《调味面制品良好生产规范》湖南省地方标准编制说明(征求意见稿)

一、制定的背景和必要性

调味面制品（俗称辣条）是具有典型中国特色的食品，在上世纪九十年代发源于我省平江县，产品不仅畅销国内，还受国外消费者青睐。目前，我省调味面制品获证生产企业有166家，主要集中在长沙市和平江县。据行业协会统计，我省直接从事调味面制品行业的人员近10万人，年总产值近300亿元，约占全国的调味面制品产值的45%。但因为目前无《调味面制品良好生产规范》，企业不能很好的控制调味面制品质量，近年来，我省调味面制品食品安全问题频发。2017年6月6日，凤凰网、新浪网等刊载《131家辣条企业被通报，问题品牌河南湖南占七成》。2019年“3·15”晚会点名我省平江“辣条”生产过程不规范，对我省“辣条”产业产生极大的负面影响；2021年度，我省普通食品中抽检不合格批次最多的为调味面制品，共123批次不合格，涉及23家企业，不合格指标主要有酸价、过氧化值、防腐剂、微生物等。因此，制定我省调味面制品良好生产规范，对提高调味面制品企业产品质量，确保调味面制品食品安全有重要意义。

二、标准起草的基本情况

（一）任务来源、起草单位和起草人

1.任务来源。

根据《湖南省市场监督管理局关于下达2023年度第1批地方标准制修订项目计划的通知》（湘市监标函〔2023〕25号）第248项，湖南省地方标准《调味面制品良好生产规范》正式立项。

2.起草单位。

3.主要起草单位：湖南省产商品评审中心、广电计量检测（湖南）有限公司、湖南省休闲食品协会、湖南省旺辉食品有限公司、平江县新翔宇食品有限公司。

3.主要起草人。

主要起草人：李文祥、黄雄伟、肖剑峰、吴社莲、袁晓、谭金华、李智、冯沙、聂灿华、徐望辉、李意龙、唐威林。

（二）简要起草过程

1．组成了标准起草小组

标准立项文件下达后，项目负责人牵头组成了标准起草小组并开展具体工作，项目负责人组织湖南省产商品评审中心食品安全技术骨干、广电计量检测（湖南）有限公司检验技术人员、湖南省休闲食品协会与调味面制品生产企业质量负责人等成立了标准起草组，标准起草组就《规范》的起草工作进行了认真研究，制定了总体工作方案，启动了标准的制定工作。

2．考察调研

标准起草组从2021年5月至2023年5月，多次组织省产商品评审中心、广电计量检测（湖南）有限公司等单位相关专家，对长沙市、平江县的调味面制品生产企业生产工艺、产品执行标准、添加剂使用等产品质量控制情况进行了调研。调研中，负责调味面制品生产许可的监管人员提出调味面制品生产存在质量把控难，缺少良好生产规范来指导企业提高产品质量，希望制定我省调味面制品良好生产规范，提高调味面制品企业产品质量，确保食品安全。

2023年3月上旬，广电计量检测（湖南）有限公司按起草组要求，完成了对清洁作业区空气洁净度控制的对比检测，并提供相关的实验数据，在此基础上，起草组完成《调味面制品良好生产规范》初稿。5月底，在省局食品生产安全监督管理处的牵头组织下，起草组分别在平江县与长沙市组织食品生产监管人员、调味面制品生产企业食品安全总监或食品安全员座谈讨论，进一步完善了《规范》征求意见稿。

三、与我国有关法律法规和标准关系的情况说明

1.标准起草的依据。

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》，《调味面制品良好生产规范》的制定严格遵循《中华人民共和国标准化法》及实施条例、《中华人民共和国食品安全法》及实施条例、《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》（GB14881-2013）、《关于严格加强调味面制品等休闲食品的监管工作通知》（食药监食监一〔2015〕57号）、《市场监管总局关于加强调味面制品质量安全监管的公告》（2019年第56号）等我国有关的法律法规、部门规章和文件的规定和要求。

2.相关标准。

2020年，河南省漯河市率先制定了《漯河市食品安全协会团体标准调味面制品良好生产规范》（T/LFSA 002-2020），促进了当地调味面制品产业发展。本标准按照《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》（GB14881-2013）要求，参照《食品安全国家标准乳制品良好生产规范》（GB12693-2010）格式，本着“兼顾中小企业、促进产业提质升级”的原则制定。

四、标准制定情况

1.调味面制品概念

本《规范》中调味面制品定义为指以小麦粉为主要原料，添加食品辅料和食品添加剂，经配料、挤压熟化、成型、调味、包装等工序制成的即食方便食品。

（1）原料强调“小麦粉为主要原料”，以其他粮食类原料为主要原料制作的类似“辣条”的休闲食品，不能称为调味面制品，如以豆粉通过挤压熟化成型、卤制调味等工序制成的产品仍然是豆制品。

