

ICS 67.040  
C 53  
备案号: 22907-2008

# DB46

## 海南省地方标准

DB46/ 117—2008

---

### 鲜榨果蔬汁卫生标准

Hygienic standard for squeezed fresh fruit and vegetable juices

2008-05-26 发布

2008-06-30 实施

---

海南省质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准除附录B为推荐性条款外，其余为强制条款。

本标准的附录A为规范性附录，附录B为资料性附录。

本标准由海南省质量技术监督局提出。

本标准由海南省食品标准化技术委员会归口。

本标准负责起草单位：海南省疾病预防控制中心。

本标准参加起草单位：海口市疾病预防控制中心、海口市美兰区卫生防疫站。

本标准主要起草人：冯礼明、林裕、符振华、史金端、许超凡、连春和。

本标准为首次发布。

# 鲜榨果蔬汁卫生标准

## 1 范围

本标准规定了鲜榨果蔬汁的定义、术语和定义、指标要求、加工过程卫生要求、检验方法。  
本标准适用于餐饮业制售的符合本标准 3.1 规定的鲜榨果蔬汁。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 317	白砂糖
GB 2759.1	冷冻饮品卫生标准
GB 2762	食品中污染物限量
GB 2763	食品中农药最大残留限量
GB/T 4789.2	食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB/T 4789.4	食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB/T 4789.5	食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
GB/T 4789.10	食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB/T 5009.12	食品中铅的测定
GB/T 5009.13	食品中铜的测定
GB/T 5009.33	食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB/T 5009.185	苹果和山楂制品中展青霉素的测定
GB 8537	饮用天然矿泉水
GB 17324	瓶(桶)装饮用纯净水卫生标准
GB 19298	瓶(桶)装饮用水卫生标准
CJ 94	饮用净水水质标准
卫生部卫监督发(2005)260号 餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范	

## 3 术语和定义

本标准采用下列术语和定义。

### 3.1

#### 鲜榨果蔬汁 **squeezed fresh fruit and vegetable juices**

以新鲜水果或胡萝卜、黄瓜等蔬菜为原料，经清洗、沥干、削皮、切开等整理，再经机械榨汁、过滤的未经杀菌处理的非定型包装饮品。因工艺或口感需要，可适当添加饮用水、食用冰和白砂糖等食品辅料，但不包含以浓缩果蔬汁产品兑制的饮料。

## 4 指标要求

### 4.1 原料要求

#### 4.1.1 水果、蔬菜

应新鲜、适度成熟，无腐烂、无虫蛀、无破损、无异味，具有其正常的色泽、香气和滋味；其农药残留量应符合 GB 2763 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.1.2 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

#### 4.1.3 配料用水

配料用水应当是可以直接饮用的水，各类瓶(桶)装饮用水应分别符合 GB 8537、GB 17324、GB 19298 等相应标准的规定，管道直饮水应符合 CJ94 等规定。

#### 4.1.4 食用冰块

应符合 GB 2759.1 的规定。

#### 4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求
色泽	具有相应果汁、蔬菜汁的正常色泽
气味、滋味	具有相应果汁、蔬菜汁应有的滋味、气味，无异味
组织状态	澄清或浑浊液体，静置后允许有分层和沉淀
杂质	无肉眼可见的外来杂质

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2

项 目		指 标	
		鲜榨果汁	鲜榨蔬菜汁
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.2	
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	0.05	
铜(Cu)/(mg/kg)	≤	5	
亚硝酸盐/(mg/kg)	≤	3	4
展青霉素 <sup>a</sup> /(μg/kg)	≤	50	—
<sup>a</sup> 仅适用于鲜榨苹果汁			

#### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3

项 目		指 标
菌落总数/(cfu/mL 或 cfu/g)	≤	10000
大肠菌群/(MPN/100mL 或 MPN/100g)	≤	460
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

