

DBS 62

甘肃省食品安全地方标准

DBS 62/004-2020

食品安全地方标准

当归生产卫生规范

2020-12-03 发布

2021-01-01 实施

甘肃省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准由甘肃省卫生健康委员会归口并提出。

本标准起草单位：甘肃中医药大学、甘肃省疾病预防控制中心、甘肃陇萃堂营养保健食品股份有限公司、甘肃省药品检验研究院。

本标准主要起草人：晋玲、吴国泰、魏琳琳、朱田田、何微微、冯新昌、马中森、王兴国、崔琴、王亚丽、丁小全、胡萍、刘东玲、李拥军、马中森、何晓军、宋平顺、杨平荣、李应东。

食品安全地方标准

当归生产卫生规范

1 范围

本标准规定了当归的采收、加工、选址及厂区环境、厂房和车间、生产设施与设备、卫生管理、食品添加剂、生产过程食品安全控制、包装、贮存和运输等。

本标准适用于甘肃境内当归的生产。

2 术语和定义

GB 14881中的术语和定义适用于本标准。

2.1 当归

伞形科植物当归[*Angelica sinensis* (Oliv.) Diels]的干燥根。

3 采收

3.1 采收期

秋季，当归叶片开始枯黄时即可采收，通常在10月下旬霜降节气至土壤冻结前为宜。

3.2 采收方式

选择晴好天气，先割去地上茎叶，经太阳曝晒3~5天后开始采挖，采挖时要避免断根或漏挖。刚挖出的当归质脆易断，应力求保持根系完整，在田间翻晒半日，抖去泥土，待归身发软后运回加工。

4 加工

4.1 基本原则

应剔除病、虫及损伤的当归。根头向上，摊开，置于通风处晾晒至含水量为20%~40%，晾晒温度不宜超过40℃。

4.2 当归加工

4.2.1 清洗

冲洗当归，去除表面泥土杂质，防止当归表皮破损。

4.2.2 揉搓与晾晒

清洗后的当归，手工捋顺根条摊开晾晒。边揉搓边晾晒，将其枝根收拢塑形，置于通风处晾晒至不易折断为止。

4.3 切制加工

4.3.1 闷润

干燥的当归用水多次喷淋并翻动使其软化。

4.3.2 切制

晾至当归根条表皮无残余水分后切制。

4.3.3 干燥

4.3.3.1 阴干

将切制后当归放置在没有阳光直射的条件下进行自然干燥。

4.3.3.2 晒干

将切制后当归放置在太阳光下进行自然干燥，避免强光直射。

4.3.3.3 烘房或太阳房干燥

将切制后当归置于35℃~40℃的烘房或太阳房中烘干。

5 选址及厂区环境

5.1 选址

5.1.1 企业选址不应在居民生活区或居民聚集区，不应为地下室等采光和通风不良的场所。

5.1.2 生产场所应选择对食品无显著污染，四周无有害气体及废弃物、烟尘、粉尘、放射性物质及其他扩散性污染源（或不能有效清除污染源）的区域及地址；附近不得有开放性污染源如旱厕、粪坑、暴露的垃圾场、污水池等。

5.1.3 厂区周围不宜有虫害大量孳生的潜在场所。

5.2 厂区环境

5.2.1 当归生产加工企业应随时保持厂区、车间等清洁卫生。

5.2.2 厂区应合理布局，各功能区域划分明显，并有适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。

6 厂房和车间设计和布局

生产车间根据生产过程对清洁程度的要求，分为准清洁作业区（包括内包装材料消毒间或设施、缓冲间、干燥及粉碎）、清洁作业区（包括切片、暂存及内包装间）、一般作业区（包括原辅料仓库、外包装间、成品仓库）。各区之间应防止交叉污染，清洁作业区应为独立间隔，分别设置人员通道及物料运输通道。一般作业区应与其他作业区域分隔。

7 生产设施与设备

7.1 设施

7.1.1 厂房照明设施应能满足生产和作业需要的光源和亮度。

7.1.2 成品存放库应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施。

7.2 设备

7.2.1 当归生产加工中使用到的干燥设备、切片机及其他用具，应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制作，易于清洁和保养。

7.2.2 所有生产设备应从设计和结构上避免零件、金属碎屑、润滑油、或其他污染因素混入当归中，并应易于清洁消毒、易于检查和维护。

7.2.3 设备的保养和维修应建立设备保养和维修制度，加强设备的日常维护和保养，定期检修，及时记录。

8 卫生管理

8.1 卫生管理制度

卫生管理制度应包括人员、生产卫生、生产环境、设备及工器具、清洁消毒、废弃物处理等方面，卫生管理制度应能保证执行。

8.2 厂房及设施卫生管理

每日或每班次生产完毕，生产、包装、贮存等设备及工器具、生产用管道、裸露食品接触表面等应进行清洁消毒。车间内通风设备、空调及滤网应定期清洁。

8.3 虫害控制

厂区应制定虫害控制制度，其内容还应包括绿化区域、生活区域、办公区域等区域的虫害控制措施。

8.4 废弃物处理

每班次生产完毕，应将废弃物清除，并对废弃物存放设施进行清洗消毒。

9 食品原料和食品添加剂

9.1 食品原料

应建立原料控制程序，明确原料标准或卫生要求、采购与查验要求、记录与使用前复核要求等内容。原料应始终处于清洁、干燥的环境中，其外包装不得直接接触地面，拆袋、配料等作业过程中应注意防范外包装与地面、生产设备、容器等接触带来污染的风险。

9.2 食品添加剂

9.2.1 食品添加剂的使用、计算、称量等应由专人管理，应符合 GB 2760 的要求。

9.2.2 应有保证食品添加剂在配料过程中与其他物料充分混合的措施。

10 生产过程食品安全控制

食品安全控制包括原料采购、验收、加工、包装、贮存和运输等全部环节。

11 包装

应符合国家相关标准要求。

12 贮存

- 12.1 原料、食品添加剂和直接接触当归的包装材料应在适宜的条件下离地离墙储存以避免受到污染。
- 12.2 贮存时应保持干燥、通风、防污染，应存放于阴凉、干燥、避光、清洁、无异味的专用仓库中，并附加防潮、防蛀设备。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。

13 运输

- 13.1 运输用车辆必须清洁、干燥、无异味、无污染、通气性好；并定期清洁消毒。
 - 13.2 运输过程中应防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。
 - 13.3 装卸当归的容器应安全无害、清洁卫生，使当归有效隔离。
-