

《燕窝制品良好生产规范》标准编制说明

(征求意见稿)

一、 工作概况

1、任务来源

本项目是根据中国食品工业协会标准制订计划，项目名称“燕窝制品良好生产规范”，主要起草单位：厦门市燕之屋丝浓生物科技有限公司、燕之初健康美（厦门）食品有限公司、厦门市产品技术审评与审核查验中心等。计划完成时间 2024 年。

2、主要工作过程

(1) 起草（草案、论证）阶段

2023 年 10 月，中国食品工业协会征求制标需求和意见后，设立《燕窝制品良好生产规范》标准制定计划，项目发布后，厦门市燕之屋丝浓生物科技有限公司着手组织该项标准的起草工作。根据市场调研及起草工作组需要，组建以燕之屋等企业为主要成员的起草工作组。

2024 年 1 月，输出《燕窝制品良好生产规范》标准草案及编制说明后，上会讨论，会议就标准的适用范围、术语和定义、指标设置等内容进行了讨论。会后，起草组根据会议讨论意见进行标准修订。

2024 年 3 月，针对修订的标准草案进行进一步的沟通与探讨，提出在“选址及厂区环境”、“厂房和设施”等通用要求章节进行了简化，重点突出燕窝制品生产过程中关键工艺环节的卫生规范要求。会后根据上会讨论的意见针对标准文本和编制说明进行进一步修改，形成了征求意见稿。

(2) 征求意见阶段

二、 标准编制原则和主要内容

1、标准编制原则

本标准的制定符合产业发展的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则以及标准的目标、统一性、协调性、适用性、一致性和规范性原则来进行本标准的修订工作。

2、标准主要内容的论据

2.1 范围

本文件规定了燕窝制品生产的选址及厂区环境、厂房和设施、设备及工器具、食品安全管理、燕窝原料、食品添加剂和食品相关产品、加工用水、加工过程控制、贮存和运输、检验要求、产品质量控制及召回管理、人员管理、记录和文件管理的要求，描述了对应的证实方法。本文件适用于燕窝制品的生产，燕窝制品的范围依据 QB/T 5916-2023《燕窝制品》。

2.2 规范性引用文件

列出了标准中规范性引用的标准清单

2.3 术语和定义

该部分依据 QB/T 5916-2023《燕窝制品》。

2.4 选址及厂区环境、厂房和设施

该部分主要依据 GB 14881、GB/T 20938 的相关规定。

2.5 设备及工器具

该部分依据 GB 14881 的相关规定。并根据目前国家大环境的趋势，增加“鼓励采用节能环保材料，如节能灯等，合理设计和布局，最大限度节约资源，保护环境和减少污染”条款。

2.6 食品安全管理

该部分依据 GB 14881 的相关规定以及行业调研情况。

2.7 燕窝原料、食品添加剂和食品相关产品要求

在满足 GB 14881 的基础上，根据调研的燕窝行业实际生产情况，该部分对燕窝原料、食品添加剂和食品相关产品方面提出更为明确、具体的要求。目前国内的燕窝原料主要来自印尼、马来西亚等国家，根据海关总署的相关规定，燕窝原料应有溯源和质量证明文件，包括但不限于：检验检疫证明、兽医（卫生）证书、原产地证明、出口备案信息。通过行业调研发现，存在一些不法分子会使用过氧化氢、二氧化硫、明矾等对燕窝进行漂白处理，以获得卖相更好的燕窝欺骗消费者。因此，明确燕窝原料不得使用过氧化氢、二氧化硫、明矾等进行漂白处理。

2.8 加工用水

在满足 GB 14881 的基础上，根据调研的燕窝行业实际生产情况，对不同工序和不同用途的加工用水提出相应的水质要求，其中浸泡和挑拣燕窝用水、调配用水对水质要求更高，应进一步净化符合 GB 19298 要求，净化后的水质更有利于燕窝涨发。综上以

保障燕窝制品的良好生产及品质。

2.9 加工过程控制

在满足 GB 14881 的基础上，根据调研的燕窝行业实际生产情况，该部分对燕窝制品加工过程中的挑拣、浸泡、投料、调配、灌装、熟化、灭菌等关键过程控制提出了明确要求。如挑拣工序应采用物理方式进行挑拣除杂，不得使用化学方法处理，避免带入有毒有害物质。浸泡工序应确定燕窝原料的浸泡时间和浸泡频次，并通过足够的浸泡时间和浸泡频次，以减少燕窝原料中的亚硝酸盐含量，为消费者提供安全可靠的燕窝制品。目前，燕窝制品的加工过程采用干料投料或湿料投料的方式，采用燕窝干料投料的工艺，其干燥工序应有效控制燕窝的干燥温度和时间，干燥温度不超过 60℃，应定期检定或校准温度测量装置，以保证其测量准确性。采用燕窝湿料投料的工艺，燕窝湿料在投料前应于 2℃~8℃冷藏储存，储存时长不超过 48h。离开冷藏区域后应在 3h 内完成投料及灌装封口，以避免微生物大量繁殖影响杀菌效果、产品品质。此外，燕窝制品的生产过程不得添加经发酵制成的 N-乙酰神经氨酸，以次充好欺骗消费者。

