



# 中华人民共和国国家标准

GB 8956—2016

---

## 食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范

2016-12-23 发布

2017-12-23 实施

---

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会  
国家食品药品监督管理总局 发布

## 前 言

本标准代替 GB 8956—2003《蜜饯企业良好生产规范》。

本标准与 GB 8956—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范”;
- 修改了标准结构;
- 修改了术语和定义;
- 增加了检验、产品召回管理、培训条款;
- 增加了附录 A“蜜饯加工过程的微生物监控程序”。

# 食品安全国家标准

## 蜜饯生产卫生规范

### 1 范围

本标准规定了蜜饯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、人员的基本要求和管理准则。

本标准适用于蜜饯的生产,果胚的生产应符合相应条款的规定。

### 2 术语和定义

GB 14881—2013 中的术语和定义适用于本标准。

#### 2.1 果胚

新鲜果蔬经初加工后,用于生产蜜饯用的原料。

#### 2.2 腌制

以新鲜果蔬经糖或蜂蜜进行糖渍,或食盐腌渍统称为腌制。

#### 2.3 干燥晾晒场(房)

晾晒果蔬原料、果胚、半成品的场所。

#### 2.4 腌制容器

腌制果蔬的容器,包括腌制池、腌制槽、腌制缸、腌制桶等。

### 3 选址及厂区环境

3.1 应符合 GB 14881—2013 中 3.1 的规定。

3.2 厂区内禁止饲养禽、畜。

### 4 厂房和车间

#### 4.1 设计和布局

4.1.1 应符合 GB 14881—2013 中 4.1 的规定。

4.1.2 根据生产工艺需要,应设置原料验收场、原料处理场、原料仓库、原料腌制场、干燥晾晒场(房)、容器清洗场所、加工调配场、干燥室、内包装室、外包装室等场所。

4.1.3 生产车间或内部区域应依其清洁要求程度,分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区,各区之间应防止交叉污染。清洁作业区(如内包装间等)应与其他作业区分隔,分别设置人员通道及物料运输通道。准清洁作业区可包括加工调配场、半成品晾晒场(房)、容器清洗场所、干燥室等。一般作业区

可包括原料验收场、原料处理场、原料腌制场、原料晾晒场、原料仓库、外包装室等。

## 4.2 建筑内部结构与材料

应符合 GB 14881—2013 中 4.2 的规定。

## 5 设施与设备

### 5.1 一般要求

应符合 GB 14881—2013 中第 5 章的规定。

### 5.2 腌制容器

5.2.1 腌制池四周应无污染源。如腌制池设在室外,应采取有效措施防止雨水、异物或动物的侵入。腌制池容量大小应根据生产能力而定,池内壁应采用无毒无害材料,且防水、耐腐蚀、易清洗。为防止清洗时污水及异物侵入,腌制池池面上方应高于地面 30 cm 以上。池与池之间用坚固池壁予以隔离。

5.2.2 腌制槽、缸、桶等非固定容器应放置于室内,如放置于室外必须加盖并保持密闭。

### 5.3 干燥晾晒场(房)

#### 5.3.1 原料干燥晾晒场(房)

5.3.1.1 原料干燥晾晒场(房)应远离污染源(化工厂、农药厂、垃圾处理场等)。

5.3.1.2 原料干燥晾晒场(房)地面应用水泥或石板等坚硬材料铺砌或使用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的涂料,地面应平坦,无积水;晾晒场地面应平整,无积水,并具有一定坡度以利于排水。

