黄山市地方标准

《黄山烧饼(徽州烧饼)小作坊生产规范》

编制说明

2020年11月

目 录

1、[任务来源、起草单位、主要起草人 3](#_Toc14757)

[2、编制过程简介 3](#_Toc9766)

[3、制定标准的必要性和意义 4](#_Toc24170)

[4、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系 5](#_Toc14906)

[5、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述 6](#_Toc24359)

[6、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明 10](#_Toc13498)

[7、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况 10](#_Toc24226)

[8、重大分歧意见的处理经过和依据 10](#_Toc14835)

[9、其它应说明的事项 10](#_Toc5619)

**黄山市地方标准编制说明**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 标准名称 | | 黄山烧饼(徽州烧饼)小作坊生产规范 | | | |
| 任务来源 | | 2019年12月19日，省食品安全委员会印发了《安徽省食品小作坊整治提升行动实施方案（2020-2022年）》（皖食安委﹝2019﹞4号），正式在全省范围内对食品小作坊开展为期三年的整治提升行动。按照“整治一批、规范一批、提升一批”的总体思路，省市场监管局组织人员制定了全省统一的食品小作坊卫生规范，并要求各市选取本地具有代表性的地方特色食品，制定生产规范并以市地方标准的名义发布。 | | | |
| 负责起草单位 | | 黄山市产品质量检验研究院、黄山市市场监督管理局 | | | |
| 单位地址 | | 黄山市屯溪区社屋前路10号 | | | |
| 标准起草人 | | | | | |
| 序号 | 姓名 | 单位 | 职务 | 职称 | 电话 |
| 1 | 黄晟 | 黄山市市场监督管理局 | 科长 |  | 0559-2521120 |
| 2 | 王英 | 黄山市产品质量检验研究院 |  | 高级工程师 | 13955995067 |
| 3 | 陈金玉 | 黄山市产品质量检验研究院 |  | 工程师 |  |
| 4 | 汪麟 | 黄山市产品质量检验研究院 |  | 副院长、高级工程师 | 13805591591 |
| 5 | 韩金瑞 | 休宁县市场监督管理局 |  | 食品科科长 |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |
| 编制情况 | | | | | |
| 1、编制过程简介 | | | | | |
| （1）前期准备阶段  编制小组查阅同类或类似的标准及政策文件，广泛收集相关标准、政策要求等技术资料，对资料进行收集分析整理。2017年4月18日，原黄山市食品药品监督管理局发布了《关于对全市黄山烧饼产业生产经营情况进行调查摸底的通知》（黄食药监食生[2017]106号），对全市黄山烧饼 (徽州烧饼)加工小作坊和现做现卖经营户的生产经营情况进行全面调查摸底和普查登记，详细记录经营者名称、经营模式、生产地址、负责人、从业人数、年营业收入、联系方式、生产加工方式等信息，建立健全监管档案。经调查统计全市有固定店铺的烧饼加工户共有164家（户），经营模式有线上线下、生产企业和小作坊加工、旅游景区现制现售等。原黄山市食品药品监督管理局积极支持龙头企业牵头组织成立行业协会，2017年12月6日，原黄山市食品药品监督管理局批复同意成立黄山市黄山烧饼协会，并充分发挥行业协会组织在行业自律、地方标准制定和地理标志产品申报、品牌开发推广、技术服务等方面的作用。  （2）技术要求的确定  标准内容将通过对全市黄山烧饼(徽州烧饼)小作坊生产经营情况及卫生安全现状等多方面进行调研，深入了解全市黄山烧饼(徽州烧饼)小作坊生产的现状，经综合因素分析、考虑后确定。技术内容将包括黄山烧饼（徽州烧饼）小作坊生产过程中基本要求、生产加工场所、设备设施、原辅材料、生产过程控制等。