食品安全地方标准 贵州米粉（米皮）安全生产技术规范

编制说明

（征求意见稿）

一、立项背景及任务来源

米粉（米皮）在我省的消费量很大，深受消费者喜爱。以其为基础，还衍生出众多区域特色食品，诸如：花溪牛肉粉、水城羊肉粉、虾子羊肉粉、遵义刘二妈米皮。早在2013年我院年主持修订了“贵州米粉（米皮）”产品的地方标准（DB52/ 449—2013），对贵州米粉（米皮）产品的感官、理化卫生指标、微生物指标等有了明确要求。

截至2016年我省共有获证的贵州米粉（米皮）生产加工企业约55家目前还在增加，而仅在贵阳、遵义等地区，米粉（米皮）的小作坊、加工点就达数百家之多。这是因为贵州米粉（米皮）的生产加工相对简便、技术门槛不高。同时，我院在检验过程中也发现，米粉（米皮）产品常出现微生物等几项指标不合格的现象，这说明相关生产企业、小作坊、加工点的生产加工条件、技术等还存在问题、人员卫生管理不到位、贮存条件不满足等等使产品质量得不到很好的保障。

因此，为了规范引导米粉（米皮）生产行为，指导企业或小作坊生产出安全的米粉米皮，2015年由我院提出、并得到省卫计委批准同时2016年得到国家批准立项通知，制定《贵州米粉（米皮）安全生产技术规范》的地方标准，以对米粉（米皮）生产企业、小作坊、加工点的生产加工进行指导，有效保障米粉（米皮）产品质量，使管理部门在工作中有据可依，让广大的人民群众吃上放心米粉、米皮从而维护了消费者舌尖上的安全。

二、主要工作内容

本标准的编制工作从2016年2月开始，由遵义市产品质量检验检测院主持、并成立了标准编制小组。

标准编制工作组成员：张昆娴、刘桂兰、任道援、王奥、张祖文，马昌洪

在拟订标准编制工作进度后，工作组成员收集了国内相关标准GB14881《食品安全卫生标准 食品生产通用卫生规范》及周边省份广西壮族自治区地方标准DB45/319-2007《鲜湿米粉质量安全要求》，并结合本省实际情况；于2016年4月、2016年5月，分5次到相关生产企业、小作坊、加工点进行了现场调研,并形成了标准文本初稿；同时已得到了省院老师的指导和建议。标准编制于2016年10月起草完成了《贵州米粉（米皮）安全生产技术规范》地方标准征求意见稿。

三、标准制定原则和主要技术内容确定的依据

(一) 标准制定原则

1、制定标准的格式按GB/T1.1—2009《标准化工作导则》。

2、标准中所涉及的卫生等重要指标均执行现行有效的强制性标准要求。

3、标准中的生产工艺根据《其他粮食加工品生产许可证审查细则（2006版）》和国家有关要求，结合生产企业生产并充分考虑该类产品的食品安全特征而制定。

（二）确定制标主要技术内容的依据

本标准制定的主要依据为GB 14881-2011《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《其他粮食加工品生产许可证审查细则（2006版）》等。

四、标准主要内容

本标准从：贵州米粉（米皮）的术语和定义、原辅料要求、基本要求、加工技术、标签、运输、贮存这些方面做了要求。

其中：

（1） 术语和定义

贵州米粉（米皮）

以大米、（淀粉）水为主要原料，经破碎混匀后于容器中不发酵（或于密闭容器中发酵），干燥（或不干燥）加工而成的具有贵州特色的米粉（米皮）制品。

（2）原辅料要求

对所用原料及食用植物油、食品添加剂、食品中污染物限量、真菌毒素限量、其他食品原辅料提出了要求。

（3）基本要求

依据GB 14881-2011《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、和《其他粮食加工品生产许可证审查细则（2006版）》的要求，结合贵州米粉（米皮）生产加工工艺的特点，针对厂区环境、厂房和车间、生产设施与设备、其他生产场所、房屋、设施、文件和记录做了要求。特别是米皮米粉企业中异味明显的情况，作出了每次生产前后都必须用洗涤剂、消毒剂或和高温蒸汽进行消毒的要求；对发酵米粉的工艺及设备设施进行了要求

（4）加工技术

根据贵州米粉（米皮）实际的生产加工工艺和《其他粮食加工品生产许可证审查细则（2006版）》中生产流程，

并对选料、清洗、浸泡、破碎、发酵、熟制成型、检测几个工艺流程进行了详细描述。

。

（6）标签、运输、贮存

应符合相应的强制性标准、规范等的要求。

但由于贵州米粉采用包装的情况较少标准在包装上不作要求。总体而言，本标准所涉及的卫生等重要项目均与现行法律法规、强制性标准要求相一致。

标准起草小组

2017年3月