#### 5.3.2 半成品干燥晾晒场(房)

经日晒后直接食用的产品,其半成品应在围挡严密的干燥晾晒场(房)晾晒,配备防尘、防异物、防虫、防鼠设施。半成品应放置在晒盘或其他容器上,避免直接接触地面。

## 6 卫生管理

### 6.1 卫生管理制度

应符合 GB 14881—2013 中 6.1 的规定。

### 6.2 厂房及设施卫生管理

6.2.1 应符合 GB 14881—2013 中 6.2 的规定。

6.2.2 原料处理场和加工调配场在生产期间应每天清洁。

6.2.3 作业中产生的蒸汽,应采取有效措施排出室外。

6.2.4 生产用器具在生产期间应按规定清洗,并做到消毒晾干备用。

6.2.5 车间入口处应设置洗手消毒、干手设施与设备。

### 6.3 食品加工人员健康管理与卫生要求

#### 6.3.1 食品加工人员健康管理

应符合国家相关法律法规的要求。

### 6.3.2 食品加工人员卫生要求

6.3.2.1 应符合 GB 14881—2013 中 6.3.2 的规定。

6.3.2.2 工人下腌制池取腌制物或在池边工作时,应穿着清洁的防水衣裤及鞋;所使用的防护设备也应保持清洁。

### 6.4 虫害控制

应符合 GB 14881—2013 中 6.4 的规定。

### 6.5 废弃物处理

应符合 GB 14881—2013 中 6.5 的规定。

### 6.6 工作服管理

应符合 GB 14881—2013 中 6.6 的规定。

## 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—2013 中 7.1 的规定。

### 7.2 食品原料

7.2.1 应符合 GB 14881—2013 中 7.2 的规定。

7.2.2 新鲜果蔬采摘后应根据工艺需要及时进行处理,如冷藏、腌制、干燥等。

7.2.3 果胚的加工应按本标准相关条款执行。

### 7.3 食品添加剂

7.3.1 应符合 GB 14881—2013 中 7.3 的规定和 GB 2760 的相关规定。

7.3.2 应根据国家相关标准的规定及具体产品的生产工艺,制定食品添加剂的使用操作规程。添加过程中应实行双人管理,一人称量,一人复核,共同投料,并做好记录。

7.3.3 应建立食品添加剂生产使用台帐,登记食品添加剂的领用数量、使用数量、结存数量等信息。

### 7.4 食品相关产品

应符合 GB 14881—2013 中 7.4 的规定。

## 8 生产过程的食物安全控制

### 8.1 产品污染风险控制

应符合 GB 14881—2013 中 8.1 的规定。

### 8.2 生物污染的控制

#### 8.2.1 一般要求

应符合 GB 14881—2013 中 8.2 的规定。

### 8.2.2 清洁和消毒

新鲜果蔬或果胚应根据工艺需要使用清水漂洗干净;如以漂烫进行前处理,水温应在 80 ℃以上,持续时间可根据果蔬品种及成熟度等而定。

### 8.2.3 食品加工过程的微生物监控

蜜饯加工过程的微生物监控可参照附录 A。

## 8.3 化学污染的控制

应符合 GB 14881—2013 中 8.3 的规定。

## 8.4 物理污染的控制

应符合 GB 14881—2013 中 8.4 的规定。

## 8.5 包装

8.5.1 应符合 GB 14881—2013 中 8.5 的规定。

8.5.2 应根据生产需要设置金属检测装置,并保持有效运作。

## 9 检验

9.1 应符合 GB 14881—2013 中第 9 章的相关规定。

9.2 生产中应根据工艺需要检查盐度、糖度、酸度、水分、温度等,确保产品品质。

## 10 食品的贮存和运输

应符合 GB 14881—2013 中第 10 章的相关规定。

## 11 产品召回管理

应符合 GB 14881—2013 中第 11 章的相关规定。

## 12 培训

应符合 GB 14881—2013 中第 12 章的相关规定。

## 13 管理制度和人员

应符合 GB 14881—2013 中第 13 章的相关规定。

## 14 记录和文件管理

应符合 GB 14881—2013 中第 14 章的相关规定。

## 附录 A

## 蜜饯加工过程的微生物监控程序指南

A.1 蜜饯加工过程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 蜜饯加工过程微生物监控要求

监控项目		建议取样点	建议监控微生物指标	建议监控频率	建议监控指标限值
环境的微生物监控	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	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	每月至少一次	结合生产实际情况确定监控指标限值
	加工区域内的环境空气	靠近裸露产品的位置	菌落总数、霉菌	每月至少一次	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		生产线末端待包装产品	菌落总数、大肠菌群	每月至少一次	结合生产实际情况确定监控指标限值

A.2 微生物监控指标不符合情况的处理要求:各监控点的监控结果应当符合监控指标的限值并保持稳定,当出现轻微不符合时,可通过增加取样频次等措施加强监控;当出现严重不符合时,应当立即纠正,同时查找问题原因,以确定是否需要微生物监控程序采取相应的纠正措施。