

DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/005—2014

食品安全地方标准 方便菜肴

2014 - 10 - 09 发布

2015 - 01 - 01 实施

江苏省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准系首次发布。

本标准附录A中表述为“宜”的条文为推荐性条文。

食品安全地方标准

方便菜肴

1 范围

本标准适用于预包装方便菜肴。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所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。

3 术语和定义

3.1 方便菜肴

以果蔬及其制品或/和豆类及其制品、食用菌及其制品、禽蛋及其制品、畜禽肉及其制品、水产及其制品为主要原料进行拼配，配以或不配以调味料，经预处理、加工烹制、冷链贮运、开袋即食或经过简单加热即可食用的预包装食品。

注：主要原料是指单一原料添加量不少于50%的原料（水除外）。

3.2 果蔬方便菜肴

以蔬菜、水果及其制品为主要原料制成的方便菜肴。

3.3 豆制品方便菜肴

以豆类及其制品为主要原料制成的方便菜肴。

3.4 食用菌方便菜肴

以食用菌及其制品为主要原料制成的方便菜肴。

3.5 禽蛋方便菜肴

以禽蛋及其制品为主要原料制成的方便菜肴。

3.6 畜禽肉方便菜肴

以鲜、冻畜禽肉、畜禽副产品及其制品为主要原料制成的方便菜肴。

3.7 水产方便菜肴

以鲜、冻鱼类、甲壳类、头足类等动物性水产品、藻类及其制品为主要原料制成的方便菜肴。

3.8 其他方便菜肴

由上述多种原料拼配加工而成的方便菜肴。

4 应用原则

- 4.1 食品生产和加工者应采取控制措施，使方便菜肴中污染物、真菌毒素、致病菌达到最低水平。
- 4.2 对已有食品安全国家标准或者江苏省食品安全地方标准的食品应执行其标准。
- 4.3 不同类型方便菜肴应符合 GB 2761、GB 2762 相应的规定。

5 技术要求

5.1 原辅材料及包装材料要求

原辅材料与包装材料应符合国家有关规定及相关标准要求。

5.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检 验 方 法
色泽	具有方便菜肴应有的色泽。	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和有无杂质情况。按方便菜肴包装或标签上标明的食用方法处理后嗅闻和品尝，检查其气味和滋味。
气味与滋味	具有方便菜肴应有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	具有方便菜肴应有的组织形态。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

5.3 理化指标

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
食盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 3.5	GB/T 12457
固形物 ^a ，g/100g	≥ 标签明示的固形物含量	GB/T 10786
^a 适用于含汤汁的菜肴。		

5.4 污染物限量

- 5.4.1 果蔬方便菜肴、豆制品方便菜肴、食用菌方便菜肴、禽蛋方便菜肴、畜禽肉方便菜肴、水产方便菜肴的污染物限量应符合 GB 2762 相应食品类别（名称）项下的限量指标。
- 5.4.2 其他方便菜肴的污染物限量应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.17

5.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761相应食品类别项下的规定。

5.6 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案及限量				检测方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	1	10 CFU/g	100 CFU/g	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 平板计数法
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^a	5	0	0/25g	—	GB/T 4789.36
副溶血性弧菌 ^b	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
^a 适用于含牛肉及其制品的方便菜肴。 ^b 适用于含水产品及其制品的方便菜肴。 ^c 适用于含畜禽肉及其制品的方便菜肴。					

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂的质量要求应符合相应的国家食品安全标准和有关规定。

6.2 方便菜肴中使用的食品添加剂应为 GB 2760-2011“表 A.2 可在各类食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单”中的食品添加剂，但不得添加防腐剂。

7 加工操作规范

方便菜肴加工操作规范应符合 GB 14881 和本标准附录 A 的相关规定。

8 其他

8.1 方便菜肴标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家有关规定，并在包装上标注烹饪方式、主要原料的百分含量。含汤汁的方便菜肴标注“固形物含量”。

