

《柳州螺蛳粉杀菌生产规范》编制说明

(征求意见稿)

一、工作简况

本项目受广西壮族自治区药品监督管理局委托，根据《食盐监管辅助服务、柳州螺蛳粉汤料包生产规范制定及柳州螺蛳粉杀菌生产规范制定服务采购》（项目编号 GXZC2018-C3-20005-XYGC）；本标准负责起草单位：广西壮族自治区药品监督管理局、广电计量检测（南宁）有限公司、柳州市螺蛳粉协会；本标准主要起草人：

参加标准项目人员情况表

研 制 人 员	姓 名	性 别	年 龄	职 称	职 务	专 业	单 位	投 入 时 间
项 目 负责人								
主 要 参 加 人 员								

团体标准制订任务下达后，广电计量检测（南宁）有限公司组成了《柳州螺蛳粉杀菌生产规范》编写小组，并根据实际情况初步确定了工作计划和技术路线。编写小组收集了有关柳州螺蛳粉的标准和技术资料，经过认真解读和研究后，制定了相应工作方案，同时结合 GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和《柳州螺蛳粉生产许可证审查细则》开展实地调研，分派人员到柳州市区柳州螺蛳粉生产企业进行考察和调研，了解和掌握了柳州螺蛳粉杀菌生产

的基本情况。通过分析、研究柳州螺蛳粉生产企业的管理和技术等方面的资料，确定了《柳州螺蛳粉杀菌生产规范》的主要框架和有关内容。经过多次讨论、研究、征求意见，起草了制订草案并对草案进行多次反复修改，形成征求意见稿。

二、 标准制订的目的和意义

柳州螺蛳粉作为广西特色食品，深受广大消费者的喜爱。2008 年，“螺蛳粉手工制作工艺”这一经过 30 多年发展的民间技艺，入选广西壮族自治区非物质文化遗产名录，成为广西地方美食标签。随着预包装柳州螺蛳粉的兴起和发展，柳州螺蛳粉已逐渐成为柳州的经济支柱产业之一。从最近 3 年抽检的数据来看，柳州螺蛳粉的产品质量仍存在一定的食品安全隐患，容易出现一些微生物超标的情况，尤其是霉菌、菌落总数等指标，不利于整个产业的健康发展。因此，目前迫切需要制定一套相应的杀菌规范来指导柳州螺蛳粉的生产，以确保人民群众螺蛳粉消费安全，保障公众身体健康和生命安全。

三、 与我国、国内有关法律法规和其他标准的关系

本标准的用语、格式按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。目前，与柳州螺蛳粉相关的标准主要有 DBS 45/034-2016《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》、DBS 45/051-2018《食品安全地方标准 干制米粉》和即将实施的 DBS 45/034-2018《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》，在该标准的基础上，结合 GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和《柳州螺蛳粉生产许可证审查细则》，我们对柳州螺蛳粉杀菌生产规范

方面进行了补充和完善，填补了柳州螺蛳粉杀菌生产规范方面无标准的空白，对预包装柳州螺蛳粉生产过程中车间环境、设施设备、操作人员、包装材料、干制米粉、汤料包等杀菌生产规范及产品微生物要求进行规定。

四、 国外、国内有关法律、法规和标准情况的说明

本标准 of 规范性标准，与现行的法律、法规及其他国家标准没有矛盾。

五、标准的制修订原则

本标准的修订主要遵循以下原则：一是遵守相关法律法规原则。以质量和安全为核心，符合我国现行有关法律、法规和相关的标准要求。二是结合柳州螺蛳粉杀菌生产实际，因地制宜的原则。在尊重科学、紧密结合实践、广泛征求意见及调查研究的基础上，紧贴柳州螺蛳粉杀菌生产实际，充分考虑我区柳州螺蛳粉生产企业的现状和技术条件，具有可操作性和实用性，在符合实用、经济的同时，来规范柳州螺蛳粉的杀菌生产过程。

六、确定各项技术内容（技术指标、参数、公式、试验方法、检验规则等）的依据，与相关标准的对比情况，与国际、国内标准不一致的，应当提供科学依据

1、通过实地调研，我们统计了所调研的企业对车间环境采用的杀菌技术主要有臭氧杀菌和紫外线杀菌，参照GB 28232-2011《臭氧发生

器安全与卫生标准术语和定义》和GB 15981-1995《中华人民共和国国家标准 消毒与灭菌效果的评价方法与标准》的要求，本标准4.1中对臭氧杀菌和紫外线杀菌的设备要求、参数设置以及杀菌时间进行了规范。

2、目前柳州螺蛳粉生产企业对汤料包采用的杀菌工艺主要有高温杀菌和巴氏杀菌，并且将杀菌环节作为关键控制点，通过查询资料以及对调研情况的统计分析，本标准 4.7 部分对高温杀菌和巴氏杀菌的设备要求和参数设置进行了统一规范。

3、DBS 45/034-2016《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》中规定了菌落总数和大肠菌群这两项微生物指标的限量，在 DBS 45/034-2018《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》中已删除了这两个指标的要求。但为了保证柳州螺蛳粉的质量安全和强化监管的要求，控制生产过程卫生和产品微生物的数量，因此本标准 6 部分中的微生物指标及限值以 DBS 45/034-2016《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》作为基本依据，保留了菌落总数和大肠菌群这两项卫生指标。

4、部分内容是根据当前柳州螺蛳粉生产现状，结合 GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和《柳州螺蛳粉生产许可证审查细则》的要求进行了适当的调整，以确保柳州螺蛳粉生产企业能够按照相关要求生产。

七、主要参考文献

- 1、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 2、GB 28232-2011 臭氧发生器安全与卫生标准术语和定义

- 3、GB 15981-1995 中华人民共和国国家标准 消毒与灭菌效果的评价方法与标准
- 4、DBS 45/034-2016 食品安全地方标准 柳州螺蛳粉
- 5、DBS 45/034-2018 食品安全地方标准 柳州螺蛳粉
- 6、DBS 45/051-2018 食品安全地方标准 干制米粉
- 7、《柳州螺蛳粉生产许可证审查细则》（桂食药监食生〔2017〕2号）

八、征求意见采纳情况、重大意见分歧的处理结果和依据

征求意见稿向相关企业及相关专家发放 份，共收到有效回复 份，意见共有 条，其中采纳 条，不采纳 条。

九、标准实施建议

本标准的编制力求符合柳州螺蛳粉的产品特色，同时符合目前柳州螺蛳粉生产加工的现状，从技术上规范了柳州螺蛳粉杀菌工艺和微生物控制，有利于保证产品质量安全。

建议本标准尽快公布实施，有利于指导企业按标准化科学组织生产，提高柳州螺蛳粉产品质量，推动柳州螺蛳粉产业快速健康发展，维护广大人民群众的饮食安全。

十、其他需要说明的事项

无

《柳州螺蛳粉杀菌生产规范》编写小组

2019年04月30日