

食品安全地方标准
榆林羊杂碎生产卫生规范

编制说明
(报批稿)

榆林市食品检验检测中心

2023年8月

目录

1 项目背景	2
1.1 百余年的传统食用习惯	2
1.2 产业发展现状	4
1.3 制定标准的意义	7
2 工作情况	8
2.1 任务来源	8
2.2 项目单位	10
2.3 标准主要起草人	12
2.4 主要工作过程	14
3 标准制定原则、主要内容	18
3.1 标准制定原则	18
3.2 与现行法律法规、标准的关系	18
3.3 主要内容	19
4 重大意见分歧的处理结果和依据	24
5 预期的社会效益及标准贯彻实施建议	24
6 地方标准修订项目与主要差异情况	25
7 其他应予说明的事项	25
8 意见收集和采纳情况	25

1 项目背景

1.1 百余年的传统食用习惯

塞上榆林，秦时上郡，明代九边重镇，边关要塞之地，历史上人丁兴旺，商贾云集，朝官历任，市井繁华，外来文化与当地文化交流互融，素有“小北京”之称，首批国家历史文化名城，陕、甘、宁、蒙、晋区域中心城市。黄河、黄土的气息孕育了丰厚的农耕物种，传统特色农牧产品养育了世代陕北人。草原文化、黄土文化和农耕文化交织，历来为人杰地灵，农耕富庶之地，农牧业生生不息。自古“拦羊”到现在，世代榆林人与羊和谐为伴，“人养羊”和“羊养人”生物情结相依，“羊皮袄”、“羊肚肚手巾”着装成为陕北人的标签，信天游民歌传唱着“羊”文化。

榆林羊肉远近闻名，以可食用羊副产品(本地俗称羊下水)制作而成的榆林羊杂碎更是本地的传统特色美食，食用历史悠久，名冠四方。一



碗热气腾腾的羊杂碎，散发着浓浓的黄土高原饮食文化气息，味道鲜美，满满的上瘾感。大街小巷之中“某记、某师傅羊杂碎”冠名的店铺遍布市井，品牌名店林立，餐饮连锁主导市场，尤以早市繁忙，已然成为榆林人的“硬早点”，在羊肉系列美食中独树一帜，吸引着全国各

地食客。近百年来，每天喝一碗羊杂碎已经成为榆林人生活的一部分，平淡自然，传承出独特的饮食魅力。

关于羊杂碎的来历，《汉书·匈奴传》“自君王以下，咸食畜肉，衣其皮革，被旃裘。”《新唐书·党项传》记载，党项人以畜肉为主要食物来源，他们长期飘忽不定的游牧生涯，无暇琢磨怎么吃得更精细、更丰富，烹饪水平停留在熬、煮、烧、烤为主的初级阶段。榆林人饮食习惯深深嵌入了游牧民族食风，在做法上干脆肠肠肚肚一锅烩了，歪打正着地烩成了“羊杂碎”。榆林羊杂碎制作简单，贵在“杂”和“碎”，吃着实在，让人感受到有游牧民族人的淳朴、慷慨、豪爽的美德。后经过民间厨师多年来更进一步的整理、完善、加工，吃的人越来越多，流传至今，名气也越来越大，羊杂碎这道美食在陕北诞生。

