

陕西省食品安全地方标准
《富平柿饼生产卫生规范》
(报批稿)

编制说明

渭南市市场监督管理局
西安悟空检测科技有限公司
二零二三年十一月

目 录

1 工作简况.....	1
1.1 任务来源.....	1
1.2 标准制定的可行性.....	1
1.3 标准制定的必要性.....	4
1.4 标准制定的意义.....	7
1.5 标准制定过程.....	9
2 标准制定的原则、主要内容及依据.....	11
2.1 标准制定的原则.....	11
2.2 标准制定主要参考依据.....	12
2.3 标准的主要内容及依据.....	12
3 已经开展的风险监测和风险评估情况.....	15
4 采用国际标准、国外标准先进程度有关情况说明.....	16
5 与现行法律、法规、国家相关标准和产业政策的协调情况.....	16
6 重大分歧意见的处理经过和依据.....	16
7 贯彻地方标准的要求和措施建议.....	17

陕西省食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》 编制说明

1 工作简况

1.1 任务来源

依据陕西省卫生健康委员会办公室《关于下发 2022 年度食品安全地方标准立项计划的通知》，由渭南市市场监督管理局、西安悟空检测科技有限公司牵头完成对陕西省食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》标准的编制工作。

1.2 标准制定的可行性

1.2.1 符合国家及陕西省相关政策

《中华人民共和国国民经济和社会发展第十四个五年规划和 2035 年远景目标纲要》明确要延长农业产业链条，发展各具特色的现代乡村富民产业。农业农村部《全国乡村产业发展规划（2020-2025 年）》指出要拓展乡村特色产业，延伸产业链条，开发特色化、多样化产品，提升乡村特色产业的附加值，培育知名品牌，按照“有标采标、无标创标、全程贯标”要求，以质量信誉为基础，创响一批乡村特色知名品牌，扩大市场影响力。国务院《“十四五”推进农业农村现代化规划》提出要强化科技支撑、质量控制、品牌建设和产品营销，建设一批特色农产品标准化生产、加工和仓储物流基地。

陕西省委、省政府《关于全面推进乡村振兴加快农业农村现代化的实施意见》提出持续发展特色产业，深化“3+X”特色现代农业工程，加快构建具有陕西特色的全产业链现代农业产业体系，突出果业优化品种和区域布局，大力推广标准化生产。《陕西省“十四五”推进农业农村现代化规划》要求要培育发展现代农业全产业链，围绕

肉蛋奶及果菜茶菌等特色产业，坚持产业链、价值链、供应链“三链”同构，推进农业生产品种培优、品质提升、品牌打造和标准化生产。

食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》的制定和实施，将进一步强化乡村特色产品的质量控制，发掘特色资源优势，有助于做强富平县区域品牌、培育名优企业品牌，促进一二三产业深度融合，实现巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接，符合国家及陕西省相关政策的规划要求。

1.2.2 符合地方产业发展规划

富平柿饼是三秦大地上最具代表性的传统时令美食之一，富平县出产的柿饼以个大、霜白、底亮、质润、味香甜闻名，火红的“柿”业也成为带动当地农民增收致富、乡村振兴的特色产业。

2003年5月，富平县政府召开全县柿子产业规划论证会，对全县柿子产业发展进行规划论证。随后，县委、县政府作出《关于进一步加快柿子产业发展的决定》。2017年至2018年，富平县连续举办“中国柿产业论坛暨富平柿子节”活动，扩大柿产品影响和市场销售，促进柿产业转型升级和加快发展，促进农民致富增收。2018年6月，富平县委、县政府出台了《关于进一步做大做强富平尖柿产业的决定》，进一步支持产业的发展。2021年，富平县委、县政府出台《全面推进尖柿产业高质量发展的实施意见》，提出深入实施“柿园管理提质增效、加工能力和水平提升、产业化经营跨越发展、健全产业服务体系、品牌创优”五大行动，要求要规范加工体系建设，示范推广人工智能烘烤、清洁无菌生产，加快推进半自动化、自动化生产技术改造，引领富平柿饼加工转型升级。规划到2025年，柿饼产量达到15万吨，全产业链总产值达到100亿元，建成10个高标准工厂化规

范集中加工园区，SC 认证企业达到 80 家。

2022 年全县柿子喜获丰收，挂果面积 18 万亩，鲜柿产量达到 28 万吨，加工柿饼 7 万吨，全县柿子产业全产业链产值达到 65 亿元，火红的柿子已经成为当地群众增收的“致富果”。

