

ICS 65.020

B 31

备案号: 21531-2007

DB

北京市地方标准

DB11/T 506—2007

蔬菜初加工生产技术规程

Technological standards for preparing vegetables

2007-11-22 发布

2008-02-01 实施

北京市质量技术监督局 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 蔬菜初加工生产场库要求	1
4.1 加工企业场地环境	1
4.2 加工车间	1
4.3 仓贮库	2
5 生产管理控制	2
5.1 卫生控制	2
5.2 仓贮库的管理	2
5.3 人员管理	2
5.4 检验管理	2
6 蔬菜初加工生产技术	2
6.1 进货检验	2
6.2 预冷	2
6.3 修整与分级	2
6.4 产品包装	2
6.5 运输	3
6.6 贮藏	3
附录 A	4

前 言

为规范北京市蔬菜初加工配送企业生产条件及生产技术,使上市蔬菜产品达到优质、企业达到高效,特制定蔬菜初加工生产技术规程。

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由北京市农业局提出。

本标准由北京市农业标准化技术委员会种植业分会归口。

本标准起草单位:北京市农业技术推广站、北京市农业局蔬菜处、北京天安农业发展有限公司。

本标准主要起草人:张丽红、孙奂明、郑淑芳、司力珊、王永泉、林源。

蔬菜初加工生产技术规程

1 范围

本标准规定了蔬菜初加工生产场库要求、生产管理控制和蔬菜初加工生产技术的要求。
本标准适用于北京地区蔬菜初加工配送企业。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 3095 环境空气质量标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718-2004 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 18406.1 农产品安全质量 无公害蔬菜安全要求

GB 50072 冷库设计规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

初加工蔬菜 preparing vegetables

初加工蔬菜是指经过修整、切分或清洗的蔬菜。

3.2

预冷 pre-cooling

预冷是指收获后的产品尽快冷却至适于贮运温度的过程。

4 蔬菜初加工生产场库要求

4.1 加工企业场地环境

4.1.1 宜建在蔬菜生产基地附近，交通、生活、通讯便利的地方。

4.1.2 所处的环境空气质量符合 GB 3095 中规定的二级标准要求。

4.1.3 应建在距垃圾场、畜牧场、医院、粪池 100m 以外，距交通主干道 20m 以外，远离排放“三废”的工业企业。

4.2 加工车间

4.2.1 设计与建造

设计合理，建造应符合 GB 14881 中规定的标准要求。

4.2.2 加工间的布局及设施

4.2.2.1 加工区与生活区和办公区隔离。

4.2.2.2 按照产品的加工进程顺序布局，使产品加工从不清洁的环节向清洁环节过渡。原料处理和加工包装区域应隔离。

4.2.2.3 生产直接用水、冲洗加工设备和厂房用水应达到 GB 5749 的要求。

4.2.2.4 根据产品要求策划加工车间的温度，保持在 10℃—20℃，采光、通风良好。

4.2.2.5 车间内的操作台、传送带、运输车、工器具应当用无毒、耐腐蚀、不生锈、易清洗消毒、坚固的材料制作，材质应符合有关食品卫生标准要求。设备的安装要符合整个生产工艺布局的要求，便于生产过程的卫生管理、日常维护和清洁。

4.2.2.6 更衣室应与车间相连。个人衣物、鞋要与工作服、靴分开放置。保持良好的通风和采光，室内可以通过安装紫外灯或臭氧发生器对室内的空气进行灭菌消毒。

4.2.2.7 车间入口处应设置与车间内人员数量相适应的洗手消毒设施。

4.3 仓贮库

4.3.1 应有满足蔬菜存放温度要求的多个冷藏库。

4.3.2 冷藏设施的设计和建造应符合 GB 50072 的要求。

4.3.3 包装材料库要清洁、干燥，具有防蝇虫和防鼠设施，内外包装材料应分开放置，材料堆垛与地面、墙面要保持一定的距离，并加盖防尘罩。

5 生产管理控制

5.1 卫生控制

5.1.1 生产区的环境卫生要达到 GB 14881 食品企业通用卫生规范的要求。

5.1.2 定期对加工、包装场地、仓贮库、加工工具、设备、运输工具等进行清洗消毒。

5.1.3 清洁消毒药品存于固定场所并由专人负责管理。

5.1.4 加工人员要保持个人卫生，上岗前和每年度均进行健康检查，取得健康证明后方能上岗。加工、包装场所不准吸烟和随地吐痰，不得在加工和包装场所用餐、堆放与加工无关的物品。