#### 5 加工过程的卫生要求

鲜榨果蔬汁的加工过程应符合附录 A 的规定。

#### 6 检验方法

##### 6.1 感官检验

取样品 100mL 置于洁净的样品杯中，立即嗅其气味，品尝其滋味；将样品置于明亮处，用肉眼检查

其色泽、组织状态及有无杂质。

## 6.2 理化检验

### 6.2.1 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

### 6.2.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

### 6.2.3 铜

按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

### 6.2.4 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33 规定的方法测定。

### 6.2.5 展青霉素

按 GB/T 5009.185 规定的方法测定。

## 6.3 微生物检验

### 6.3.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定的方法检验。

### 6.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法检验。

### 6.3.3 致病菌

按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 规定的方法检验。

## 7 采样要求

见附录B。

## 附 录 A

### （规范性附录）

#### 鲜榨果蔬汁加工过程卫生要求

##### A.1 总则

餐饮业鲜榨果蔬汁制售场所的卫生条件、加工操作、卫生管理和从业人员卫生应符合《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的要求。

##### A.2 加工场所及设施的要求

A.2.1 加工制作场所应有专用操作台、洗涤池。配备有榨汁机、刀具、砧板、容器、抹布、一次性手套等专用工具及设备；操作场所宜配备净水设备和专用冷藏设备。

A.2.2 操作场所应设置洗手、消毒、更衣设施。

##### A.3 操作人员卫生要求

加工操作人员应经过健康检查、卫生知识培训并持有有效的健康证明。操作人员进行榨汁操作前，应穿戴干净的工作衣帽、戴口罩，并洗手消毒。

##### A.4 设备、容器、工具和用具卫生要求

###### A.4.1 榨汁机卫生要求

榨汁机应选用易拆卸、易清洗的产品，其材质应符合国家有关标准和规定。榨汁机每班次（或餐次）使用前必须消毒；更换果蔬品种榨汁操作前，榨汁机接触食品部位应使用符合卫生标准的饮用水或开水冲洗干净；使用后及时清洗，并在专用保洁场所存放。

###### A.4.2 容器、工具和用具卫生要求

加工果蔬汁用的刀具、砧板、容器、操作台面及抹布，每班次（或每餐次）使用前应消毒，用后应洗净并存放在专用保洁场所。

###### A.4.3 清洗消毒方法

设备、容器、工具和用具的清洗消毒按照《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》推荐的方法进行。

##### A.5 加工过程卫生要求

###### A.5.1 原料验收

按本标准 4.1 的要求，对采购的原料进行验收，剔除不合格的果蔬原料，并做好原料验收记录。自制配料用水和食用冰块用水的水质净化设备，应符合有关卫生要求，并对设备进行定期检查和出水水质检测，保证配料用水和食用冰块符合相应的标准。

###### A.5.2 果蔬原料的处置

应采用有效的清洗方法，彻底去除果蔬表面污垢，并用流动饮用水冲洗干净。洗净后的果蔬应置于洁净容器内，在专用的冷藏设备等适宜的环境中保存。

###### A.5.3 榨汁操作

A.5.3.1 经去皮、开膛等加工整理后的果蔬原料应及时使用。不能立即用完的果蔬原料，应在专用的冷藏设备中保存并当餐用完。已去皮、开膛的果蔬原料需要清洗时应使用冷开水、瓶（桶）装饮用水或可直接饮用的水冲洗。

**A. 5.3.2** 榨汁过程中，操作人员应避免手部接触未经清洗消毒或不洁的物品，不应进行与榨汁无关的操作。操作过程中如接触不洁物品或进行无关的操作，应重新洗手消毒。

#### **A. 6 销售要求**

装盛鲜榨果蔬汁的容器应无毒无害，符合相应的食品卫生标准和要求，使用前经清洗消毒。鲜榨果蔬汁应即时加工，即时供应饮用。为供应本餐次饮用的鲜榨果蔬汁，应贮藏在专用冷藏设备中，并尽快饮用。

#### **A. 7 卫生管理制度**

鲜榨果蔬汁经营者应制定原料采购、贮存、加工、供应卫生管理制度，并有专人负责监督检查制度执行情况。

**附 录 B**  
**(资料性附录)**  
**采样要求**

**B.1 采样方法与样品数量**

鲜榨果蔬汁的采样应在加工场所内进行。采样时按无菌操作的要求，随机采集样品。每个品种的采样数量不少于 500mL，样品分成两份，一份做微生物检验，另一份做感官和理化检验。

**B.2 样品保存方法**

鲜榨果蔬汁样品应盛装于密闭的灭菌容器中，在 0℃~5℃中保存，并尽快送检。

---