通过食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》的制定，将建立健全富平柿饼产业质量管理体系，规范富平柿饼生产加工环节，强化富平柿饼质量安全监管，有效推动产业创新升级，为全县柿子产业高质量发展、推进乡村振兴战略实施注入澎湃动力。

1.2.3 符合食品安全地方标准涵盖范围

富平柿饼是陕西省富平县传统地方特色食品，中国国家地理标志产品。据《富平县志（1989-2005）》记载，万历年间太子太保孙丕阳就曾以富平柿饼作为贡品进献神宗皇帝；建国后，富平柿饼曾多次被送往西北农业展览馆、全国农业展览馆列入地方名产展览；1980 年，国务院曾用富平“合儿饼”招待外国元首；1995 年，富平柿饼在第二届中国杨凌农业博览会上获得“后稷金像奖”。因此富平柿饼完全符合《中华人民共和国食品安全法》和《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）规定的地方特色食品。

为指导和规范富平柿饼生产企业的生产过程控制，加强对富平柿饼生产企业的监督管理，保障公众健康和食品安全，推动地方特色食品持续健康高质量发展，渭南市市场监督管理局、西安悟空检测科技有限公司提出陕西省食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》立项建议，经多次论证后本标准被列入 2022 年度食品安全地方标准立项计划。

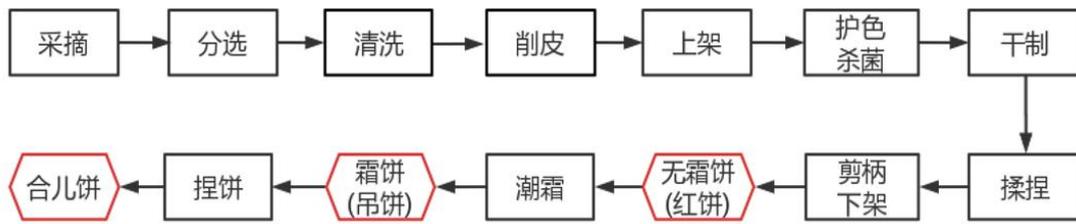
本标准制定符合国家政策方针和地方产业发展规划，符合食品安全地方标准的涵盖范围，对富平柿饼规范化、标准化、规模化、产业化发展意义重大。

1.3 标准制定的必要性

1.3.1 是解决生产现状问题，维护富平柿饼质量安全的需要

富平柿饼产业在富平县经济中占据重要位置。近年来，富平柿饼产量和需求量都在不断增加，在为当地创造巨大经济收益的同时，也对其质量安全提出更高要求。

富平柿饼的生产工艺为：



目前富平柿饼生产加工过程的主要特点以及存在的影响食品安全的问题主要有：（1）生产过程方面：生产周期长，采用晾晒方式生产周期约为 45-60 天，采用烘干方式生产周期约为 10-20 天，整个生产加工过程中卫生、防尘、防虫害等都是控制的重点；干制及潮霜过程温湿度的控制不当，易对产品质量造成影响。（2）食品添加剂使用方面：柿饼的护色杀菌，企业常采用二氧化硫熏蒸的方式，因此，二氧化硫的使用也一直是监管和生产企业较为关注的问题。从近三年富平柿饼抽检结果来看，二氧化硫残留量未出现过不合格的情况，说明二氧化硫残留量是在可控范围内的。部分企业尝试降低二氧化硫的使用量，研究用其他物质如盐水、抗坏血酸、山梨酸钾等代替二氧化硫护色杀菌或防腐，而食品添加剂山梨酸钾是不允许在水果干制品中

使用的,如果选用不当,存在超范围使用食品添加剂的风险隐患。(3) 人员管理方面:在整个柿饼生产周期中削皮、挂架、揉捏、包装等多个工序需要大量的人工,在人员卫生管理方面缺少统一的规范要求,极易对产品质量造成影响。(4) 贮存与运输方面:柿饼宜在冷藏或冷冻条件下贮存,部分企业未能配备与其生产规模相适应的冷藏库或冷冻库,多数企业的运输条件不能满足产品的贮存温度要求。

