

# 新疆维吾尔自治区食品安全地方标准

《凉皮、凉面》送审稿

## 编制说明

昌吉回族自治州疾病预防控制中心

2023 年 4 月

# 新疆维吾尔自治区食品安全地方标准《凉皮、凉面》

## 送审稿编制说明

### 1 任务由来及说明

2018年4月，昌吉州回族自治州疾病预防控制中心作为地方标准委员会成员单位着手准备申请新疆维吾尔自治区食品安全地方标准《凉皮、凉面》，2020年1月新疆维吾尔自治区卫生健康委员会发布《新疆维吾尔自治区2019年度食品安全地方标准立项计划(第二批)》通告，要求《凉皮、凉面》(食品安全地方标准)的制订任务由昌吉回族自治州疾病预防控制中心负责完成。

为做好标准的制订工作，昌吉回族自治州疾病预防控制中心接到立项任务后随即成立了凉皮、凉面地方标准制订项目组，项目由昌吉回族自治州疾病预防控制中心牵头，协作单位分别是新疆维吾尔自治区疾病预防控制中心、乌鲁木齐市疾病预防控制中心和新疆维吾尔自治区药品检验研究院。

项目实施过程中，项目组多次召开专门会议，论证标准制订的涵盖范围、技术路线的可行性，讨论与其它标准的协调性，确定标准的制订要点，确保项目指标的先进性、科学性和可操作性。

### 2 标准制订的意义

凉皮、凉面是新疆各族群众喜食的地方性小吃之一，其主料来源为新疆本地产，据查阅相关文献，主料的种植、生产加工、储存、运输等环节存在被化学物质污染的风险。另外“凉皮、凉面”是凉制后调味即食的食品，在加工制作、冷藏等方面存在被微生物污染的安全隐患。目前由于这种具有地方特色的食品缺乏相应的食品安全标准，使得当地食品安全监督管理部门和检验检测机构在开展该类食品的

安全监管和检验工作中没有具体的标准和依据。

另一方面随着食品安全法的颁布及实施，近几年国家卫生健康委下发的《食品污染和有害因素风险监测》项目，新疆开展了“凉皮、凉面”食品中有害因素风险监测，目前监测数据仅限于项目工作，但从实际监管效能来看，数据的利用率不高。因此，针对现存的食品安全问题以及监管中碰到的实际困难，迫切需要制定相关的产品标准，标准的制订既有利于食品安全监管，又能促进凉皮、凉面产业的健康发展。

### **3 工作简况**

#### **3.1 现有工作基础**

昌吉州疾病预防控制中心在职在编人员中：硕士 18 人，本科 50 人；专业技术人员 83 人，正高级职称 3 人，副高 20 人，中级 40 人。近 10 年来中心在国内重要刊物上发表论文 150 余篇。2015 年，中心首次有 2 人被评选为州级拔尖人才，组织学术委员会召开了二届科研基金项目立项审定会，评审科研课题 24 项，向昌吉州科技局申报 10 项，获得州级科技进步二等奖 1 项，获得国家知识产权局专利授权 14 项。中心是新疆医科大学公共卫生学院教学实习基地。每年承接该校本科生的实习带教。2015 年中心被新疆医科大学评为优秀实践教学基地，1 人评为优秀实习教学管理人员，1 人评为优秀实习指导教师。

2017 年 8 月，国家卫计委标准处批准成立昌吉回族自治州公共卫生标准化技术委员会，是全国第一个地市级公共卫生标准化技术委员会的试点，该委员会由昌吉州疾病预防控制中心负责日常管理。

项目实施过程中，昌吉回族自治州疾病预防控制中心主要负责该项目生产加工、销售情况的调研，相关资料收集、试验验证、标准文

本的起草和编制说明的撰写，征求专家意见，负责标准送审、修、报批等工作，项目参与单位乌鲁木齐市疾病预防控制中心和新疆维吾尔自治区药品检验研究院，承担“凉皮、凉面”标准试验验证等工作。

参与本项目研究人员共有 11 人，其中高级职称 7 人，中级职称 4 人（硕士 3 名），团队成员均有参与食品污染和有害因素监测及食品检验检测相关工作经历，知识结构合理，经验丰富。

### **3.2 主要工作过程**

项目立项后，项目组根据自治区卫生健康委要求和制标任务书内容，制定了制标实施方案，进行了分工落实。由昌吉州疾控中心副主任滕文革任项目组长，负责组织和实施标准调研、起草、征求意见等工作，麻小圆负责调研、起草、意见汇总、修改、送审等工作，刘媛负责调研、标准相关资料的收集、实验数据处理等工作，其他项目组成员参与标准的试验、验证等工作。乌鲁木齐市疾病预防控制中心和新疆维吾尔自治区药品检验研究院主要负责标准试验验证及征求意见等工作。

