



## 新闻中心

- > [活动通知](#)
- > [学会动态](#)
- > [行业信息](#)
- > [最新资讯](#)
- > [科技进展](#)
- > [政策法规](#)
- > [关注食品安全](#)
- > [域外信息](#)
- > [供应商推荐](#)

## 相关新闻

- [中国食品科学技术学会201...](#)
- [中国食品科学技术学会第九届...](#)
- [我学会积极搭建科普平台 再...](#)
- [中外科学家与媒体面对面](#)
- [2012年中国国际微生物食...](#)
- [第二届娃哈哈恒枫杯“中国味...](#)
- [中日食品科技与工业论坛在日...](#)
- [好消息：2012国际食品安...](#)
- [首届中国食品科学青年论坛成...](#)
- [2012诺维信杯“酶在食品...](#)

## NEWS

### 站内搜索

标题

搜索

### 学会动态

#### 《速冻面米制品生产卫生规范》国家标准研讨会在京召开

2012/12/11 0:00:00 新闻来源：中国食品科学技术学会 浏览人次：60



2012年8月、9月，CIFST冷冻与冷藏食品分会在北京召开了两次“速冻面米制品生产卫生规范国家标准研讨会”。学会副理事长、国家食品安全风险评估中心刘秀梅研究员，学会邵薇秘书长，国家食品质量监督检验中心元晓梅副主任，天津商业大学张坤生院长，学会大豆食品分会副理事长、中国发酵工业研究院植物蛋白研究中心主任涂顺明，以及企业代表共计20余人参加了会议。

速冻面米制品作为我国居民日常消费的重要食品，食品加工工艺得到了不断的发展和创新，具有卫生质优、营养合理、品种繁多、食用方便、成本较低等特点。随着中国社会经济的发展与人民生活水平的提高，速冻面食日益成为城市家庭的主流方便食品之一。因其迅猛的发展态势，被誉为食品行业的“朝阳产业”。目前我国速冻面食生产企业超过1000家，年产销量达1500万吨，出口量逐年增加，外销日本、欧美等地，年销售额亿元的企业约有50多家。而不同种类的速冻面食的生产对于工艺和环境具有特殊的要求，速冻面食相比其他普通食品而言，产品本身对于生产和储存过程的环境、温度等也具有特殊的要求，因此必须制定针对速冻面食的生产卫生规范。

2012年我学会受卫生部食品安全综合协调与卫生监督局委托，由我学会牵头并与国家食品安全风险评估中心共同制修订《速冻米面制品生产卫生规范》。

现行的速冻食品生产规范包括《GB/T27302-2008食品安全管理体系速冻方便食品生产企业要求》、《GB/T27307-2008食品安全管理体系速冻果蔬食品生产企业要求》、《GB/T25007-2010速冻食品生产HACCP应用准则》、《GB/T 24617-2009 冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》、《出口速冻方便食品生产企业注册卫生规范》，由于执行标准过多，且执行标准互有交叉，在实际的执行过程中给企业生产应用带来了不便，为此需要做进一步的集中清理和整顿。而国外已

经有了数十年的发展历史，已经具有较为成熟的生产规范，CAC已经制定了独立的生产管理规范《速冻食品生产操作实施指南》(CAC/RCP 8-1976) RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE FOR THE PROCESSING AND HANDLING OF QUICK FROZEN FOODS，加拿大也有具体的操作规范，如HACCP Model Frozen Vegetables Agriculture and Agri Food Canada December 30\_1996，HACCP Generic Model cold Storage Freezer Facilities Oct 16\_2001等。

综上所述，众多的《速冻米面食品生产管理规范》中，不同的规范制定时间存在先后，内容存在交叉，在具体的实施过程中易使企业无“法”适从，为生产监管带来不便。

刘秀梅研究员在会上指出：《规范》关注的是生产过程，强调的是过程控制。并对制定《速冻面米制品生产卫生规范》提出具体要求：

1、规范的制定应从科学的角度出发同时兼顾行业未来的发展；

2、以《食品生产通用卫生规范》为基本原则和模板，参考速冻食品加工处理推荐性国际操作规范(CAC/RCP8-1976)，保障《规范》制定的科学性、完整性；

3、在术语、管理体系、卫生要求、环境、车间、原辅料管理、生产过程控制、包装、储存和检验等方面，突出速冻面米制品的危害控制点，提出适应我国实际情况的速冻食品生产规范。

在新规范制定过程中增加必要的、具有可操作性的、能提升企业食品安全水平的规范要求，如：完善对原料以及车间温度的控制，实时监控产品中的农药残留以及加工过程中的致病菌危害，加强馅料温度与加工时间、转基因与过敏原物料的控制以及针对贮存与运输过程温度的有效控制等。此外，还需强调环境监控对于保证食品安全的重要性，以便及时有效地控制潜在的食品安全隐患，保证生产出安全的食品。

速冻食品行业对于标注在行业发展中重要性的重新认识与高度关注，也反映了整个行业的食品安全意识在不断的提升。希望行业齐心协力，严谨、务实地推进标准的梳理与制修订工作，为速冻食品行业的健康发展保驾护航。