

甘肃省食品安全地方标准

肉苁蓉生产卫生规范

(征求意见稿)

编制说明

甘肃省疾病预防控制中心
甘肃农业大学

2021年8月23日

《食品安全地方标准 肉苁蓉生产卫生规范》

（征求意见稿）编制说明

一、任务来源及简要起草过程

（一）任务来源

根据国家卫生健康委、国家市场监督管理总局于 2019 年发布《关于对党参等 9 种物质开展按照传统既是食品又是中药材的物质管理试点工作的通知》（国卫食品函〔2019〕311 号）的公告，《甘肃省卫生健康委员会关于公开征集 2020 年食品安全地方标准计划立项的通知》（甘卫食品函〔2020〕285 号）要求，由甘肃省疾病预防控制中心负责《甘肃省食品安全地方标准 肉苁蓉生产卫生规范》标准的制定，甘肃农业大学、兰州太宝制药有限公司、甘肃汇勤生物科技有限公司、大漠农林生态责任有限公司、甘肃荒漠肉苁蓉有限公司、景泰德勤农业科技有限公司作为协作单位参与标准编制工作。

（二）简要起草过程：

本标准根据 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

1. 2020 年 2 月至 4 月针对《甘肃省食品安全地方标准 肉苁蓉生产卫生规范》召开多次讨论会，对制定本规范的必要性、迫切性及预期达到的社会效益进行调研和论证；通过查阅资料，制定规范起草方案，确认了标准的框架及写作思路，形成了标准草案。

2. 2020 年 5 月至 10 月经过查阅现行法规标准规定，参观调研兰州陇萃堂和甘肃汇勤生物科技有限公司的肉苁蓉生产加工车间，结合企业肉苁蓉生产实际，形成《甘肃省食品安全地方标准 肉苁蓉生产卫生规范》征求意见稿，广泛征求意见，并根据征求意见稿进行修改。

3. 2020 年 11 月至 2021 年 8 月组织专家召开论证会四次，对该标准征求意见稿进行逐条讨论，并形成修改意见。会后，起草组根据修改意见对标准进行修改并提交。

二、国内国际相关标准情况的说明

肉苁蓉主要分布于内蒙古、新疆、甘肃和宁夏等气候较为干燥地区，目前暂无关于肉苁蓉生产卫生规范的国家食品安全标准和地方食品安全标准。本标准在编制中坚持了以国家食品安全法律、法规及标准为纲的原则。即：

（1）必要性原则：贯彻国家的法律、法规、方针、政策及国家、行业、地方强制性标准。积极采取国家、行业、地方推荐性标准；企业内部标准只有在确定必要时才能制定，避免没有实际意义的要求形成标准。（2）有效性原则：标准必须具备一定的功效，对标准适用范围内的工作具有有效性。（3）操作性原则：标准要具有实际操作的可能性。（4）持续改进原则：标准的编写体现持续改进的思想，充分考虑先进的管理经验和最新技术水平。在编制标准过程中无重大分歧意见，该标准完全符合现行法律法规和强制性标准，不存在与现行法律、法规和强制性标准相违背之处。

本标准制定主要参考了如下我国现行的相关标准：

（一）食品安全国家标准

《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）。

（二）食品安全地方标准

云南省《食品安全地方标准 食品生产加工小作坊卫生规范》（DBS 53-028-2018）；《金银花烘干贮藏技术规程》（DB41/T 1849-2019）；金银花产地加工储藏技术规程（DB 62/T 2830-2017）；《党参产地加工储藏技术规程》（DB62/T 2339-2013）；《食品安全地方标准当归生产卫生规范》（DBS 62/004-2020）。

三、标准的主要内容及制定情况

（一）标准名称

标准名称为《食品安全地方标准 肉苁蓉生产卫生规范》。

（二）范围

本标准规定了肉苁蓉加工、包装、贮存、运输、生产过程的安全控制。

本标准适用于甘肃境内肉苁蓉（荒漠）的生产。

（三）定义与术语

GB 14881中的术语和定义适用于本标准。增加了肉苁蓉的定义。肉苁蓉是列当科植物肉苁蓉 *Cistanche deserticola* Y. C. Ma 的带鳞叶的肉质茎。

标准中的其他术语和定义也充分考虑了整个产业链的各个环节的专业人员对这些术语和定义的理解，采用的术语和定义已在行业中形成了共识，无论是生产方，销售方和使用方的技术人员，对其都无异议。

（四）主要条款说明

肉苁蓉生产卫生规范在内容上主要参照 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》，对加工、选址及厂区环境、厂房和车间、生产设施与设备、卫生管理、原料和食品相关产品、生产过程的安全控制、包装、贮存、运输等做了规定。

1. 加工

肉苁蓉的加工工艺为清洗、预处理、切制、干燥。

2. 选址及厂区环境

按照 GB 14881 中 3 的相关规定，给出了对厂区选址及环境布局的基本要求。

3. 厂房和车间

按照 GB 14881 中 4 的相关规定，给出了厂房和车间的基本要求。

4. 生产设施与设备

按照 GB 14881 中 5 的相关规定，结合肉苁蓉生产工艺需求，给出了供水设施、排水设施、照明设施、通风设施、消毒设施和仓储设施的基本要求。

5. 卫生管理

参照 GB 14881 中 6 的相关规定。对卫生管理制度、厂房及设施卫生管理、加工人员卫生要求、虫害控制、废

弃物处理相关要求等进行了明确。

6. 原料和食品相关产品

原料宜选用无虫害、无霉变的肉苁蓉，经过验收合格后方可使用。生产加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。在肉苁蓉加工过程中用到的包装材料、容器、消毒剂等食品相关产品均应符合国家食品安全标准及相关法律法规的要求。

7. 生产过程的安全控制

应符合 GB 14881 中 8 的相关规定。强调了肉苁蓉生产过程中化学污染和微生物污染的安全控制。

9. 包装、贮存和运输

应符合 GB 14881 中 8.5 和 10 的相关规定。对于肉苁蓉产品的包装、贮存和运输要求进行了描述。

四、其他应予以说明的事项

无