



中华人民共和国国家标准

GB 31652—2021

食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范

2021-02-22 发布

2022-02-22 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会 发布
国家市场监督管理总局

食品安全国家标准

即食鲜切果蔬加工卫生规范

1 范围

本标准规定了即食鲜切果蔬生产过程中原料采购、验收、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施与设备、人员的基本要求和准则等。

本标准适用于即食鲜切果蔬企业的生产。

本标准不适用于超市、餐饮、便利店等自制现售鲜切果蔬加工。

2 术语和定义

GB 14881 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

2.1 即食鲜切果蔬

以新鲜的水果、蔬菜为原料,采用预处理、清洗、去皮或不去皮、切分或不切分、消毒、漂洗、去除表面水等处理,密封包装后经冷链贮运销售,可直接入口食用的产品。

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 应符合 GB 14881 的相关规定。

4.2 厂房和车间应根据生产流程、操作需要和清洁度的要求采取有效分离或分隔,避免交叉污染。按照即食鲜切果蔬工艺流程,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等)、准清洁作业区(如蔬菜切分区、清洗区、消毒区及漂洗区等)和清洁作业区(如水果切分区、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 应配备足够的供水、清洗和消毒设施,加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

5.3 生产车间入口处应设置更衣场所和洗手、消毒设施,且清洁作业区应和其他作业区分开。清洁作业区内应设置洗手和消毒设施,供员工定时洗手和消毒。

5.4 生产车间应配备通风、空气过滤装置等设施,通风口应安装滤网或其他保护性网罩,并按照规定拆卸、清洗和维护。

5.5 生产车间应配备臭氧等环境消毒设施。

5.6 生产车间和仓储区应配备温控设施,必要时配备湿度控制设施,并按照规定校准和维护。

5.7 清洗区应配备清洗设备,加工区应配备切分、脱水或沥水等设备,包装区应配备称量、包装和金属

探测等设备。

6 卫生管理

- 6.1 应符合 GB 14881 的相关规定。
- 6.2 应对车间地面、墙壁和设备等按照规定清洗和消毒。
- 6.3 应对工器具和周转箱等进行清洗,按照规定消毒。
- 6.4 食品加工人员应根据作业区域的划分,按照要求穿着工作服,佩戴手套、工作帽、口罩,穿着工作靴。

7 果蔬原料、食品添加剂和食品相关产品的要求

- 7.1 应符合 GB 14881 的相关规定。
- 7.2 应建立果蔬原料、食品添加剂和食品相关产品的采购、验收、运输和贮存等管理制度。
- 7.3 果蔬原料应符合 GB 2762 和 GB 2763 等有关规定,食品添加剂的使用应符合 GB 2760 等有关规定,使用的洗涤剂和消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定,包装材料应符合相关食品安全国家标准的规定。
- 7.4 应加强果蔬供应商的管理和评估,控制农药残留和重金属污染。
- 7.5 果蔬原料应及时贮藏,以保持足够新鲜。
- 7.6 不宜生食的果蔬不应作为原料。
- 7.7 应根据原料特性设置适宜的贮存温度和时间,对贮存温度和时间进行监控并记录。

8 生产过程的食品安全控制

8.1 一般要求

- 8.1.1 应符合 GB 14881 的相关规定。
- 8.1.2 应建立清洁消毒制度,制定清洁消毒程序,以保证即食鲜切果蔬加工场所、设备和设施等清洁卫生,防止产品污染。
- 8.1.3 应根据工艺特点选择合理的清洁消毒方法,对环境、设施、设备、工器具等进行清洗消毒和监控,并记录。
- 8.1.4 应加强各工序在生产结束后、更换品种或批次前的清场管理,并进行记录。
- 8.1.5 应对各环节的设备设施运转情况予以检查和监控,并有实施记录。
- 8.1.6 食品加工过程的微生物和致病菌监控主要包括环境微生物监控和过程产品致病菌监控。监控频率应基于污染可能发生的风险来制定。清洁、准清洁作业区微生物监控参照附录 A 的 A.1。
- 8.1.7 切分的工器具及设备在使用前后应进行清洗、消毒,保持刀具锋利,损坏的刀具应及时更换。

