ICS 65.020.30

B43

|  |
| --- |
|  |

**团体标准**

**T**/XXXXXX-2020

|  |
| --- |
|  |

半固态调味品中邻苯二甲酸酯

的控制规范

(草案)

|  |
| --- |
|  |
|       |

xxxx–xx–xx发布

xxxx–xx–xx实施

重庆市调味品协会  发布

前  言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则起草。

本标准由重庆市调味品协会归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人:

本标准于2020年xx月xx日首次发布。

请注意本文本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。

半固态调味品中邻苯二甲酸酯的控制规范

* 1. 范围
	2. 本文件适用于半固态调味品（火锅底料、麻辣调料、酸菜鱼调料）中邻苯二甲酸酯类增塑剂的控制。
	3. 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 5009.271 食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定

GB 31604.30 食品安全国家标准 食品接触材料及制品邻苯二甲酸酯的测定和迁移量的测定

GB/T 20903 调味品的分类

GB/T 35104 肥料中邻苯二甲酸酯类增塑剂含量的测定

GB/T 37860 纸、纸板和纸制品邻苯二甲酸酯的测定

LS/T 6131 植物油中邻苯二甲酸酯类化合物的测定

DBS50/ 021 食品安全地方标准 麻辣调料

DBS50/ 025 食品安全地方标准 酸菜鱼调料

DB32/T 2958 养殖水体中邻苯二甲酸酯的测定

《食品及食品添加剂中邻苯二甲酸酯类物质最大残留量的函》中华人民共和国卫生部卫生监督局令 第551号（2011）

国家市场监督管理总局令 第214号（2019） 《关于食品中“塑化剂”污染风险防控的指导意见》

* 1. 术语和定义

GB/T 20903-2007、DBS50/ 021—2021界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 火锅调料

食用火锅时专用的调味料，包括火锅底料和火锅蘸料。

[来源：GB/T 20903-2007，4.17]

* + 1. 火锅底料

以动、植物油脂、辣椒、蔗糖、食盐、味精、香辛料、豆瓣酱等为主要原料，按一定配方和工艺加工制成的，用于调制火锅汤的调味料。

[来源：GB/T 20903-2007，4.17.1]

* + 1. 麻辣调料

以豆瓣、香辛料（辣椒、花椒、姜等）为主要原料，辅以食用盐、食用动植物油，经炒制、包装等工艺制成的预包装麻辣调料。

[来源：DBS50/ 021—2014]

* + 1. 酸菜鱼调料

以盐水渍菜、食用植物油、食盐等为主要原料，经炒制、包装加工而成的非即食预包装酸菜鱼调料。

[来源：DBS50/ 025—2015]