（2）工艺强调“经配料、挤压熟化、成型、调味、包装”。是调味面制品加工的基本工艺，也可以在此基础上增加其他工艺，如“原料处理、冷却、拌料”等。

（3）成品强调为“即食方便食品”。其他以小麦粉为原料，类似以上加工艺制成的需再加工后食用的，不能称为即食方便食品。

2.厂房和车间

（1）提高清洁作业区空气洁净度标准。要求企业对进入清洁作业区的空气进行过滤和净化处理，定期进行空气洁净度检测，并对环境微生物、车间压差、温度等进行监控。

（2）生产车间作业区划分明确。对生产过程各车间按洁净度要求分别划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区，可以将低要求作业区按高清洁作业区划分与管理，但不能把高清洁作业区的工艺划分到低要求的作业区。如企业有半成品或成品冷却工艺的，冷却工序需在清洁作业区进行，但挤压熟化成型后的半成品经过准清洁作业区自然冷却的除外。

3.设施与设备

（1）要求设备设施接触食品的部位材质为食品级。如原料粉碎设备接触食品部分为不锈钢材质，传输设备直接接触食品部分材质符合食品级要求等。

（2）要求尽量使用机器代替人工操作，提高自动化程度。如原料混合设备为不锈钢自动搅拌机，包装设备使用自动包装机或封口机等。

4.卫生管理

（1）对接触食品的设备设施提出了卫生要求。

（2）对清洁作业区及准清洁作业区工作服使用与清洗提出了要求。

（3）食品加工人员应遵守各项卫生制度，养成良好的卫生习惯，不得在车间内吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物。

（4）对废弃物处理提出了要求。

5.食品原辅料和食品相关产品

（1）企业生产使用的原辅料、食品相关产品应符合国家标准和有关规定。

（2）要求企业建立食品原辅料、食品相关产品的贮存、保管及出库领用制度，并做好记录。

6.生产过程的食品安全控制

（1）要求清洁作业区应安装空气净化系统，与相邻清洁程度低的作业区保持正压，避免空气污染。

（2）明确了调味面制品生产的重点环节及食品安全控制措施。

7.检验

明确了调味面制品产品出厂检验项目至少应包括净含量、感官、菌落总数、大肠菌群。

8.食品的贮存和运输及交付控制

（1）要求建立并执行食品运输和交付管理制度。

（2）对食品的贮存、运输和装卸的容器、工具和设备提出了清洁卫生等要求。

9.产品追溯、召回与不合格品管理

（1）要求建立并执行食品安全追溯制度。

（2）要求建立并执行不安全食品召回制度。

（3）要求建立并执行不合格品管理制度。

10.食品安全事故处置

要求建立食品安全事故处置方案，规定食品安全事故处置措施。

11.培训

要求建立并执行培训与考核制度，对本企业食品生产及相关岗位从业人员定期组织食品安全知识培训。

12.管理制度和人员

（1）要求企业建立健全食品安全管理制度，建立食品安全管理机构，明确食品安全管理机构负责人.

（2）明确人员资质条件。按照国家总局《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求企业配备食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，并根据企业实际情况配备食品安全专业技术人员、检验人员，并对其资质能力等方面作了具体规定。

（3）明确人员培训考核制度。要求企业建立并执行培训与考核制度；对培训时间具体量化，要求每年培训时间不少于40小时；对与食品质量安全相关岗位的人员定期培训并考核，不具备能力的不得上岗。

13.记录和文件管理

要求企业建立相应的记录管理制度，鼓励企业采用先进技术手段（如电子计算机信息系统），进行记录和文件管理。

五、标准征求意见及采纳情况

1.第一次征求意见。

2022年9月，平江县市场监督管理局组织平江部分调味面制品生产企业召开现场讨论会，对标准初稿进行讨论征求意见，并对标准内容进行修改。

2.组织召开专家研讨会。

2023年5月，标准起草组邀请省产商品检验研究院、长沙市食品药品信息与审评认证中心、平江县市场监管局相关食品安全评审专家及部分企业质量负责人对《规范》初稿进行讨论，专家在生产工艺流程、设备设施要求及个别名词的解释上提出修改意见：（1）调味面制品工艺修改为“经配料、挤压熟化、成型、调味、包装等工序”；（2）清洁作业区调味料还要做具体解释；（3）原料及熟料混合设备要求“不锈钢自动搅拌机”修改为“自动搅拌机（接触食品部分为不锈钢材质）”；（4）个别用词不规范，现场进行讨论并修改。

标准起草组

2023年6月20日