

# DB 44

## 广东省食品安全地方标准

DBS 44/019—2023

### 鱼露生产卫生规范

2023-11-08 发布

2024-05-09 实施

广东省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准首次发布。

# 食品安全地方标准

## 鱼露生产卫生规范

### 1 范围

本标准规定了鱼露生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和卫生管理准则。

本标准适用于鱼露的生产。

### 2 术语和定义

**GB 14881**界定的术语和定义适用于本标准。

#### 2.1 鱼露

以新鲜海鱼等为主要原料，添加食用盐经自然发酵加工而成的水产调味品。

### 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 设计和布局

4.1.1 应符合**GB 14881**的相关规定。

4.1.2 根据鱼露生产工艺需要，可设置原料处理、腌渍、发酵、过滤、调配、杀菌、灌装、包装工序。

4.1.3 各生产区域应分为清洁作业区（灌装间）、准清洁作业区（腌渍间、发酵间、过滤间、调配间、杀菌间、包装间）及一般作业区（原料处理间和成品库）。

4.1.4 发酵场所不得设于厂区低洼处，不得有积水。

#### 4.2 建筑结构与材料

应符合**GB 14881**的相关规定。

### 5 设施与设备

#### 5.1 设施

##### 5.1.1 供水设施

应符合**GB 14881**的相关规定。

##### 5.1.2 排水设施

5.1.2.1 应符合**GB 14881**的相关规定。

5.1.2.2 应采用圆弧式排水沟，灌装间不应设置明沟。

##### 5.1.3 清洁消毒设施

5.1.3.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

5.1.3.2 根据包装容器的不同，应配有冲洗、消毒设施。

#### 5.1.4 废弃物存放设施

5.1.4.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

5.1.4.2 应在生产车间以外的适当地点设置废弃物集中存放场所、设施，有明显标识。

#### 5.1.5 个人卫生设施

应符合 GB 14881 的相关规定。

#### 5.1.6 通风设施

5.1.6.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

5.1.6.2 发酵、包装及贮存等场所应保持通风良好。必要时，应装置通风设备。

5.1.6.3 通风排气装置应易于拆卸清洗、维修或更换，通风口应有耐腐蚀网罩。进气口必须距地面 2 m 以上，并远离污染源和排气口。

5.1.6.4 机械通风进气口应安装易于清洗、更换的耐腐蚀启闭式防护罩，并远离污染源和排气口。

#### 5.1.7 照明设施

5.1.7.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

5.1.7.2 在灌装工序中如有灯检设施，应满足灯检条件需要。

#### 5.1.8 仓储设施

5.1.8.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

5.1.8.2 贮存包装容器的场所应有适当的防污染设施。

5.1.8.3 食品添加剂应独立存放，安全包装，明确标识。

5.1.8.4 应配备与鱼露工艺和产量相适应的贮存容器和场所。

#### 5.1.9 温控设施

应符合 GB 14881 的相关规定。

### 5.2 设备

#### 5.2.1 生产设备

5.2.1.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

5.2.1.2 发酵及贮存容器应耐盐耐腐蚀，并符合国家相关标准要求或规定。

5.2.1.3 设备及管道的设计和结构应易于排水，食品接触面应平滑、边角圆滑、无死角和裂缝，以减少碎鱼肉、污垢及有机物的聚积。

#### 5.2.2 监控设备

应符合 GB 14881 的相关规定。

#### 5.2.3 设备的保养和维修

5.2.3.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

5.2.3.2 设备应定期保养和维修，每年至少 1 次。保养和维修时应防止造成产品污染；维修后应对维修区域进行清洗消毒。

## 6 卫生管理

- 6.1 应符合 **GB 14881** 的相关规定。
- 6.2 为防止虫鼠害孳生，原辅料处理间的废弃物应及时清除，其他生产车间及工作场所的废弃物应定期清除，收集于污物设施内，及时清理出厂区。

## 7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

### 7.1 一般要求

应符合**GB 14881**的相关规定。

### 7.2 食品原料

- 7.2.1 原料鱼应来自符合国家相关标准要求的水域。
- 7.2.2 原料鱼应符合 **GB 2733** 的要求。
- 7.2.3 加工用水应符合 **GB 5749** 规定的要求。
- 7.2.4 加工用盐应符合 **GB/T 5461** 规定的要求。