黄山烧饼（徽州烧饼）小作坊生产过程中的基本卫生规范、生产加工场所、设备设施和原辅材料要满足食品小作坊生产卫生规范一般性要求，与国家、省的法律法规规章和食品安全标准、规范性文件要求相符合，并着重在黄山烧饼的工艺流程和工艺要求等技术指标上进行总结、细化，确保指标的制定既考虑传承黄山烧饼传统加工工艺，又能适应产业发展的需要。  （3）地方标准的制定  通过对收集资料进行汇总分析，同时召开小组成员讨论会，按照GB/T1.1的编写原则，起草了黄山市地方标准《黄山烧饼(徽州烧饼)小作坊生产规范》（征求意见稿）。并通过座谈等多种形式征求黄山市绿色食品协会，歙县、黄山区、休宁县市场监管部门，黄山烧饼生产企业等多方面专家的意见，根据专家意见，修改征求意见稿，形成标准送审稿。 | | | | | |
| 2、制定标准的必要性和意义 | | | | | |
| 黄山市地处皖南山区，人文荟萃，物产丰富，得天独厚的自然环境条件和博大精深的徽州文化蕴育了风味独特、丰富多彩的传统徽州美食，有以臭鳜鱼、毛豆腐为代表的名扬海内外“八大菜系”之一的徽菜，也有以徽墨酥、顶市酥为代表的脍炙人口的传统徽州传统名小吃，其中黄山烧饼以其色泽金黄、酥脆爽口、油而不腻、回味无穷的特点深受广大市民和游客的喜爱，是古徽州传统糕点最具特色的代表之一。近年来，随着黄山旅游和互联网线上经济的发展，黄山烧饼更是走向了全国各地，扩大了黄山美食的知名度和影响力，已成为代表黄山美食形象的一张名片，是所有来黄山旅游的游客必须亲历体验的美味。  黄山烧饼（徽州烧饼）工艺简单，大多数以食品生产小作坊的形式存在，遍布黄山市三区四县旅游景区、中心城区和城乡结合部等区域，在传承传统饮食文化、促进就业、方便群众生活需求等方面发挥着重要作用。黄山烧饼（徽州烧饼）历史悠久，独特的口味和传统制作工艺承载着几代人的记忆，并通过在不同的历史时期的改良与创新，丰富了徽州文化的内涵，奠定了在徽州饮食文化中的重要地位。为使黄山烧饼（徽州烧饼）这一传统的非物质文化遗产得到进一步地传承、保护与发展，有必要制定食品安全地方标准，对其生产加工工艺进行统一规范，提炼细化操作工序流程，保障产品质量。  但黄山烧饼（徽州烧饼）生产小作坊和其他小作坊一样存在点多面广、规模小，生产条件参差不齐和管理水平较低等问题，有一定的食品安全隐患，亟需整治提升。根据省市场监管局部署，2020年3月23日，市食品安全委员会印发了《黄山市食品小作坊整治提升行动实施方案（2020－2022年）》（黄食安委〔2020〕1号）。5月15日，市食安办印发《黄山市食品“三小”安全整治提升工作方案》（黄食安办〔2020〕10号）。力争通过3年（2020—2022年）时间的综合治理，通过培育食品示范小作坊、建设示范集中区域、打造特色品牌等形式使食品小作坊食品安全主体责任得到有效落实，食品安全诚信体系基本建立，产品质量得到进一步提高，一批特色品牌得以形成。为推动食品小作坊整治提升工作，省局要求各市选取有代表性的地方特色食品品种制定统一规范的食品安全地方标准，促进食品小作坊的规范提升和质量安全水平的提高。  我市经充分调研，今年选取糕点小作坊开展示范小作坊评选。根据国家市场监管总局《关于加强食品生产加工小作坊监管工作的指导意见》（国市监食生〔2020〕25号）精神，结合省、市食品安全委员会《食品小作坊整治提升行动实施方案（2020—2022年）》，特申请制定黄山烧饼 (徽州烧饼)小作坊生产规范地方标准，以进一步规范我市黄山烧饼(徽州烧饼)小作坊的生产行为，为市场监管部门开展监督检查提供依据，促进食品安全。 | | | | | |
| 3、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系 | | | | | |
