

河南省地方标准

DB41/T XXXX—XXXX

食品添加剂“双减”工作指南

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本原则 1

 4.1 合法合规 1

 4.2 安全健康 1

 4.3 科学审慎 2

 4.4 持续改进 2

5 管理职责 2

 5.1 管理层 2

 5.2 研发部门 2

 5.3 采购部门 2

 5.4 生产部门 3

 5.5 质量控制部门 3

 5.6 培训部门 3

6 采购管理 3

 6.1 供应商选择 3

 6.2 采购流程 3

 6.3 进货查验 4

7 储存管理 4

 7.1 专用库房 4

 7.2 分类存放 4

 7.3 标识管理 4

 7.4 库存管理 4

8 使用管理 4

 8.1 使用标准 4

 8.2 计量管理 4

 8.3 使用记录 5

9 研发与创新 5

 9.1 技术研发 5

 9.2 替代研究 5

 9.3 新品开放 5

 9.4 技术推广 5

10 监督与检查 5

 10.1 内部自查 5

10.2 外部审核 6

10.3 风险检查 6

河南省地方标准公共服务平台

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。

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这些专利的责任。

本文件由河南省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：河南省市场监督管理局、许昌市市场监督管理局、许昌市胖东来商贸集团有限公司。

本文件主要起草人：唐攀、朱琰、张培鑫、刘自发、陈兵。

食品添加剂“双减”工作指南

1 范围

本文件给出了食品添加剂“双减”工作的基本原则、管理职责、采购管理、储存管理、使用管理、研发与创新、监督与检查等内容。

本文件适用于食品企业和食品小作坊。

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 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 29924 食品安全国家标准 食品添加剂标识通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品添加剂

为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。

[来源：GB 2760-2024，2.1]

3.2

“双减”

在符合 GB 2760 等食品安全标准的前提下，通过技术优化、工艺改进等措施，减少食品添加剂的使用种类和降低其使用量的活动。

3.3

残留量

食品添加剂或其分解产物在最终食品中的存在量。

[来源：GB 2760-2024，2.3]

4 基本原则

4.1 合法合规

食品添加剂的使用种类和用量符合国家和地方相关法律法规及GB 2760的规定，确保食品安全。

4.2 安全健康

将消费者的安全健康放在首位，以减少滥用食品添加剂对人体潜在影响为目标，积极推进“双减”工作。

4.3 科学审慎

基于科学研究和专业评估，审慎选择食品添加剂的品种和用量，在保障食品质量和安全的前提下，逐步实现“能不用则不用、能减少则减少、能替代则替代”。

4.4 持续改进

建立长效机制，不断优化食品生产工艺和配方，持续推进食品添加剂的“双减”，提高企业食品安全管理水平。

5 管理职责

5.1 管理层

5.1.1 制定食品添加剂“双减”工作的战略目标、方针和计划，为“双减”工作提供必要的资源支持，包括但不限于人力、物力和财力。

5.1.2 定期召开会议，研究和决策“双减”工作中的重大问题，确保“双减”工作与企业整体发展战略相协调。

5.1.3 对各部门“双减”工作进行监督和考核。

5.2 研发部门

5.2.1 负责开展食品添加剂“双减”相关的技术研究和产品研发工作，探索天然、安全、高效的食品添加剂替代方案，优化食品配方，开发清洁标签食品。

5.2.2 与供应商合作，共同研发和应用低添加、少添加的新型原料，开发可替代食品添加剂的普通食品原料提取物（如香辛料提取物替代防腐剂、植物原料替代人工色素），降低对传统食品添加剂的依赖。

