



## 第 2 部分, 场所

在本部分, 您将了解适当场所的要求及其如何有助于食品安全和卫生。

在规划肉类工厂时, 应考虑合理安排下列场所和职能:

- 食品加工、生产和储存设施
  - 所需的设备和器具
  - 冷藏设施
  - 水设备和管道
  - 易于清洁的光滑无毒表面材料
- 用于清洁和存放器皿和送货箱的空间
- 废物和副产物储存设施
- 清洁设备的储存和维护设施
- 其他必要的储存空间
- 清洁时需要清洗的设施中的地漏
- 卫生间设施
- 人员更衣室
- 吸烟区

### 食品加工、生产和储存设施

在加工和储存食品时, 务必要确保食品免受污垢、有害细菌、病毒和有害物质的影响。

这需要适当规模的设施, 保证能够以合理的方式安排不同的职能。

此外, 与食品接触的所有表面都必须安全, 不得在食品中留下有害物质。

场所的布局必须能够实现原料和成品的分离。

您还必须能够分离过敏原。必须让它们保持彼此分开, 并将它们与不相关的食品分开。

本指南的“食品信息管理”部分提供了会引起过敏或耐受不良的成分和产品表。

### 要保持彼此分离的食品的示例

- 保持原料和成品彼此分离。例如, 肉必须与鞣鞣牛排和肉末分开, 并且屠体必须与分割肉分开。
- 将生禽肉与其他食品分开。储存和处理未包装的生禽肉, 保证其不能与其他未包装的食品接触。
- 还必须通过在不同时间或不同区域处理不同种类的肉, 将不同种类的动物的肉分开。
- 将引起过敏和耐受不良的原料和产品彼此分开, 并将它们与不相关的食品分开。例如, 在食品分离和交叉污染处理方面需要考虑的重要工序是: 食品的原料采购和验收、标记、储存和处理、计划的工作次序以及清洁。
- 将包装与未保护的肉类或加工肉彼此分开。此外, 将包装操作与其他肉类处理工作分开, 以保证包装材料不会污染肉类或加工肉。
- 应标记符合特殊出售条件的食品, 并将其与其他食品分开。

## 水设备和水槽

食品准备和加工设备必须配备足够数量的水设备。

在规划设施时, 应考虑对水设备的需求, 因为追溯变更既困难又昂贵。

### 若干水设备

肉类处理区需要若干水设备。例如, 需要用于洗手和冲洗该区域表面的单独设备。

工厂必须具有用于清洗器皿、设备和器具的专用点。

清洗点必须易于清洁, 并采用防锈材料制成。

在用水冲洗的区域或者拥有用水冲洗的设备和器具的区域, 地漏很重要。

### 充足的供水和清洁

所有的水槽和清洗设备都必须有足够的热水和冷水供应。

必要时必须保证水槽和清洁设备的清洁和消毒。

### 一个多用途清洗点

旧场所可能需要采取折中办法。

清洗点可以在早晨用于一个用途, 在白天用于另一个用途。

例如, 洗手点可以在工作日之后用于冲洗工具。

请注意, 如有必要, 必须在转换职能之间清洁洗手盆。

如果您需要关于水设备数量和位置的建议, 可以在规划场所时咨询食品检验员。

### 洗手点的数量和位置

必须保留足够数量的洗手点用于洗手。

必须根据作业合理地安排这些洗手点。

洗手点必须靠近食品加工区。

### 洗手点需要什么设备?

- 需要在适当的洗手点提供冷热水。
- 在处理不受保护的食品的区域或员工在进入生产区之前要洗手的区域, 洗手点需要配备自动或踏板控制的水龙头。

- 洗手液是设备齐全的洗手点需要配备的。

- 一次性毛巾也适合用于洗手点。在这种情况下, 还需要洗手槽。

- 环状擦手巾也是洗手点的不错选择。

- 脏布巾不适合洗手点。如果每个人都有自己的布巾, 并且每天更换, 则可以使用布巾。

- 洗手点也必须清洁。必须清除不必要的东西, 不能凌乱。

### 工具的消毒

切肉厂的员工以及生产预制肉制品的工厂的员工必须能够使用热水对其工具进行消毒。这需要温度最低为 82 ° C 的水。

此类消毒设备通常称为刀具消毒器。

具有同等效果的其他系统同样适用于此目的,

例如, 用酒精消毒。

### 切割前的肉类质量保证

切肉厂必须包括一个光线充足的区域, 用于在切割前检查肉质。

检验区必须配备洗手点和刀具消毒设备, 因为切割前可能需要清洁肉类。

### 食品冷藏设施

不同的食品需要不同的储存温度。

因此, 您将需要多个储存空间, 并且必须使用测量设备或温度计监视其温度。

需要冷藏的食品不应置于较高的温度下, 即使时间很短也不可以。仅限将所需数量的这种食品拿出来准备。

冷链在任何时候都不得被破坏。在交货、验货和转移到冷藏设施期间都要注意冷链。

### 食品储存温度限制的示例

- 家禽或兔屠体和肉: 4 ° C 或以下
- 其他屠体和肉: 7 ° C 或以下
- 预制肉制品: 4 ° C 或以下
- 内脏和血: 3 ° C 或以下
- 肉末: 2 ° C 或以下

- 冷冻或深冻肉或加工肉:  $-18^{\circ}\text{C}$  或以下
- 冷冻禽肉:  $-12^{\circ}\text{C}$  或以下。

短时间偏离这些温度是允许的。

### 冷却区

肉类处理工厂通常也可以通过冷却肉类处理区来确保正确的温度。

例如, 切肉厂的最高温度通常为  $12^{\circ}\text{C}$ 。如果切肉厂的空气温度高于这一温度, 那么工厂必须证明, 在切肉厂切割的肉类温度一直处于上述限度以下。

