

བོད་ རང་ རྒྱལ་ རྒྱལ་
西 藏 自 治 区
ཐུག་ གན་ མཐུན་ ཆོག་ གཞི་ གྱི་ ཡིག་ ཆེན་
质 量 协 会 文 件

藏质协字（2024）11 号

西藏自治区质量协会《拉萨市藏面加工小作坊生产技术规范》团体标准立项的通知

各会员及有关单位：

为推动拉萨市藏面加工行业的规范化、标准化发展，提升藏面的质量和安全水平，根据《西藏自治区质量协会团体标准管理办法》的相关规定，经研究决定，对《拉萨市藏面加工小作坊生产技术规范》团体标准进行立项。

藏面是拉萨群众生活中常见的食品，然而该行业存在诸多问题，导致加工过程无序，品质参差不齐，影响了行业生产水平的进步和产品质量的改进。为解决这些问题，西藏自治区质量协会团体标准化技术委员会特组织相关专家进行调研和论证，制定《拉萨市藏面加工小作坊生产技术规范》团体标准。

本标准将对拉萨市藏面加工小作坊的生产技术进行规范，包括原辅料要求、加工场所及设备、加工工艺、包装与

标识、储存与运输、质量控制等方面，以确保藏面的品质和安全。

请各起草单位严格按照团体标准工作要求及相关规定，抓紧组织实施，广泛征求意见，保证标准的科学性、合理性和适用性，确保高质量完成标准编制工作。

在标准制定过程中，如有任何问题或需要协调的事项，请及时与西藏自治区质量协会秘书处联系。

(<http://www.ttbz.org.cn>) 网站发布。

联系人：朗杰、仁青平措

地址：西藏自治区拉萨市城关区罗布林卡路 21 号德丹林小区 5 栋 1 单元 101 室

电话：0891-6815193

邮箱：xzzlqh0891@163.com

附件：《西藏质量协会团体标准立项申请表》



团体标准制定立项申请书

项目名称	广州市黄埔区、开发区食品制造企业食品安全风险评估准则				
起草牵头单位	广州市黄埔区食品安全协会			负责人	曾广勇
手机	13694265091	电话	-	邮 箱	402816526@qq. com
参与单位	珠海天祥粤澳质量技术服务有限公司, 广东省东方纵横检测有限公司等			项目周期	3 个月
立项背景: 1、目的、意义 为提升广州市黄埔区开发区食品制造行业食品质量安全水平, 建立食品制造企业食品安全风险评估准则, 通过第三方以公正、公开、事实为依据的专业的审核评估机制, 充分让食品制造企业熟知企业在运行中食品安全风险的水平, 保持正向的风险, 管控负向风险, 推动食品制造企业食品质量安全管理的提升。 技术现状描述: 1) 广州市黄埔区、广州开发区区食品药品监督管理局在多年以来对企业进行食品安全风险评估, 提升了企业食品安全管理的水平 , 但目前没有统一的评估体系, 主要是参考 ISO22000 及 FSSC 22000 等管理体系技术要求进行, 不同的第三方可能出现食品安全风险评估的差异。 2) 目前的风险评估注重的得分, 降低食品安全风险评估的价值, 应充分注重行业特点、风险来源分析、 风险管理的建议以促进区食品制造企业的食品安全管理水平。 2、必要性 1)、通过食品制造企业食品安全风险评估可以充分的了解行业特点、行业风险来源、不同管理水平企业风险水平、更能有效管控风险, 降低风险。 2)、食品安全风险评估是食品安全管理的重要的一部分, 补充政府监管、企业管理的食品安全管理可靠的数据来源, 创新食品安全管理机制。					
适用范围和主要技术内容: 1. 适用于对广州市黄埔区 广州开发区食品制造企业食品安全风险评估。 2. 主要技术要求					

(2)、原料采购与储存：明确原料来源、质量标准、储存条件等。 (3)、加工流程与操作规范：细化从原料处理到成品包装的每一步操作规范。 (4)、人员健康与卫生管理：规定从业人员健康证明、个人卫生习惯等要求。 (5)、质量控制与检验：建立自检、抽检等质量控制机制，确保产品质量。		
国内外情况简要说明 《拉萨市藏面加工小作坊生产技术规范》团体标准，无国家标准、行业标准，西藏自治区有相关地方标准《藏面加工技术规程》，编号：DB54T 0170-2019，适用于餐饮行业藏面甜茶馆。		
申请立项 单位意见	周方印 (签字、盖公章) 2024年8月14日	协会意见 罗布 (签字、盖公章) 2024年8月14日