《广东省食品安全地方标准湿米粉生产和经营卫生规范》（征求意见稿）编制说明

一、标准起草的基本情况

《广东省食品安全地方标准湿米粉生产和经营卫生规范》的起草任务来自广东省卫生健康委，起草单位为：广东省公共卫生研究院、国家加工食品质量检验中心（广东）、广东省食品检验所。

本项目于2020年12月立项。前期经收集国内其他省份相关标准进行比对分析，先后到生产企业、监管部门开展调研，结合行业发展现况、突出的食品安全风险问题和监管需求提出相应的管控措施，形成标准初稿。2021年7月-8月进行起草阶段的征求意见，共发出征求意见44份，收回具体意见2份，无修改意见42份。其后，根据反馈及行业调研意见对标准进行了修改完善，形成征求意见稿。

1. 标准的主要内容

本标准为新制定的食品安全地方标准，为DBS44/012-2019《广东省食品安全地方标准湿米粉》配套的生产规范。本标准中主要技术内容与GB14881相一致的，直接引用GB 14881 的相应条款。根据湿米粉的生产工艺特点，在引用GB14881的基础上有特殊要求的，开展危害分析、制定有针对性的控制措施要求，增补技术内容。尤其是针对本省湿米粉生产以小作坊为主的特点，结合广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例（2015）、食品生产加工小作坊登记管理办法（粤食药监局食产〔2016〕29号）的相关规定，对小作坊的生产和湿米粉的产品销售提出了具体的卫生要求。

标准主要技术内容及制定依据如下：

1. 适用范围：

本标准适用于广东省内湿米粉的生产（包括小作坊生产加工）和经营活动。湿米粉为我省居民消费量较大的粮食制品，2019-2020年的广东省居民消费量调查结果表明，我省3岁及以上居民的湿米粉消费率为90.5%，消费频率为1.41次/周，平均每次食用量为41.4g。我省河粉生产行业近年来发展迅速，随着产量提升，销售半径扩大、运输链条延长，但是，产品运输和保存温度、销售时间等缺乏限制和监控，微生物污染等安全隐患也相应升高。为加强湿米粉的食品安全风险管控，本标准规定了湿米粉原料采购、加工、包装、贮存、运输等环节的场所、设施与设备、人员的基本要求和管理准则。

考虑到湿大米制品及湿粉条类淀粉制品的产品特性及微生物污染的风险与湿米粉基本一致，因此，湿大米制品及湿粉条类淀粉制品的生产和经营参照本标准执行。

本标准不适用于网络食品交易、餐饮服务、现制现售的食品经营活动。

2.选址及厂区环境：

生产企业选址、厂区环境应符合GB 14881—2013的规定。小作坊选址应与有毒、有害场所及其他污染源保持25米以上的距离，保证不受污染源污染，生产加工场所相对独立，与生活区、办公区有效隔离；生产加工场所不得饲养禽畜，不得设立厕所。

3.厂房和车间

湿米粉属于容易腐败变质的高风险食品，起草组前期调研发现生产企业（包括小作坊）生产流程基本清晰，有相应的生产区域划分，但存在分区隔断不完整、人员交叉流动等问题。因此，本标准强调了：湿米粉生产车间的设计和布局应能满足生产工艺流程和卫生操作要求，按原料验收→储存→大米清洗、浸泡、磨浆、调浆→蒸煮定型→冷却成型→包装→储存→装车配送的生产流程合理布局,避免食品交叉污染。厂房和车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区，一般作业区应与其他作业区域有效分离或分隔。

根据起草组调研结果，高温蒸煮能有效减少湿米粉中的致病微生物，而湿米粉蒸煮定型之后到包装之前暴露在空气中，是造成微生物二次污染的高风险环节。为降低微生物污染风险，冷却成型间（区）、内包装间（区）应保存清洁状态。据此，本标准提出了如下作业区划分要求，作为标准附录。

湿米粉产品生产车间作业区划分要求

|  |  |
| --- | --- |
| 作业区划分 | 布局分区 |
| 一般作业区 | 原辅料间（仓库）、外包装间、成品间（仓库）、包装材料间（仓库） |
| 准清洁作业区 | 原料处理间（区）、蒸煮定型间（区） |
| 清洁作业区 | 冷却成型间（区）、内包装间（区） |

