团体标准《不同中医体质食养药膳配方食品指南》

(征求意见稿)

 编制说明

《不同中医体质食养药膳配方食品指南》

团体标准起草工作组

2023年12月

一、工作简况

**1. 任务来源**

本团体标准项目《不同中医体质食养药膳配方食品指南》由中国药膳研究会于2023年11 月 12日审核批准立项并发布团体标准立项公告，本团体标准（以下简称本标准）由中国标准化研究院提出，由中国药膳研究会归口。

**2. 编制背景和意义**

近年来，随着人们健康意识的不断提高，中医药大健康产业逐渐成为新的经济增长点，呈现出快速发展态势。2019年，中共中央 国务院印发的《关于促进中医药传承创新发展的意见》提出，依托高等学校、中医医疗机构以及中医药社会团体整理完善治未病理论体系，建立系统的服务标准和规范，推介一批效果明确、经济实用的方法和技术。

2020年，我国中医药膳行业市场规模已经突破1800亿元，同比增长11.3%，药膳行业涉及企业近8万家。目前市场上存在针对老年、儿童、妇女等不同人群的和药茶、药酒、膏方等各种形式如丰富的药膳。但目前药膳领域存在药材组方、用量不合理，药膳生产制作不规范，缺乏有效的指标等问题，严重限制了药膳配方食品的生产、销售。

为更好落实相关政策，及时跟进与做好药膳配方食品的管理。本标准起草组通过系统分析食品行业的相关规定，结合中医体质理论特点，提出保证中医体质药膳配方食品质量的关键环节，并对药膳配方食品品质保证技术性原则进行规定，开展《不同中医体质食养药膳配方食品指南》团体标准的研制工作，提供了中医体质药膳配方食品的基本要求，技术要求，包装、标签、运输和储存等要求，为中医体质药膳配方食品的加工和销售提供指导。

本标准的研制与发布更有利于将中医体质理论在中医预防、保健、康复全链条中推广应用，发挥科学指导作用，保障国民身心健康，提高生命质量，助力健康中国战略目标实现。有利于推动中医药膳产业化，扩大中药产品市场规模，减少居民医疗费用支出。

**3. 工作过程及安排**

1）标准立项

2023年下半年，通过开展大量文献分析、理论研究，咨询调研，中国标准化研究院完成了《不同中医体质食养药膳配方食品指南》项目立项申请工作，10月27日，中国药膳研究会组织了团体标准立项评审，经专家评议、研究论证，经中国药膳研究会立项评估通过，于2023年11月12日由中国药膳研究会发文批准团体标准立项。

2）标准起草阶段

2023年8月10日，由中国标准化研究院组织召开了本项目团体标准启动会，会议上成立了中国标准化研究院、中国国际科技促进会、青岛中投融医体整合研究院、初心（辽宁）健康科技有限公司、广东广益科技实业有限公司、浙江朗吉科技有限公司、广东快车科技股份有限公司等单位组成的标准起草工作组，会议经与会单位充分讨论确定了本标准的项目名称、主要内容及框架结构。标准启动会后标准起草组开展了标准文本的相关法规文献采集分析、专家咨询及内容编制工作，期间召开了4次线下标准起草工作会议并对青岛中投融医体整合研究院等单位药膳配方食品研发及生产情况开展了实地调研，起草过程中积极了解吸纳起草组参与单位的研究及应用成果，并在中国标准化研究院的统一指导下，标准起草工作组成员单位对标准文本内容经过了多次修改完善并与有关专家进行了多次沟通及咨询，在此基础上形成了标准征求意见稿及编制说明等附件，提交中国药膳研究会秘书处对外征求意见。

3）征求意见阶段

…

4）召开审查会

…

5）标准报批

…

4. **起草单位及工作分工**

1）本标准主要起草单位包括中国标准化研究院、中国国际科技促进会、青岛中投融医体整合研究院、初心（辽宁）健康科技有限公司、广东广益科技实业有限公司、浙江朗吉科技有限公司、广东快车科技股份有限公司等。

2）本标准主要起草人包括付强、王涛、陈萌、刘新、郑淑萍、张洋、梁嘉臻、黄钰雯、何灌昌、程志立等。

3）工作分工：初心（辽宁）健康科技有限公司、广东广益科技实业有限公司、浙江朗吉科技有限公司、广东快车科技股份有限公司的相关人员负责食品相关法规文献采集及本标准的后续实施应用；中国国际科技促进会、青岛中投融医体整合研究院的相关人员负责药膳行业背景调研及食品相关信息的整理；中国标准化研究院的相关人员负责标准文本的编写及标准质量的整体把控。

二、标准技术内容

**1.标准编制文件依据**

本标准为新制定标准，标准编制时主要依据：本标准草案的编写格式按照新发布的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》起草。