《解放》影视作品中就有毛主席在陕北喝羊杂碎的剧情

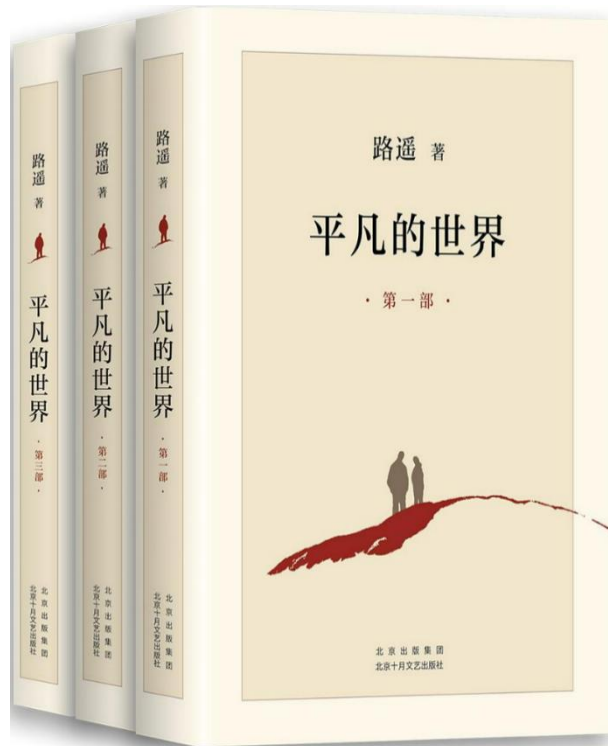


片段。1947年10月10日，在汪东兴和几个警卫战士的陪同下，毛泽东涉过佳芦河，来到佳县城，这一天正逢佳县赶集，看

到羊肉、羊杂碎摊子，主席想吃羊杂碎，中午县委就准备了清炖羊肉、羊杂碎，主席吃得很香，还说多买些回去。

《平凡的世界》里也记录了羊杂碎的故事情节，表达了

路遥对羊杂碎的情有独钟和上世纪 80 年代羊杂碎餐饮商品化的历史纪实。



武惠良正是因为家庭关系破裂，才主动要求到下面去工作的——他要离开这伤心之地。他将是黄原地区最年轻的县委书记。最近，据说他读了许多书。他肯定还是一个前程远大的青年。青年，青年！无论怎样的挫折和打击，都要咬着牙关挺住，因为你们完全有机会重建生活；只要不灰心丧气，每一次挫折就只不过是通往新境界的一块普通的绊脚石，而绝不会致人于死命。人啊，忍、韧、仁……润叶最近几天抽不出时间去看望与丈夫离异的丽丽，因为她要忙着让自己的丈夫“出山”。

一切手续就绪以后，李向前就在二道街重新“就业”了。他旁边是其他十几位钉鞋匠——这将是以后生活中主要的竞争对手。他斜对面就是诗人贾冰的老婆卖羊杂碎的小饭铺。由于妻子和贾冰是熟人，向前和贾冰的老婆也很快熟悉了；在客不多的时候，这两个个体户生意人还隔街拉呱家常话哩！

早晨，向前是自己坐着轮椅去“上班”的；他的钉鞋工具通常都寄存在贾冰老婆的饭铺里。

傍晚，每当下班的贾冰来到对面帮老婆卖羊杂碎的时候，他的润叶也会准时来到这里——她是来接他回家的。

她把他的钉鞋工具通常都寄存在对面的饭铺，然后就扶他坐上轮椅。她推着他，走过了熙熙攘攘的人群，走过了夕阳辉映的桔红的大街……

无论是影视资料还是名著记录，都说明了羊杂碎在陕北这片土地上已经扎根发芽，深深的植入在每一个榆林人的生活背影里，羊杂碎从上百年的传统饮食习惯也成为了榆林的一道文化名片。

1.2 产业发展现状

近年来，榆林羊杂碎餐饮业的发展非常迅速，分布在榆林十二个县区，特别以榆阳、神木、定边、靖边、绥德居多。延安、西安等地也发展起来许多榆林羊杂碎餐饮企业。据统计，在榆林全市境内，以企业名称中带有“羊杂”搜索的（陕西省食品安全监管综合业务系统）统计小餐饮 1175 家，餐

饮经营企业 411 家，小作坊企业 3 家，食品生产许可企业 6 家，共计 1595 家。另外，据腾讯、百度、高德等网络地图搜索统计，以“××羊杂碎”为店名的餐饮行业，全省近千家，其中榆林有 877 家，延安有 85 家，西安有 61 家，榆阳区统计到 347 家，成为羊杂碎饮食消费集中区，充分说明了榆林羊杂碎的消费热度。到目前，榆林羊杂碎餐饮企业数量及产值仍在增加，通过概算年营业额近 5 亿元，从业人员近万人，榆林羊杂碎行业体量可观。

行政审批 - 陕西省食品安全监管综合业务系统

快速筛选: 审核中 归档 证照状态: 全部 已生效 未生效 不予许可

许可证号: 申请类型: 开办 * 查询

企业名称: 羊杂碎 企业地址: 负责人:

发证日期: 至

返回基本筛选

序号	类型	许可证号	名称	地址	负责人	受理机关	审批状态	剩余时间	操作
1	开办	XCY61080220160022	榆林市榆阳区贺博渊饸饹羊杂碎馆(外网)	陕西省榆林市榆阳区牛家梁镇王则湾村寨北物流停车场	贺海军	榆林市榆阳区	审核完成	剩余: 20 工作日	查看 文书
2	开办	XCY61080220160032	榆林市榆阳区桦华羊杂碎店(外网)	陕西省榆林市榆阳区榆阳中路7号	徐辟华	榆林市榆阳区	审核完成	剩余: 20 工作日	查看 文书
3	开办	XCY61080220160042	榆林市榆阳区任彪任师傅羊杂碎(外网)	陕西省榆林市榆阳区西人民路小广济楼底	任彪	榆林市榆阳区	审核完成	剩余: 20 工作日	查看 文书
4	开办	XCY61082320160002	羊杂碎炒饸饹	陕西省榆林市横山县韩岔镇韩岔本街	强治慧	横山县	审核完成	剩余: 20 工作日	查看 文书

数据共 1175 条 每页 20 条 上一页 1 2 3 4 ... 59 下一页 转到 页

行政审批 - 陕西省食品安全监管综合业务系统

快速筛选: 审核中 归档 食品销售经营者 餐饮服务经营者 单位食堂 证照状态: 全部 已生效 未生效 不予许可

许可证号: 申请类型: 请选择 查询

经营者名称: 羊杂碎 经营场所: 法定代表人(负责人):

主体业态: 经营项目: 是否含网络经营: 请选择

发证日期: 至

返回基本筛选

序号	类型	许可证号	经营者名称	经营场所	法定代表人(负责人)	受理机关	审批状态	剩余时间	操作
2	开办	JY2610830006013	清涧县老安家羊杂碎馆(外网)	陕西省榆林市清涧县紫金花园门面房	安志媛	清涧县	审核完成	剩余: 20 工作日	查看 文书
3	开办	JY26108020060570	榆林市榆阳区马记羊杂碎饸饹路店(外网)	陕西省榆林市榆阳区驼峰路与望湖路十字路口由南向北第一间	马阳历	榆阳区	审核完成	剩余: 20 工作日	查看 文书
4	开办	JY26108240060311	靖边县小贺羊杂碎(外网)	民生路中段	贺志军	靖边县	审核完成	剩余: 20 工作日	查看 文书

数据共 411 条 每页 20 条 上一页 1 2 3 4 ... 21 下一页 转到 页

监管档案 - 陕西省食品安全监管综合业务系统

快速筛选: 许可证有效期内 | 许可证过期1个月 | 许可证有效期外 | 注销企业 | 依法注销企业 | 食品生产 (不含特食) 企业 | 特殊食品企业

根据名称: 申请人名称: 许可证号: 法人(负责人): 日常监管人员: 生产地址: 制证时间: 至: 类别: 类别名称: 品种明细: 羊杂碎 来源: 档案编号: 是否大型企业: 经营状态: 正常

序号	申请人名称	法人(负责人)	联系电话	生产地址	档案编号	经营状态	来源	操作
6	陕西云农牧元种养殖农民专业合作社	高彦萍	15319669399	陕西省榆林市府谷县武家庄镇高庄则村		正常	许可	查看 状态调整

数据共6条 每页 10 条 上一页 1 下一页 转到 页

监管档案 - 陕西省食品安全监管综合业务系统

快速筛选: 许可证有效期内 | 许可证过期1个月 | 许可证有效期外 | 注销企业 | 依法注销企业 | 导出小作坊数据 | 模板下载

名称: 羊杂 许可证号: 负责人: 日常监管人员: 生产地址: 类别: 类别名称: 档案编号: 品种明细: 执行标准: 来源: 制证时间: 至: 经营状态: 正常

