

《食品安全地方标准 固态调味料生产卫生规范》（征求意见稿）编制说明

一、任务来源及简要起草过程

《食品安全地方标准 固态调味料生产操作规范》列入2014年江苏省食品安全地方标准制定计划项目，江苏卫生健康委（原江苏卫生计生委）委托兴化市产品质量综合检验检测中心和江苏省卫生监督所共同承担该项标准的制定工作，委托书项目编号：JSSPDB-2014-005。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、征询制定意见和建议；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及依据

（一）名称

标准的名称为“固态调味料生产卫生规范”。

本标准立项批准名称为“固态调味料生产操作规范”，考虑到本标准是一项食品安全的地方规范，注重的是生产全过程的食品安全控制，而非强调操作的规范，故将标准名称修改为“固态调味料生产卫生规范”。标准规定了固态调味料生产的基本要求和准则，是为了达到固态调味料的卫生安全要求而制定的过程要求。

（二）适用范围

本标准的范围为：“适用于固态调味料的生产，不适用于食用盐、味精、食糖的生产”。

根据对固态调味料生产企业情况的调研，其一般生产加工过程基本包括：原料验收、预处理、蒸煮/酶解、粉碎、调配、混合/制粒、杀菌/灭菌/干燥、包装等。食用盐、味精、食糖的生产工艺相差较大，故不在本标准规定范畴之内。为提升行业发展水平，参照调味料生产监管相关要求，结合我省现有的固态调味料生产企业的生产实际，起草了适用于我省固态调味料生产企业的固态调味料生产卫生规范。

（三）术语和定义

根据固态调味料的生产加工实际情况，本标准将“固态调味料”定义为：以调味料为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的固态调味料。

经现场调研发现，固态调味料的生产加工工艺大致相同，均以调味料为主要原料，有的产品辅以米粉等其他辅料制作而成。因固态调味料使用的原料调味料品种繁多，各家不同产品所用原料组合又有所不同，因此本标准仅针对“固态调味料”生产的主要原料进行了定义。

后杀菌即食固态调味料、过程控制即食固态调味料主要结合两种即食型固态调味料加工操作特点，分别进行了定义。

（四）技术要求

1. 选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备

总体参照《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）要求，同时结合固态调味料生产的行业特点和实际情况，从防止产品污染的角度，对选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备几个方面做出了相应规定。

2. 卫生管理

在《食品安全国际标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)基础上,对来访者、废弃物存放地清洗消毒等做了相关规定。

3. 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

食品原料、食品添加剂和食品相关产品的一半要求、采购、验收、运输和贮存等要求主要按照《食品安全国际标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)规定执行,结合固态调味料原料特点,规定了具体贮存、使用前检查、存放及涉及致敏物品的标识等内容。

4. 生产过程的食品安全控制

本标准在《食品安全国际标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)基础上,结合固态调味料生产的工艺特点及监管实际,对从原料控制到终产品包装整个生产过程的食品安全控制做了详细规定。

5. 本标准结合《食品安全国际标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)相关要求,规定了固态调味料的检验、贮存和运输、产品召回、管理制度和人员、记录和文件管理等相关要求。

三、国内外标准比较情况

经查询,我国目前现行有效的与固态调味料有关的产品标准主要有:《食品安全国家标准 复合调味料》(GB 31644-2018)、《香辛料调味品通用技术条件》(GB/T 15691-2008)等,这些标准是产品标准,对固态调味料生产加工过程的控制要求未提及;相关卫生规范标准主要有:《食品安全国际标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)、上海市《食品安全地方标准 复合调味料生产卫生规范》(DB31/2003-2012)。此外,2019年国家卫健委和市场监督管理总局发布《食

品安全国家标准 复合调味料生产卫生规范（征求意见稿)》，本标准与该征求意见稿适用范围有所不同。本标准主要依据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013），结合固态调味料生产加工特点以及我省企业生产实际，制定的生产卫生规范。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