

DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/XXXX—XXXX

食品安全地方标准 麻虾酱生产卫生规范

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江苏省卫生健康委员会 发 布

前 言

本标准系首次发布。

食品安全地方标准

麻虾酱生产卫生规范

1 范围

本标准规定了麻虾酱生产过程中原料采购、验收、预处理、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、设备、人员的基本要求和和管理准则。

本标准适用于麻虾酱的生产。

2 术语和定义

GB 14881中的术语和定义适用于本标准。

2.1 麻虾

麻虾，是糠虾目(*Mysidacea*)糠虾科(*Mysidae*)新糠虾属(*Neomysis*)虾类的俗称。主要分布于江苏沿海咸、淡水交汇处海域。

2.2 麻虾酱

以鲜（冻）麻虾为主要原料，添加调味料，未经发酵，经熟制、杀菌等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 应符合 GB 14881 的相关规定。

4.2 麻虾酱生产一般包括原料验收、原料预处理、配料、熬制、冷却、灌装、杀菌、包装、贮存等工序，各工序生产场所面积应满足生产需要。

4.3 麻虾酱生产作业区划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区。清洁作业区包括冷却间、灌装间，其余生产场所可根据工艺和卫生控制需要，分为准清洁作业区和一般作业区。

4.4 原料麻虾应设置相应的冷藏（0℃~4℃）库、冷冻（-18℃以下）库。

4.5 原料和成品存放场所（库）应分开设置。

5 设施与设备

5.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

5.2 原料麻虾预处理应配备适宜的清洗挑拣工具，工作台面上方应配备照明灯，照度(Em)不低于 300Lx。

5.3 熬制、杀菌等有蒸汽、油烟或异味的生产区域应设置有效的机械排风设备。

5.4 内包装容器在灌装前需要清洗、消毒的，应配备相应的清洗、消毒设施。

5.5 杀菌设备应符合杀菌工艺要求；杀菌锅应符合国家规定的压力容器相关标准。

5.6 接触产品及其原料的设备、容器和用具的设计与制造应易排水、易清洁、易消毒和易维护。设备和工器具应平整光滑，避免明显的内角、凸起、缝隙或裂口，防止物料或灰尘黏附。

6 卫生管理

6.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

6.2 专用容器应有明显的标识，不同加工阶段的物料容器不应相互混用。

6.3 应制定废弃的原辅料包装物及加工过程中分拣出的废弃物的存放和处置制度，废弃物应及时有效处理，防止对产品及其原料、产品及其原料接触面、供水及地面造成污染。

7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品管理

7.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

7.2 原料麻虾应来自符合国家相关标准要求的水域。

7.3 原料麻虾应新鲜、清洁，无杂质、无污染、无腐烂变质、无异味，符合 GB 2733 的要求；其他辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

7.4 原料麻虾应由专人进行感官检验，检验合格后方可使用。原料验收时还应查验麻虾的来源、捕捞时间、运输条件等。

7.5 食品添加剂应符合相应食品安全国家标准的要求，使用应符合 GB 2760 的规定。

7.6 加工过程中所用冰的制造、破碎、运输、贮存应在卫生条件下进行；用于盛放、运输、贮存的容器应易于清洗，避免污染。

8 生产过程的安全控制

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 应根据麻虾酱的产品特性和工艺要求，开展生产过程的危害分析，明确关键控制点并建立相应的食品安全控制措施。宜将原料采购验收、原料预处理、熬制、冷却、灌装、杀菌等工艺或岗位设置为关键控制点。

8.2 生物性污染的控制

8.2.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

8.2.2 新鲜麻虾捕捞后宜加冰保存或冷藏运输，冷藏温度应控制在 0℃~4℃。新鲜麻虾在捕捞后应及时加工处理，不能及时加工的应尽早冷冻贮存。

8.2.3 冷冻麻虾使用前应先进行解冻，企业应制定相应的解冻规程，严格控制解冻时间和温度，可采用室温下自然解冻、流水解冻或冷藏解冻。解冻后的麻虾应及时加工，未及时加工的，不得复冻用于麻虾酱的生产。