8.2 工艺要求

8.2.1 鲜切水果工艺

鲜切水果的主要工艺流程为预处理、清洗、消毒、漂洗、去皮或不去皮、切分、去除表面水、包装、金属探测、冷藏等。

8.2.2 鲜切蔬菜工艺

鲜切蔬菜的主要工艺流程为预处理、清洗、去皮或不去皮、切分或不切分、消毒、漂洗、去除表面水、

包装、金属探测、冷藏等。

8.2.3 预处理

对新鲜果蔬进行挑拣和分选。

8.2.4 清洗

将新鲜的果蔬清洗干净。

8.2.5 切分

对清洗消毒后的蔬果,使用刀具切分为规定的尺寸规格。

8.2.6 消毒、漂洗

应合理设置消毒液的浓度和消毒时间,消毒水温应符合 8.3.4 的规定,并定时监控。

应定时监测末次漂洗水的消毒液浓度,彻底漂洗,尽可能降低消毒液残留。

8.2.7 去除表面水

通过脱水或沥水设备去除表面水,确保果蔬表面无明显水珠。

8.2.8 内包装

内包装环境温度应符合 8.3.3 的要求,根据产品属性合理选择包装材料,避免交叉污染。

8.3 温度要求

8.3.1 一般作业区中,应根据原料特性选择储存温度,需要冷藏的原料储存温度应不高于 10℃,成品库应不高于 5℃。

8.3.2 准清洁作业区(如蔬菜切分区、清洗区、消毒区及漂洗区等)应不高于 10℃。

8.3.3 清洁作业区(如水果切分区、内包装区等)应不高于 5℃。

8.3.4 消毒水温应不高于 5℃。

9 检验

9.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

9.2 应设置检验室,检验室应具备满足过程检验和出厂检验的仪器设备。

9.3 应建立出厂检验制度,对产品进行出厂检验,并记录。

9.4 应建立产品留样制度,样品应冷藏保存在专门区域,保存期限应超过保质期后 24 h。

10 贮存和运输

10.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

10.2 贮存区域应合理划分(如待检区、合格区、不合格区等)并显著标识,储存温度应符合 8.3.1 的规定。

10.3 运输应采取全程冷链形式,冷藏车内温度应不高于 5℃,并有全程记录。

10.4 运输工具应按照规定检查、清洁、消毒,确保安全卫生,并记录。

11 追溯和召回

11.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

11.2 应建立食品安全追溯体系,保证食品可追溯。

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。

15 标签

应符合 GB 7718 等的有关规定。

附 录 A
清洁、准清洁作业区微生物监控指南

清洁、准清洁作业区微生物监控指南见表 A.1。

表 A.1 清洁、准清洁作业区微生物监控指南

监测项目		监控的采样点	监控指标	监控频率	监控指标限值
空气 沉降菌	静态	靠近裸露产品的位置	菌落总数等	每周不少于 1 次	结合生产实际情况确定监控指标限值
	动态				
表面微生物（动态）	与食品接触表面	食品加工人员的手部、工作服、手套、传送皮带、工器具及其他直接接触食品的设备表面	菌落总数、大肠菌群等	每周不少于 1 次	结合生产实际情况确定监控指标限值
	与食品或食品接触表面邻近的接触表面	设备外表面、支架表面、控制面板、零件车等接触表面	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	每周不少于 1 次	结合生产实际情况确定监控指标限值
过程产品的致病菌监控		加工环节中微生物水平可能发生变化且会影响食品安全性和（或）食品品质的过程产品	致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 O157:H7）	最后班次生产的产品，每月不少于 1 次	参照 GB 29921