛肉（杂）面生产卫生规范

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：湖北省食品质量安全监督检验研究院（湖北食品、保健食品、化妆品质量安全检测中心）、襄阳市市场监督管理局、湖北襄贸餐饮有限责任公司、湖北汪胖子餐饮有限公司。

起草人：尹佳、文红、黄茜、刘涛、王迪、申克庆、刘宇、李小农、何名扬、杨正晓、陈文杰、刘艳、汪志雁、汪家祥。

食品安全地方标准

预包装襄阳牛肉（杂）面生产卫生规范

1 范围

本文件规定了襄阳牛肉（杂）面的术语和定义、原辅料、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施设备、人员的基本要求和准则。

本文件适用于预包装襄阳牛肉（杂）面的生产加工。

2 术语和定义

2.1 襄阳牛肉（杂）面

以牛肉（杂）包、牛油包、面条包和调味料（汤）包为主要原料，添加或不添加蔬菜包等，组合而成的预包装食品。

2.2 牛肉（杂）包

以牛肉或牛杂（牛肠、牛肚等）为主要原料，经预处理（解冻、修整、调配等），加入花椒、茴香、姜、辣椒、桂皮等香辛料卤制，再冷却、包装和杀菌等工艺加工制成的牛肉（杂）包。

2.3 牛油包

以牛的纯脂肪组织或食用牛油为原料，经高温炼煮，加入花椒、辣椒、姜、大蒜、桂皮、香叶等香辛料，经熬制、灌装等工艺制成的牛油（包）。

2.4 面条包

2.4.1 碱面条

以小麦粉为主要原料，以水、碳酸钠等为辅料，添加（或不添加）食用盐，经混合、和面、熟化、压延、切条、悬挂、干燥等工序制成的生干面条或半干面条。

2.4.2 面饼（块）

以小麦粉、淀粉等为主要原料，添加（或不添加）一定比例的食用盐和碳酸钠等辅料，经混合、成型、熟制（蒸煮、热风）、干燥（或不干燥）等步骤制成达到一定熟度的面饼（块）。

2.4.3 其他类

除上述类别以外的面条或面饼（块）产品。

2.5 调味料（汤）包

以食用盐、鸡精（味精）、香辛料等为原料，添加（或不添加）其他辅料、食品添加剂，经计量、调配、搅拌、熬煮（或不熬煮）、干燥（或不干燥）、包装、密封等工艺制成的调味料（汤）包。

2.6 蔬菜包

以豆芽、香菜、香葱等新鲜蔬菜中的一种或多种为主要原料，添加（或不添加）其他辅料、食品添加剂，经计量、调配、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成的蔬菜包。

3 生产工艺流程

3.1 牛肉（杂）包生产工艺流程

解冻（鲜牛肉（杂））→原料预处理→配料→卤制→冷却→包装→杀菌→二次冷却→入库贮存

3.2 牛油包生产工艺流程

牛的纯脂肪组织（或食用牛油）→高温炼煮→配料→熬制→灌装→包装→入库贮存

3.3 面条包生产工艺流程

调粉→成型→熟制（或不熟制）→干燥（或不干燥）→称量→包装→入库贮存

3.4 调味料（汤）包生产工艺流程

计量→配料→熬煮（或不熬煮）→干燥（或不干燥）→包装→杀菌（或不杀菌）→入库贮存

3.4 蔬菜包生产工艺流程

计量→配料→干燥（或不干燥）→包装→杀菌（或不杀菌）→入库贮存

注：面条包、调味料（汤）包、蔬菜包可自行生产或外购。

4 选址及厂区环境

4.1 一般要求

应符合 GB 14881 中的相关规定。

4.2 加工车间四周应有有效的防蝇、防尘措施，无尘土飞扬及污染源，应与锅炉房、筑煤场所等易产生粉尘、蒸气的场所间隔一定距离，并设在主导风向的上风向位置，难以避开时应采取必要的防范措施。

4.3 工厂或车间污水与污物处理设施应与生产加工、贮存场所分开，并间隔适当的距离。

4.4 面条晾晒物不得直接接触地面。

5 厂房和车间

5.1 一般要求

应符合 GB 14881 中的相关规定。

5.2 设计和布局

5.2.1 牛肉（杂）包、牛油包

5.2.1.1 厂区内各生产车间和辅助用房应根据生产工艺流程有序而整齐地设置，加工车间布局应特别注意，避免生熟交叉污染。

5.2.1.2 牛肉（杂）包生产车间按照原料处理、卤制、冷却、内包装、杀菌、外包装的顺序设置。

5.2.1.3 牛油包生产车间按照原料处理、熬制、内包装（灌装）的顺序设置。

5.2.1.4 根据牛肉（杂）包和牛油包生产加工的特点，生产过程的洁净度划分为一般作业区（原辅料库、杀菌间、外包装间、包材库、成品库）、准清洁作业区（生料加工间、热加工间）、清洁作业区（冷却间、内包装间）、热加工间应为生熟加工区的分界线，热加工车间应有生料入口和熟料出口，分别通往生料加工区和熟料加工区。