项目组查询了国际、国家、其他省份等相关标准，以及“凉皮、凉面”质量安全相关的标准和研究资料；调研了昌吉州 5 家凉皮、凉面食品加工厂、10 家凉皮、凉面食品销售场所，了解凉皮、凉面生产加工、销售场所相关经营情况，并采集 4 批次 229 份样品进行检测验证。同时收集 2020 年-2021 年新疆食品污染和有害因素风险监测工作中 494 份凉皮、凉面的微生物指标检测数据，并进行了整理、分析。

标准的起根据 GB/T 1.1-2020、GB/T 1.2-2002 和国家食品安全标准格式进行编制。初稿几经修改，形成征求意见稿。

发送征求意见稿 8 份，收到反馈意见 7 份，因工作忙，未回函 1 份。7 份回函中有意见的 6 份，回复无意见的 1 份。项目组根据专家

提出的意见对征求意见稿进行修改，形成标准送审稿。

#### **4 标准编写的原则及国内外标准状况**

本标准的编写原则是充分注重完整性、科学性、先进性、实用性 和协调统一性，有利于促进加工和消费，保护消费者利益。标准注意 与国家已颁布的相关法律法规、以及其它相关标准相协调。同时，根 据《新疆维吾尔自治区食品安全地方标准管理办法》的相关规定和凉 皮、凉面加工企业实际情况制订本标准，保证凉皮、凉面的优质、安 全。

经查阅“凉皮、凉面”食品卫生标准相关文献资料，国际上，目前欧盟、美国、日本现有主要是规定蔬菜、水果色拉相关的卫生标准， 暂没有关于中式凉皮、凉面的标准。国内尚没有“凉皮、凉面”食品 相关的国家卫生标准和行业标准。因此项目组收集了食品安全相关的 法律、法规、标准，以及餐饮监管和冷菜加工生产要求方面的部门规 章，同时还收集了陕西省食品安全地方标准凉皮、凉面 (DBS61/0011—2021)，宁夏回族自治区食品安全地方标准凉皮 (DBS64/004—2019) 作为本标准的参考。

#### **5.标准主要内容提出的依据**

##### **5.1 术语**

项目组通过承担新疆食品污染和有害因素风险监测项目中凉皮、凉面的抽检工作以及项目实施过程中对凉皮、凉面加工厂和销售点的实际调研，确定了凉皮、凉面的基本定义为：以小麦粉及水为主要原

料，添加或不添加辅料(食用盐、碳酸钠、食用植物油等)，经和面、洗面、沉淀、调浆、熟制成型、冷却、切条(或不切条)后，预包装或散装而成的凉皮；以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、姜黄等辅料，经和面、成型、熟制、冷却后，预包装或散装而成的凉面；不适用于凉皮、凉面中的调料和菜肴。

## **5.2 原料及加工要求**

凉皮、凉面最终产品的质量与原料质量以及加工环境、加工制作过程有着密切的关系。因此，本标准从这三方面规定关键性的要求。

### **5.2.1 原辅料**

要求所用制作凉皮、凉面的原辅料应为清洁、无污染，此质量应符合国家有关规定及相关标准要求。做出这样的规定，可以在具体监管中对原料进行抽检，并有标可依，通过原料和产品的检测结果，评价凉皮、凉面的质量。

### **5.2.2 制作场所**

对加工企业提出设施、环境、条件等要求，应当符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》，考虑到国家对餐饮企业的凉拌菜制作场所已有明确的规定，本标准认为销售点的场所与凉拌菜制作场所类似，因此本标准参照执行不在另行规定，即符合《餐饮服务食品安全操作规范》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》的要求。

### **5.2.3 加工制作**

本标准在满足《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》相关规定的同时，针对凉皮、凉面制作的重要环节，作出明确的具体规定。具体规定为：“加工时应认真检查各加工环节，发现存在腐败变

质或者其他感官性状异常应停止加工和供应；供加工凉皮、凉面用的小麦粉、油等食品原辅料，应有固定存放处；制作好的凉皮、凉面应尽快进行配送，剩余尚需配送的应存放于专用冰箱内冷藏”。

5.3 感官指标

从色、香、味、杂质和异物上做了规定，即“应具有该产品的正常色泽、气味和滋味，无异味、无霉变、无杂质（包括毛发丝、虫尸或残体、寄生虫等）”具体见表 1。

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无霉味及其他异味	
状态	具有产品应有的状态，无杂质（包括毛发丝、虫尸或残体、寄生虫等）	

5.4 理化指标

根据相关的国家卫生标准和食品安全国家标准在理化指标方面的要求为制标依据。同时根据凉皮、凉面的制作特点，在原料质量得到控制，选用合格原料的基础上，选择凉皮、凉面原料在储存过程、加工过程中可能会发生质量变化的参数作为衡量凉皮、凉面质量的指标。

