

# 《食品安全地方标准 鸭血粉丝汤加工操作卫生规范》（征求意见稿）编制说明

## 一、标准起草的基本情况

根据《江苏省卫生计生委关于印发 2016 年江苏省食品安全地方标准项目计划的通知》（苏卫办食品〔2016〕9 号），江苏省卫生健康委（原江苏省卫生计生委）委托南京市食品药品监督检验院、南京市餐饮商会和南京市食品药品监督管理局共同承担《食品安全地方标准鸭血粉丝汤加工操作卫生规范》制定项目，项目编号为 JSSPDB-2016-002。

主要起草工作包括：召开项目启动会，研讨项目制定的计划和思路；收集国内外标准、征询修订意见和建议；实地走访、现场调研，收集相关数据和信息；行业内广泛征求意见；标准征求意见稿研讨，形成公开征求意见稿。

## 二、标准的主要技术内容

### （一）名称

标准的名称为“鸭血粉丝汤加工操作卫生规范”。

本标准立项批准名称为“鸭血粉丝汤加工操作卫生规范”，标准规定了鸭血粉丝汤在加工过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则。制定的是鸭血粉丝汤加工操作的卫生规范，既非鸭血粉丝汤的产品质量标准，也非鸭血粉丝汤制作操作规范。

## （二）范围

本标准的范围为：“适用于餐饮服务中鸭血粉丝汤的加工操作”。

现场调研发现，鸭血粉丝汤的制作主要集中在餐饮服务行业，而非食品生产加工业，因此标准规定的范围仅适用于餐饮服务中鸭血粉丝汤的加工操作。

## （三）术语和定义

根据加工制作的实际情况，本标准将“鸭血粉丝汤”定义为：以烫煮过的粉丝、熟制的鸭血和熬制的鸭汤等原料制作而成即食餐饮的食品。

经现场调研发现，餐饮服务业同类产品的加工制作流程大致相同，均以烫煮过的粉丝、熟制的鸭血，加以熬制好的鸭汤为主要原料，同时辅以熟制的鸭肠、鸭肝等及调味用的即食鲜切生鲜蔬菜（如葱、香菜等）等其他原料制作而成。使用的其他原料各家有所不同，有的采用鸭肠、鸭肝，有的用鸭食管代替鸭肠；有的又用鸭肫、鸭肉等其他原料。因此本标准仅针对“鸭血粉丝汤”制作的主要原料，对其进行了定义。

原料、半成品、成品、餐饮服务场所、加工操作区、清洁操作区、准清洁操作区、预制区、餐用具保洁区、一般操作区、粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区、就餐区、辅助区、特定餐饮服务提供者、中心温度、冷藏、冷冻、交叉污染等术语，主要依据《餐饮服务食品安全操作规范》（市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告〔2018年第12号〕），同时结合鸭血粉丝汤加工操作特点，分

别进行了定义。

#### （四）技术要求

##### 1、场所与设施、加工容器工具与设备

主要参照《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB14881-2013）的相关要求，同时结合《餐饮服务食品安全操作规范》的有关规定，从鸭血粉丝汤餐饮服务加工操作的特点，从防止食品污染的角度，规定了选址与环境、设计与布局、建筑结构、设施、加工容器工具与设备的相关要求。

##### 2、原料管理

原料管理的一般要求、原料采购、原料运输、进货查验、入库查验、原料贮存主要参照了《餐饮服务食品安全操作规范》的相关规定。强调了鸭血粉丝汤加工制作所用的食品原料、食品添加剂和食品包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂等食品相关产品应符合食品安全国家标准和有关规定。鸭血应来源于健康活鸭的血液。

##### 3、加工制作的食品安全控制

依据《餐饮服务食品安全操作规范》的相关规定，同时结合鸭血粉丝汤加工操作的特点，规定了鸭血粉丝汤加工操作中食品安全控制的基本要求，规定了粗加工制作与切配、预制作区内加工制作、清洁操作区内加工制作等细化的要求，如预制作区和清洁操作区应进行的加工操作；熟制后已经打开包装的食品原料、切配好的植物类配料在操作台常温和冷藏储存的时间要求；粉丝泡发后的保藏要求；粉丝烫制的最低时间、出餐时中心温度等。同时对食品添加剂的使用提出了

明确要求，即结合鸭血粉丝汤的实际加工过程，规定了加工制作中不使用防腐剂、着色剂、食品用香精；依据《关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告》（中华人民共和国卫生部、国家食品药品监督管理局公告 2012 年第 10 号）规定了鸭血粉丝汤餐饮服务单位不得采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾）；对于其他食品添加剂的使用依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）的规定执行。另外对食品相关产品的使用提出了要求，即食品相关产品的使用材质宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料，必须使用木质材料时应避免对食品造成污染，盛放热食类食品的容器应使用耐热材料等。

4、结合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB14881-2013）和《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求，规定了鸭血粉丝汤餐饮服务业供餐与配送、检验检测、清洗消毒、废弃物处理、有害生物防治、人员健康与卫生、食品安全管理、培训考核、文件和记录的相关要求。

### 三、国内外相关法规标准情况

项目组充分梳理、分析查询了我国现行有效的相关法规、标准、规范，与本标准相关的文件有：《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》和《餐饮服务食品安全操作规范》（市场监管总局 2018 年第 12 号公告）、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等；相关的主要标准有：《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）、《海产品餐饮加工操作规范》（GB/T

23498-2009)、《食品安全地方标准 餐饮业即食生食动物性水产品加工操作规范》(DB3206/T296-2013)、《食品安全地方标准 餐饮直接入口生冷饮食品加工操作规范》(DBS42 001-2012)等。本标准主要依据餐饮服务食品安全操作规范和 GB 14881 的基础上,结合江苏省地方特色小吃鸭血粉丝汤的产业现状和加工操作特点,制定出针对鸭血粉丝汤加工操作统一的卫生规范要求。国际上没有与其相同及类似的相关标准。

#### **四、其他需要说明的事项**

无