5.2.2 面条包

生产车间按照原辅料库、面粉调配、和粉搅拌、成型区、熟制区、干燥区、暂存区和内包装车间的

顺序设置。

5.2.3 调味料（汤）包

生产车间按照计量、调配、熬煮、内包装的顺序设置。

5.2.4 蔬菜包

生产车间按照计量、调配、内包装的顺序设置。

5.2.5 应分别设置物料运输通道和人员通道，不同清洁作业区之间的物料和人员通道应分隔。

5.2.6 原料和成品的存放场所（库）应分开设置，不应直接相通。

5.2.7 生产车间内应设置专门区域，存放加工废弃物。

5.2.8 厂房内排水沟应由高清洁区流向低清洁区，并有防止逆流和外界雨水及积水侵入设施，并对内部和外部排水口设网罩，防止固体废弃物流入和有害动物侵入。

5.2.9 厂房楼梯及其他辅助通道应便于清洗，车间运送生肉不得和其他原料、成品、半成品共用一个通道。

6 设施和设备

6.1 一般要求

应符合 GB 14881 中的相关规定。

6.2 设施

6.2.1 供水设施

6.2.1.1 牛肉（杂）解冻与清洗、卤制、熬煮以及面条生产加工等用水应符合 GB 5749 的规定。

6.2.1.2 供水软管不应接触地面，使用过程中应防止虹吸、回流现象的发生。

6.2.1.3 供水管路不应设在排水设施下方。

6.2.2 排水设施

6.2.2.1 排水设施应确保排水通畅，耐受热碱水清洗。

6.2.2.2 排水口应配有滤网等装置，防止废弃物堵塞排水管道。

6.2.3 清洁消毒设施

6.2.3.1 清洁消毒的容器应采用无毒、耐腐蚀、易清洗的材料制作。

6.2.3.2 生产车间内应配置设备及工器具的清洗消毒设施。清洁作业区应配置专用工器具的清洗消毒设施。

6.2.4 废弃物存放设施

应配备防漏、防腐蚀、易于清洁的专用带盖容器存放废弃物，且应有明显的标识。

6.2.5 个人卫生设施

准清洁作业区入口和清洁作业区入口应分别设置与人数相适应的更衣室、手清洗消毒设施和工作靴（鞋）消毒设施。更衣室应与车间相连接。若设置与更衣室相连接的卫生间和淋浴室，应设置在更衣室之外，保持清洁卫生，其设施和布局不应造成潜在的污染风险。

作业区对内入口应与对外的出口错开或者形成一定夹角，并设有可自动闭合或者手动闭合的门，防止车间直接对外。

6.2.6 通风设施

6.2.6.1 面粉调配间、和面搅拌间及可能产生面粉扬尘的场所应有除尘设施。

6.2.6.2 牛肉（杂）卤制，牛油熬制过程中大量产生水蒸气、油烟的区域，应设有与之相适应的强制通风和排油烟设施，通风口应装有耐腐蚀网罩，具有防鼠防蝇功能，并保持清洁。

6.2.7 仓储设施

6.2.7.1 应设置原料仓库、成品仓库、包材仓库，仓库存放的物品应有明确标识，标注物料名称、数量、生产日期、生产批次（如有）、保质期、进库时间、生产企业名称等内容或通过信息化技术记录相关内容。原料仓库应注意干、湿料分离。

6.2.7.2 原料肉应设专库存放。内、外包装材料应分区存放。

6.2.7.3 食品添加剂（含食品营养强化剂）应专库或专区储存，有明显标识和专人管理。

6.2.8 温、湿度控制设施

6.2.8.1 有温度、湿度要求的工序和场所应根据工艺要求控制温度和湿度，配备监控装置，定期检查监测装置，并进行校准。

6.2.8.2 面条干燥区及分装区应具有温、湿度控制调节和监控设施。

6.2.8.3 冻牛肉（杂）解冻时，应有温度监控和报警设施对其进行监控。

6.3 设备

6.3.1 厂区如设有原料冷库，冷藏库温度应能控制在 0℃~4℃之间，冷冻库温度应达到-18℃及以下；所有冷库（包括冷冻库和冷藏库）应安装温度自动记录仪或温度湿度计，并定期进行校准。