2.10 贮存和运输

该部分主要依据 GB 14881、GB 12695 的相关规定以及调研的燕窝行业实际生产情况。

2.11 检验要求

该部分规定了实验室以及检验机构要求，主要依据 GB 14881、QB/T 5916 的相关规定以及调研的燕窝行业实际生产情况。

2.12 产品质量控制及召回管理

该部分依据 GB 14881、CAIQ-RZ-2015001：7 燕窝产品加工企业卫生技术规范的相关规定以及调研的燕窝行业实际生产情况。

2.13 人员管理、记录和文件管理

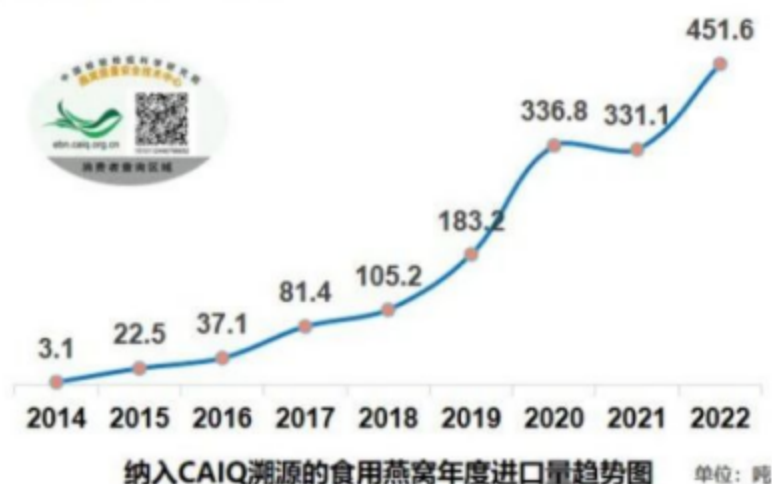
该部分规定了人员要求、记录和文件管理要求，主要依据 GB 14881、CAIQ-RZ-2015001：7 燕窝产品加工企业卫生技术规范的相关规定以及调研的燕窝行业实际生产情况。

三、 标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

四、 预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

《2020 燕窝行业白皮书》显示：2020 年国内燕窝消费市场规模达到 400 亿元左右，年增长率 33%。另外，公开数据表明，2020 年，天猫 618 开场 8 小时，燕窝品类同比增长 121%；京东 618 开场 30 分钟，燕窝品类同比增长 260%。根据中国燕窝溯源管理服务平台数据显示，2022 年度纳入 CAIQ 溯源的食用燕窝进口量为 451.6 吨，比上一年度增长 36.4%。近 9 年来，食用燕窝进口量逐年呈上升趋势，如下图所示。其中 9 成食用燕窝从广州、厦门、上海和深圳口岸进入我国，厦门口岸占比约占 25%，其主要消费的区域集中在广东、福建、上海等地。



中国是燕窝最大的消费国，随着燕窝产业的发展和水平的提高，食用燕窝逐渐平民化，市场容量越来越大，燕窝成为近几年在滋补品中销售增长速度比较快的品类之一。即使在新冠疫情经济受影响期间，燕窝这类具有增强免疫力的传统滋补品受到了更多人的青睐。目前疫情已放开，“恢复体力、增强抵抗力”成为主流诉求，燕窝行业也即将进入高速发展期，拥有更广阔的前景。目前，行业内缺少能够指导、规范燕窝制品生产的技术标准，由于每家企业的内控标准和质量控制严格程度不同，易导致市面上的燕窝制品质量参差不齐，从而影响燕窝行业的健康发展。

本标准的制定重点解决燕窝制品良好生产规范标准缺失问题，在食品安全的基础上提出更为具体、细致的生产卫生规范要求，促进燕窝行业健康有序的发展，为消费者提供高品质的燕窝产品。预计可维护 100 亿以上燕窝产业的有序发展。

五、 采用国际标准和国外先进标准情况

本标准没有采用国际标准，本标准水平为国内先进水平。

六、 重大分歧意见的处理经过和依据

无。

七、 标准性质的建议说明

建议本标准的性质为团体标准。

八、 贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准发布之日起实施。

九、 废止现行相关标准的建议

无。

十、 其他应予说明的事项

无