8.2.4 灌装用空瓶、盖等包装物应满足食品安全要求，必要时应进行清洗、消毒。

8.2.5 应对清洁作业区空气进行消毒，并建立相应的消毒制度。

8.2.6 应制定杀菌工艺规程，对杀菌温度、压力和时间进行控制和监控，并应有相应的杀菌参数的记录或图表。

8.2.7 灌装时应严格执行杀菌工艺规程，控制最大装罐量、顶隙、装罐温度等，并注意保持封口处的清

洁。灌装密封后的半成品应在 2h 内进行杀菌。

8.3 化学性污染的控制

应符合GB 14881的相关规定。

8.4 物理性污染的控制

8.4.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

8.4.2 原料预处理时应采取适当的方式挑拣出原料麻虾中的沙石、铁丝、铁钉等物理危害性杂物，并做好监控，防止金属或其他外来杂物混入。

8.4.3 灌装前应对空瓶进行检查，确保瓶内清洁无异物，瓶口无破损。

8.4.4 应严格按照杀菌工艺规程进行冷却，并控制瓶内外的温差，防止发生跳盖、破瓶等现象，直至容器内中心温度冷却到 40℃以下。

8.5 包装过程的管理

8.5.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

8.5.2 产品包装应使用耐腐蚀、密封性良好的包装材料。封口应严密、不漏气。

8.5.3 在产品杀菌后外包装前，应检查包装容器的密封状态、是否存在正常视力可见的异常形态，如：漏气、裂痕、进水、内容物变色等，检验合格后方可进行外包装。

9 检验

应符合 GB 14881 的相关规定。

10 食品的贮存和运输

应符合 GB 14881 的相关规定。

11 食品召回及追溯管理

应符合GB 14881的相关规定。

12 人员培训

12.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

12.2 原料采购验收人员、封口操作人员、杀菌操作人员应经过技术培训后方可上岗。

12.3 原料采购验收人员应了解麻虾的感官特性，具备感官鉴别的能力。

13 记录和文件管理

应符合GB 14881的相关规定。

《食品安全地方标准 麻虾酱生产卫生规范》编制说明

(征求意见稿)

一、任务来源及简要起草过程

(一) 任务来源

《食品安全地方标准 麻虾酱生产卫生规范》列入 2022 年江苏省食品安全地方标准制定计划项目，由盐城市疾病预防控制中心（盐城市卫生监督所）和南通市卫生监督所共同承担标准的起草工作。项目编号：JSSPDB—2022—001。

(二) 简要起草过程

在标准起草过程中，项目承担单位广泛收集国内外与麻虾酱相关的文献、标准等技术资料，在全省开展麻虾酱生产企业实地调研，并收集样品对技术指标进行验证分析，向监管部门、检验机构和生产加工企业、行业协会等征询本标准的意见和建议。整理汇总相关资料和数据，形成标准初稿，多次组织召开专家研讨会，邀请相关领域专家对标准内容进行研讨、论证，明确标准适用范围、术语和定义以及各项技术要求，对标准文本和编制说明进行修改完善。经江苏省食品安全地方标准审评委员会技术专家会议审查通过后，整理完成征求意见稿。

二、麻虾酱的基本情况

麻虾酱是我国江苏沿海地区传统的水产调味品。原料为我国江苏沿海咸、淡水交汇处海域的麻虾，是糠虾目（*Mysidacea*）、糠虾科（*Mysidae*）、新糠虾属（*Neomysis*）虾类的俗称，皮薄质软，因其个头长不大，小如芝麻而得名。麻虾酱是以麻虾为主要原料，添加调味料，经熟制、杀菌等工艺加工而成，其加工过程不需要发酵工艺，因此不同于传统虾酱。在盐城、

南通等地自古就有吃麻虾的地方传统，民间相传“好菜一桌，不及麻虾一吮”之说，堪称“中华一绝”。

麻虾酱在食品分类中属于水产调味品，同时具备水产制品和调味品两类产品的属性。《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)等食品安全国家标准缺乏针对麻虾酱食品安全风险点控制的相关规定。本标准的制定有利于规范企业生产加工行为，提高麻虾酱产品质量和安全，促进地方特色产业良性发展。