由于《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)为食品生产企业的通用卫生规范,规定了食品生产企业生产过程应当遵守的最基本的要求,针对富平柿饼这一地方特色产业工艺的特殊性以及目前生产过程中存在的一些问题,没有具体的解决方案和措施。因此,富平柿饼生产企业迫切希望相关部门尽快制定富平柿饼的专项生产卫生规范,对富平柿饼生产企业的厂房和车间、设施与设备、卫生管理要求、生产过程的食品安全控制、贮存与运输等制定统一的标准,并针对目前生产过程中存在的一些问题提出有效、合理的防控措施,指导生产企业加强生产过程管理,有效控制生产过程的食品安全风险隐患,提高食品安全风险防控能力,保障富平柿饼的质量安全,助推富平柿饼产业持续健康发展。

1.3.2 是提升富平柿饼监管成效,引导企业落实主体责任的需要

富平柿饼产业是富平县的支柱产业之一,也是监管部门的重点监管对象和帮扶对象。目前富平县 75 家柿饼生产企业中龙头企业数量较少,多数企业规模不大,企业食品安全主体责任意识不强,管理水平不均衡,整体生产的标准化、规范化、机械化程度较低,生产加工

过程中卫生条件也不易控制，产品的质量也是参差不齐。尽管每年11月、12月，监管部门会在富平柿饼加工季对企业进行专项督导检查并对富平柿饼产品进行专项监督抽检，但由于缺乏专项监管依据，给监管部门的工作也带来极大的困难，亟需通过卫生规范的制定，指导监管部门加强对富平柿饼生产企业的监督管理，提升对富平柿饼生产的监管成效。

食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》实施后，将作为监管部门对富平柿饼生产企业日常监管工作的有力依据，助力监管部门有针对性的督促和引导企业依据规范要求进一步提高食品安全主体责任意识和风险防范意识，加强生产过程管理，充分发挥监管部门对产业的帮扶作用。

1.3.3 是发挥示范引领作用，促进行业高质量发展的需要

从柿饼加工情况来看，截至目前，全省获得食品生产许可证的柿饼加工企业共99家，其中富平县75家，占全省柿饼加工企业的75.8%，产业聚集度非常高。

近年来，富平县相继出台《关于进一步做大做强富平尖柿产业的决定》《全面推进尖柿产业高质量发展的实施意见》等政策文件，推动富平尖柿产业的高质量发展。

目前，富平柿饼产业正处在快速发展的阶段，但没有专项卫生规范标准作为生产过程管理的依据，企业的生产过程食品安全风险控制能力普遍不足，产品质量稳定性较差，在一定程度上限制了富平柿饼产业高质量发展的进程。通过制定食品安全地方标准《富平柿饼生产

卫生规范》，将规范富平柿饼加工体系建设，有效指导生产企业规范富平柿饼加工过程管理及人员管理，切实保障地方特色产品的质量安全，促进富平柿饼生产企业做大做优做强，实现规模、质量、效益“三提升”，打造富平在全省乃至全国柿饼产业的主导核心地位，起到示范作用，引领和带动全省整个柿饼产业高质量发展。

1.3.4 是加强标准体系建设，培育地方特色产品品牌的需要

在我国，著名的柿饼产地主要有陕西富平、广西恭城、山东曹州等地，其中尤以陕西富平的柿饼最为出名，具有个大、霜白、底亮、质润、味香甜等五大特色。

2016年富平县市场监督管理局组织修订了《地理标志产品 富平柿饼》（DB61/T 400-2016），该标准的修订发布，为富平县柿饼生产企业提供了统一的富平柿饼质量标准，在一定程度上有助于富平柿饼整体质量的提升，保护富平县域的地方特色资源，但在如何提升产品质量、控制生产加工过程的食品安全风险等方面还缺少专项的指导措施。

食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》的制定，将进一步完善富平柿饼标准体系建设，有助于加快推进富平柿饼生产技术改造创新，引领富平柿饼加工转型升级，促进富平柿饼产业从生产到销售整个产业链的持续健康发展，有助于进一步培育地方特色产品品牌，提高富平柿饼这一特色产业的影响力和市场竞争力。

1.4 标准制定的意义

1.4.1 提供监管依据，规范生产过程

食品安全标准以保障食品安全和公众健康为宗旨。目前富平柿饼的生产工艺普遍存在生产周期较长、生产过程卫生环境不达标、产品保质期短等问题，在生产过程的卫生管理方面缺少统一的规范要求，食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》结合富平柿饼目前的生产工艺及生产过程中存在的问题，对富平柿饼生产企业的厂房和车间、设施与设备、卫生管理要求、生产过程食品安全控制等要求制定统一的标准，能够为富平柿饼生产企业、检验单位、监管部门提供技术支持，规范富平柿饼的生产加工过程，同时加强富平柿饼监督管理，有效保障富平柿饼的质量安全。对于规范行业行为和市场秩序，保证食品质量与安全具有十分重要的意义。