6.3.2 牛肉（杂）的生产应具有解冻、修整、配料、卤制、杀菌和包装等设备，其中解冻池应采用符合GB 16798《食品机械安全要求》要求的不锈钢材料。

6.3.3 牛油的生产应具有熬制、高温灌装等设备，其中灌装设备及管道应采用符合GB 16798《食品机械安全要求》要求的不锈钢材料。

6.3.4 面条的生产应设置调粉设备、成型设备、熟化设备、干燥设备、切断机、计量设备以及包装设备。

6.3.5 调味料（汤）的生产应具有计量、筛选、调配、包装等设备，调味汤包还需要熬煮、灌装、杀菌等设备。

6.3.6 杀菌锅等压力容器的设计、安装、操作和保养符合国家规定的压力容器安全标准。杀菌设备应具备温度、时间的指示装置。

7 卫生管理

7.1 一般要求

应符合 GB 14881 中的相关规定。

7.2 每日或每班次完工后，生产、包装、贮存等设备，工器具、裸露食品接触表面等均应进行清洁、消毒，并有专人负责检查，建立记录。应定期对消毒效果进行监控，监控程序可参照附录 A。

7.3 清洁作业区应配备空气消毒装置。

7.4 车间内通风设备、空调及滤网应定期维护，保持清洁，并做好相应记录。

7.5 用于熟制牛肉（杂）、熟制牛油、调味料包加工或分装、面条包装或分装、蔬菜包分装等操作时应使用一次性手套，手套应清洁卫生，且佩戴手套前应洗手。

7.6 生产加工人员工作期间应佩戴口罩，在加工现场应避免可能造成产品污染的行为。

7.7 不同作业区配备的工作服及其他工作服配套物品应分开放置，且分开清洗。准清洁作业区和清洁作业区的工作服应每日进行清洗、更换，一般作业区的工作服可根据实际情况制定清洗、更换的频次。清洗消毒后仍然不能达到预期用途的工作服应及时更换。

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 中的相关规定。

8.2 食品原料

8.2.1 牛肉（杂）应有检疫合格证明，进口原料牛肉（杂）应包装完整且附有入境货物检验检疫证明。

8.2.2 牛肉（杂）原料应符合GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》等相关国家标准要求，冷冻牛肉（杂）产品应贮藏在低于-18℃的冷冻肉储藏库中，鲜牛肉（杂）应贮存在0℃~4℃的冷藏库中，并符合产品的储存期限，变质或超过保质期的原料不得用于生产。

8.2.3 熟制牛肉（杂）应符合GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》等相关国家标准要求。

8.2.4 食用牛油应符合GB 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》等相关国家标准要求。

8.2.5 小麦粉等原料应符合GB/T 1355《小麦粉》等相关国家标准要求。

8.2.6 外购的面条包（碱面、面饼（块）），应符合 GB/T 40636《挂面》或 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》等相关国家标准的要求，半干面条特别应避免米酵菌酸污染。

8.2.7 外购的调味料、蔬菜包等各类原辅料必须选用获得生产许可证企业生产的产品，产品应符合食品安全国家标准，具有产品合格证明文件，经验收合格后方可入库。

8.2.8 原料按照其生产日期先后顺序出库。

8.3 食品添加剂

不得添加任何非食用的原料。食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定，使用前应确认其感官性状无异常。

8.4 食品相关产品

直接接触食品的内包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味，符合相关食品安全国家标准要求，特别是直接接触牛肉（杂）、牛油的包装材料，应避免塑化剂等迁移导致污染产品。

9 生产过程中的食品安全控制

9.1 一般要求

应符合 GB 14881 中的相关规定。

9.2 产品污染风险控制

9.2.1 冻牛肉（杂）应放置于解冻池进行解冻，采用空气中自然解冻时，原料堆放时应有合理间隔，并应采取措施收集排放解冻水，防止交叉污染；采用常压水解冻时，解冻水不得重复使用，水量应保证充分没过原料肉；流水解冻的，解冻池内应有足够空间，在每个原料周围形成有效循环。

9.2.2 解冻全程，牛肉（杂）（温度最高的点）不得超过7℃，应使用温度测量装置监测牛肉（杂）（温度最高的点）温度，并规定升温报警时应采取的降温措施，温度测量装置数量和测量点位应与解冻池容积相适应。