5.2.3 在新产品研发过程中，充分考虑食品添加剂的“双减”要求，将其纳入研发目标和质量控制体系，确保新产品符合“双减”标准。

5.2.4 收集和分析国内外食品添加剂“双减”的最新技术和研究成果，为企业的“双减”工作提供技术支持和决策依据。

5.3 采购部门

5.3.1 建立严格的食品添加剂供应商审核制度，优先选择具有良好信誉、产品质量可靠、能够提供低添加或无添加食品添加剂原料的供应商。

5.3.2 在采购食品添加剂时，严格按照研发部门确定的品种和规格进行采购，确保所采购的食品添加剂符合国家标准和企业要求。

5.3.3 加强与供应商的沟通与合作，推动供应商优化生产工艺，降低原料中食品添加剂的含量，共同实现“双减”目标。

5.3.4 对采购的食品添加剂进行严格的进货查验，索取供应商的资质证明、产品合格检验报告等相关文件，并建立采购台账记录。

5.4 生产部门

5.4.1 按照经批准的食品配方和生产工艺进行生产，食品添加剂的使用符合 GB 2760 的规定，不宜超范围、超限量使用食品添加剂。

5.4.2 加强生产过程中的质量控制，建立食品添加剂使用记录台账，如实记录食品添加剂的使用情况，包括使用的品种、用量、时间、操作人员等信息，确保使用过程可追溯。

5.4.3 定期对生产场所和设备进行维护和清洁，防止因生产场所和设备污染导致食品添加剂的交叉使用或超量使用。

5.4.4 积极配合研发部门开展新产品的试生产工作，及时反馈生产过程中出现的问题，协助研发部门优化产品配方和生产工艺。

5.5 质量控制部门

5.5.1 积极探索食品添加剂的质量检验标准和检验方法，加强对采购的食品添加剂和生产过程中的半成品、成品的质量检验。

5.5.2 建立原料与成品关联性控制制度，从原料质量水平、原料质量控制方式、原料检验与成品检验结果的关联性综合评估，形成使用必要性或使用量分析报告，为企业开展“双减”提供理论支撑。

5.5.3 建立食品安全风险监测和预警机制，对可能出现的食品添加剂滥用风险进行及时监测和预警，采取有效措施进行防控。

5.5.4 收集、整理和分析食品添加剂相关的质量信息和食品安全事件，为企业改进食品安全管理提供依据。

5.6 培训部门

5.6.1 制定食品添加剂“双减”培训计划和培训内容，定期组织对员工进行培训，包括法律法规、标准、“双减”政策、安全知识、操作技能等。

5.6.2 对新入职员工进行岗前培训，使其在入职前了解企业的食品添加剂“双减”管理制度和相关要求，掌握必要的食品安全知识和操作技能。

5.6.3 定期对培训效果进行评估和考核，根据评估结果及时调整培训内容和方式。

6 采购管理

6.1 供应商选择

6.1.1 采购部门宜建立食品添加剂供应商评价和选择标准，对供应商的资质、生产能力、产品质量、信誉等进行综合评估。

6.1.2 优先选择通过质量管理体系认证、具有良好口碑和稳定供货能力的供应商。

6.1.3 最好选择提供天然、低添加食品添加剂的原料供应商，选用品质更高、更天然的原料，减少对添加剂的依赖。

6.2 采购流程

6.2.1 采购食品添加剂按照审批后的采购计划进行，采购人员向供应商索取有效的营业执照、食品生产许可证、产品检验报告等资质证明文件，并进行认真审核。

6.2.2 采购合同中明确食品添加剂的品种、规格、质量标准、包装要求、交货期、价格等内容，同时约定供应商应承担的食品安全责任。

6.3 进货查验

- 6.3.1 食品添加剂到货后，采购部门及时通知质量控制部门进行进货查验。
- 6.3.2 查验内容包括食品添加剂的包装是否完好、标识是否清晰完整、产品外观是否符合要求、是否有异味等。
- 6.3.3 质量控制部门按照相关标准和检验方法对食品添加剂的质量进行抽样检验，检验合格后办理入库手续。
- 6.3.4 检验不合格的食品添加剂，及时与供应商沟通协商，办理退货或换货手续，并建立查验台账记录。

7 储存管理

7.1 专用库房

- 7.1.1 企业宜设立专门的食品添加剂库房，用于储存食品添加剂。
- 7.1.2 库房保持清洁、干燥、通风良好，具备防火、防潮、防虫、防鼠等设施，食品添加剂的储存环境符合要求。

7.2 分类存放

- 7.2.1 食品添加剂宜按照品种、规格、批次等进行分类存放，不同种类的食品添加剂之间保持一定的间隔距离，避免相互混淆和交叉污染。
- 7.2.2 对于有特殊储存要求的食品添加剂，如易燃易爆、易氧化、易潮解等，可按照其要求进行特殊储存。

7.3 标识管理

- 7.3.1 库房内的所有食品添加剂张贴明显的标识，标识宜符合 GB 29924 的规定，内容包括但不限于食品添加剂的名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、使用范围、使用量等信息。
- 7.3.2 食品添加剂的使用和管理宜清晰明确。

