

DB

上海市地方标准

DB 31/2011—2012

食品安全地方标准 工业化豆芽生产卫生规范

2013-01-07 发布

2013-03-01 实施

上海市食品药品监督管理局 发布

前 言

本标准首次发布。

食品安全地方标准

工业化豆芽生产卫生规范

1 范围

本标准适用于工业化豆芽的生产。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 工业化豆芽

以筛选后的绿豆、大豆等豆类为原料豆，经洗豆、杀菌、浸豆、机械控温培育、机械清洗、预冷、包装等工序生产的豆芽。工业化豆芽生产企业的每批次豆芽产量不小于 50 吨，每吨豆芽的生产场所使用面积应不少于 50 平方米，总使用面积应不少于 2500 平方米。

3.2 洗豆

清洗原料豆，以去除虫蛀、破残、畸型、霉变、发芽、未成熟和小颗粒原料豆的过程。

3.3 机械控温培育

用机械喷淋、自动温湿度监控设备控制温度、湿度，使原料豆发芽的过程。

3.4 机械清洗

用机械设备对培育后的豆芽进行自动或半自动脱壳清洗的过程。

3.5 预冷

对清洗后待包装的豆芽进行冷却的过程。

4 基本要求

应符合 GB 14881 的规定，设置与生产量相适应的工器具清洗场所、洗豆与浸豆车间、机械控温培育车间、机械清洗场所、预冷场所、包装场所、原料仓库和成品冷藏库、检验室等场所。

5 厂房和车间

5.1 设计和布局

5.1.1 凡新建、扩建、改建的工程项目均应按照国家相关规定进行设计和施工。

5.1.2 厂房和车间的布局应能防止豆芽加工过程中的交叉污染，避免接触有毒有害物质、不洁物。