4.生产设施与设备

生产企业的设施、设备应符合GB 14881-2013中相应规定。本标准结合实际情况，对小作坊控制微生物性、化学性和物理性危害相应的设施、设备提出了基本要求。为保证湿米粉在关键的高温蒸煮环节后到包装前的裸露过程能及时冷却，降低微生物污染和生长的风险，提出了“应在清洁作业区（冷却成型间（区）、内包装间（区））加装控制室温的设施，并定期清洁”的要求。

5. 卫生管理

生产企业的卫生管理应符合GB14881—2013中第6章的相关规定。“6.2小作坊卫生管理”对小作坊提出了卫生管理的基本要求。

起草组对13家企业采集了生产过程环境样品进行微生物指标检测，根据检测结果分析微生物污染的高风险环节，本标准提出食品直接接触且容易积垢的磨浆设备、搅拌设备、米浆输送管道、冷却输送带、切刀以及产品运输车辆为清洗消毒的重点。

6.生产过程的食品安全控制

2018年以来，我省出现多宗由食用受米酵菌酸污染的湿大米制品或湿淀粉制品引起的严重食物中毒事件。米酵菌酸为椰毒假单胞酵米面亚种产生的剧毒毒素，临床无特效治疗手段，病死高（＞40%）。起草组经文献分析及开展实验室验证，发现湿米粉蒸煮定型的热加工工艺能降低产品中椰毒假单胞酵米面亚种等多数致病微生物的污染风险，应作为关键控制工艺进行有效监控。

7. 包装和标签

椰毒假单胞酵米面亚种在自然环境中广泛存在，文献报道和起草过程的采样检测均发现大米中有一定的带菌率。该菌除了从原料直接带入到成品、还可能通过生产环境造成成品的二次污染。无密封包装的产品在运输和销售过程中也可能受到自然界天然存在的椰毒假单胞酵米面亚种的污染。因此，本标准规定了“产品包装应能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质，使用完整独立包装，包装应密封（不得以扎口形式密封，不得扎孔）”。

微生物污染食品后在适宜的温度下达到一定时间即可大量繁殖、或产生毒素，导致食物中毒的风险大大提高。科学合理的运输、贮存及销售温度和销售时长（保质期）是预防微生物污染所致食物中毒的重要因素。根据已有的研究结果，本标准提出保质期在24小时内的产品，生产日期应标注年月日时（例：2019 年03 月20 日3 时）。保质期超过24小时的产品，运输、贮存及销售温度应低于10℃。使用后杀菌工艺的产品，应确定相应的运输、贮存及销售温度。鉴于米酵菌酸中毒的高致死性，本标准还规定了产品标签应醒目标识“超过保质期不得食用”警示语。

8. 产品的销售

湿米粉产品的销售除了应符合GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》中第6章的相关规定外，产品销售条件应符合DBS 44/ 012中5.3的规定，销售有温度控制要求的产品，应配备相应的冷藏设备，并保持正常运转，并做好记录。

根据我省发生的米酵菌酸中毒事件流行病学分析结果，导致中毒的相关食品存在标签缺失、生产日期和保质期无法确定等问题，为保证消费者的饮食安全，确保相关信息能准确传达到消费者手中，本标准规定 “散装销售产品时，应当在外包装、容器外或货架、货柜等显著位置上用公示牌或标示牌标明食品名称、生产日期或生产批号、保质期以及食品生产经营者的名称、地址、联系方式等事项，确保消费者能够得到明确和易于理解的信息。散装销售食品标签标注的生产日期应与生产者在出厂时标注的生产日期一致”。

9. 其他技术内容

本标准还对“食品原料、食品添加剂和食品相关产品”“检验”“贮存和运输”“产品召回管理”“培训”“管理制度和人员”“记录和文件管理”等内容进行了规定。

同时，本标准起草过程发现DBS44/ 012中5.3的规定可能存在于实际生产状况不相适应的问题，正在开展进一步的调研，必要时对其进行修订。

1. 国内相关规定与标准情况

GB 14881-2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范

GB 31621-2014 食品安全国家标准食品经营过程卫生规范

DBS52/025-2017 食品安全地方标准贵州米粉（米皮）加工卫生规范

DBS43/007-2018 食品安全地方标准米粉生产卫生规范

DB36/1091-2018 食品安全地方标准鲜湿类米粉生产卫生规范

DBS 44/012-2019 广东省食品安全地方标准湿米粉