1.4.2 促进产业发展，提升品牌形象

富平柿饼产业处于快速发展的阶段，但目前全县龙头企业数量较少，生产企业规模普遍较小，生产过程管理水平不一，产品质量差异也较大，不利于产业持续高质量发展。食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》的制定和实施，将提高企业的整体管理水平，有助于提升地方特色产品的内在品质和外在品相，以质量信誉为基础，创响乡村特色知名品牌，扩大市场影响力；有助于保护地理标志产品，推动地域特色突出、功能属性独特的区域品牌建设，提高区域品牌的影响力和带动力；进一步促进富平柿饼特色产业标准化、规模化、融合化发展，营造富平柿饼国际柿产业核心地位，促进富平柿饼产业规范化管理、标准化加工、品牌化营销、体系化发展的新格局。

1.4.3 推动三产融合，实现乡村振兴

近年来，富平县持续加大柿园配套设施建设，加快建设现代农业产业园和柿园综合体，不断提高柿饼加工效率和食品安全水平，建设

形成管理规范、高效有序的产品集散交易中心，同时深度挖掘人文历史和柿子文化资源，加快尖柿产业“三产”融合发展。

目前富平柿子产业从业人数达 20 万人，占全县农业人口的 20%，从业领域由原来的种植、加工、销售，拓展到包装、运输、技术培训、社会化服务等各个方面，大大地促进了农民增收，为富平县脱贫攻坚和乡村振兴做出了巨大贡献。富平柿饼作为富平柿子的最主要加工产品，成为助推富平柿子产业发展的强大引擎。食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》的制定，将有助于加强富平柿饼质量标准体系建设，促进标准化生产，切实保障和提升产品质量，对推动富平县域经济发展，实现乡村振兴具有重要意义。

1.5 标准制定过程

为有力推动富平柿饼地方特色产业高质量发展，加强富平柿饼生产过程控制，提升富平柿饼监管成效，2022年3月，渭南市市场监督管理局联合西安悟空检测科技有限公司共同提出陕西省食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》立项建议，由渭南市市场监督管理局、西安悟空检测科技有限公司、富平县市场监督管理局等单位组织成立标准制定项目组。项目组由食品监管、检验检测、技术研究、标准化、食品生产等领域技术人员组成。

2022年3月至10月，项目组对富平柿饼开展基础研究和调研工作。收集相关法律法规、标准、文献等资料，并进行分析研究。采用问卷调研及实地调研等多种方式与富平县市场监管人员、果业发展中心技术专家、柿饼加工农户、柿饼加工企业进行深入交流，对富平柿饼历史文化、柿子种植过程、柿饼加工过程等方面进行详细了解。项目组在调研、研究的基础上，编制完成了项目立项申请书及立项报告，向

省卫生健康委提出立项申请。

2022年10月26日，陕西省卫生健康监督中心组织相关行业专家，对陕西省食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》进行了立项研讨，专家组建议标准项目组进一步修订完善立项的必要性、产业状况、影响食品安全的因素等内容，上报省卫生健康委开展立项论证。会后，项目组根据专家提出的修改意见，对立项报告相关内容进行了补充和修改完善。11月10日，省卫生健康监督中心组织相关行业专家对陕西省食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》开展了立项论证，专家组肯定了标准立项的必要性，建议标准项目组完善对食品安全因素的解决方案、食品安全污染风险控制措施等内容后，上报省卫生健康委立项。项目组根据专家论证意见，对立项报告进行了进一步完善后，将《陕西省食品安全地方标准立项申报书》及陕西省食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》立项报告等立项资料提交到省卫生健康监督中心。

2022年12月23日，陕西省卫生健康委办公室发布《关于下发2022年度食品安全地方标准立项计划的通知》，批准食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》立项。

2022年12月至2023年2月，项目组在富平柿饼生产加工季赴富平县多个柿饼生产企业进行了进一步深入调研，现场查看富平柿饼加工过程，充分了解影响富平柿饼食品安全的相关因素，与企业技术人员交流探讨解决方案。项目组根据调研结果，结合相关法律、法规及标准，完成了陕西省食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》标准草案及编制说明。

2023年2月至4月，项目组将陕西省食品安全地方标准《富平柿饼

生产卫生规范》标准草案面向富平柿饼生产企业广泛征求意见，并对企业反馈意见逐条梳理、研判，合理的予以采纳吸收，将标准修改完善形成陕西省食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》(报批稿)。