7.4 库存管理

- 7.4.1 宜建立食品添加剂库存管理制度，定期对库存食品添加剂进行盘点和检查，确保账物相符。
- 7.4.2 临近保质期的食品添加剂，宜及时进行预警和处理，避免过期使用。
- 7.4.3 合理控制食品添加剂的库存量，避免积压过多导致过期浪费或质量下降。

8 使用管理

8.1 使用标准

- 8.1.1 生产部门在使用食品添加剂时，宜按照 GB 2760 和企业制定的食品配方要求进行使用，不宜超范围、超限量使用食品添加剂。
- 8.1.2 对于新开发的产品或需要使用新的食品添加剂的，可经过研发部门的评估和批准，按规定申报和备案。

8.2 计量管理

- 8.2.1 食品添加剂的使用宜配备准确度满足需要的专用计量器具，定期进行检定校准和维护。
- 8.2.2 在使用过程中，操作人员按照规定的计量方法和用量进行添加，不宜随意更改添加量，不宜使

用手或其他非专用工具直接添加食品添加剂。

8.3 使用记录

8.3.1 建立食品添加剂使用记录制度，生产部门如实记录食品添加剂的使用情况，包括使用的品种、用量、时间、产品批次、操作人员等信息。

8.3.2 使用记录宜保存完整，保存期限宜不少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限宜不少于二年，便于追溯和查询。

9 研发与创新

9.1 技术研发

9.1.1 建议企业加大对食品添加剂“双减”相关技术研发，鼓励研发部门开展创新性研究工作。

9.1.2 积极引进国内外先进技术和人才，加强与科研机构、高校的合作与交流，共同推动食品添加剂“双减”技术的创新和应用。

9.2 替代研究

研发部门可重点开展食品添加剂的替代研究工作，探索使用天然原料、生物制剂、新型加工技术等替代传统食品添加剂的可行性。

9.3 新品开发

9.3.1 在新产品开发过程中，可将食品添加剂“双减”作为重要的研发目标之一，充分考虑消费者对健康食品的需求，积极开发低添加、少添加或无添加食品添加剂的新产品。

9.3.2 加强对新产品的市场调研和消费者反馈收集，根据市场需求和消费者意见不断优化产品配方和工艺，提高新产品的市场竞争力。

9.4 技术推广

9.4.1 企业应及时将食品添加剂“双减”的研发成果进行总结和推广，组织内部培训和交流活动，让生产部门、质量控制部门等相关人员了解和掌握新技术、新方法。

9.4.2 积极参与标准的制修订工作，将企业的先进技术和经验转化为国家标准、行业标准、地方标准或团体标准，推动整个行业的健康发展。

10 监督与检查

10.1 内部自查

10.1.1 企业宜建立健全食品添加剂“双减”工作的内部自查制度，定期组织开展自查工作。

10.1.2 自查内容宜包括食品添加剂的采购、储存、使用、研发等各个环节是否符合本文件的要求，相关记录是否完整准确，各项管理制度是否有效执行等。

10.1.3 自查工作宜由质量控制部门牵头，会同研发部门、生产部门、采购部门等相关部门共同进行，自查结果宜形成书面报告，上报企业管理层。

10.1.4 质量控制部门宜定期对食品添加剂的使用情况进行监督检查，检查内容包括生产车间的食品添加剂存放是否符合要求、使用记录是否完整准确、操作人员是否按照规定的标准和方法使用食品添

加剂等。

10.1.5 对于检查中发现的问题，宜及时下达整改通知，生产部门依据限期整改，并对整改情况进行跟踪复查。

10.2 外部审核

10.2.1 宜配合市场监管部门、第三方认证机构等开展的外部审核和检查工作，如实提供相关资料和信息，对审核和检查中发现的问题宜及时整改，向相关部门反馈整改情况。

10.2.2 可主动邀请行业专家、食品安全顾问等对企业的食品添加剂“双减”工作进行指导和评估，不断完善企业的食品安全管理体系。

10.3 风险检查

10.3.1 宜建立食品添加剂风险监测机制，利用先进的检测技术和设备，对食品生产过程中的食品添加剂残留量、微生物指标、有害物质等进行定期监测和分析。

10.3.2 通过风险监测，及时发现潜在的食品安全风险，宜采取有效的措施进行防控。

10.3.3 加强对食品安全事件和舆情的监测和分析，及时了解市场动态和消费者需求，为企业的食品安全管理决策提供依据。
