

DBS42

湖北省食品安全地方标准

DBS42/021—2026

食品安全地方标准

蕲艾嫩叶食用加工卫生规范

2026-02-02 发布

2026-08-02 实施

湖北省卫生健康委员会

发布

前 言

本标准首次发布。

起草单位：华中农业大学、湖北中医药大学、湖北省蕲艾产业技术研究院、湖北省疾病预防控制中心。

起草人：陈国勋、杨芳、袁琴、樊柏林、廖新安、郑自明、曲敏、李国忠、叶瑞华、卢山、王鑫、陈盛秋、肖瑶、秦晓燕、刘旭珈、秦平、王丽娟。

食品安全地方标准

蕲艾嫩叶食用加工卫生规范

1 范围

本标准规定了蕲艾嫩叶食用加工过程中原料采收、加工、检验、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理的准则。

本标准适用于蕲艾嫩叶食用的加工制作。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 蕲艾

产于湖北省辖区内菊科蒿属植物艾(*Artemisia argyi* H. Lév. & Vaniot或*Artemisia argyi* Lévl. et Vant.)的栽培品种cv. qiai。

2.2 蕲艾嫩叶

蕲艾的嫩茎芽叶(植株顶端向下5 cm~10 cm)，幼苗期或春季生长期采摘。

2.3 蕲艾嫩叶(干品)

以蕲艾嫩叶为原料，经过清洗、碱煮、浸泡、干燥、灭菌、包装等工艺加工制成的干制蔬菜制品。

2.4 蕲艾嫩叶粉

以蕲艾嫩叶为原料，经过清洗、碱煮、浸泡、干燥、粉碎、灭菌、包装等工艺加工制成的干制蔬菜制品。

2.5 蕲艾嫩叶泥

以蕲艾嫩叶为原料，经过清洗、碱煮、浸泡、切分、匀浆均质、灭菌、包装等工艺加工制成的蔬菜泥制品。

2.6 碱煮

将清洗后的蕲艾嫩叶加入不少于10倍质量的0.5%~1% NaHCO₃溶液中，于沸水中处理2 min~5 min。

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 应符合GB 14881的相关规定。

4.2 按照干制蔬菜与蔬菜泥的工艺流程，厂房和车间可划分为一般作业区(如仓储区、外包装区和预

处理区包括清洗、碱煮、浸泡)、准清洁作业区(如消毒区、切分与匀浆均质区、干燥区及粉碎区等)和清洁作业区(如灭菌区、内包装区等)。

5 设施与设备

5.1 应符合GB 14881的相关规定。

5.2 切分区、匀浆均质区、粉碎区、包装区、原辅料仓库、成品仓库应配置相应的紫外或臭氧发生器等灭菌装置,及足够的供水、清洗和消毒设施。

5.3 应配备与生产能力相适应的蕲艾嫩叶清洗、碱煮、浸泡、切分、匀浆均质、干燥、粉碎、包装、灭菌及冷藏冷冻等设施设备,并按工艺流程有序排列,避免引起交叉污染。

6 卫生管理

6.1 应符合GB 14881的相关规定。

6.2 应根据食用蕲艾嫩叶产品的特点及生产、贮存过程的卫生要求,建立原料验收、加工过程、人员健康、设备器具与环境、包装储运的卫生监控制度,良好实施并定期检查,发现问题及时纠正。