序号	名称	负责人	联系电话	生产地址	档案编号	经营状态	来源	操作
1	榆林市榆阳区汉升旭羊杂加工坊		445	陕西省榆林市榆阳区刘官寨村烟洞山		正常	许可	查看 状态调整
2	横山区许记卓羔羊杂加工坊	许小	18392247	陕西省榆林市横山区白界镇苏庄则便		正常	许可	查看

数据共2条 每页 20 条 上一页 1 下一页 转到 页

在羊杂碎餐饮经营的 441 家企业中,场所面积在 50-99m² 有 53 家,占比 9.6%;场所面积超过 100m² 有 33 家,占比 6%;有羊杂碎预包装食品(含冷藏冷冻)销售范围的有 76 家,占比 13.7%,充分表明榆林羊杂碎多为小规模的生产经营方式,羊杂碎的预包装销售已显现出一定的趋势。

从生产加工来看,小作坊企业有 3 家,食品生产许可企业已发展到 6 家,11 家企业建立了食品安全企业标准。榆林羊杂碎行业面临着由餐饮制作向生产加工转移的迹象,预制加工、包装和杀菌等关键生产工艺实现改进,羊杂碎与配料

的组合取得了商品化突破，在常温或冷(冻)藏状态下长时间贮存保质，榆林羊杂碎“包装上市”成为产业化创新发展的新亮点。

通过调研了解，榆林羊杂碎生产缺少必要的国家、行业、地方及团体标准来支持，在食品生产许可、食品安全监管和工业产业化发展等存在无标可依的困境，严重制约着规模化、产业化和品牌化发展。作为有百余年传统食用习惯的榆林地方特色食品，亟需推动标准规范化进程，落实食品安全责任，保障食品生产安全，带动产业化发展。

1.3 制定标准的意义

根据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）、《陕西省食品安全地方标准管理办法》（陕卫监督发〔2018〕92号）中规定精神，对地方特色食品、没有食品安全国家标准，但需要在全省范围内统一实施的有关食品及原料、生产经营过程的卫生要求、与食品安全有关的质量要求、检验方法与规程等食品安全技术要求，可以制定食品安全地方标准。榆林羊杂碎属于采用传统工艺生产的地方特色食品，食用历史已百余年，目前还没有关于榆林羊杂碎生产企业的国家标准和地方标准，导致羊杂碎产业化、规模化发展不足，限制了榆林羊杂碎产业健康发展，本标准的制定，以期进一步规范榆林市羊杂碎生产企业的生产行为，为市场监管部门开展

监督检查提供依据，促进食品安全。

榆林羊杂碎的由来历史悠久，营养价值较高，口味风味深受人们喜爱，产业规模及范围不断扩大，但传统羊杂碎大多需要现场制作，普遍存在经验控制质量、生产效率低下、产量有限、保鲜期短、标准化程度不高等特点，再加上受原辅料和贮藏技术制约，难以满足人们对于产品感官、理化、微生物指标要求，无法实现原材料生产与采购、产品生产工艺技术、产品设计与销售等环节的具体要求。因此，制定羊杂碎生产卫生规范已是必然趋势和产业发展之必须。

该标准的颁布和实施：(1) 可为榆林羊杂碎生产企业在选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理、生产用料生产过程的食品安全控制、产品检验、贮存和运输、产品召回、培训、管理制度和人员、记录和文件管理等方面提供依据。(2) 规范和控制羊杂碎行业生产中的卫生环节，杜绝原辅料把关不严、安全卫生防护不到位和乱添乱用等现象。提升技术水平和产品质量，增强产品市场竞争力，保障广大人民群众食品安全。(3) 为榆林羊杂碎规模化生产的工艺优化提供科学依据，有利于政府主管部门对榆林羊杂碎生产进行食品安全生产监督管理。

