

食品安全地方标准 凉皮（DBS64/004-2019）解读

一、标准制定的背景

凉皮是宁夏人生活中惯常的饮食，在我区凉皮的生产企业众多，由于没有相应的国家标准，则是由企业制定各自的企业标准，既没有统一的技术要求，标准的水平也参差不齐，不利于食品安全监管和我区凉皮产业的发展。

为充分发挥我区凉皮生产的地区优势，体现凉皮的产品特色，按照食品安全法第二十九条的规定，“对地方特色食品没有食品安全国家标准的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门可制定并公布食品安全地方标准”。经原自治区卫生计生委 2017 年立项，由石嘴山市检验检测中心牵头制定凉皮的食品安全地方标准，并于 2019 年 5 月 1 日实施。。

二、标准主要内容

本标准的编制遵循有利于发展地方经济，有利于规范我区凉皮的生产，与有关食品安全国家标准相互协调，符合国家的法律、法规和强制性标准规定的原则。

标准适用范围和技术内容确定的依据如下：

1. 标准的适用范围是以小麦粉、小麦淀粉或大米为主要原料，经加工制作的凉皮，不适用于凉皮中的调料和菜肴。
2. 污染物铅的限量值是参照 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中淀粉制品确定。
3. 大肠菌群的限量值是参照 GB 2711-2014 《食品安全国家标准

家标准 面筋制品》中即食面筋制品确定。

4. 致病菌中包括沙门氏菌和金黄色葡萄球菌,限量值是参照 GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中的熟制粮食制品类确定。

5. 感官要求、水分与酸度是借鉴同类型产品中的规定和近年来的产品检测数据和风险监测数据确定。

三、 标准实施原则

标准在实施中应当遵循以下原则:

一是食品生产企业应当严格依据法律法规和标准组织生产,产品应符合 DBS64/004-2019《食品安全地方标准 凉皮》的要求。

二是凉皮生产、加工、经营者均应采取控制措施,尽可能降低凉皮中的微生物含量水平及导致风险的可能性。

四、 与相关标准的衔接

《食品安全地方标准 凉皮》(DBS64/004-2019)是我区发布的一项食品安全地方标准,对指导我区凉皮生产经营具有重要意义。目前,我区生产的凉皮产品执行的标准是各企业制定的企业标准,DBS64/004-2019《食品安全地方标准 凉皮》实施后,凉皮产品应执行此标准,企业应按该标准要求组织生产。