2023年5月30日，陕西省卫生健康监督中心组织召开了陕西省食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》第一次评审会，专家组对标准技术内容逐条审阅，提出一些建设性的意见，并建议标准项目组开展进一步调研、将标准修改完善后上报省卫生健康委审查。

2023年6月至9月，项目组针对标准一次评审会上专家提出的意见，对相关内容开展了进一步调研，与富平县监管人员及企业人员深入交流，查找相关依据，对意见逐条提出修改方案，并根据修改方案将陕西省食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》标准文本和编制说明进行完善。

2023年11月7日，陕西省卫生健康监督中心组织召开了陕西省食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》第二次评审会，专家组对上次评审会提出问题的修改情况进行了审查，再次对标准技术内容逐条审阅，专家组一致认为：《富平柿饼生产卫生规范》食品安全地方标准依据充分，设计严谨，科学合理，建议呈报省卫生健康委批准发布。

2 标准制定的原则、主要内容及依据

2.1 标准制定的原则

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则进行编写，同时符合地方特色产品标准的基本特点。标准在编制过程中遵循“安全、适用、可行”的原则，充分考虑标准的安全性、适用性和可行性，所包含的内容结构

合理、层次清晰，内容科学可靠，文字表述准确，通俗易懂，可操作性强，并具有普遍的指导意义。

2.2 标准制定主要参考依据

中华人民共和国食品安全法及其实施条例

食品生产许可审查通则（2022版）

水果制品生产许可证审查细则（2006版）

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16325 干果食品卫生标准

DB61/T 400 地理标志产品 富平柿饼

GH/T 1332 柿饼加工技术规程

2.3 标准的主要内容及依据

2.3.1 适用范围

本标准规定了富平柿饼生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和准则。

本标准明确规定适用于富平柿饼的生产，与 GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》相比，在符合通用卫生规范的基础上，增加了富平柿饼生产应符合的相关规定。

2.3.2 术语和定义

本标准明确了富平柿饼的定义；明确 GB 14881 的术语和定义均适用于本标准。

本标准中富平柿饼的定义为：富平县行政区内以鲜柿为原料，经清洗、削皮、软化、干制（晾晒或烘干）、揉捏、潮霜等工序加工制成的柿饼。

2.3.3 选址和厂区环境

本标准要求选址和厂区环境应符合 GB 14881 的相关规定。考虑富平县是全国最大的奶山羊养殖基地县，同时县域内也有一些家禽、生猪养殖场，根据实际情况规定了选址应远离奶山羊、生猪、禽类等畜禽养殖场所。

2.3.4 厂房和车间

本标准要求厂房和车间应符合 GB 14881 的相关规定。根据富平柿饼的工艺需要，应设置原料鲜柿验收区、原料库、包材库、清洗区、削皮间（区）、晾晒场（房）、烘房（需要时）、内包装材料消毒间（区）、内包装间、外包装间、成品库等场所。同时为保证产品的品质，指导企业规范生产，具体规定了清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区的划分。

2.3.5 设施与设备

本标准要求设施与设备应符合 GB 14881 的相关规定。并依据富平柿饼生产工艺的特殊性，结合企业实际情况，对清洁作业区的环境消毒设施，削皮区、晾晒场（房）相关防护设施，干制过程半成品离地高度要求，晾晒场（房）湿度监测及控制设施，烘房温湿度控制及监测设施，潮霜过程温湿度监测及控制设施，贮存设施等做了规定。通过对设备与设施的规范，为确保产品质量提供必要条件。

2.3.6 卫生管理

本标准要求卫生管理应符合 GB 14881 的相关规定。并对生产期间削皮区、晾晒场（房）的清洁消毒，生产用盛装、周转等器具的清洁消毒，生产加工季临时上岗的食品加工人员的健康管理，削皮、挂架、揉捏、包装等工序食品加工人员的工作服要求等进行了规定。

2.3.7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

本标准要求食品原料、食品添加剂和食品相关产品应符合 GB 14881 的相关规定。依据富平柿饼的加工特点，对原料鲜柿的要求进行了规定，并要求鲜柿验收后应根据工艺需要及时进行前处理，如清洗、削皮等，如不能及时加工应置于冷藏库中暂存，避免柿子软化。同时对柿饼加工过程中食品添加剂的管理要求进行了规定。

