



首页

新闻中心

政府信息公开

办事服务

互动交流

专题专栏

[首页](#) > [互动交流](#) > [意见征集](#)

## 自治区卫生健康委关于征求食品安全地方标准修改意见的函

发表时间: 2022-08-29 来源: 卫生健康委-综合监督局 阅读量: 53

有关单位:

根据《中华人民共和国食品安全法》和《食品安全地方标准制定及备案指南》的规定,自治区卫生健康委组织拟定了《食品安全地方标准 羊肉臊子(征求意见稿)》,现公开征求意见。请于2022年9月8日前将意见反馈至自治区卫生健康委综合监督局。

附件: 1. 食品安全地方标准 羊肉臊子(征求意见稿)

2. 《食品安全地方标准 羊肉臊子(征求意见稿)》编制说明

联系人:李秀萍

联系电话:0951-5034252 0951-5042706(传真)

自治区卫生健康委员会

2022年8月29日

附件1:

食品安全地方标准 羊肉臊子(征求意见稿)

### 前言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件由宁夏回族自治区卫生健康委员会提出并归口。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件主要起草单位:宁夏回族自治区食品检测研究院、宁夏回族自治区动物疾病预防控制中心、宁夏计量检验检测研究院、宁夏回族自治区粮油产品质量检测中心、宁夏回族自治区食品质量监督检验二站、宁夏伊佳仁食品有限公司、宁夏味尤美食品有限公司。

本标准主要起草人:李谦、杨建兴、马桂娟、李雯、高俊峰、王泽岚、吴少涛、张学玲、李智、蒋媛、党伟苗、牛国飞、沈鑫、赵娟、吴旭妍、吕晓东、赵瑞、王宏亮、康婷婷、李杰、赵燕、宋权儒、马易通、白安庭、禹超、隋启超。

食品安全地方标准

羊肉臊子

1 范围

本文件规定了羊肉臊子的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于罐头工艺的羊肉臊子的生产加工和质量管理。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)

GB/T 30383 生姜

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号《定量包装计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 羊肉臊子

以羊肉为主要原料,经清洗、整理、切成小块状,用适量植物油加以辅料辣椒、生姜、葱、蒜及其他香辛料采用传统加工工艺炒制而成的预包装食品。

## 4 技术要求

#### 4.1原辅料要求

##### 4.1.1羊肉

应符合GB 2707 的规定。

##### 4.1.2植物油

应符合GB 2716 的规定。

##### 4.1.3食用盐

应符合GB 2721的规定。

##### 4.1.4调味料、香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

##### 4.1.5辣椒面

应符合 GB/T 30382 的规定。

##### 4.1.6生姜

应符合 GB/T 30383 的规定。

##### 4.1.7水

应符合 GB 5749 的规定。

##### 4.1.8其他辅料

应符合相关的标准要求。

#### 4.2感官要求

应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	要 求
外观	肉块组织软硬适度,大小均匀
色泽	肉色正常,具有该产品应有色泽
滋味与气味	具有羊肉经加入各种调味料炒制后应有的滋味与气味,无哈喇味及其他异味
杂质	无肉眼可见的外来杂质

#### 4.3理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标
食盐(以氯化物计)/%	≤6.00
固形物/%	≥55.0
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤0.15
铅(以 Pb 计)mg/kg	≤0.3
总砷(以 As计) mg/kg	≤0.3
铬(以 Cr 计) mg/kg	≤1.0

镉(以 Cd 计) mg/kg	≤0.1
总汞(以 Hg 计) mg/kg	≤0.05

#### 4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

4.4.2 食品添加剂使用品种及使用量应符合GB 2760 规定。

#### 4.5 微生物限量

应达到商业无菌的要求。

#### 4.6 净含量及允差

预包装产品应符合国家《定量包装计量监督管理办法》的规定。

#### 5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 19303的规定,还应符合GB 8950的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官要求

取包装样品观察其包装是否严密,然后将内容物全部倒入洁净的白瓷盘中,在自然光线下观察各种配料的色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。