6.3 生产、包装、贮存等设备及工器具、蕲艾嫩叶粉接触表面、蕲艾嫩叶泥生产用管道等应定期清洁消毒。

6.4 应制定废弃物存放和清除制度,加工过程中所产生的蕲艾嫩叶残叶、残渣等应及时清理出生产区,废碱液处理方式应符合有关规定,包装耗材等普通废弃物应定期清除。

7 食品原料和食品添加剂

7.1 应符合GB 14881的相关规定。

7.2 原料应进行进货查验,选用幼苗期与春季生长期采摘的外观正常、无污染、无异味、无虫害、无杂质、无霉变的蕲艾嫩叶。

7.3 蕲艾嫩叶原料验收后存放在阴凉通风处,并于当天加工处理,暂不处理的原料应放置在0℃~5℃冷藏设施暂存1天~5天,或-18℃以下冷冻设施暂存不超过6个月。

7.4 生产加工用水应符合GB 5749有关规定。

7.5 食品添加剂应符合GB 2760有关规定。

8 加工过程的安全控制

应符合GB 14881的相关规定。

8.1 一般要求

8.1.1 产品污染风险控制 应根据生产工艺采用危害分析和关键控制点体系(HACCP)对碱煮、干燥、灭菌等生产过程进行食品安全控制。

8.1.2 生物污染的控制 应针对生产设备和环境制定有效的清洁消毒制度,明确清洁消毒频次,以降低微生物污染的风险,并做好记录。切分区、匀浆均质区、粉碎区和包装区使用前应用紫外线等方式进行环境消毒,应定时用75%酒精或82℃以上高温热水清洁消毒工器具、操作台面、切分机等直接接触蕲艾嫩叶的表面。建立蕲艾嫩叶泥加工过程的微生物监控程序,包括生产环境的微生物监控和过程产品的微生物监控。

8.1.3 化学污染的控制 原料的入库清洗设备与工器具的洗涤剂、消毒剂应分别符合GB 14930.1、GB 14930.2规定。对工器具、设备进行清洗消毒后应使用清水漂洗干净,避免残留引起的食品安全问题。

8.1.4 物理污染的控制 通过人工分拣、金属检查器、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监测等措施，有效控制玻璃、金属、塑胶、其他异物等物理污染风险。

8.2 工艺要求

8.2.1 采收

幼苗期或春季生长期采收蕺艾嫩叶，应符合7.2中原料要求。

8.2.2 清洗

将蕺艾嫩叶进行分拣，去除其中变质、发黄及杂质部分，用不少于10倍质量的自来水清洗蕺艾嫩叶，除去泥沙、虫卵、灰尘等。

8.2.3 碱煮

将清洗后的蕺艾嫩叶加入不少于10倍质量的0.5%~1% NaHCO_3 溶液中，于沸水中处理2 min~5 min，期间需搅拌保持温度均匀。

8.2.4 浸泡

捞出碱煮后的蕺艾嫩叶，放入不少于10倍质量的冷水或冰水中浸泡15 min~30 min，将蕺艾嫩叶降温至常温。

8.2.5 干燥

8.2.5.1 浸泡后的蕺艾嫩叶经沥干或脱水后，于40℃~65℃热风干燥5 h~12 h或真空冷冻干燥，可生产蕺艾嫩叶（干品）。

8.2.5.2 蕺艾嫩叶在干燥过程中需均匀平铺，应防止不当堆积而产生霉变或腐败，干燥后蕺艾嫩叶的含水量宜为8%以下。

8.2.6 粉碎

干燥后的蕺艾嫩叶进行粉碎，可生产蕺艾嫩叶粉。

8.2.7 切分

将浸泡后的蕺艾嫩叶切碎。

8.2.8 匀浆均质

将切分好的蕺艾嫩叶加入一定质量的生活饮用水进行匀浆均质（或浓缩）处理，可生产蕺艾嫩叶泥。

8.2.9 灭菌

根据生产条件和产品特点选择灭菌方式，制定和实施灭菌工艺规程，并保持记录。蕺艾嫩叶（干品）与蕺艾嫩叶粉灭菌方式使用但不限于微波灭菌、辐照灭菌。蕺艾嫩叶泥灭菌方式使用但不限于热力灭菌、微波灭菌。

8.2.10 包装

采用自动或半自动包装生产线进行定量包装，食品接触材料应符合GB 4806.1有关规定，包装标签应符合GB 7718有关规定。

9 检验

9.1 应符合GB 14881的相关规定。

9.2 应建立出厂检验制度，每批产品出厂前，除对感官要求进行检验外，污染物、农药残留及微生物限量，还应分别符合GB 2762、GB 2763、GB 29921中对蔬菜制品有关要求。

10 食品的贮存和运输

10.1 应符合GB 14881的相关规定。

10.2 蕺艾嫩叶（干品）或蕺艾嫩叶粉应在常温、干燥、避光条件下贮存与运输。

10.3 蕲艾嫩叶泥应在 0℃~5℃冷藏或-18℃以下冷冻条件下贮存与运输，并有全程记录。

11 产品召回管理

应符合 GB 14881 的相关规定。

12 培训

应符合 GB 14881 的相关规定。

13 管理制度和人员

应符合 GB 14881 的相关规定。

14 记录和文件管理

应符合 GB 14881 的相关规定。