### 冷冻或深冻肉类或加工肉时, 需要知道什

1. 在上一工序结束后尽快开始冷冻或深冻。
2. 在  $-18^{\circ}\text{C}$  或更低的温度下储存和运输冷冻和深冻肉类。
3. 例外情况: 可以在  $-12^{\circ}\text{C}$  或更低温度下储存和运输待售的冷冻 (但不是深冻) 禽肉。

### 解冻肉类或加工肉时需要知道什么?

1. 在不会造成健康风险的温度下解冻冷冻和深冻的肉类和加工肉。在冷藏区解冻产品是最安全的。
2. 您应该将解冻液排入下水道。不得造成其他食品污染的风险。
3. 肉末和预制肉制品解冻后不得再次冷冻。

### 正确填装冷藏设备!

不要过度填装冷藏设备。

如果您正确填装冷藏设备, 空气将按预期循环, 并将食品保持在正确的温度。

### 包装和包装材料储存区

还要记住规划食品包装和包装材料的储存。

将这些材料储存在与食品加工区分开的受保护位置。

一次不要携带超过一天的包装和包装材料进入食品加工区。

### 人员更衣室

员工必须有更衣室, 更衣室内有存放个人衣物的地方。

在特殊情况下, 监管机构可以允许更衣室位于单独的区域或建筑物内。

### 将自己的衣物与防护服分开, 不要将鞋子放在地上

将自己的衣物与防护服分开, 以保持清洁。

还可为工作鞋提供鞋架或其他存放空间。这样可以方便清洁更衣室地板。

### 卫生间设施

必须为员工提供卫生间设施。经监管机关许可, 卫生间设施可以位于单独的区域或建筑物内。

在某些情况下 (例如工厂规模较小), 可以接受采用状况保持良好的无水卫生间。

可以允许临时使用便携式化学厕所, 即所谓的 bajamaja。

任何例外情况都必须始终与食品检验员商讨。

### 员工卫生间要求

卫生间门不得直接面对食品加工场所。

由于这个原因, 员工卫生间必须位于两扇门后面, 或者位于距食品处理场所较远的地方。

在旧建筑里, 这可能无法实现。

对于此类建筑, 将根据具体情况找到可接受的解决方案。

您应该与食品检验员商讨此事, 并征求意见。

### 员工卫生间的洗手点

如果您的工厂处理未受保护的食品, 则洗手点必须配备自动或踏板控制的水龙头。

不得使用手或手臂控制的水龙头。

员工卫生间的洗手点和进入生产区之前使用的洗手点需要配备自动或踏板控制的水龙头。

食物中毒细菌和病毒容易通过接触传播, 例如通过卫生间门的手柄和手动水龙头。

### 清洁设备的储存和维护设施

#### 清洁设备要配备良好的储存和维护设施

- 充分通风, 防止霉菌生长。
- 用于清洁设备和清洁剂的货架和搁架。
- 用于冲洗和清洗清洁设备的水设备和排水槽。
- 用于潮湿清洁设备的干燥架。
- 便于方便清洁储存区的地漏。

应卫生地存放清洁设备和清洁剂, 并将其与食品准备区分开。

清洁设备不应存放在卫生间设施中, 因为这可能会被有害细菌和病毒污染。脏的清洁设备在清洁时会传播污垢。

#### 将清洁设备存放在更远的位置

监管机构还允许您在单独的区域或建筑物中储存和维护清洁设备。如有必要, 您应事先与食品检验员商讨。

### 废物和副产物储存设施

垃圾桶必须靠近食品处理区。应为生成副产物的工作站提供用于收集副产物的容器。

例如, 当剔骨时产生副产物。

必须经常从食品处理区清除副产物和废物, 至少每天一次。

副产物和废物必须储存在与工厂的其他作业和食品充分分离的专用地点。

必须规划和管理废物和副产物储存区, 以便随时保持清洁。

外部的废物和副产物垃圾箱必须封闭, 以防止废物和副产物吸引有害动物。

### 如果传染性海绵状脑病风险原料与切肉厂的肉分离

您必须确保传染性海绵状脑病风险原料不会污染切肉厂的肉。必须始终将传染性海绵状脑病风险原料与食品分开收集、处理和储存。

传染性海绵状脑病包括“疯牛病”(牛海绵状脑病)以及绵羊和山羊瘙痒病。传染性海绵状脑病风险原料构成最高风险类别的副产物, 必须交付销毁。必须在交付处置前对该风险原料进行染色处理。这样可以防止传染性海绵状脑病的传播。

### 吸烟区

只允许在单独的专用区域吸烟。应该合理安排吸烟, 以免造成食品卫生风险。

去室外吸烟的员工应脱掉工作服或在工作服外面套上其他衣物。

### 工厂检验员专属空间

如果检验员要求, 您必须至少为其提供一张桌子和可锁的柜子。

#### 概要

规划建立肉类工厂时:

- ▶ 当您寻找场所时, 请提前考虑其是否适合您的工厂。
- ▶ 例如, 场所是否大到足以实现不同的卫生职能?
- ▶ 是否有足够数量的用于储存不同食品的独立储存设施?
- ▶ 是否有足够的水设备、水槽和地漏?
- ▶ 场所内是否有让员工更衣和存放衣物的地方?
- ▶ 卫生间设施和管道是否合适?
- ▶ 储存清洁设备的正确方法是什么?
- ▶ 是否以适当的方式安排了吸烟?
- ▶ 检验员的专属空间安排在哪里?