经过起草组全体成员认真讨论，确立了本标准编制主要遵循以下原则：

1.全面系统性

根据药膳配方产品生产特点，全面考虑其应遵循的基本准则与应包含的要素，力求有关要求全面系统，科学合理。

2.规范约束性

数据集构建基本准则与要素应体现药膳配方产品生产的核心共性要求，具有代表性，表述准确，发挥规范和约束作用，避免生产活动中的不专业和违规操作等现象，保障生产的科学性和准确性。

3.指导实用性

标准的技术内容应符合实际需要，实用有效，表述简明易懂，具有可操作性，对药膳配方食品生产具有指导作用。

本标准研制过程中参考的相关标准主要包括：

GB 2707-2005 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品

GB 2714-2015 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2715-2005 食品安全国家标准 粮食

GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油

GB 2719-2018 食品安全国家标准 植物油

GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐

GB 2730-2005 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB 2733-2005 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2-2022  食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5-2012 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10-2016  食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.11-2014 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12-2017 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15-2014 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17-2021 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.22-2016 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.24-2016 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M族的测定

GB 5009.33-2010 食品安全国家标准 食品中的测定

GB 7096-2003 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13432-2013  食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签

GB 14880-2012 食品营养强化剂使用标准

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19300-2014 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921-2021 食品安全国家标准 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB/T 15657-2021 中医病证分类与代码

GB/T 16571.1-1997 中医临床诊疗术语 疾病部分

GB/T 16751.2-2021 中医临床诊疗术语 第2部分：证候

GB/T 17238-2022 鲜、冻分割牛肉

GB/T 17239-2022 [鲜、冻兔肉及副产品](https://std.samr.gov.cn/gb/search/gbDetailed?id=DD3D95E5C0D671EBE05397BE0A0AF33F" \t "https://std.samr.gov.cn/search/stdPage?q=GB/_blank)

GB/T 20560-2006 [地理标志产品 郫县豆瓣](https://std.samr.gov.cn/gb/search/gbDetailed?id=71F772D782E3D3A7E05397BE0A0AB82A" \t "https://std.samr.gov.cn/search/stdPage?q=GB/_blank)

GB/T 23188 松茸

GB/T 23587-2009 粉条

GB/T 30382-2013 辣椒（整的或粉末）

GB/T 30383-2013 生姜

GB/T 30391-2013 花椒

[GB/T 35885-2018  红糖](https://std.samr.gov.cn/gb/search/gbDetailed?id=71F772D8275ED3A7E05397BE0A0AB82A" \t "https://std.samr.gov.cn/search/stdPage?q=GB/_blank)

[GB/T 9959.1-2019  鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉](https://std.samr.gov.cn/gb/search/gbDetailed?id=8531C702DB406551E05397BE0A0ACD16" \t "https://std.samr.gov.cn/search/stdPage?q=GB/_blank)

GB/T 9959.2-2008 分割鲜、冻猪瘦肉

GB/T 9959.3-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉

GB/T 9961-2008 鲜、冻胴体羊肉

CAC/RCP 53-2003 Code of hygienic practice for fresh fruits and vegetables

SB/T 10296-2009 甜面酱

SB/T 11192-2017 辣椒油

ZYYXH/T157-2009 中医体质分类与判定

T/ZGYSYJH 005-2022 食养药膳烹饪技术操作规范 通则

**2.技术内容说明**

**2.1 范围**

本标准规定了中医体质药膳配方食品的基本要求、技术内容要求和包装储运要求。

本标准适用于中医体质药膳配方食品的加工和销售。

* 1. **术语定义**

本标准对标准文本涉及体质、食药物质、体质等术语做了界定表述。

**2.3 基本要求**

对中医体质药膳配方食品涉及的原料要求、生产加工要求、烹饪要求等基本要求做了规定。

**2.4技术要求**

对中医体质药膳配方食品涉及的功能性描述要求、配方要求、感官要求、安全性要求等技术内容做了规定。

**2.5包装储运要求**

对中医体质药膳配方食品涉及的包装、标签、运输、储藏过程做了要求。

三、标准预期的社会经济效果

本团体标准的制定和实施，具有良好的社会价值和经济价值：

社会价值：有利于将中医体质理论在中医预防、保健、康复全链条中推广应用，发挥科学指导作用，保障国民身心健康，提高生命质量，助力健康中国战略目标实现。

经济价值：推动中医药膳产业化，扩大中药产品市场规模，减少居民医疗费用支出。

四、采用国际标准或国外文件的程度及水平的简要说明

经检索，目前尚没有任何国际组织或机构制定药膳配方食品生产相关标准，本标准草案是我国独有的、能够契合我国药膳产业发展需求的标准。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中无重大分歧性意见。

六、涉及专利的有关说明

本标准不涉及专利。

七、贯彻促进会团体标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）

建议本标准自批准发布之日起实施，并由中国药膳研究会同药膳相关食品生产企业共同开展对标准的应用实施及推广工作。

八、其他应予说明的事项

无。