凉皮、凉面的主料以小麦粉为主，因此，本标准的制定以 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB/T 1355《小麦粉》为依据，选择在凉皮、凉面加工制作过程中可能影响制品质量的总砷、铅、镉、黄曲霉毒素 B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮 6 个理化指标作为衡量凉皮、凉面的质量指标，具体见表 2。

项目	指标	检验方法
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.2	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素B1/(μg/kg)	≤5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	≤1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤60	GB 5009.209

## 5.5 微生物指标

通过查阅相关文献资料、标准规范，国外没有凉皮、凉面的微生物限量指标，这和我国饮食习惯和国外差距较大有关。但通过查阅保存期较短，以凉拌处理方式为主的制品的微生物指标发现，国外部分国家不规定菌落总数，部分规定限量的国家指标限量值宽于我国相应产品卫生标准和食品安全标准中规定的微生物限量；大肠菌群指标大多规定在100cfu/g，也宽于我国相应产品卫生标准和食品安全标准中规定的微生物限量。

比较国内的陕西凉皮、凉面，宁夏凉皮等食品安全地方标准中，涉及的菌落总数、大肠菌群及致病菌等指标的制定均参考了食品类别相近的食品安全国家标准限值。

凉皮、凉面是制作后当餐食用制品，常温放置时间一般为0-8小时(根据加工厂调查，从产品制作完成到销售点以及销售点售出时间)，考虑到保存期限时间较短的特性，参考国家产品卫生标准和食品安全标准中规定类似产品的微生物限量，同时基于实验室数据，我们对凉皮、凉面中菌落总数和大肠菌群微生物指标限量做了可接受水平限量值和最高安全限值。



考虑凉皮、凉面加工中容易受污染的致病微生物品种，根据查阅《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、《食品安全国家标准 淀粉》、《食品安全国家标准 淀粉制品》、《食品安全国家标准 面筋制品》、《食品安全国家标准 速冻米面及调制食品》等标准，结合金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌实验室数据，我们对凉皮、凉面中的致病菌限量做了可接受水平限量值和最高安全限值。

基于以上原因，考虑到标准指标的统一性，本标准菌落总数和大肠菌群指标限量及致病菌限量见表3。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(cfu/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群/(cfu/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 3 平板计数法
金黄色葡萄球菌/(cfu/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10 平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789. 4
致泻大肠埃希氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789. 6
单核细胞增生李斯特氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789. 30

5.6 食品添加剂

“凉皮、凉面”食品制作过程中的食品添加剂，按照GB2760 执行。

5.7 检验规则

5.7.1 组批

根据餐饮生产特点，规定同一批原料、同一餐生产的产品为一个生产批次。

### **5.7.2 取样方法**

微生物抽样方法按照 GB4789.1 规定执行，感官、理化指标的检验国家没有适用的抽样方法。因此，参照 GB4789.1 规定执行。具体规定为：“根据凉皮、凉面加工厂、销售点的大小、销售量及相应检验方法中规定的检验单位，现场采集规定份数的样品，采样总量应满足检验的要求。用于微生物检验的样品采用无菌采样方法采样，并放入无菌采样容器中，封样、冷藏保存。样品的运送过程中应防止污染和变质。”

### **5.7.3 标签、包装、运输、储存**

通过查阅相关文献资料、标准规范，结合“凉皮、凉面”加工与销售特点，本标准认为产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，产品运输包装应符合 GB/T 191 规定，产品储存应符合 GB/T 24616 规定，包装材料应符合食品卫生要求，运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有异味或不洁物混装混运。运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染。

## **6 实验验证**

通过对昌吉州 5 家凉皮、凉面食品加工厂、10 家凉皮、凉面食品销售场所的 229 份样品，按起草的标准进行检测，理化的设置具有可操作性，检测结果全部符合标准规定的要求。通过对 229 份样品进行微生物指标的检测，其中沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌指标全部符合标准要求；菌落总数指标有 112 份样品不能达到标准限值要求，大肠菌群指标有 120 份样品不能达到标准限值要求，金色葡萄球菌有 3 份样品不能达到标准限值要求。针对菌落总数、大肠菌群指标超标数量较高的情况，我们将 2020 年-2021 年

新疆食品污染和有害因素风险监测项目中凉皮、凉面共 494 份样品的抽检结果按起草标准进行判定，菌落总数有208 份样品不能达到标准限值要求；大肠菌群有238 份样品不能达到标准限值要求，检测结果与昌吉州调研抽检的229 份样品结果基本一致。本标准所设定的各项指标均符合实际的限量要求。

## **7 与有关现行法律、法规和强制性标准的关系**

标准中所规定的强制性卫生指标都是我国目前已经颁布使用的标准。与有关现法律、法规和强制标准没有冲突。

## **8 标准在编写过程中意见分歧情况**

本标准在编写过程中没有重大意见分歧。

## **9 建议**

由于本标准属于食品安全标准范畴，因此建议作为强制性新疆地方标准发布并实施。

《凉皮、凉面》标准编写项目组

2023 年 4 月