8.2 食品生产和加工者应依据工艺特点制定各类方便菜肴保质期。

附 录 A
(规范性附录)
加工操作规范

A.1 选址及厂区环境

A.1.1 厂区应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上。

A.1.2 厂区内不宜设置圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域，难以避开时应设计必要的防范措施，并与生产加工场所距离25m以上。

A.2 厂房和车间

A.2.1 厂房与加工车间应合理划分作业区，实施有效的分离或分隔。设置与供应品种和数量相适应的粗加工场所和半成品、成品制作场所、冷却间及食品贮存、更衣、容器用具清洗消毒、清洁工具存放场所等。

A.2.2 各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局。

A.3 设备

A.3.1 应根据工艺技术要求采用符合食品安全要求和满足产品制作要求的设备。杀菌设备应具备相应的技术参数，如温度、时间的指示装置。

A.3.2 应配备食品快速冷却的设施设备（如真空冷却机和/或冷却专间）。快速冷却设备数量、容量及技术参数应能满足生产加工工艺和食品安全的需要。

A.3.3 应配备分别用于成品贮存和运输的冷藏设备。冷藏设备数量、容量及其技术参数应满足生产加工工艺和食品安全的需要。冷藏设备应具有温度显示装置。

A.4 原料和包装材料

A.4.1 原料

A.4.1.1 采购的食品、食品添加剂及食品相关产品等应符合国家有关食品安全标准和规定要求。

A.4.1.2 采购食品、食品添加剂及食品相关产品的索证索票、进货查验和采购记录行为应符合相关规定。

A.4.1.3 禁止使用有安全隐患的食品或原料。

A.4.2 包装材料

A.4.2.1 包装材料必须卫生、无毒、无害，并符合相应的标准和有关规定。

A.5 生产过程的食品安全控制

A.5.1 半成品加工

A.5.1.1 食品原料在使用前应洗净，畜禽肉类原料、水产类原料、植物性食品原料应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒。

A.5.1.2 加工过程中发现食品腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、掺杂等情况的，不得使用。

A.5.1.3 粗加工处理好的成品应分区码放整齐，隔墙离地存放。

A.5.1.4 畜禽肉类、水产类半成品的调理预制工序宜在10℃以下条件下进行。易腐半成品宜在4℃以下暂存。

A.5.1.5 经调理、腌制、盐渍和上浆后的半成品应及时放入冷藏或冷冻库中保存，运输时采取冷藏或冷冻运输。

A.5.1.6 加工后的半成品从冷藏到使用时间应不超过48hr。

A.5.2 成品加工

A.5.2.1 加工前应检查半成品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

A.5.2.2 宜按照工艺规程，采取有效的杀菌工艺，并记录杀菌温度、时间等参数。

A.5.2.3 无后杀菌工艺的方便菜肴经熟制加工后，应在专用设施设备内快速冷却，在2hr内将食品中心温度降到10℃以下。采用后杀菌工艺的方便菜肴，熟制加工后应在专用设施设备内快速冷却，在3hr内将中心温度降至20℃以下。应测量并记录每批冷却后方便菜肴的中心温度。

A.5.2.4 方便菜肴成品冷却专间、成品制作专间应专用，不得放置半成品、生食品等易造成交叉污染的物品，工具、容器应专用，并应定期清洗消毒。

A.6 检验

A.6.1 应具有独立行使权力，与生产能力相适应的的检验部门。

A.6.2 配备具有相应资质的专职检验人员。

A.6.3 配备与方便菜肴及其原料检验项目相适应的检验设备和设施。

A.7 贮存和运输

A.7.1 方便菜肴应在10℃以下贮存。

A.7.2 方便菜肴运输车辆应保持清洁，每次运输食品前后应进行清洗消毒。产品运输车辆应配备符合条件的冷藏装置，运输过程中方便菜肴的中心温度向上波动不超过2℃。

A.8 管理机构和人员

A.8.1 应建立食品安全管理机构，管理本单位食品安全工作。

A. 8.2 管理机构应配备专职的管理人员，管理人员应了解食品安全的基本原则和操作规程，能够判断潜在的危險，采取适当的纠正和预防措施。