##### 6.2 样品处理

取包装样品将内容物全部倒出,放入食物处理机中打碎、均匀后取样检验理化指标(固形物指标除外)。

##### 6.3 氯化物

按GB 5009.44规定的检验方法检验。

##### 6.4 固形物

按GB/T 10786 规定的检验方法检验。

##### 6.5 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的检验方法检验。

##### 6.6 总砷

按GB 5009.11 规定的检验方法检验。

##### 6.7 铅

按GB 5009.12规定的检验方法检验。

##### 6.8 镉

按GB 5009.15 规定的检验方法检验。

##### 6.9 总汞

按 GB 5009.17 规定的检验方法检验。

##### 6.10 铬

按GB 5009.123 规定的检验方法检验。

##### 6.11 商业无菌

按GB 4789.26 规定的检验方法检验。

##### 6.12 净含量及允差

按 JJF 1070 的规定检验。

#### 7 检验规则

### 7.1组批

同一批配料、同一班次生产包装的同一品种的产品为一批。

### 7.2抽样

在每批产品中随机抽取样品,所抽样品应满足检验要求。

### 7.3检验分类

#### 7.3.1出厂检验

羊肉臊子每批出厂检验项目为感官要求、固形物、氯化物、商业无菌和净含量允差。

#### 7.3.2型式检验

正常生产时每6个月进行一次,在有下列情况之一时应进行型式检验,型式检验项目为本文件中要求的全部项目。

- a) 新产品投产时;
- a) 产品停产半年以上恢复生产时;
- b) 原辅料、工艺发生较大变化时;
- c) 出厂检验结果和上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- e) 国家监管部门提出要求时。

### 7.4判定规则

检验项目全部合格判定产品合格,检验如有不合格项目判定为产品不合格。

### 7.4复验

检验如有不合格项目,可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复验,以复验结果为准。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1标签、标志

标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定,包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

### 8.2包装

使用复合包装材料应符合GB/T 10004和有关标准规定的要求,其他包装材料和容器必须符合相应国家标准要求。

### 8.3运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品一起运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

### 8.4贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风、卫生的库房中,库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。贮存时应离墙离地不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共同存放。

产品在本标准规定的条件下运输贮存,保质期为12个月。

附件2:

《食品安全地方标准 羊肉臊子》编制说明

(征求意见稿)

## 一、工作简况

### (一)任务来源

为贯彻自治区人民政府办公厅《关于促进畜牧业高质量发展的实施意见》(宁政办发〔2021〕81号)精神,推进我区畜牧业高质量发展,从源头把控羊肉熟食品产品的安全,为自治区羊肉熟食品安全监管提供统一的判定依据,特提出制定该标准。

畜牧业,特别是滩羊产业是我区重点发展的特色产业,预计到2025年,宁夏滩羊饲养量将达到1750万只,滩羊屠宰加工达到600万只以上,精深加工和中高端市场营销150万只以上。由此衍生出来的以羊肉为原料的熟肉食品加工的小微企业有几十家,所产产品不仅涉及到区内及周边地区千家万户消费者,而且辐射到了全国各地。特别是像羊肉臊子这样的熟肉食品更是销售到了北京、广东等地。保障这类熟肉食品的食用安全性和有效监管,从而保障滩羊产业健康高质量发展,是摆在监管部门的重大任务。目前羊肉臊子没有食品安全标准,导致地方监管部门在监管羊肉臊子食品安全方面没有统一的判定依据。

由宁夏回族自治区食品检测研究院牵头向宁夏回族自治区卫生健康委员会提出申请,宁夏回族自治区卫生健康委员会组织专家进行论证,通过立项审查,项目名称为《食品安全地方标准 羊肉臊子》。本标准的编制工作由宁夏回族自治区食品检测研究院、宁夏回族自治区市场监督管理局、宁夏回族自治区动物疾病预防控制中心、宁夏计量质量检验检测研究院、宁夏回族自治区食品质量监督检验二站、宁夏回族自治区粮油产品质量检测中心、宁夏伊佳仁食品有限公司、宁夏味优美食品有限公司共同完成。

### (二)标准起草单位及人员

本标准起草单位:

宁夏回族自治区食品检测研究院、宁夏回族自治区市场监督管理局、宁夏回族自治区动物疾病预防控制中心、宁夏回族自治区食品质量监督检验二站、宁夏计量质量检验检测研究院、宁夏回族自治区粮油产品质量检测中心、宁夏伊佳仁食品有限公司、宁夏味优美食品有限公司。

主要起草人员:李谦、杨建兴、马桂娟、李雯、高俊峰、王泽岚、吴少涛、张学玲、李智、蒋媛、党祎苗、牛国飞、沈鑫、赵娟、吴旭妍、吕晓东、赵瑞、王宏亮、康婷婷、李杰、赵燕、宋权儒、马易通、白安庭、禹超、隋启超。