2 工作情况

2.1 任务来源

民以食为天，食以安为先。食品安全关系人民群众身体

健康和生命安全，关系中华民族的未来。作为食品供给侧的重要组成部分，食品生产企业在方便丰富群众餐桌、传承传统饮食文化、扩大就业、促进创业等方面发挥了积极的作用。为了从源头开始提高食品监管，维护榆林等地“羊杂碎”食用民众的饮食安全，榆林市食品检验检测中心于2021年02月初递交了《食品安全地方标准 榆林羊杂碎生产卫生规范》立项申请，以保证生产过程食品安全，强化羊杂碎食品卫生安全的管理，填补羊杂碎生产企业食品安全地方标准的空白，满足榆林羊杂碎生产企业的发展之需。2021年10月15日陕西省卫生健康监督中心组织专家召开《羊杂碎生产卫生规范》立项研讨会，与会专家建议立项报告中应调研羊杂碎企业生产状况及产业规模，分析确定生产过程风险因素及控制点。后项目组根据专家建议进行了企业调研，补充完善了相关资料，并出具了立项研讨会修改意见及修改情况对照表。

2021年11月25日陕西省卫生健康监督中心组织专家召开《食品安全地方标准 羊杂碎生产卫生规范》立项论证会，同意该标准立项。并提出了相关要求：（1）进一步说明制定羊杂碎生产卫生规范的必要性，根据羊杂碎行业的现状进行调研并补充相关资料；（2）进一步调研目前羊杂碎生产企业的生产工艺类型并补充相关资料，为制定羊杂碎生产规范提供依据。（3）按以上要求修订完善立项报告后，上报省卫生健康委。

2021年12月10日陕西省卫生健康委办公室《关于下发2021年度食品安全地方标准制修订项目增补计划的通知》，确认由我单位制定《羊杂碎生产卫生规范》食品安全地方标准。

2.2 项目单位

该标准制定项目由榆林市食品检验检测中心牵头，西安市产品质量监督检验院、西北农林科技大学、榆林市餐饮业商会、榆林市榆阳区凯达食品有限公司、榆林市榆阳区龙潭食品有限公司、榆林市榆阳区张宏超餐饮管理有限公司等单位共同参与。

1) 榆林市食品检验检测中心

榆林市食品检验检测中心隶属于榆林市市场监督管理局，是全额财政事业单位，承担省市食品安全监督抽检任务，常年从事食品理化、微生物检验工作，中心实验室面积2600m²，现有主要检测仪器设备410余台(套)，固定资产总值3000余万元。中心现有在编职工46人，其中高级工程师6人，工程师14人，助理工程师13人。硕士研究生19人，本科以上43人。拥有省级实验室资质认定评审员1名，国家注册食品生产许可审核员7名，CNAS实验室内审员15名，评茶师2名，品酒师2名。

2) 西安市产品质量监督检验院

西安市产品质量监督检验院成立于1980年，是政府依

法设立的专职产品质量监督检验机构，是我国首批建立的全国十大质检所之一，也是陕西省仅有的两家食品复检机构之一。2013年4月经西安市机构编制委员会批复更名为西安市产品质量监督检验院，现隶属于西安市市场监督管理局。西安市产品质量监督检验院检验检测场地面积16800m²，微生物实验室340 m²，恒温恒湿实验室480 m²。2010年至2021年12月，西安市产品质量监督检验院共发表科技论文150多篇，成功申报科技项目21项，其中质检总局项目8项，陕西省科技局项目1项，陕西省质监局项目9项，西安市科技局项目2项，西安市质监局项目1项。目前，已完成并验收项目18项，获得国家专利1项。制定行业标准5个，国家标准2个，地方标准7个。

3) 西北农林科技大学

西北农林科技大学地处中华农耕文明发祥地、国家级农业高新技术产业示范区——陕西杨凌，是教育部直属、国家原“985工程”和“211工程”重点建设高校，首批入选国家“世界一流大学和一流学科”建设高校，2022年入选国家第二轮“双一流”建设高校，2个学科入选“双一流”建设学科。学校设有研究生院和28个学院（部、所），共有14个博士后流动站，16个博士学位授权一级学科，28个硕士学位授权一级学科，2个博士专业学位授权类别，17个硕士专业学位授权类别，74个本科专业。目前，已发展为全国农