| 一、本标准的制定原则：  1、科学实用原则。在尊重科学、紧密结合实践、广泛征求意见及调查研究的基础上，符合黄山烧饼小作坊的生产实际情况，具有可操作性和实用性。  2、确保质量和安全原则。以质量和安全为核心，标准各项要求积极参照采用国家标准，重点依据食品安全国家标准《食品生产通用卫生规范》（GB 14881）和2020年6月1日实施的《安徽省食品安全条例》，同时参考了周边地市的小作坊管理要求，符合我国现行有关法律、法规和相关的标准要求。  3、地方特色原则。标准坚持黄山烧饼小作坊生产的实际出发，充分考虑我市各区域生产的现状和技术条件，指标制定做到宽严适中，在标准可执行性和产业发展间求得平衡。  二、 与现行法律法规、标准的关系  本标准的制定遵循《中华人民共和国标准化法》以及《中华人民共和国食品安全法》等国家相关的法规和强制性标准，并结合地方实际情况，因此与现行法律、法规及强制性标准无冲突。  标准将在现有国家标准的基础上结合地方特色制定而成。食品安全国家标准《食品生产通用卫生规范》（GB 14881）是针对所有食品生产形式的通用的卫生规范，是食品生产领域的基础性标准。国家标准化管理委员会的推荐性标准《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》（GB/T 23734）对小作坊的生产与加工场所、设施与设备、加工过程控制、人员、质量安全管理、包装、贮存与运输、食品标识等方面提出了具体要求。标准起草严格按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草修订。本标准制定过程中参照的主要标准和依据如下：   1. 《中华人民共和国食品安全法》 2. 《安徽省食品安全条例》   [3] 市场监管总局《关于加强食品生产加工小作坊监管工作的指导意见》（国市监食生〔2020〕25号）  [4] 《国家卫生健康委办公厅关于进一步加强食品安全地方标准管理工作的通知》（国卫办食品函〔2019〕556号）  [5] 《安徽省食品小作坊整治提升行动实施方案（2020—2022年）》的通知（皖食安委〔2019〕4号）  [6] 《安徽省食品小作坊生产规范》（皖市监食生〔2020〕1号）  [7] GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  [8] GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范  [9] GB 14881 食品生产通用卫生规范  [10] GB/T 23734 食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求 | | | | | |
| 4、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述 | | | | | |
| **（一）适用范围**  本标准适用于黄山市黄山烧饼小作坊的生产加工。黄山烧饼（徽州烧饼）是指以黄山市为核心产区，以小麦粉、水为主要原料，添加梅干菜、白砂糖、猪肉、鸡精调味料、味精、菜籽油、玉米淀粉、辣椒干、食用盐、麦芽糖、芝麻、酵母、香辛料等辅料中的一种或多种，添加或不添加碳酸氢钠、碳酸钠等食品添加剂，经拌馅料、面皮发酵（加老面）、成型、烘烤、包装等工艺加工而成的黄山烧饼及徽州烧饼。  **（二）主要内容**  本标准规定了黄山烧饼（或称徽州烧饼）小作坊生产过程中基本要求、生产加工场所、设备设施、原辅材料、生产过程控制。  **（三）拟制订项目所包括的主要指标**  2017年原安徽省食药监局制定了《安徽省食品小作坊生产规范（试行）》（皖食药监食生〔2017〕55号），2019年底省市场监督管理局再次向社会及基层各方征求意见，正式发布了《安徽省食品小作坊生产规范》（皖市监食生〔2020〕1号）。此规范试行2年来，对于加强食品小作坊食品安全监管、规范食品小作坊生产行为起到了较好的指导效果，受到了基层市场监管部门和广大食品小作坊业主的广泛认可，具有较高的指导性和可操作性。  我市黄山烧饼小作坊生产条件参差不齐，经营模式多样。为保证该标准的通用性，本标准设定了原则性的基本要求，按照《安徽省食品小作坊生产规范》执行，这是我省食品小作坊登记的基本条件，用以保证小作坊食品的生产安全。即从生产加工场所、设施设备、原辅材料、生产过程控制等方面统一规范黄山烧饼生产的环境卫生、硬件设施等生产条件，保证所生产的食品卫生、无毒、无害，并对生产加工区域进行了明确的划分。生产工艺要求方面着重对黄山烧饼传统加工技艺各工序进行了总结归纳、定性分析，细化分解为统一的操作流程，使标准具可操作性，也便于对黄山烧饼加工工艺进行传承和保护。  