

DBS 45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/045—2024

代替 DBS 45/045—2017

食品安全地方标准 小油坊压榨花生油黄曲霉毒素 B₁ 控制规范

2024-12-26 发布

2025-03-25 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替DBS 45/045—2017《食品安全地方标准 小油坊压榨花生油黄曲霉毒素B₁控制规范》，与DBS 45/045—2017相比，主要技术变化如下：

- 修改了3.1小油坊定义，删除了成品花生油、花生原油；
- 修改了原料储存；
- 修改了生产场所；
- 删除了生产工艺，增加了操作要求；
- 修改了精炼操作；
- 修改了紫外线照射法；
- 修改了生产过程管理；
- 修改了人员要求；
- 修改了检验要求；
- 增加了包装、标签要求；
- 增加了贮存、运输要求；
- 增加了实施自主公开承诺；
- 修改了其他管理要求。

本文件由广西壮族自治区卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区粮油质量检验中心。

本文件主要起草人：黄晓赞、张桂福、蓝熊静、胡蓉、凌海、伍先绍、黄冬、陆秀青、李真、马炜焯、林贵、潘药银、覃超、蓝静、唐璇、李若姮。

食品安全地方标准

小油坊压榨花生油黄曲霉毒素 B₁ 控制规范

1 范围

本文件界定了小油坊压榨法花生油生产中的术语和定义，规定了生产过程控制要求和管理要求。本文件适用于小油坊压榨法花生油生产中黄曲霉毒素B₁的控制操作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1534 花生油
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5524 动植物油脂 扦样
GB/T 17374 食用植物油销售包装
GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料
GB 44917 食用植物油散装运输卫生要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小油坊

有固定生产场所、从业人员较少、生产加工规模小、从事散装或简易包装成品花生油生产加工、依法取得食品小作坊登记证的食品加工小作坊。

3.2

压榨法

借助机械外力的作用，将油脂从油料中挤压出来的取油方法。

3.3

物理精炼

对原油进行精制的过程。一般可通过机械、物理方法中的一种或多种联用方法去除原油中的杂质及污染物的过程。

4 生产过程控制要求

4.1 原料

4.1.1 原料验收

4.1.1.1 应制定采购标准，保证采购花生水分、杂质、霉变率、新鲜度能有效控制，从批发市场采购应索取检验合格报告。

4.1.1.2 购进的原料应按 GB/T 5491 扦样规定进行抽样检验，原料花生应符合 GB 19641 规定。

4.1.2 原料储存

4.1.2.1 原料应存储于独立库房中，按不同批次分区存放并标识。原料不宜长期储存，储存时应控制原料花生仁水分 $\leq 9\text{g}/100\text{g}$ 的安全水分以下。

4.1.2.2 库房面积应满足生产实际需要，应清洁干燥、平整，有温控、防潮、防虫、防鼠措施，储存温度控制 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，湿度控制 $\leq 70\%$ ，堆垛底应离地、离墙 $\geq 10\text{cm}$ 。

4.2 生产条件

4.2.1 生产场所

4.2.1.1 小油坊应具有足够空间，以利于设备、物料的贮存、运输、维护保养、卫生清洁和人员通行。面积应满足生产需要，地面、墙面平整，应使用水泥或瓷砖等铺装硬化，便于清洗、消毒；墙面应铺设或覆涂有不低于操作高度的无毒、无味的防渗透墙裙，有清洁设施。

4.2.1.2 生活区应与生产区分开，根据生产工艺合理设置功能区域，一般划分为原料储存间、原料处理区、清洗消毒区、生产加工区、半成品存放区、油脂精炼区、成品存放区、化验区，各功能区上方应标示功能区名称，标示应稳固。

4.2.1.3 生产场所设置必要的手部清洗、消毒等设施。

4.2.1.4 小油坊应配置有相应的灭火设施和严格防止鼠、蝇及其他害虫侵入和隐匿的设施。

4.2.2 生产设备

应具备但不限于清理设施、蒸炒设备（需要蒸炒时）、压榨设备、过滤设备、离心分离设备（需要离心分离时）、精炼设备、计量设备、储油罐（桶）、抽湿机、空调等设施设备。

4.3 操作要求

4.3.1 捡选

加工前应对花生原料进行清理精选，通过清理设备或人工将花生仁中的泥土块、粉尘、果壳等杂质、生霉粒、生芽粒、生虫粒及破皮粒等清理和挑拣干净。

4.3.2 精炼操作

4.3.2.1 压榨法制取的花生原油应存放于不锈钢储油罐（桶）进行沉淀，充分分离油脂中胶质、磷质等杂质。

4.3.2.2 花生原油充分沉淀后，按 GB/T 5524 规定方法扦样，进行黄曲霉毒素 B_1 含量检测，根据检测结果，选择合适的物理精炼方法进行黄曲霉毒素 B_1 降解处理操作。

4.3.2.2.1 紫外线照射法：采用紫外线照射法对油脂进行黄曲霉毒素 B_1 降解处理。

4.3.2.2.2 其他去除黄曲霉毒素 B_1 方法：可采用有效的吸附法等降解方法，按处理工艺不同，必要时还需进行过滤或离心操作处理。

4.4 生产过程管理

4.4.1 生产场所应保持清洁、干净、通风，不应有积水、淤泥、废弃物等容易造成食品污染的隐患。

4.4.2 直接与食品接触的设备、器具和生产用管道在使用前、加工后或因中断操作，应将所有加工设备、中间容器及管道中积存的油料或油脂全部清出，防止腐烂的油料重复加工，必要时消毒，防止油品污染。

5 管理要求

5.1 人员要求

生产人员应符合食品加工人员健康管理与卫生要求，满足生产需求，生产管理人员和主要生产人员应通过食品安全相关培训，熟悉食品安全相关法律、法规和标准知识，明确责任。

5.2 检验要求

应采用国家规定的快速检验方法，对原料、原油及每批成品花生油进行黄曲霉毒素B₁检验。

5.3 采购验收要求

应按本文件4.1.1规定建立采购验收制度并严格执行，避免不合格原料对产品质量造成影响。

5.4 产品质量要求

小油坊压榨法生产的成品花生油，产品质量应符合GB/T 1534规定。

5.5 包装、标签要求

5.5.1 销售生产加工的简易包装成品花生油应当在包装上如实标明包括但不限于食品名称、成份或者配料、食品小作坊名称、地址、登记证号、生产日期、保质期、联系方式等信息。

5.5.2 销售生产加工的散装成品花生油，应当在散装成品花生油的容器、外包装上清晰标明包括但不限于食品的名称、生产日期、保质期、食品小作坊的名称或者标志以及联系方式等信息。

5.5.3 包装材料应符合GB/T 17374等食品安全国家标准规定。

5.6 贮存、运输要求

5.6.1 贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应安全、无害，保持清洁。

5.6.2 成品花生油应贮存于阴凉、干燥、通风的环境中，贮存条件应符合相关工艺要求和消防要求，不应与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品混合存放。

5.6.3 成品花生油应储存于储油罐（桶）中，并贴上标识，标识内容应明确包括但不限于产品名称、数量、生产日期，检验状况等信息。贮油罐（桶）应离地离墙。散装成品花生油运输应符合GB 44917的相关规定。

5.7 实施自主公开承诺

小油坊实施食品安全自主承诺，每年签订食品安全承诺，并在小油坊生产场所明显区域上墙公示。

5.8 记录及文件管理

小油坊应当依照相关法律、法规建立健全食品安全管理制度，建立记录台帐，记录内容应符合有关法律、法规规定，记录和凭证保存期限不应少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于二年。
