**《咸鸭蛋加工技术规程》（征求意见稿）编制说明**

**一、标准编制背景**

咸鸭蛋作为我国传统特色蛋制品，深受消费者喜爱。其加工历史悠久，在各地形成了多种加工方式。然而，目前咸鸭蛋加工行业缺乏统一、规范的技术标准，导致产品质量参差不齐。不同企业或作坊在原料选择、加工工艺、质量控制等方面差异较大，这不仅影响了咸鸭蛋的整体品质和市场竞争力，也给消费者的选择带来了困扰。为了规范咸鸭蛋加工行业，提高产品质量，保障消费者权益，制定《咸鸭蛋加工技术规程》具有重要的现实意义。

**二、标准编制目的**

本规程旨在为咸鸭蛋加工企业和相关从业者提供一套科学、合理、可操作的技术规范。通过明确从原料鸭蛋的采购、验收，到加工过程中的各个环节，如腌制、清洗、包装等，以及成品的质量要求和检验方法，确保咸鸭蛋产品符合安全、卫生、优质的标准，推动咸鸭蛋加工行业的标准化、规范化发展。

**三、任务来源和编制依据**

**1、任务来源**

根据《汕尾市市场监督管理局关于批准下达2024年度汕尾市地方标准制修订计划项目的通知》，将地方标准《咸鸭蛋加工技术规程》列入地方标准制定计划。该项目由汕尾市市场监督管理局提出并归口管理，由汕尾市农业科学院、深圳市农产品质量安全检验检测中心、汕尾市动物疫病预防控制中心、海丰县顺帆农牧发展有限公司等联合制定和起草。

**2、相关法律法规**

严格遵循《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规对食品生产加工的要求，确保规程内容符合法律规定，保障食品安全。

**3、国家标准和行业标准**

参考了GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》等现行有效的国家标准，以及相关的行业标准和地方标准，充分借鉴已有标准中的技术指标和规范要求，保证本规程与现有标准体系的协调性和一致性。

**4、实际生产经验和研究成果**

收集整理了众多咸鸭蛋加工企业的实际生产经验，结合科研机构对咸鸭蛋加工技术的研究成果，将实践经验和科学研究有机结合，使规程更具实用性和科学性。

**四、主要编制过程**

1. **成立编制小组**

由蛋制品行业专家、加工企业技术人员、质量检测人员等组成编制小组，明确各成员职责，为编制工作提供专业保障。

1. **资料收集与调研**

广泛收集国内外有关咸鸭蛋加工技术的标准、文献资料，深入调研国内多家咸鸭蛋加工企业的生产现状、工艺流程、质量控制措施等，了解行业存在的问题和实际需求。

1. **起草初稿**

根据收集的资料和调研结果，结合相关法律法规和标准要求，编制小组起草了《咸鸭蛋加工技术规程》初稿，对原料要求、加工工艺、质量控制等方面进行了初步规定。

1. **内部讨论与修改**

编制小组内部多次组织讨论，对初稿进行反复修改完善，重点对关键技术指标和操作流程进行了深入研究和论证，确保规程的科学性和合理性。

1. **征求意见**

形成征求意见稿后，向蛋制品加工企业、相关科研机构等广泛征求意见，收集各方对征求意见稿的意见和建议。预计2025年1月18日开始网上公开征集，公开征集1个月后，集中征收反馈意见，并将意见汇总。

1. **意见汇总与处理**

对收集到的意见和建议进行认真汇总、分析和研究，根据反馈意见对征求意见稿进行进一步修改完善，形成最终的送审稿。

1. **审定情况：**

待审定。

1. **报批情况：**

待报批。

**五、标准编制原则和主要技术内容确定的依据**

**1、标准编制原则**

本文件根据GB/T1.1—2020《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。本标准兼顾先进性、科学性、实用性和可操作性，便于推广应用。

**2、主要技术内容确定的依据**

参考和引用标准的标准号和标准名称：

GB 2712 食品安全国家标准 食用盐

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 3095 环境空气质量标准

GB 4789.2食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.4食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

《食品召回管理办法》国家市场监督管理总局〔2020〕第31号修改令

**六、与现行法律、法规和标准的关系**

本规程严格遵守现行的食品安全法律法规，与相关国家标准和行业标准相协调。在制定过程中，充分考虑了现有标准体系的要求，对咸鸭蛋加工技术的各个环节进行了细化和规范，填补了咸鸭蛋加工行业在技术规程方面的空白，为行业的健康发展提供了有力的技术支撑。

**七、重大意见分歧的处理情况**

本文件在起草及审查过程中没有发生重大分歧意见。

**八、贯彻标准的要求和措施建议**

**1、加强宣传培训**

通过举办培训班、技术讲座、发放宣传资料等方式，向咸鸭蛋加工企业和从业者宣传本规程的重要意义和主要内容，提高其对标准的认识和理解，确保标准能够得到有效实施。

**2、建立示范企业**

选择一批生产规范、质量稳定的咸鸭蛋加工企业作为示范企业，按照本规程的要求进行生产和管理，发挥示范引领作用，带动行业整体水平的提升。

**3、加强监督检查**

相关监管部门应加强对咸鸭蛋加工企业的监督检查，依据本规程对企业的生产过程、产品质量等进行严格监管，确保企业按照标准要求组织生产，保障消费者的合法权益。

**九、其他需要说明的事项**

本规程为首次制定，随着咸鸭蛋加工技术的不断发展和创新，以及市场需求的变化，后续将根据实际情况对规程进行适时修订和完善，以保持其科学性、合理性和有效性。

汕尾市地方标准《咸鸭蛋加工技术规程》编制组

2025年1月14日