林水学科最为齐备的高等农业院校。

2.3 标准主要起草人

标准主要起草人：米林锋、贾小海、侯磊磊、毛敏、樊惠华、陈小凤、加力、孙小龙、张耀武、芦智远、徐怀德、任津阳、陈玉晶、张军军、张继飞、高茂林、张宏超。

米林锋，项目负责人，高级工程师，现任榆林市食品检验检测中心业务科科长，兼中心技术负责人。主持标准编写组的工作，负责标准编写计划的制定；负责标准编写技术路线的设计、标准框架的起草；负责感官要求、理化指标的设计与确定；负责标准的讨论、修改工作。长期致力于食品质量检验、实验室管理、标准化应用研究、认证认可，以及食品生产厂房规划、食品工艺开发和生产质量管理等工作，具有多年食品生产许可审核和标准化应用工作经验，兼聘西北农林科技大学研究生校外合作导师，榆林市农产品质量安全风险评估专家。

张耀武，项目骨干，正高级工程师，主要负责标准调查、生产调研、标准文稿研讨、专家评审等活动。从事标准化工作多年，主持编写国家标准 2 项、国家行业标准 3 项、陕西省地方标准 8 项，作为主要编写者，编写了西安市地方标准 10 多项，填补了我国多项标准空白，社会贡献明显。主持编写了当地传统地方特色产品、地理标志保护产品的标准，制定了 GB/T 35028-2018《荞麦粉》国家标准，DBS61/0017-2021

《酸梅粉》、DBS61/0009-2021《火锅底料》、DB61/T 1120-2021《地理标志产品 户县黄酒》，促进了酸梅粉、火锅底料、郿邑黄酒产业的提升和产品质量的提高。

徐怀德，项目骨干，教授，博士生导师，主要负责标准调查、生产调研、标准文稿研讨、专家评审等活动。长期从事果蔬贮藏与加工及综合利用方面的教学科研工作，熟悉农产品、食品加工工艺设计和项目规划。曾指导硕士研究生课题《陕北传统食品羊杂碎研发与生产设计》，完成了榆林羊杂碎的前期研究，包括传统陕北羊杂碎改良生产工艺，设立产品标准，进行危害分析和关键控制点质量控制，进行工业化生产设计，从而解决现有供需矛盾，保证风味品质，促进工业化推进。

侯磊磊，项目骨干，硕士研究生，主要负责标准的起草、验证及修改，标准验证样本的抽取，风险指标的检验验证等工作。近年来主要研究成果有：1. 主持陕西省市场监督管理局科研项目 1 项，主持榆林市科技局科研项目 1 项；2. 公开发表论文 16 篇，其中第一作者 6 篇；3. 申请实用新型专利共计 5 项，申请发明专利 2 项；4. 参与制订企业标准 2 项，团体标准 1 项。

毛敏，项目骨干，硕士研究生，主要负责标准的起草、验证及修改，标准验证样本的抽取，理化指标的检验验证等工作。近年来主要研究成果有：1. 公开发表论文 4 篇；2. 参

与制订团体标准 1 项。

樊惠华，项目骨干，硕士研究生，主要负责标准起草中微生物指标的检验验证和羊杂碎生产加工企业厂房环境的监测工作。工作以来主要研究成果有：1. 主持陕西省市场监督管理局科研项目 1 项（榆林羊杂碎生产加工过程中微生物污染的控制研究）；2. 公开发表论文 7 篇，其中第一作者 4 篇；3. 申请实用新型专利共计 3 项，申请发明专利 1 项；4. 参与制订企业标准 2 项。

2.4 主要工作过程

本标准制定工作始于 2021 年，在榆林市食品检验检测中心牵头下，成立了由西安市产品质量监督检验院、西北农林科技大学、榆林市餐饮业商会、榆林市榆阳区传世榆林味道餐饮有限公司、榆林市榆阳区凯达食品有限公司、榆林市榆阳区龙潭食品有限公司、榆林市榆阳区张宏超餐饮管理有限公司等单位各方专业人才组成的标准项目团队。项目组成员在收集大量国内外相关标准及文献资料，结合前期羊杂碎的产品检验数据以及与相关标准进行比对分析，经过多次会议形成《食品安全地方标准 榆林羊杂碎生产卫生规范》的立项报告。

