



中华人民共和国国家标准

GB 31653—2021

食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素污染控制规范

2021-02-22 发布

2022-02-22 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

食品中黄曲霉毒素污染控制规范

1 范围

本标准规定了在采收、储存前处理、储存、运输、加工等环节过程中控制食品中黄曲霉毒素的基本要求和准则。

本标准适用于花生、玉米、核桃、榛子、开心果、松子、巴西果、无花果和油料棉籽的黄曲霉毒素污染控制(见附录 A~附录 D)。

2 术语和定义

2.1 水分活度

A_w

食品或食品原料中水分存在的状态,即水分与食品或食品原料结合的程度(游离程度)。通常用食品或食品原料中水分的饱和蒸汽压与相同温度下纯水的饱和蒸汽压的比值来反映其量值。

2.2 就仓干燥

新收获的高水分食品原料,按规定装入符合条件的仓房后,在仓内采用机械通风方式干燥,干燥完成后食品原料继续在该仓内储藏的技术。

3 采收技术要求

3.1 采收前应检查采收设备,清理设备上的残留物,确保用于收获和储存的设备、设施均能正常工作,避免造成果实损伤。

3.2 应及时采收成熟的果实,成熟程度基本一致的果实宜同时采收。

3.3 应避免在雨天等过度潮湿环境中采收,如无法避免,应在采收后立即干燥。

3.4 对受病虫害侵害、倒伏等而造成损伤甚至死亡的作物植株宜单独采收或予以剔除。

3.5 采收时,宜由同一农田不同位置多个采样点采集样本进行水分测量,并根据水分含量综合确定后期收储方式。

3.6 采收的运输工具应清洁和干燥,无霉变、昆虫、残留物。

3.7 采收后应避免作物与土壤接触,剔除泥土、秸秆等残留物,防止黄曲霉、寄生曲霉等黄曲霉毒素产毒菌侵染。

4 储存前处理

4.1 预清洁

果实采收后应进行预清洁,去除可能携带真菌或真菌孢子的植物残留物等异物。预清洁可采用风选或分拣的方式,如采用机械清洁设备应避免对果实造成损伤。