### (三)主要工作过程

1、宁夏回族自治区卫生健康委员会下达制定《食品安全地方标准 羊肉臊子》的任务。

2、宁夏回族自治区食品检测研究院与宁夏回族自治区市场监督管理局食品生产处共同牵头组织相关单位和人员成立标准起草小组,制定工作计划和各成员单位的分工。

3、检索资料,收集汇总相关国家标准、企业标准,确定《食品安全地方标准 羊肉臊子》总体要求和基本内容。

4、收集汇总数据。

① 宁夏回族自治区食品检测研究院、相关检测机构近年来在国家风险监测、监督抽查、生产许可检验报告中羊肉臊子的相关数据。

② 生产企业宁夏伊佳仁食品有限公司、宁夏味优美食品有限公司出厂检验报告、型式检验报告中有关羊肉臊子的相关数据。

③ 市场采购30个不同批次的羊肉臊子产品,委托有资质的三家检测机构宁夏回族自治区食品检测研究院、宁夏回族自治区食品质量监督检验二站、宁夏计量质量检验检测研究院检测,进行数据收集。

5、对检测和收集到的数据分析研判,确定《食品安全地方标准 羊肉臊子》的污染物限量及相关质量指标。

6、由宁夏回族自治区食品检测研究院负责起草《食品安全地方标准 羊肉臊子》的初稿。建立《食品安全地方标准 羊肉臊子》起草工作组微信群,针对标准起草过程的问题随时进行交流讨论。

7、《食品安全地方标准 羊肉臊子》初稿完成后宁夏回族自治区市场监督管理局食品处和宁夏回族自治区食品检测研究院于2022年7月14日对羊肉臊子生产企业及相关肉制品生产企业进行实地调研、召开座谈会,征求对标准初稿的意见。

8、召集起草小组全体成员对羊肉臊子的初稿进行讨论,汇总实地调研意见,分析研判,进一步修改达成共识,形成《食品安全地方标准 羊肉臊子》修改稿。

9、宁夏回族自治区市场监督管理局食品处和宁夏回族自治区食品检测研究院2022年8月14日召集宁夏肉制品生产企业、各市县市场监督管理部门、检测机构召开标准起草研讨会,针对《食品安全地方标准 羊肉臊子》修改稿和编制说明进行讨论,提出修改意见,达成共识后补充完善,形成《食品安全地方标准 羊肉臊子》征求意见稿。

10、将征求意见稿及编制说明提交宁夏回族自治区卫生健康委员会,并上传至官网面向社会广泛征求意见。

## 二、编制的原则和主要内容的依据

### (一)原则

本标准制定基本原则均符合国家相关法规、食品安全国家标准。编制围绕羊肉臊子,遵循“科学、适度、可行”原则,确保本标准可作为市场监管部门监督、企业生产可依据的标准。

### (二)技术依据

1、编写规则是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分:标准的结构和编写》的要求进行编写。并根据统计分析及实验验证、前期调研座谈以及食品安全标准要求制定本标准。

2、羊肉臊子的理化指标和污染物的限量是依据近几年的风险监测、标准制定过程中的盲样实验、三家技术检测机构的数据汇总、生产企业的出厂检验和型式检验数据以及GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等综合考量制定。具体指标规定见表1。

表1

项目名称	制定依据	本标准规定的限量值
感官要求	项目制定购买实物样品和各企业标准。	-
固形物/%	项目制定购买实物样品实测值汇总、既往数据汇总和各企业标准,综合研判。	$\geq 55.0$
食盐(以氯化物计)/%	项目制定购买实物样品实测值汇总、既往数据汇总和各企业标准,综合研判。	$\leq 6.0$
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	项目制定购买实物样品实测值汇总、既往数据汇总和各企业标准,综合研判。	$\leq 0.15$
铅(以Pb计) mg/kg	GB 2762-2022版以及风险监测及项目制定购买实物样品实测值汇总、既往数据汇总,综合研判。	$\leq 0.3$
总 砷(以As计) mg/kg	GB 2762-2022版以及风险监测及项目制定购买实物样品实测值汇总、既往数据汇总,综合研判。	$\leq 0.3$
铬(以Cr计) mg/kg	GB2762-2022版以及风险监测及项目制定购买实物样品实测值汇总、既往数据汇总,综合研判。	$\leq 1.0$
镉(以Cd计) mg/kg	GB 2762-2022版以及风险监测及项目制定购买实物样品实测值汇总、既往数据汇总,综合研判。	$\leq 0.1$
总	GB 2762-2022版以及风险监测及项目制	

