

南昌大学食品学院文件

南大食院发〔2026〕6号

关于申请《无麸质生产线清洁关键控制点（CCP）麸质残留验证规范》团体标准立项的函

省食品科学技术学会：

当前，随着无麸质食品市场需求不断增长，越来越多的食品生产企业开始设立无麸质生产线。然而，由于缺乏统一、科学的生产线清洁验证标准，尤其是针对关键控制点（CCP）的麸质残留检测与评估方法，企业在实际生产中难以有效控制交叉污染风险，监管部门也缺乏相应的技术依据。我单位在开展无麸质食品生产工艺研究与清洁验证实践的基础上，系统分析了不同清洁方式、清洁频次及检测方法对麸质残留的控制效果，拟申报团体标准《无麸质生产线清洁关键控制点（CCP）麸质残留验证规范》。现向你单位申请立项，请予以支持为感。

附件：《无麸质生产线清洁关键控制点（CCP）麸质残留验证规范》团体标准提案