2.3.8 生产过程食品安全控制

本标准规定生产过程食品安全控制应符合 GB 14881 的相关规定。本标准依据富平柿饼的特点规定应按照工艺要求对原料验收、食品添加剂的使用、干制、潮霜等关键环节进行食品安全控制。

生物污染的控制规定了鲜柿清洗、削皮、晾晒过程、内包过程的卫生控制要求；化学污染控制规定了生产车间内使用的清洁剂、消毒剂的要求。

2.3.9 检验

本标准规定检验应符合 GB 14881 的相关规定。并要求生产过程中应根据工艺需要检查感官、水分等指标，以确保终产品品质。

2.3.10 食品的贮存和运输

本标准规定食品的贮存和运输应符合 GB 14881 的相关规定。并根据实际情况，对贮存温度的控制进行了规定。

2.3.11 产品召回管理

本标准规定产品召回管理应符合 GB 14881 的相关规定。

2.3.12 培训

本标准规定培训应符合 GB 14881 的相关规定。考虑富平柿饼企业在生产加工季需临时上岗大量从业人员的特点，规定了生产加工季

临时上岗的食品加工人员，应在生产开始前对其进行食品安全相关法律法规标准及岗位操作规程的培训并进行考核，考核合格后方可上岗。

2.3.13 管理制度和人员

本标准规定管理制度和人员应符合 GB 14881 的相关规定。

2.3.14 记录和文件管理

本标准规定记录和文件管理应符合 GB 14881 的相关规定。

2.3.15 附录 A

本标准参考 GB 14881 中附录 A 的相关规定结合富平柿饼的特性以及加工过程的实际情况，制定了富平柿饼加工过程的微生物监控程序要求，对富平柿饼加工过程微生物监控进行了规定。考虑富平柿饼是即食的，建议监控的微生物包括菌落总数、大肠菌群、霉菌及致病菌等。

3 已经开展的风险监测和风险评估情况

富平县市场监督管理局高度重视富平柿饼产品的质量安全状况，除了在富平柿饼的加工季对富平柿饼加工企业进行专项监督检查外，每年还对富平柿饼开展专项抽检，抽检项目为：苯甲酸及其钠盐、山梨酸及钾盐、糖精钠、二氧化硫残留量。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）对水果干类产品的相关规定，富平柿饼中苯甲酸及其钠盐、山梨酸及钾盐、糖精钠应不得检出，二氧化硫残留量 ≤ 0.1 g/kg。

2020 年共抽检富平柿饼 62 批次，全部合格；2021 年共抽检富平柿饼 35 批次，全部合格；2022 年共抽检富平柿饼 32 批次，全部合格。

对抽检数据进行了统计，苯甲酸及其钠盐、山梨酸及钾盐、糖精钠均为未检出，二氧化硫残留量检测结果范围为 0~0.078g/kg。

4 采用国际标准、国外标准先进程度有关情况说明

经查阅，未见有关柿饼生产卫生规范的国际标准和国外标准。主要原因是柿饼属于我国传统特色产品，国外此类产品较少。

5 与现行法律、法规、国家相关标准和产业政策的协调情况

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。在标准编制过程中充分考虑标准内容的科学性、适用性和可行性。

本标准制定的内容符合《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规的相关规定，符合《食品生产许可审查通则》（2022 年版）的相关要求，符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范标准》（GB 14881）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等国家强制性标准的相关规定，与现行法律、法规和国家强制性标准没有冲突。

本标准的制定符合农业农村部《全国乡村产业发展规划（2020-2025 年）》、国务院《“十四五”推进农业农村现代化规划》、陕西省委省政府《关于全面推进乡村振兴加快农业农村现代化的实施意见》、《陕西省“十四五”推进农业农村现代化规划》、富平县委县政府《全面推进尖柿产业高质量发展的实施意见》等相关产业政策的要求，对促进地方产业高质量发展具有重要意义。

6 重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中，项目组多次组织相关专家进行讨论，不断对标准草案进行完善。对于部分编制内容的不同看法，经项目组的沟通研讨，最终达成一致意见，没有重大的意见和分歧。

7 贯彻地方标准的要求和措施建议

陕西省食品安全地方标准《富平柿饼生产卫生规范》正式发布后，项目组将做好标准的宣贯和培训工作，使各方能够充分认识本标准的意义，充分理解本标准的技术要求。

在标准实施的过程中，及时进行跟踪评价，向有关使用单位持续征求意见，促使标准不断优化完善，有力推动富平柿饼产业持续健康发展。