### 7.3 食品添加剂

- 7.3.1 应符合 **GB 14881** 的相关规定。
- 7.3.2 除焦糖色外不得添加其他着色剂。

### 7.4 食品相关产品及其他

应符合**GB 14881**的相关规定。

## 8 生产过程的食物安全控制

### 8.1 产品污染风险控制

- 8.1.1 应符合 **GB 14881** 的相关规定。
- 8.1.2 鼓励采用危害分析与关键控制点体系（**HACCP**）对鱼露加工过程中的关键控制点（如原料、发酵、杀菌、灌装等）进行控制。
- 8.1.3 生产监控发现异常时，应迅速查明原因，及时纠正并做好记录。
- 8.1.4 各种产品应在符合相关生产操作规程或有关标准规定的条件下存放，应采取有效措施，防止在生产过程中或在贮存时被二次污染。
- 8.1.5 用于输送、装载、贮存原材料、半成品、成品的设备、容器及用具，其操作、使用与维护应避免对加工过程中或贮存中的产品造成污染。

### 8.2 生物污染的控制

#### 8.2.1 一般要求

- 8.2.1.1 应符合 **GB 14881** 的相关规定。
- 8.2.1.2 鱼露加工过程的微生物监控参照附录 **A** 的规定执行。
- 8.2.1.3 生产前应对灌装车间的设备、设施、管道及工器具清洗、消毒。
- 8.2.1.4 应对生产车间及时清洗、消毒，防止积尘、凝水和霉菌生长。
- 8.2.1.5 应对生产设备、设施、工器具、操作台、管道等及时进行清洗消毒。
- 8.2.1.6 洗手用的水龙头、干手设施应保持正常使用状态，消毒剂应由专人按说明书配制，保证消毒效果。

## 8.2.2 发酵

8.2.2.1 室外发酵容器应有防雨和防虫装置；为防止清洗时污水流入容器内，发酵容器边缘应高出地面 **40 cm** 以上。

8.2.2.2 为防止微生物滋生，使用水浴保温的发酵池，保温用水应及时更换，不得有异味。

## 8.2.3 过滤

过滤所用的设备和容器应有防雨和防虫装置。

## 8.2.4 调配

为防止微生物滋生，调配容器使用前应按相关要求清洗消毒；使用后应及时清洗，保持清洁。

## 8.2.5 杀菌

采用加热杀菌时，应控制杀菌温度和时间，保证杀菌效果。

## 8.2.6 灌装

灌装车间采用紫外线杀菌消毒的，应按每立方米不少于**1.5W**照射时设置。

## 8.3 化学污染的控制

8.3.1 应符合 **GB 14881** 的相关规定。

8.3.2 直接接触鱼露的管材管件、贮存容器、包装材料等应防止有毒有害物质的迁移。

## 8.4 物理污染的控制

应符合 **GB 14881** 的相关规定。

## 8.5 包装

应符合 **GB 14881** 的相关规定。

## 9 检验

应符合 **GB 14881** 的相关规定。

## 10 产品的贮存和运输

应符合 **GB 14881** 的相关规定。

## 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。

## 附录 A

## 鱼露加工过程的微生物监控程序指南

A.1 鱼露加工过程的微生物监控可参照表 A.1 执行。

表 A.1 鱼露加工过程微生物监控要求

监控项目		建议取样点 <sup>a</sup>	建议监控微生物 <sup>b</sup>	建议监控频率 <sup>c</sup>	建议监控指标限值
环境的微生物监控	鱼露接触表面	灌装机的灌装口、包装容器（空瓶/桶、瓶/桶盖）	菌落总数、大肠菌群等	验证清洁效果应在清洁消毒之后，其他可每周、每两周或每月	结合生产实际情况确定监控指标限值
	与鱼露或鱼露接触表面邻近的接触表面	灌装人员的手部、工作服，产品传送带，与灌装人员手直接接触的控制面板	菌落总数、大肠菌群等	每两周或每月	结合生产实际情况确定监控指标限值
	环境空气	灌装间	菌落总数、酵母霉菌等	每周、每两周或每月	结合生产实际情况确定监控指标限值
过程产品的微生物监控		杀菌后的鱼露	菌落总数、大肠菌群等	开班第一时间生产的产 品及之后连续生产过程 中每周（或每两周或每 月）	结合生产实际情况确定 监控指标限值
<p><sup>a</sup> 可根据加工设备及加工过程实际情况选择取样点。</p> <p><sup>b</sup> 可根据需要选择一个或多个卫生指示微生物实施监控。</p> <p><sup>c</sup> 可根据具体取样点的风险确定监控频率。</p>					