

DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/022—2023

食品安全地方标准 乌饭生产卫生规范

2023 - 12 - 29 发布

2024 - 06 - 29 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

乌饭生产卫生规范

1 范围

本标准规定了乌饭生产过程中原料采购、加工、包装、检验、贮存和运输等环节场所、设施、人员的基本要求和管理的准则。

本标准适用于预包装乌饭生产。

2 术语和定义

GB 14881界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

2.1 乌饭（乌米饭）

南烛树叶（又称乌饭树叶）经清洗、捣汁或打浆，将糯米和（或）粳米浸染、漂洗、沥水、包装后，经蒸煮（杀菌）等工艺加工而成的非即食预包装食品。

2.2 南烛树叶

系杜鹃花科越橘属南烛（*Vaccinium bracteatum* Thunb.）的树叶。

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 设计和布局

4.1.1 应符合GB 14881的相关规定。

4.1.2 根据乌饭生产工艺需要，应设置原料预处理、清洗、捣汁或打浆、浸染、漂洗、沥水、包装、蒸煮（杀菌）、贮存等工序。各工序生产场所面积应满足生产需要，原料预处理、包装、蒸煮（杀菌）工序的生产区域应分离。包装区、蒸煮（杀菌）区为准清洁作业区。

4.1.3 包装区应设置更衣、洗手、干手、消毒设施、空气消毒设施；必要时可设置鞋靴消毒设施。

4.1.4 非季节性生产企业，应配备必要的储存南烛树叶的冷藏仓库。

4.2 建筑内部结构与材料

4.2.1 应符合GB 14881的相关规定。

4.2.2 清洗、捣汁或打浆、浸泡、漂洗等区域地面应有适当坡度等措施确保排水通畅，防止积水。

5 设施和设备

5.1 设施

5.1.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

5.1.2 应在生产车间外设置废弃物临时存放设施，并有明显标识。存放南烛树叶渣的设施应加盖密闭并有明显标识。

5.1.3 贮存大米的仓库、乌饭成品仓库应阴凉、通风、干燥、卫生，并有防霉、防虫、防鼠、防雀等设施。

5.2 设备

5.2.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

5.2.2 浸染使用的容器、盛放半成品的容器应采用不锈钢等材质。

5.2.3 浸染、漂洗、沥水、蒸煮等工艺使用的设备应无死角，便于清洁和维护。

5.2.4 蒸煮设备如采用压力容器应安装温控仪和压力控制器。

6 卫生管理

6.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

6.2 易腐败的废弃物应日产日清，放置废弃物的容器应及时清洗、消毒。

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的相关规定。

7.2 食品原料

7.2.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

7.2.2 应对大米、南烛树叶原料供应商进行评估，选择合格供应商，并定期对供应商进行评价。

7.2.3 对采购的南烛树叶样品定期进行检测，感官鉴别和定期检测方法参考附录 A 的要求。

7.3 食品添加剂

7.3.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

7.3.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中大米制品的规定，不应使用着色剂类食品添加剂。

7.4 食品相关产品

7.4.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

7.4.2 蒸煮工艺所使用的内包装袋材质应稳定、无毒，耐蒸煮，符合高温加工要求。

8 生产过程食品安全控制

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 按照产品特性和工艺要求，应将原辅料（大米、南烛树叶）验收、浸染、包装、蒸煮（杀菌）、食品添加剂的使用等工艺或岗位设置为关键控制点。

8.2 生物污染的控制

- 8.2.1 应符合 GB 14881 的相关规定。
- 8.2.2 蒸煮工序的温度、压力、时间应满足工艺需求，以保证杀菌效果。
- 8.2.3 生产结束后，应对生产设备、设施、工器具、操作台等进行清洗、保洁。
- 8.2.4 包装区应定期清洗、消毒，防止积尘、凝水和微生物生长。

8.3 化学污染的控制

应符合GB 14881的相关规定。

8.4 物理污染的控制

- 8.4.1 应符合 GB 14881 的相关规定。
- 8.4.2 原料预处理阶段应采取适当方式对原料进行挑选、除杂等处理。

8.5 包装

- 8.5.1 应符合 GB 14881 的相关规定。
- 8.5.2 应使用密封性良好的包装材料，封口严密、不漏气。密封后的半成品应在 2h 内进行杀菌。

9 检验

- 9.1 应符合 GB 14881 的相关规定。
- 9.2 根据实际生产工艺需要开展，原料应符合 GB 2715-2015 中成品粮的规定，终产品应符合附录 B 的规定。

10 产品的贮存和运输

应符合GB 14881的相关规定。

11 产品召回管理

应符合GB 14881的相关规定。

12 培训

应符合GB 14881的相关规定。

13 管理制度和人员

- 13.1 应符合 GB 14881 的相关规定。
- 13.2 南烛树叶的采购人员、仓库验收员，应了解南烛树叶的感官特性，具备感官鉴别的能力。

14 记录和文件管理

应符合GB 14881的相关规定。

附 录 A
(规范性附录)
南烛树叶质量要求

A.1 感官要求

南烛树叶(杜鹃花科越橘属南烛 *Vaccinium bracteatum* Thunb.) 应新鲜、清洁, 无杂质、无污染、无腐烂、无异味。

性状鉴别: 常绿灌木或小乔木, 高2-9米, 多分枝, 老枝紫褐色。叶长椭圆形至披针形, 长2.5-6cm, 宽1-2.5cm, 两端尖锐, 边缘有稀疏的细锯齿, 多向外反卷。叶片平坦有光泽, 嫩叶为浅黄至浅红色, 成熟叶片为绿色。叶脉明显凸起, 叶柄短而不明显。

图A.1 南烛树及树叶



A.2 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中叶类蔬菜的规定。

A.3 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763中叶菜类蔬菜的规定。

附 录 B
(规范性附录)
乌饭质量要求

B.1 感官要求

感官要求应符合表B.1的规定。

表B.1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有乌饭应有的色泽，有光泽，色泽均匀一致	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。按标签上标明的食用方法处理后嗅其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有乌饭应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有乌饭应有的粒状形态，软硬适度，无正常视力可见外来异物	

B.2 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中谷物及其制品的规定。

B.3 微生物限量

微生物限量应符合GB 29921中粮食制品的规定。

B.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中大米制品的规定。