黄山烧饼小作坊应按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《安徽省食品安全条例》、《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB14881）规定的条件组织生产，本标准内容主要基于新版的《安徽省食品安全条例》中对小作坊的生产要求以及现行的《安徽省食品小作坊生产规范》，用以保证小作坊食品的日常生产和监管工作落实，通过技术内容的对比研究，围绕保障以下几个方面做出相应的技术指标或内容规定，包括范围、规范性引用文件、术语和定义、基本要求、生产加工场所、设备设施、原辅材料、生产过程控制，进行了明确的规范规定。  **（四）标准主要内容**  主要内容如下：  1 生产加工场所  1.1 环境和布局  1.1.1生产加工区域与生活区有效分隔。加工区域内无散养动物。  1.1.2生产加工区域按生产工艺流程需要和卫生要求,有序、合理布局,各工序应减少迂回往返，避免交叉污染。包括原料处理间(区)、成型间（区）、烘烤间（区）、冷却包装间、库房、人员和工器具清洗消毒和更衣室等区域。  a）原料处理车间（区）（梅干菜挑拣、拌馅料、制皮）。  b）成型车间 （区）（包馅）。  c）烘烤车间（区）（熟制）。  d）冷却包装间（冷却、包装）（注：散装销售不要求）。  e）库房（原料、半成品、成品分区存放）。  2 设备设施  2.1 生产加工设备  具有与生产烧饼相适应的生产加工设备、设施。  2.2 通风和照明设施  2.2.1加工及储存场所应具有自然通风或人工通风设施。排气口应装有易清洗、耐腐蚀、可防止虫害侵入的网罩。  2.2.2应有满足加工需要的自然采光或人工照明。如需在暴露食品和原料的正上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护设施。  3.2原辅材料贮存  3.2.1贮存环境整洁卫生，温、湿度符合要求。原辅料离地离墙存放，食品添加剂单独存放。  3.2.2原辅材料质量符合要求，过期、失效、变质、污秽不洁及受到其他污染的原辅材料和回收食品单独存放，明确标示。  3.3生产用水  生产用水水质符合 GB 5749 要求。  4生产过程控制  4.1生产工艺流程  原料预处理 拌馅料  成型 烘烤 （冷却） 包装  制皮（发酵）  4.2工艺要求  4.2.1原料预处理：挑拣出梅干菜中混入的非食用的杂质及老根，梅干菜放入温水中涨发，洗净切碎，放入盆内，猪肥膘肉切成小丁，放入梅干菜中。  4.2.2拌馅料：先倒入备好的肥肉搅拌，再将事先配好的梅干菜、白砂糖、猪肉、鸡精调味料、味精、菜籽油、玉米淀粉、食用盐、麦芽糖、香辛料等配料中的一种或多种拌匀。  4.2.3拌酥油：菜籽油烧热，倒入面粉中拌匀，制成油酥面团。  4.2.4制皮：面粉加水拌匀并发酵，加入老面、碳酸钠或碳酸氢钠，加上酥油面团，压制成型，面团要揉匀饧透，揉至表面光滑不粘手为宜。  4.2.5成型：将馅料放入皮中进行成型，表面刷麦芽糖水，均匀地撒上芝麻。  4.2.6烘烤：将成型后的半成品中放入烤箱中成型烤制，控制好时间和温度（入炉烤制时加热要均匀，炉温不宜过高，以免焦糊），成品颜色呈蟹壳黄为佳。  4.2.7（冷却）包装：黄山烧饼需冷却后才能进行包装，散装销售时可不经冷却。 | | | | | |
| 5、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明 | | | | | |
| 无 | | | | | |
| 6、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况 | | | | | |
| 由于黄山烧饼小作坊属于地方特色，国外无类似标准。 | | | | | |
| 7、重大分歧意见的处理经过和依据 | | | | | |
| 无 | | | | | |
| 8、标准的建议及其理由 | | | | | |
| 该标准技术内容符合国家有关法律法规和标准要求，具有科学性、适用性和可操作性，填补了我市空白，能进一步规范我市黄山烧饼（徽州烧饼）小作坊的生产行为，为市场监管部门开展监督检查提供依据，促进食品安全。 | | | | | |
| 9、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等） | | | | | |
| 2021年起在全市范围内执行。 | | | | | |
| 10、其它应予说明的事项 | | | | | |
| 无 | | | | | |