5.1.5 加工后的下料和废弃物应及时从车间运出并妥善处理。

5.2 仓贮库的管理

专人负责，根据产品适宜的贮藏温、湿度存放，库内配有温度计及自动温度记录装置。每天做好冷库温湿度管理记录。

5.3 人员管理

5.3.1 制定岗位责任制，岗位加工人员要相对固定。

5.3.2 上岗前应经过生产培训，使其掌握加工技术和操作技能，确保员工认识到其活动对实现安全食品的相关性、重要性及岗位中的作用。

5.4 检验管理

5.4.1 检验员受过专业培训后方可上岗。

5.4.2 仪器设备应按规定定期校准并有记录。

5.4.3 对检验不合格的应按“农产品质量安全法”的要求进行处理并及时反馈，进行原因分解，采取纠偏措施。

5.4.4 检验机构对产品质量具有否决权。

5.4.5 有完整、准确、规范的检验记录和报告，保存 1 年以上。

6 蔬菜初加工生产技术

6.1 进货检验

6.1.1 明确产品来源，进货前应掌握原料生产的相关信息。

6.1.2 安全检验按 GB 18406.1 的试验方法和检测规则进行。

6.1.3 外观品质应具有本品种固有形状，无畸形；色泽正常、成熟度适宜；无病虫害及其它机械伤害。

6.2 预冷

验质后，根据蔬菜特点采取适宜的预冷方式尽快预冷。

6.3 修整与分级

6.3.1 预冷前或预冷后，根据蔬菜特性进行修整，剔除畸形、病、虫等不合格菜。

6.3.2 根据蔬菜特性（长度、重量或直径）进行分级。

6.4 产品包装

6.4.1 根据蔬菜特点选用不同材料、不同规格大小的包装。

6.4.2 包装材料应无毒，利于产品保鲜和保护。

6.4.3 包装上的标签应遵循 GB 7718-2004 的基本要求。

6.5 运输

6.5.1 根据蔬菜特点、季节选用适宜的运输工具。

6.5.2 蔬菜运送和装卸车时要防止产品受到机械损伤。

6.5.3 运输车应保持干净、整洁，定期进行清洗、消毒。

6.6 贮藏

根据蔬菜品种不同分别控制适宜的温、湿度。

附录 A

(资料性附录)

部分蔬菜适宜贮藏的温、湿度

表 A.1 部分蔬菜适宜贮藏的温、湿度

品种	贮藏适宜温度 °C	贮藏适宜湿度 %
黄瓜	10-13	90
番茄(绿熟果)	10-13	90
甜椒	10-12	85-90
辣椒	9-12	85-90
茄子	10-12	85-90
菜豆	7-9	90-95
南瓜	10-15	70-75
西葫芦	10-15	70-75
苦瓜	13	95
冬瓜	10	70-75
生菜	0	95-100
油菜	0	95-100
大白菜	0	95
白萝卜	0	95
胡萝卜	0-2	90-95
土豆	1-3	80-90
洋葱	0-3	65
紫甘蓝	0	95
蒜薹	0	95
奶白菜	0	95-100
甘蓝	0	95-100
菜花	0-2	90-95
菠菜	0	95-100
韭菜	0	95
荷兰豆	0	95-98
球茎茴香	0	95-98
芹菜	0-1	90-95
大葱	0-1	80-85
大蒜	-1- -4	60-70
生姜	15-20	90-95