三、标准主要技术内容及依据

本标准规定了适用范围、术语和定义、选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理、食品原料、食品添加剂和食品相关产品管理、生产过程食品安全控制、检验、食品的贮存和运输、产品召回及追溯管理、人员培训、记录和文件管理的基本要求和准则。对于《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中已有的内容直接引用，通用条款均按照 GB 14881 的相关规定执行，特殊条款根据麻虾酱生产工艺实际制定，对于麻虾酱生产的特殊工艺要求做了特别规定。

需要特别说明的内容有：

(一) 标准适用范围

本标准规定了麻虾酱生产过程中原料采购、验收、预处理、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、设备、人员的基本要求和准则，适用于麻虾酱的生产。

(二) 术语和定义

“麻虾”主要分布于江苏沿海咸、淡水交汇处海域，根据实际调研情况和物种鉴定结果，本标准将麻虾定义为糠虾目 (*Mysidacea*) 糠虾科 (*Mysidae*) 新糠虾属 (*Neomysis*) 虾类的俗称。麻虾酱以麻虾为主要原料

生产，实际加工过程不需要发酵，本标准故将“麻虾酱”定义确定为“以鲜（冻）麻虾为主要原料，添加其他调味辅料，未经发酵，经熟制、杀菌等加工而成的水产调味品。”

（三）设施与设备

由于麻虾体型较小，捕捞后易夹杂水草、小鱼、石子等杂物，预处理需对麻虾进行清洗挑拣，因此本标准规定应配备适宜的清洗挑拣工具。同时由于挑拣麻虾需要保障充足的光线，根据现场调研测量，提出并应配备照明灯，保证工作台面照度（Em）不低于 300Lx。麻虾酱生产过程会产生较为浓烈的气味，且麻虾酱在熬制和杀菌工序中会产生大量水蒸气，因此本标准规定了熬制、灌装、杀菌等场所应设置有效的机械排风设备。杀菌设备属于特种设备，参考 GB 8950 的相关要求，本标准规定杀菌设备应符合杀菌工艺要求，杀菌锅应符合国家规定的压力容器相关标准。

（四）食品原料、食品添加剂和食品相关产品管理

由于原料的品质是麻虾酱生产的关键，因此本标准对原料麻虾的来源、要求、验收条件等作出明确规定。同时要求食品添加剂的使用符合 GB 2760 的规定。

（五）生产过程的食物安全控制

我省麻虾酱生产以小型企业为主，实际监控能力和状态差别较大，因此本标准仅对环境、过程监控等制定原则要求，未对 GB 14881 中附录 A 作具体要求，也不强制要求采用 HACCP 控制。企业应根据麻虾酱的产品特性和工艺要求确定危害预防措施，标准建议将原料采购验收、原料预处理、熬制、冷却、灌装、杀菌等工艺或岗位设置为关键控制点。

杀菌工艺是保证麻虾酱食品安全的关键环节，参考 GB 8950 相关要求，标准规定企业应制定杀菌工艺规程，对杀菌温度、压力和时间进行控制和监控，并应有相应的杀菌参数的记录或图表。

考虑到麻虾体型很小，保存运输过程中容易腐败变质，标准规定新鲜原料麻虾宜加冰保存或冷藏运输，冷藏温度应控制在 0℃~4℃；对于冷冻原料，企业应制定相应的解冻规程，严格控制解冻时间和温度，及时加工。

三、与我国有关法律法规和其他标准的关系

本标准参考借鉴了国际食品法典委员会（CAC）制定的《食品卫生通用规范》（CAC/RCP 1—1969 Rev.4—2003）和《水产及水产加工品操作规范》（CAC/RCP 52—2003）中的相关规定，国际上没有针对“麻虾酱”或“水产调味品”制定相关卫生操作规范。

项目组充分查阅、梳理和分析了我国与麻虾酱相关现行有效的标准、规范要求，与本标准相关的食品安全国家标准主要有：《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881—2025）、《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》（GB 20941—2016）、《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》（GB 8950—2016）、《食品安全国家标准 水产调味品》（GB 10133—2014）。本标准在起草过程中对上述标准的相关规定进行了吸收、引用和参考，同时结合麻虾酱生产实际情况，增加了麻虾酱生产过程中的特殊工艺要求规定。

四、其他需要在网上公开说明的事项

无。