

《老坛酸菜生产质量安全控制与管理技术规范》编制说明

一、标准起草基本情况

2022年“315”晚会曝光了部分不法企业生产酸菜/老坛酸菜过程中“脏乱差”的现象，暴露出部分从业人员食品安全意识薄弱，酸菜生产质量管理严重不足等问题，除了曝光的问题，老坛酸菜目前还存在定义不明、部分企业将普通酸菜随意标示为老坛酸菜的问题。无论是从规范行业健康发展，确保提供给消费者的酸菜质量，并且是真正意义上的老坛酸菜，还是保障酸菜/老坛酸菜产业链上从业人员的生活和收入方面，迫切需要制定针对老坛酸菜生产质量管理的规范，用实施行动提升行业管理水平，重塑消费者对酸菜行业的印象，提供让消费者放心的老坛酸菜。

本标准于2022年经中国食品科学技术学会《关于发布2022年团体标准立项计划（第一批）的通知》立项（项目编号：ttbz-2022-005）。项目承担单位在老坛酸菜领域具有丰富的技术积累。2022年5月，起草组形成标准草案，并征求相关专家意见；2022年6月，组织召开起草组专家研讨会，研究标准框架，完善标准文本。会后，起草组按照专家意见修改文本，并再次征求专家意见。

本标准主要起草单位：

本标准主要起草人：

二、标准的主要技术内容

本标准结合老坛酸菜生产实际，全面、系统地梳理了老坛酸菜生产全链条过程，并提出相应规范要求。标准规定了老坛酸菜的术语与定义、选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、质量与卫生管理、原辅料、食品添加剂及包装材料、老坛酸菜生产过程的质量与安全控制、包装与标识、检验、贮存和运输、追溯与召回、培训、管理制度和人员、记录和文件管理的基本要求和准则。

三、国内外相关法规标准情况

标准制订遵循“先进性、实用性、统一性、规范性”的原则，卫生指标、食品添加剂指标与国家现行标准接轨，并结合老坛酸菜企业实际生产情况，注重本标准的可行性。以优先考虑消费者健康与安全为宗旨，开展老坛酸菜生产质量规范团体标准的编制工作。本标准在编写时主要参考了GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》、SB/T 10439《酱腌菜》、GB 4806.1《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》、GB 4806.4《食品安全国家标准 陶瓷制品》等标准，并与其他相关标准配合使用。

四、其他需要说明的事项

无。

CIFST团体标准征求意见稿