

团 体 标 准《预包装即食沙拉》 编 制 说 明

2022 年 5 月

团体标准《预包装即食沙拉》

编制说明

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

广东省团餐配送行业协会牵头，联合行业企业共同发起制订《预包装即食沙拉》团体标准。主要目的是通过建立产品标准，促使产品有标可依，推动行业规范发展，保障舌尖上的安全。

（二）标准起草单位

本标准的主要起草单位包括广东省团餐配送行业协会、广州酒家集团利口福食品有限公司、德宝供应链管理（东莞）有限公司、东莞市菜专家农业有限公司、佛山市南海轩宝餐饮管理有限公司、广州市天烨食品机械有限公司、深圳保食安科技有限公司。

二、标准制订的目的和意义

（一）标准化有利于规范企业生产经营行为，促进行业发展

随着即食沙拉菜消费端的不断升温，我省即食沙拉菜生产经营注册企业鱼贯而出，但我国尚未制定此类产品的生产经营加工卫生规范和产品标准，也没有广东省食品安全地方性标准，缺乏对生产企业设备设施、人员管理、食品原料要求、生产经营过程食安控制、生产过程监控与检验等统一标准要求，企业生产经营参差不齐，存在一定的安全隐患，及时制定《即食沙拉菜》和《即食沙拉菜生产卫生规范》团体标准，对于确保此类产品生产安全和促进广东省即食沙拉菜行业发展具有重要意义。

（二）标准化有利于建立全程质量管理体系，确保产品食用安全

新鲜的蔬果由于有表皮保护作用，能够有效地阻止微生物的入侵，但即食沙拉菜的制作需要对蔬果原料进行加工，切割的机械损伤会引起一系列的生化理化变化，微生物繁殖速率增加，且即食沙拉菜保质期较短，不能依赖传统的终产品检验进行安全控制，整个生产过程尤其是消毒后区域的微生物风险应成为过程控制的重点，并且该类产品食用前无需加热，国内外时有食用即食沙拉菜发生食源性疾病的案例。目前即食沙拉菜国家标准缺乏，仅上海出台了食品安全地方标准《色拉》DB31/2012—2013，对果蔬原料、感官要求、理化指标、微生物限量、包装标识、贮存、运输、保质期等内容进行严格规定，有效助力企业建立全程质量管理体系，保障产品食用安全。

三、标准研制过程

团体标准《预包装即食沙拉》的研制工作于 2021 年 7 月正式启动，确定了标准起草小组成员，组建了标准起草小组。

历时近一年的调研起草工作，广泛了解和征求行业意见，组织相关企业和专家开展 2 次的研讨会完善该标准。

四、标准制订的基本原则和依据

（一）规范性

标准的制订根据新版《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》及有关法规、规章。主要包括：《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌

毒素最大残留限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等。

(二) 确定各项技术内容的依照

1. 感官指标

根据产品特性

2. 理化指标

序号	项目	指标	依据
1	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤1	GB 2762 蔬菜制品，水果制品
2	展青霉毒素/（μg/kg）	≤50（仅限于以苹果、山楂为原料制成的水果制品）	GB 2761

3. 微生物指标

序号	项目	指标	依据
1	单核细胞增生李斯特氏菌/（/25g）	n, c, m, M=5, 0, 0	GB 29921 即食果蔬制品
2	致泻大肠埃希氏菌/（/25g）	n, c, m, M=5, 0, 0	GB 29921 即食果蔬制品
3	沙门氏菌/（/25g）	n, c, m, M=5, 0, 0	GB 29921 即食果蔬制品
4	金黄色葡萄球菌/（cfu/g）	n, c, m, M=5, 1, 100, 1000	GB 29921 即食果蔬制品

五、主要章、条确定的原则

（一）适用范围

本标准适用于以新鲜水果和或新鲜蔬菜（不适于鲜食的蔬菜除外）的一种或多种为主要原料，经预处理、清洗、去皮或不去皮，分切、消毒和漂洗（或净化）、去除表面水等处理，添加或不添加熟肉制品、熟蛋制品、熟制水产品、玉米、果干等固态可即食的食材，加入沙拉酱包包装成的经冷链存储运输销售的可即食的沙拉。

（二）主要章节

本标准包括术语和定义、技术要求、生产加工卫生要求、试验方法、检验规程、标签、包装、运输和贮存。

六、征求意见处理结果

标准将根据公开的原则向社会广泛征求意见，并作为标准完善重要来源。

七、标准实施建议

无

八、其他需要说明的问题

无