

# 团体标准《华容盐渍芥菜生产质量安全控制与管理技术规范》

## （征求意见稿）编制说明

### 一、工作简况

#### 1、任务来源

本项目来源于2024年度中国民族贸易促进会团体标准项目计划(第三批)(中民贸(2024)72号),《华容盐渍芥菜生产质量安全控制与管理技术规范》团体标准为此次制定的计划项目。根据中国民族贸易促进会的要求,由华容县检验检测中心、湖南农业大学、岳阳市食品药品审评认证与不良反应监测中心、岳阳市检验检测中心、湖南洞庭明珠食品有限公司组成标准起草工作组,负责《华容盐渍芥菜生产质量安全控制与管理技术规范》标准的制定工作,项目编号为T/OTOP-202414并由中国民族贸易促进会归口。

#### 2、目的、意义

华容县是全国最大的芥菜加工区,已获得了国家地理标志保护认证,每年生鲜芥菜种植面积达23万多亩,芥菜加工转化率达85%,商品率达95%,已经形成规模化的加工企业近35家,其中省级龙头企业4家,从事华容芥菜生产、加工及第三产业的劳动力近13余万人,年产值超70亿元,已形成生产、加工、运输、营销链条齐全的产业化体系。

该项目将就芥菜的加工过程提出质量控制措施,规范华容芥菜加工全程的质量控制,指导华容芥菜加工企业的规范化操作,以延长产品保质期,提升产品品质,降低产品食品安全风险,对提高华容县芥菜质量具有重要意义。

#### 3、主要过程

**调研阶段:**按照团体标准编写要求,邀请了本领域内的相关专家学者参与了本标准的制定工作,成立了标准起草工作组。标准的撰写人员广泛查阅了国内外腌渍芥菜相关标准以及相关法律、法规,共同商讨确定了本标准的初稿。

**立项阶段:**2024年5月16日,中国民族贸易促进会发布《关于发布中国民族贸易促进会2024年度团体标准项目计划(第三批)的通知》,《华容盐渍芥菜生产质量安全控制与管理技术规范》标准项目顺利通过团体标准立项评审。

**起草阶段:**2024年6月27日,标准起草小组人员讨论了《华容盐渍芥菜生产质量

安全控制与管理技术规范》团体标准初稿，对标准进行了技术审查，提出了宝贵的意见和建议，并在原有的基础上调整了标准框架；对标准中的编制原则、编制依据、命名方法、要素等内容进行了初步讨论，确保盐渍芥菜生产质量安全控制与管理技术规范的合理性和适用性。

2024年11月27日，标准起草工作组根据前期的工作情况，共同研究确定了标准征求意见稿，并形成标准编制说明。

#### **4、编制单位和工作组成员及其所作的工作等**

本标准由华容县检验检测中心、湖南农业大学、岳阳市食品药品审评认证与不良反应监测中心、岳阳市检验检测中心、湖南洞庭明珠食品有限公司等单位负责起草。

本标准主要起草人：张玉梅、张梦娅、刘丽、朱冬香、朱明扬、刘莉、许炼、刘路、李平浪、杨皓、欧四明、苏州。

所做的主要工作：标准的起草、修订和论证工作。

#### **5、解决的主要问题**

组织专家团队综合分析了相关产品标准，结合华容盐渍芥菜生产过程中各个环节的质量问题及食品安全主体责任的基本要求，提炼了总体原则与要求、食品质量安全管理机构、人员和制度、厂区环境与厂房设计、设施与设备、原料、辅料、食品包装材料、加工过程、质量检验、不符合质量安全要求产品的处理、食品售后管理、食品质量追溯、撤回与召回、培训与考核、验证与评价、改进以及文件与记录管理等方面的控制与管理要求，给出了适用于华容盐渍芥菜生产质量安全控制与管理的技术规范。本标准为促进企业标准化生产，提升产品质量，推动盐渍芥菜产业持续健康发展有重要意义。

