

《预包装海原牛杂原材料加工规范》 团体标准编制说明

2024 年 11 月

《预包装海原牛杂原材料加工规范》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，同时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《预包装海原牛杂原材料加工规范》团体标准。标准制定了原料的采购、清洗加工运输、贮存等技术要求，对原材料的清洗、加工、储存等环节制定明确的要求，通过规范化的加工过程控制，确保牛杂的质量一致性，降低因人为因素导致的产品质量波动。通过标准的规范，减少了加工过程中可能出现的不当操作，降低

食品安全事故的风险。标准的制定保障了食品安全和产品质量，有助于提升整个行业的形象，促进良性竞争，推动牛杂产业的健康发展。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、宁夏标准化协会、海原牛杂协会、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、海原永盛屠宰有限公司。

（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。在此基础上，产业将实现多元化、集群化和高端化的发展，助推品牌的扩延。“**预包装海原牛杂原材料加工规范**”规范从牛杂采购、加工质量、库存管理的基本要求和原则开始，明确了加工过程的控制和管理技术等方面制定的团体标准。通过基本原则、要求、加工过程控制与管理、检验、标识、标签、包装、金属探测与贮存、记录等关键环节的要求，减少加工过程中可能出现的不规范操作，降低食品安全事故的风险。这一团体标准的制定和实施不仅保障了食品安全和产品质量，还提升了产业的整体管理水平和市场竞争力，有助于解决行业内存在的各种问题，推动产业的健康、可持续发展。

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，牛杂屠宰、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》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产许可

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《预包装海原牛杂原材料加工规范》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》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产许可管理办法》《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《海原烩牛杂》、《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

本标准在研究《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产许可管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》等5项法律法规、GB/T 27301-2008 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求等12项国家标准的基础上制定。

本标准在制定规则上符合《中华人民共和国标准化法》《食品安全标准管理办法》（国家卫生健康委发布）《团体标准管理规定》（国家标准委、民政部发布）《宁夏标准化协会团体标准

管理办法》的要求，并按照 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》的规定起草，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、标准协调一致，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 9 章，内容包括范围、规范性引用文件、术语和定义、基本原则、要求、加工过程控制与管理、检验、标识、标签、包装、贮存、记录。其中加工过程控制与管理是本文件的核心技术要素，主要包括原料接收、预处理、清洗加工、沥水、封装、冷冻，这一章节是原材料的主要技术保障，其他各章具体内容分别确定了标准的要求。

1. 范围

本文件规定了预包装海原牛杂的原材料加工的基本原则、要求，以及加工过程的技术要求，描述了对应的证实方式。

本文件适用于以鲜或冻牛头、牛蹄以及内脏的加工生产。

2. 规范性引用文件

本文件共引用了 10 项国家标准。

3. 术语和定义

本章规定了文件涉及的 2 项术语，分别为牛杂和海原牛杂进行定义。

4. 基本原则

本章规定品质为先、原生性、可追溯性、环境友好的基本原则。

5. 基本要求

本章规定了加工环境、设施设备、加工场所及人员健康卫生、储存、运输等方面的要求。

6. 加工过程控制与管理

本章从一般要求、原料接收、预处理、清洗加工、沥水、封装、冷冻六个过程加工控制和技术要求做了规定，确保原材料的卫生安全。

7. 检验

本章规定了检验的方法和要求。

8. 标志、标签、包装、金属探测与贮存

本章规定了海原牛杂的标志、标签、包装与贮存要求。

9. 记录

本章规定了建立记录保管制度的要求。

（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》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产许可管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》为根本遵循，根据产品清洗加工特征，梳理形成了以“一燎二刮三冲四翻五洗”清洗加工方式，成为海原原材料清洗加工的技术指导，标准主要包括范围、规范性引用文

件、术语和定义、基本原则、基本要求、加工过程控制与管理、检验、标识、包装和贮存、记录等 9 项内容。各项内容对详细说明了基本原则、要求、加工过程、运输贮存、记录，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，让更多的海原牛杂屠宰、清洗加工生产企业了解标准内容，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。