

《海原烩牛杂》团体标准编制说明

2024年11月

《海原烩牛杂》团体标准编制说明

一、工作简况

（一）任务来源。标准化作为经济活动和社会发展的技术支撑，是国家基础性制度的重要组成部分。《国家标准化发展纲要》强调，标准化在推进国家治理体系和治理能力现代化中发挥着基础性和引领性作用。为进一步助力自治区“六优六特六新”产业繁荣，推动高端肉牛产业示范县建设，加强全域旅游、构建“农、工、商、文、旅”融合发展格局，加快乡村振兴、巩固脱贫攻坚成果，海原县依托“海原牛杂”特色优势产业，通过标准化建设来提升整体产业质量，树立品牌形象，拓展市场，为自治区乃至全国消费者提供优质产品，同事推动了当地经济的持续增长。制定标准将从原料采购、质量要求、加工工艺等多维度来促进品牌发展，带动当地养殖业、加工业、物流业、餐饮业、旅游业等同步提升，为海原县经济注入新的增长动能。

基于此，海原县市场监督管理局提出以标准化为指引，编制《海原烩牛杂》团体标准。标准制定和实施不仅有助于保护和传承海原烩牛杂这一地方特色美食，也通过规范原材料采购、加工制作、质量等相关要求，确保海原烩牛杂的食品安全，以及独特风味和品质。同时，还将美食文化与餐饮、旅游等业态有机融合，进一步扩大品牌影响力，从而实现产业生态的融合发展。

(二) 起草单位

本标准项目主要承担单位：宁夏标准化协会、海原牛杂协会。

协作单位：海原县市场监督管理局、海原牛杂协会、宁夏标准化协会、高质标准化（宁夏）管理科学研究院、海原县胖子餐饮有限责任公司、海原泰丰饭店。

(三) 主要起草人及分工

主要起草人：马守玉、郭永前、王有刚、韩作兵、郭少豫、马立鹏、马婷婷、刘艳蓉。

标准起草人员具体分工如下：

马守玉：负责标准编制工作的全面指导和统筹审核，审定标准框架结构，审核工作方案、项目预算，提出修改意见。

郭永前、王有刚：负责标准的技术指导，核心技术指标及编制说明审定。

韩作兵、郭少豫、刘艳蓉：开展需求分析，起草标准工作方案，确定标准结构，编制标准文本、编制说明。

马立鹏、马婷婷：组织收集相关领域法律法规、政策文件、以及标准文件，征求意见及汇总。

二、制定(修订)标准的必要性和意义

海原牛杂产业的标准化是以食品安全为底线，提升产品质量和品牌价值为核心，推动产业融合发展为目标，构建一个涵盖原材料、成品及其质量控制和运营评价完整的海原牛杂产业闭环。《海原烩牛杂》团体标准的制定和实施不仅有助于保护和传承海原烩牛杂这一地方特色美食，也通过规范

原材料采购、制作工艺、检验、盛装、标签、贮存等关键环节的要求，确保了每一道海原烩牛杂在风味和质量上保持统一性。通过制定标准，海原牛杂产业将围绕产业链的各个环节，相互支撑、相互协调，促进上游的种植、养殖、饲料加工及下游的餐饮、文化旅游、物流运输等多业态的协同发展。制定该标准对于提升海原牛杂产业的整体竞争力，推动经济增长、促进产业升级也具有重要而深远的意义。

三、主要起草过程

（一）实地考察、找准需求。成立标准起草组，通过海原县管理、生产、协会以及加工人员的访谈，肉牛屠宰、储存、加工、餐饮等生产实地的调研，考察了解海原牛杂的文化起源、发展现状、制作要求等，同时结合线上资料了解南北牛杂的差异化发展特点，最终形成调研报告，确定标准编制重点，并以专题会议的形式，制定标准编制计划，明确起草人员责任分工。

（二）多方讨论、编制标准。依据《中华人民共和国食品安全法》《餐饮业经营管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规及相关文件，标准起草组充分学习 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》等文件，按照标准制定工作程序的各个环节，起草《海原烩牛杂》标准草案，经过技术研讨、分析论证以及相关方需求与建议的收集，结合海原烩牛杂的发展现状与未来发展趋势，完成了征求意见稿的编制。

四、编制原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

(一) 编制原则

1. **规范性原则**，本标准严格按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草，符合标准编写要求。