9.2.3 不同种类的原料不得同时放在同一容器中解冻，避免交叉污染。

9.2.4 解冻后应及时进入加工环节，如不能及时进行加工，应在冷藏条件下暂存，暂存不得超过36小时，避免因存放不当导致受到污染及变质。

9.2.5 牛肉（杂）卤制、牛油熬制、调味料（汤）包生产加工时，严格按产品配方称料、投料。配料、投料时配备称量人和复核人，使用前需复核确认投料种类和数量，防止有误。应建立和保存生产投料记录，包括投料种类、品名、生产日期或批号、使用数量、生产企业或者供应商等。

9.2.6 生产加工过程中不允许反复使用一次性包装容器进行物料周转。

9.3 生物性污染的控制

9.3.1 食品加工过程微生物控制

牛肉（杂）包杀菌工序应有相应的杀菌参数（如温度、时间等）的记录或图表，并定时检查是否达到规定要求。一般建议杀菌参数为容器内温度121℃，时间15～30min。

9.3.2 清洁和消毒

9.3.2.1 应保证清洁人员的数量，并根据需要明确每个人的责任，所有的清洁人员均应接受良好的培训，能够正确使用清洁消毒工器具及相关试剂，确保生产车间达到卫生要求。

9.3.2.2 内包装容器、材料在使用前应清洁或消毒，用于不同清洁区内的清洁工具应有明确标识，不得混用。

9.3.2.3 每日或每班次生产结束后，应保持加工设备良好运转，并彻底清理残留在设备上的残渣，做好设备清洗消毒，应达到食品卫生要求，做好相应记录。

9.3.2.4 与食品直接接触的设备设施和工器具，使用后应彻底清洁，使用前严格消毒。清洁作业区内与食品直接接触工器具的清洁消毒频次应不低于每4小时1次。

9.3.3 食品加工过程微生物监控

9.3.3.1 根据襄阳牛肉（杂）面的产品特点，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。

9.3.3.2 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 化学性污染的控制

9.4.1 车间内使用杀虫剂时应在停工期间进行，并采取妥善措施，不得使其污染原料、半成品和成品。使用杀虫剂后将受污染的设备、工器具和容器彻底清洗除去残留物。在生产过程中，生产车间禁止使用各类杀虫剂。

9.4.2 对与产品直接接触的设备表面、工具和容器进行清洁消毒时，应合理使用清洁剂及消毒剂，应考虑清洁消毒对象的材质、用途等因素，确保在清洁消毒时不与产品接触表面产生化学反应，避免产生化学性残留污染。

10 检验

10.1 一般要求

应符合 GB 14881 中的相关规定。

10.2 每批产品出厂前应进行出厂检验，检验项目和频次应综合考虑产品特点、原料控制情况等因素，易受原料及环境影响而变化的项目应增加检验频次，如净含量、感官要求、微生物（菌落总数和大肠菌群）、酸价和过氧化值等指标，检验合格后方可出厂。每年能提供符合法定资质的食品检验机构按照食品安全标准进行检验的合格报告，并妥善保存。

10.3 在首次出厂销售前、停产3个月后重新生产前或原料、生产工艺发生重大变化前等情形下，应当按照食品安全标准进行全项检验。

11 食品的贮存和运输

11.1 一般要求

应符合 GB 14881 中的相关规定。

11.2 不得将食品与有毒、有害、有异味的物品一同贮存和运输。

11.3 产品运输过程中应轻拿轻放，不得踩踏、受重压。

12 食品的召回及追溯管理

应符合GB 14881中的相关规定。

13 人员培训

应符合 GB 14881 中的相关规定。

14 记录和文件管理

应符合 GB 14881 中的相关规定。

附录 A
(资料性附录)

襄阳牛肉（杂）面加工过程的微生物监控程序指南

A.1 襄阳牛肉（杂）面加工过程的微生物监控要求见表A.1，实际生产中可根据产品特性和生产工艺技术水平等因素适当调整。

表A.1 襄阳牛肉（杂）面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
环境的微生物监控	熟制食品（熟制牛肉（杂）、熟制牛油）生产加工中接触表面	熟制食品（熟制牛肉（杂）、熟制牛油）加工人员的手部、工作服、手套传送皮带、工器具及其他直接接触上述食品的设备表面	菌落总数、大肠菌群	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
	与熟制食品（熟制牛肉（杂）、熟制牛油）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，必要时监控致病菌	每月至少一次	结合生产实际确定监控指标限值
	加工区域内的环境空气	靠近裸露熟制食品（熟制牛肉（杂）、熟制牛油）的位置	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		待包装的牛肉（杂）等产品	菌落总数、大肠菌群	每月至少一次	每月至少一次

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相适应。

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。