* + 1. 邻苯二甲酸酯

是一大类脂溶性化合物，普遍用作塑胶材料的塑化剂，被确认为第四类毒性化学物质是一种环境内分泌干扰物又被称为内分泌干扰物。

* 1. 基本要求

食品厂应对原材料的生产设施及环境进行严密的检测，包括养殖用水体，土壤、肥料、塑料地面以及设施进行采样检测，确保生产环境中邻苯二甲酸酯含量处于标准允许范围。

* + 1. 食品厂应建立食品原料采购制度，对原料采购计划、供应商的选择、原料的验收、仓贮、发货、检查等做出明确规定。
		2. 食品厂应要求原料的供应商提供相应原料生产环境的检验报告，包括养殖用水体、土壤、肥料以及设施的检验，确保生产环境中邻苯二甲酸酯含量处于标准允许范围。
		3. 食品厂应建立严格的原材料中邻苯二甲酸酯监控管理措施，不得采用无检测证明或检测内容不满足国家标准规定的食品原料，也得使用含有塑化剂得塑料包装材料、密封垫片等食品原料。
		4. 原料的来源须选择有质量保证并有固定配方的企业。应对原料供应商的资质、质量保证能力、质量信誉及产品批准相关文件进行审核，应向供应商索要《工商营业执照》、《产品批准文号》等证明文件（复印件），并装订成册以备查阅。在考核的基础上确定合格的原料供应商，并建立供应商名录。购买原料时应从合格供应商名录中选取。
		5. 食品生产者应加强原辅料管控，建立并严格落实原辅料供应商审核和进货查验记录制度。对采购的花椒、牛油、辣椒等原辅料，无法提供合格证明的，要开展塑化剂项目检验，检验合格方可使用。
	1. 原料的仓储
		+ 1. 思想开明，能够灵活的与人交往、良好的倾听和表达。
			2. 所购买的原料必须符合食品
			3. 安全法律法规的相关准则，对人体无害。
			4. 所有进入库房的原料需经保管员检查合格后，按照实际入库品名、规格、数量填写入库单。禁止发霉、变质、结块或有异味的原料入库。
			5. 原料堆放由保管员指定存放在干燥、无污染的地方，并定期进行检查。保管员应清查对库房进行清理，保证库房的通风干燥。发现漏雨、地面渗水等现象及时通知相关领导。防止因天气或存放的原因造成食品原料变质。
			6. 储藏的原料在使用生产前，应再次进行抽样检测，确保原料中邻苯二甲酸酯的含量符合国家标准要求。
			7. 保存原料的仓库应有防火、防鼠、防鸟设施。
		1. 原材料的领用
			1. 负责食品监管的部门应根据检验计划编制原料的领用计划，做到日用日领。领用计划应抄送保管员。
			2. 领取原料时应填写领料单，注明领用原料的种类、数量。
			3. 保管员须按领料单认真核对领用原料的品种、数量与计划一致后发放。
			4. 在尽量减少库存的情况下，本着“先进先出”的原则，库管员应优先发放库存时间较长的原料。减少可能由此造成的损失。原料发放并记录发出的品种、数量、质量状况等，领用人和保管员要分别签字确认。记录要妥善保存至少2年。
			5. 保管员应对每天发放的原料的质量、数量进行汇总。做到计划、账、物相符。
		2. 半固态调味品的生产和出库
			1. 食品厂应对生产半固体调味品的含塑料的设施进行定期的检测，确保使用塑料材质的设备设施、管道、垫片、容器、工具等，不得含有塑化剂，避免食品接触污染。确保与食品具有接触性的设施中邻苯二甲酸酯的含量处于标准允许范围。
			2. 食品厂应对调味品包装材料进行集中的检测，确保与包装材料中的邻苯二甲酸酯的含量处于标准范围。
			3. 企业生产经营的半固态调味品，应符合国务院卫生行政部门关于塑化剂最大残留量的规定。

|  |  |
| --- | --- |
| 类型 | 检出限（mg/kg） |
| DEHP：邻苯二甲酸二(2-乙基）己酯 | 1.5 |
| DINP：邻苯二甲酸二异壬酯 | 9.0 |
| DBP：邻苯二甲酸二丁酯 | 0.3 |

* + - 1. 所有包装完成的半固态调味品在出库需再次经过抽样检测控制邻苯二甲酸酯的含量处于标准允许范围内，并附上相关的检验合格报告。
			2. 应加强贮存、运输、交付、销售环节控制，防止因贮存温度高、运输交付不当等问题造成塑化剂污染。
	1. 检验控制
		1. 食品原料源头的检验控制
			1. 水中邻苯二甲酸酯的测定
			2. 按DB32/T 2958-2016的方法检测。
			3. 肥料中邻苯二甲酸酯的测定
			4. 按GB/T 35104-2017的方法检测。
			5. 食品原料运输的检验控制
			6. 按GB 31604.30-2016的方法测定。
		2. 包装材料检验控制
			1. 塑料包装材料中邻苯二甲酸酯含量的测定按照GB 31604.30-2016的方法测定；
			2. 纸质包装材料按照GB/T 37860-2019的方法测定。
		3. 成品食品检验控制

食品中邻苯二甲酸酯含量的测定按照GB 5009.271-2016的方法测定。

* 1. 控制规则和措施

企业根据食品成品的检验结果，按照标准规定的检出限进行对照，确定成品食品中邻苯二甲酸酯的含量是否合格；若不合格，则应重新用同一批产品的备用样进行复检，以复检结果为准；若不合格，则应对食品来源、运输材料以及包装材料进行检测，按照标准规定的检出限进行对照，确保控制食品从来源到生产中邻苯二甲酸酯含量符合相关规定标准。

监管部门要加强监督检查半固态调味品生产经营者塑化剂防控措施落实情况，严查原辅料采购、生产加工、贮存、运输、销售等环节是否存在塑化剂污染风险，严查食品包装材料和盛放食品的容器是否含有塑化剂。加强风险监测，发现存在塑化剂污染风险问题的，要督促企业排查原因、彻底整改。严厉查处生产经营过程中非法添加邻苯二甲酸酯类物质的违法行为。鼓励企业使用不锈钢材质的设备设施、管道、容器、工具等。