2. **全面性原则**，本标准坚持贯彻《中华人民共和国食品安全法》《餐饮业经营管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》等国家有关法律法规、强制标准及相关管理条例，符合相关要求，并与之协调。

3. **合理性原则**，本标准充分考虑标准实施的可行性与经济性，在满足规范制作要求的基础上，充分兼顾制作成本的经济性考量需求。

4. **协调适用原则**，本标准充分结合共同立项的其他规范性文件标准《预包装海原牛杂原材料加工规范》、《海原牛杂生产质量管理规范》、《海原牛杂质量评价》的技术要求，实现标准间的相互协调，标准的适用性、操作性强。

(二) 编制依据

1. 《中华人民共和国食品安全法》
2. 《餐饮业经营管理办法》
3. 《餐饮服务食品安全操作规范》
4. GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》
5. GB/T 20001.10-2014 标准编写规则 第10部分：产品标准
6. GB/T 20001.1-2024 标准编写规则 第1部分：术语

7. GB/T 27301-2008 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求

8. GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求

(三) 与现行法律法规、标准的关系

本标准在《中华人民共和国标准化法》《餐饮业经营管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》等 3 项法律法规、21 项国家标准、11 项行业标准的基础上制定。所引用的相关标准为现行有效的国家标准、行业标准和地方标准，且与现行法律、法规协调一致，并无冲突。

五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、时间验证的论述

(一) 主要条款说明

本标准的主要内容有 8 章，内容包括范围、规范性引用文件、术语和定义、原材料及要求、制作加工、质量要求及检验方式、盛装和最佳食用时间、标志、标签、包装、运输与贮存。其中制作加工是本文件的核心技术要素，主要清洗加工和烹饪工艺。清洗加工的五步骤是海原烩牛杂品质和风味的基础保障，四种烹饪工艺使海原烩牛杂释放出独有的风格特色。其他各章具体内容分别确定了标准的要求。

1. 范围

本文件规定了海原烩牛杂的原材料及要求、制作加工、质量要求及检验方法、盛装及最佳食用时间、标志、标签、包装、运输与贮存等内容。

本文件适用于海原烩牛杂的清洗加工烹饪制作要求。

2. 规范性引用文件

本文件共引用了 21 项国家标准和 11 项行业标准。

3. 术语和定义

本章规定了文件涉及的 3 项术语，分别为牛杂、烩和海原烩牛杂进行定义。

4. 原材料及要求

本章规定了海原烩牛杂原材料的产地、品种、原辅材料组成和应符合的要求。

5. 加工制作

本章规定了制作海原烩牛杂的清洗加工环节和四种烹饪工艺以及原辅料的配比，为餐饮加工人员提供技术指导，最大程度的保证了海原烩牛杂的原有的风味和质量。

6. 质量要求及检验方式

本章从感官要求、理化要求、检验方法、卫生要求四个方面保障海原烩牛杂的制作质量和品质风味。

7. 盛装和最佳食用时间

本章规定了海原烩牛杂盛装要求和最佳的食用时间。

8. 标志、标签、包装、运输与贮存

本章规定了海原烩牛杂的标志、标签、包装、运输与贮存要求。

（二）主要技术指标、参数、试验验证的论述

本文件以《中华人民共和国食品安全法》《餐饮业经营管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》为根本遵循，根据产品工艺特征，梳理形成了以“一燎二刮三冲四翻五洗”

和“炖、熬、炼、烩”工艺特点，成为海原烩牛杂的烹饪技术指导，标准主要内容包括原材料及要求、制作加工、质量要求及检验方式、盛装和最佳食用时间、标志、标签、包装、运输与贮存等 8 项内容。各项内容对详细说明了原料来源、要求、工艺、制作，确保标准的可操作，可实施。

六、重大分歧意见的处理依据和结果

本标准编写过程无重大分歧意见产生。

七、实施标准的措施建议

为推动标准的落地实施，推进标准应用示范，营造重标准、讲标准、用标准的良好氛围，可采取以下措施宣贯实施：

1. 充分利用会议、新媒体等多种形式，开展标准宣传、解读、培训工作，让更多的餐饮企业、小吃店了解标准内容，不断提高行业内对标准的认知，促进地方标准推广和实施；

2. 对标准核心技术要素进行解读和阐释，及时发现、收集标准实施中发现的问题，不断修改完善，进一步提升标准的合理性、协调性和可操作性。

八、知识产权说明

无。

九、其他应予以说明的事项

无。