汞(以Hg计) mg/kg	定购买实物样品实测值汇总、既往数据汇总,综合研判。	≤0.05
------------------	---------------------------	-------

### 三、采用国家标准和国内先进标准程度等有关情况的说明

铅的限量采用即将于2023年6月30日实施的GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》版中对肉制品铅的限量要求:铅≤0.3mg/kg。

### 四、与现行法律、法规、国家相关标准和产业政策等协调情况的说明

#### (一)政策符合

制订《食品安全地方标准 羊肉臊子》是积极响应自治区党委、政府关于《自治区九大重点产业高质量发展实施方案》、《滩羊产业高质量发展实施方案》、《关于加快发展高新技术企业的若干措施》等一系列政策措施。同时自治区《绿色食品产业高质量发展实施方案》明确提出滩羊产业要突出特色,明确发展方向,要把发展高附加值产品放在重点任务中,这为《食品安全地方标准 羊肉臊子》的建立提供了政策支持,为推动宁夏滩羊衍生产业向精深加工、高附加值方向发展带来了新的机遇。

#### (二)特色突出

羊肉作为宁夏人民饮食中不可或缺的食材,被广泛食用,烹饪饮食习性也非常成熟,且形成极具地方特色的饮食风格,经常食用羊肉对增强人体免疫力、推进身体健康发挥了积极作用。随着宁夏及其周边地区滩羊养殖规模不断扩大,合理利用羊肉,生产附加值更高的食品,不仅能够延长产业链条,提升羊肉深加工的科技含量,同时产生良好的经济效益和社会效益。

另外我区是传统的农牧区,有着丰富的羊肉资源,宁夏的羊肉以营养价值高、口感好、味道鲜美闻名全国,同时,由于回族风俗习惯的影响,在饮食习惯上,形成了具有鲜明民族特色和地方特色的羊肉熟肉食品。其中,宁夏传统的回族风味小吃—羊肉臊子,既是家常便饭,也是待客必备之饮食,深受区内外消费者的喜爱,具有广阔的市场前景。随着社会经济的发展,人民生活节奏的加快,羊肉臊子的工业化生产方式,以其营养、卫生、方便携带及良好的口感逐渐代替家庭炒制主食厨房的方式。目前,区内生产羊肉臊子的企业十来家,因为缺少相应的国家标准、行业标准和地方标准,各企业按企业标准组织生产、销售、检测,相关质量指标及卫生指标存在较大差异,增大了监管的难度,增加了潜在的食品安全风险,制约了其在国内及国际市场上的发展。为统一此类产品质量要求,保障食品安全,增强宁夏羊肉臊子这一地方特色食品在市场上的竞争力,亟待制定宁夏羊肉臊子地方标准。此标准制定后能够为羊肉臊子这一地方特色食品的质量控制和质量监督提供统一的技术依据和评定依据,有助于区内企业生产技术的提质增效,有助于加快我区特色产品走出宁夏的步伐,有助于促进区域产业集群建设和地方经济可持续发展。

#### (三)与现行法律法规及标准的关系

1、本文件的制定严格按照国家法律法规以及标准管理办法的规定进行,文本格式符合GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分:标准的结构和编写》的规定。

2、本文件的制定遵守国家相关法律法规,不与国家标准、行业标准相抵触。与本文件制定相关的国家标准有GB 2707《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等。

### 五、重大意见分歧的处理依据及结果

无

### 六、实施标准的措施建议

建议本标准作为强制性地方标准发布和实施,依据本标准开展羊肉臊子生产,可规范羊肉臊子产品质量,引领羊肉臊子产业健康发展。

### 七、知识产权说明

本文件的编写不涉及专利。



八、其他应说明的事项

无

《食品安全地方标准 羊肉臊子》地方标准起草小组

附件：

《食品安全地方标准 羊肉臊子》征集意见汇总表

序号	条文编号	修改意见	提议单位及专家	是否采纳	部分采纳及不采纳理由	处理结果

主办：宁夏回族自治区卫生健康委员会办公室 联系电话：0951-12320 | 0951-5054084 | 网站导航

网站标识：6400000008 宁ICP备19000363号-1 宁公网安备 64010402000805号

版权所有：宁夏回族自治区卫生健康委员会 地址：宁夏回族自治区银川市金凤区凤悦巷159号



微信关注

