



中华人民共和国国家标准

GB 31652—2021

食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范

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

即食鲜切果蔬加工卫生规范

1 范围

本标准规定了即食鲜切果蔬生产过程中原料采购、验收、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施与设备、人员的基本要求和准则等。

本标准适用于即食鲜切果蔬企业的生产。

本标准不适用于超市、餐饮、便利店等自制现售鲜切果蔬加工。

2 术语和定义

GB 14881 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

2.1 即食鲜切果蔬

以新鲜的水果、蔬菜为原料,采用预处理、清洗、去皮或不去皮、切分或不切分、消毒、漂洗、去除表面水等处理,密封包装后经冷链贮运销售,可直接入口食用的产品。

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 厂房和车间应根据生产流程、操作需要和清洁度的要求采取有效分离或分隔,避免交叉污染。按照即食鲜切果蔬工艺流程,厂房和车间可划分为一般作业区(如仓储区、外包装区和预处理区等)、准清洁作业区(如蔬菜切分区、清洗区、消毒区及漂洗区等)和清洁作业区(如水果切分区、内包装区等)。

5 设施与设备

5.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

5.2 应配备足够的供水、清洗和消毒设施,加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

5.3 生产车间入口处应设置更衣场所和洗手、消毒设施,且清洁作业区应和其他作业区分开。清洁作业区内应设置洗手和消毒设施,供员工定时洗手和消毒。

5.4 生产车间应配备通风、空气过滤装置等设施,通风口应安装滤网或其他保护性网罩,并按照规定拆卸、清洗和维护。

5.5 生产车间应配备臭氧等环境消毒设施。

5.6 生产车间和仓储区应配备温控设施,必要时配备湿度控制设施,并按照规定校准和维护。

5.7 清洗区应配备清洗设备,加工区应配备切分、脱水或沥水等设备,包装区应配备称量、包装和金属