

团 体 标 准

T/SZS 3003—2019

蚝豉生产加工良好行为规范

Good manufacturing practices for Dried Oysters

2019 - 3 - 15 发布

2019 - 3 - 15 实施

深圳市深圳标准促进会 发布

前 言

蚝豉小作坊生产加工良好行为规范目前尚无食品安全国家标准及地方标准对其进行规范，为方便深圳市蚝豉生产加工良好行为的规范管理，并提供标准依据，制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2009给出规则编写。

本标准主要起草单位：深圳市市场监督管理局、深圳市深圳标准促进会、深圳市标准技术研究院、深圳市恒绿低碳发展促进中心。

本标准主要起草人：陈国进、姜土、谢芳、刘超然、黄慧敏、邓芳

本标准为首次制定。

蚝豉生产加工良好行为规范

1 范围

本标准规定了蚝豉的术语和定义、加工环境及场所、设备设施、卫生管理、过程控制、产品要求。

本标准适用于深圳市宝安区沙井片区生产加工非即食蚝豉的食品生产加工小作坊。本标准不适用于经调味或深加工的产品企业。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB/T 26940 牡蛎干

广东省第十二届人民代表大会常务委员会第38号公告 广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例

粤食药监局食产〔2016〕29号 广东省食品药品监督管理局食品生产加工小作坊登记管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

蚝豉 **dried oysters**

以养殖或野生的鲜蚝（牡蛎）为原料，经取肉、清洗、蒸煮（或未经蒸煮）、干燥等工序制成的非即食的蚝干（牡蛎干）产品。

4 加工环境及场所

4.1 应有固定生产加工场所，且与有毒、有害场所及其他污染源保持安全距离。

4.2 生产加工场所应满足安全生产要求，与生活区、办公区保持有效分隔，避免交叉污染；生产加工场所不得饲养禽畜、不得设立厕所。

4.3 车间地面、墙面应平整，便于清洗、消毒、防止污垢积存；顶部建造应防漏雨，防止灰尘积累、碎片脱落，并且容易清洁；门窗应严密、不变形，开闭自如。

4.4 晒场应平整、通风，便于清理，具有一定坡度和光滑度，利于排水，四周应有隔离设施。

5 设备设施

- 5.1 应有能满足食品生产需要的供水、排水、排污、洗手设施。
- 5.2 应有与生产能力相适应的生产设备和器具，按照生产工艺流程合理布局并保持清洁。
- 5.3 应配备存放废弃物的专用设施，容器应配有盖子。
- 5.4 应配备与生产相适应的通风排烟、照明设施。加工场所内应有充足的自然采光或人工照明。如需在暴露食品和原料的正上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采用防护设施。
- 5.5 具备良好的防鼠、蝇、虫等设施，防止生产加工场所和周围区域内害虫孳生。
- 5.6 与食品直接接触的设备和器具，应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈和微生物滋生、符合卫生要求的材料制造，要易于清洁和保养。
- 5.7 应选用食品用清洁剂清洗食品加工设备和器具，使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

6 卫生管理

- 6.1 应配备相应的食品安全管理人员；负责人和主要生产人员应学习食品安全相关法律法规和标准知识。
- 6.2 应保持个人整洁，不留长指甲、不染指甲、不喷洒香水、不佩戴手表和外露饰物，不携带与生产无关的物品进入生产加工场所，保持良好个人卫生，防止污染食品。
- 6.3 保持生产设备、工器具和环境的清洁，定期消毒。除清洁消毒和工艺需要，不得在生产场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。
- 6.4 废弃鲜蚝应尽快清除，其他废弃物应及时清理。

7 过程控制

7.1 食品原辅料及食品添加剂

- 7.1.1 使用的原辅料应符合有关食品安全标准要求，野生蚝或鲜蚝必须来自无污染之海域捕捞或正规养殖场，严禁使用病死、感官异常和受到其他污染的原辅料，不得将任何危害人体健康和生命安全的物质添加到食品中。未使用的原料蚝应低温存放。
- 7.1.2 使用食品添加剂应符合 GB 2760 有关规定，严禁滥用、乱用或超范围、超限量使用食品添加剂，严禁使用非食用物质或者有毒有害物质生产加工食品，不得添加药品。
- 7.1.3 食品生产用水的水质应符合 GB 5749 的规定，不得使用未经处理或不符合 GB 5749 及国家卫生行政管理部门的相关卫生要求的地下水进行食品加工。
- 7.1.4 应加强食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品及生产产品的贮存管理工作，储存物应离地离墙独立存放。

7.2 加工过程

- 7.2.1 按照工艺流程开展生产加工活动，原辅料、半成品、成品应分开放置，器具应做好标识并分开使用，防止交叉污染。
- 7.2.2 可采取纱网、捕集器、磁铁、金属检查器等适当措施降低金属或其他异物污染食品的风险。

7.3 包装、标签

- 7.3.1 产品应当有包装，包装的容器和材料应清洁、无毒、无害且符合卫生要求；一次性使用的包装

容器和材料不得循环使用；重复使用的包装容器和材料应定期清洗或消毒，保持清洁卫生。

7.3.2 标签内容必须真实，应标注食品名称、执行标准、生产日期、保质期、成分表或配料表、小作坊名称、地址、登记证号、联系方式及其他需要标示的内容。散装食品的容器、外包装上清晰标明食品的名称、生产日期、保质期，食品小作坊的名称或者标志及联系方式等。

7.4 记录

当建立进货（原辅材料）、销售台账，食品召回和销毁记录。相关记录、票据的保存期不得少于食品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于一年。

7.5 贮存运输

7.5.1 产品应贮存在清洁、干燥、通风良好的场所，必要时要进行冷藏贮存；产品不得露天存放，不得与有害有毒有异味的物品混存混放。

7.5.2 贮存、运输和装卸食品的工具和设备应安全、无害并保持清洁，避免日晒、雨淋，不得将食品与有毒、有害物品及其他容易产生污染的物品一同运输。

7.6 召回

应根据国家有关规定配合相关机构进行产品召回及处理。

7.7 培训

应当开展从业人员食品安全知识培训。

8 产品要求

产品相关要求见附录A。

附 录 A

A. 1 原辅料要求

A. 1. 1 鲜蚝

应符合GB 2733的要求。

A. 1. 2 加工用水

应符合GB 5749的要求。

A. 2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	GB 10136
气味	具有该产品正常气味，无异味、无酸败味、无哈喇味	
状态	具有该产品正常的形状和组织状态，无肉眼可见杂质，无霉变、无虫蛀	

A. 3 理化要求

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/（g/100g）	≤ 30	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.6	GB 5009.227

A. 4 食品添加剂

A. 4. 1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

A. 4. 2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。不得超范围使用食品添加剂，如硫磺、明矾等。

A. 5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

A. 6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

A.7 兽药残留限量

应符合农业部第235号公告及其他国家有关规定和公告。
