

《食品安全地方标准 发酵肉制品》(DB31/2004-2012)

第 1 号修改单(征求意见稿)编制说明

一、 修订背景

《食品安全地方标准 发酵肉制品》(DB31/2004-2012)于2012年10月26日发布,自2013年5月1日正式实施。截止到2019年,该标准已实施6年,标准中微生物限量部分指标与现行国家安全标准存在不一致的地方,标准框架与现行国家标准相比需更新。2019年3月,上海市质量监督检验技术研究院和上海质量管理科学研究院提出该标准修订立项申请。2019年6月,秘书处召开上海市食品安全地方标准审评委员会产品与规范分委会会议,会议决定《食品安全地方标准 发酵肉制品》(修订)立项,并于2019年7月,修订工作正式开始,在修订的过程中,由于现行修订的发酵肉制品标准与《GB2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品》存在部分冲突,2021年1月15日,秘书处召开2021年上海市食品安全地方标准审评委员会产品与规范分委会第一次会议,会议决定《食品安全地方标准 发酵肉制品》(修订)改为修改单形式,修订标准中与食品安全国家标准中有冲突的内容。2021年5月,经标准起草组研究,形成《食品安全地方标准 发酵肉制品》第1号修改单。2021年6月10日,秘书处召开2021年上海市食品安全地方标准审评委员会产品与规范分委员会第二次会议,会议建议标准起草组根据会议要求对修改单进行修改后公开征求社会意见。2021年6月底,标准起草组完善修改单,最终形成《食品安全地方标准 发酵肉制品》第1号修改单(征求意见稿)。

二、 修订内容

本标准修订条款共计 5 项。原文、修改后的条款及相应的修改依据详见以下列表。

1.原 3.4

原文：	3.4 发酵生肉制品 未经蒸煮或其他熟制工艺制成的可即食的发酵肉制品
修改为：	删除 3.4
修改依据：	修订后的标准文本中不再体现发酵生肉制品的概念，因此删除。

2.原 3.5

原文：	3.5 发酵熟肉制品 经蒸煮或其他熟制工艺制成的可即食的发酵肉制品。
修改为：	删除 3.5
修改依据：	修订后的标准文本中不再体现发酵熟肉制品的概念，因此删除。

3.原 4 产品分类

原文：	4 产品分类 4.1 按加工工艺，可分为发酵灌肠制品和发酵火腿制品。 4.2 按是否有熟制工艺，可分为发酵生肉制品和发酵熟肉制品。
修改为：	删除 4 所有条款
修改依据：	原标准中对发酵肉制品的分类采用了两种分类方式，主要是用于产品相关检测指标的判定。此次修改单中各项目的指标值与产品类型无关联，因此在本修改单中删除了产品分类的相关条款。

4.原理化指标

原文：	表 2 理化指标			
	项目	指标	检验方法	
	组胺 mg/kg	≤	100	GB/T 5009.208
	pH 值 ^a	<	5.2	GB/T 9695.5
水分活度 ^a Aw	<	0.95	GB/T 23490	
修改为：	表 2 理化指标			
	项目	指标	检验方法	
	组胺 mg/kg	≤	100	GB 5009.208
	pH 值 ^a	<	5.2	GB 5009.237
水分活度 ^a Aw	<	0.95	GB 5009.238	
修改依据：	<p>pH 值和水分活度两项指标的检验方法已经更新，原检测方法 GB/T 9695.5 和 GB/T 23490 均已废止，分别被 GB 5009.237 和 GB 5009.238 所替代。组胺的检验方法根据现行有效的食品安全国家标准进行更新。</p>			

5.原 5.7 微生物限量

原文：	5.7.1 致病菌限量应符合表 3 的规定				
	表 3 酵肉制品致病菌量				
	项目	采样方案 a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M	

	沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌	5	2	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
	单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.30
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。						
5.7.2 指示菌限量						
5.7.2.1 发酵熟肉制品指示菌限量应符合 GB2726 的规定。						
5.7.2.2 发酵生肉制品大肠埃希氏菌限量应符合表 4 的规定。”						
表 4 发酵生肉制品大肠埃希氏菌限量						
	项目	采样方案 a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
		n	c	m	M	
	大肠埃希氏菌	5	1	100	1000	GB 4789.38 平板计数法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。						
修改为：	4.7. 微生物限量应符合GB 2726的规定。					
修改依据：	<p>目前国内生产和销售的发酵肉制品主要分为发酵熟肉制品和发酵生肉制品，现有国家标准《GB2726-2016 食品安全标准 熟肉制品》的适用范围主要覆盖的是发酵熟肉制品，而发酵生肉制品作为可即食食品，对其设定卫生指标十分必要，其卫生指标也应与发酵熟肉制品保持一致，所以在本次修订时，发酵生肉制品</p>					

	<p>与发酵熟肉制品的指示菌保持一致，均参照《GB 2726-2016 食品安全标准 熟肉制品》的相应要求执行。GB 29921 为食品中致病菌限量基本要求，本标准应与该标准保持一致。《GB 2726-2016 食品安全标准 熟肉制品》中的微生物限量亦是引用 GB 29921，本着标准文本内容更加简洁明了的原则，所以此次修改单中微生物限量直接参照 GB 2726 执行。</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------