#### **6、标准编写原则**

##### **6.1 需求导向原则**

结合华容县芥菜产业发展现状，及时编制适用于各类消费场景需求的盐渍芥菜质量安全控制与管理技术规范标准，通过标准引领来支撑我县地方特色芥菜产业的高质量发展。

##### **6.2 创新原则**

在标准制定过程中，在体现规范化和科学性的基础上，重视与原有芥菜标准体系的衔接，确定标准的完备性与引领性，追踪盐渍芥菜产业发展的新需求。

##### **6.3 协调一致原则**

在编制华容盐渍芥菜生产质量安全控制与管理技术规范标准时，应确保术语和定义

的统一，使其易于理解和使用。此外，华容盐渍芥菜生产质量安全控制与管理技术规范标准应与其他相关上位指导性标准（例如国家相关食品安全标准、卫生标准、质量监管标准等）相容，与体系内同位标准相合，避免出现冲突、抵触及交叉重叠，确保标准之间的一致性和完整性。

#### **6.4 多元参与原则**

在标准制定过程中，要综合考虑不同利益相关方的权益和需求，强调芥菜全产业链中上下游企业或种植户、政府、行业管理等各方的参与和沟通，从而形成兼具专业性、价值性和社会性的预制菜标准体系。

#### **二、主要试验（或验证）情况**

本标准不涉及试验问题。

#### **三、标准中涉及专利的情况**

本标准不涉及专利问题。

#### **四、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况**

##### **（一）经济效益**

通过制定华容腌渍芥菜全国性团体质量规范标准，助力“华容芥菜”品牌发展，形成标准体系与市场良性互动采信认可，以品牌凝聚共识的聚集效应。全国性团体质量控制规范标准构建，对于指导生产过程中各个环节、严格把控产品质量具有重要意义。全产业链是产前、产中、产后各环节纵向一体化，与二三产业贯通融合，资源要素全流程优化，农业经营主体密切分工、有机联合的产业组织形式，对于实现农业产业化具有重要意义。打造全国性团体腌渍芥菜生产过程质量控制规范顺应了产业发展升级的一般规律，是提高芥菜产业发展效益和竞争力的必由之路，是促进产业可持续发展的必然选择。构建“华容盐渍芥菜生产质量安全控制与管理技术规范”全国性团体标准，有利于实现芥菜产业的规范化、高质量生产，更好的打响“华容芥菜”品牌，促进华容地区芥菜产业的发展，带动经济效益提升。

##### **（二）社会效益**

创新利益共享机制，增强华容芥菜对于周边产业乃至整体社会外部经济效益的辐射带动能力。依托龙头企业带动，广大中小企业合、作社的共同参与，提升产业规模，形成新的发展领域，带动广大小农户参与、融合、延伸的多样化产业模式，带来社会效率提升。依靠当地产地优势发展特色腌渍芥菜加工产业，建立健全全称质量控制规范标准

体系，严格把控产品质量安全对于实现高质量发展具有深远意义。

### （三）生态效益

“华容芥菜”是国家农产品地理标志保护产品认证和国家地理标志证明商标，产地优势是芥菜产业的首位优势条件，生态环境资源是芥菜产业可持续发展的根基。转变过去的粗加工模式，采用清洁腌渍技术，严格控制产品加工过程，有利于提升产品品质，增强产业的竞争力，有利于贯彻绿色发展理念，实现产地环境可持续、产品质量绿色安全。

## 五、与国际、国外标准对比情况

本标准参考国内外相关标准。本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

## 六、与现行相关法律、法规、规章及标准，特别是强制性标准的协调性

本标准与现行相关法律、法规、规章和相关标准协调一致，符合国家标准化管理的有关规定。

## 七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在起草过程中尚未出现重大分歧意见，有关单位、专家提出的意见已经得到妥善处理，合理的意见已被采纳，无法采纳的意见给予了相应解释和说明。

## 八、贯彻标准的要求和措施建议

无。

## 九、废止现行相关标准的建议

本标准为首次制定，无废止现行相关标准的建议。

## 十、其它应予说明的事项

无。