《食品安全地方标准 羊杂碎生产卫生规范》立项通过后，起草单位随即成立了标准起草组，起草组先后多次赴榆林市各个区县的生产经营企业，对榆林市生产企业规模、生

产加工方式、餐饮行业现状和羊杂碎的食用口感等问题进行现场调研。

先后多次召开标准起草工作会、企业负责人座谈会以及专家研讨会，对标准框架、重要条款及制定原则等进行研讨，项目组基于对实际采集代表性样品检测数据，在充分考虑安全性、科学性、可操作性等原则框架下，对标准的制订工作有序推进，在完成标准初稿后主动征集各方专家及代表意见，对标准初稿进行了修改、补充和完善，形成标准报批稿，具体制定工作过程如下：

2021年02月初榆林市食品检验检测中心向陕西省卫生健康委员会提出立项申请。

2021年10月陕西省卫生健康监督中心组织专家召开《食品安全地方标准 羊杂碎生产卫生规范》研讨会，与会专家认为“羊杂碎”地方特色浓郁，建议调研后立项。

2021年11月陕西省卫生健康监督中心组织专家召开陕西省《食品安全地方标准 羊杂碎生产卫生规范》立项论证会，同意立项。

2021年12月根据地方标准制定工作要求，成立羊杂碎生产卫生规范标准起草领导小组，因部分工作前期以有序推进，为保障工作落实，再次对具体工作予以明确：

米林锋为本项目总负责人，全面负责标准制定工作；榆林市食品检验检测中心负责课题任务的统筹实施与组织申

报、技术参数调查研究、综合分析和试验验证；西北农林科技大学负责羊杂碎工业标准化技术研究、对品质工艺、标准技术方案指导、课题论证；西安市产品质量监督检验院负责标准调查、生产调研、标准文稿研讨、专家评审等活动组织；榆林市餐饮商会负责相关意见的审核及采纳与否；羊杂碎标准制定参与企业负责检测实验用样品提供并配合标准起草组现场考察调研。

2022年6月10日，标准起草项目组召开了标准起草研讨会，确定了标准的框架和初步内容，明确了生产规范针对的范围，是小作坊还是生产企业，生产企业与GB 14881的针对性和特殊性，指标设置需基于GB 14881，但应体现出羊杂碎生产企业的不同之处。

为进一步了解行业现状，标准起草组调研了生产企业的相关情况，主要包括：1、企业生产经营模式；2、产品类别和主要羊肉的品种和种类；4、在执行GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》中的“8 生产过程食品安全控制”时是如何操作和控制的；5、在执行GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》中的“附录A 食品加工过程的微生物监控程序指南”时，对食品加工过程中微生物监控的关键点和具体操作过程；6、在生产过程中哪些环节容易出现卫生问题？采取了哪些主要措施等。此外，工作组还收集了相关国内外标准进行了分析比对。

2023年2月初，标准起草组召开内部讨论会，对草稿进行了逐条逐项的认真研究，根据已收集掌握的数据资料，重新修改了标准部分内容。

2023年3月28日，受陕西省卫生健康委员会委托，陕西省卫生健康监督中心组织有关专家对《食品安全地方标准羊杂碎生产卫生规范》进行评审，经过标准起草组前期调研成果及会议研讨，重新将标准名称确定为《食品安全地方标准 榆林羊杂碎生产卫生规范》，并提出了一些意见：根据流程生产工艺，重新确定内容，对于一些通用型的条款，可参照引用GB 14881，对于羊杂碎特殊的工艺及生产要求，应该细化。

2023年4月，在评审会结束之后，标准起草组标准起草组立即赴延安、绥德、吴堡、靖边和榆阳等地方对羊杂碎生产加工企业再次进行了调研，进一步明晰了生产流程和生产要求。

2023年6月，在多次调研和项目组和专家研讨的基础下，标准起草组对标准文本的内容再次进行了修改和确定。

2023年8月，标准起草组再次召开了内部研讨会，并邀请相关专家和企业对标准的内容进行研讨，对标准的条款内容进行了重新确定，在保障食品安全的前提下，更加符合企业的实际生产加工。

2023年8月10日，受陕西省卫生健康委员会委托，陕

西省卫生健康监督中心组织有关专家对《食品安全地方标准榆林羊杂碎 生产卫生规范》的报批稿进行评审，会上专家肯定了标准内容和数据，并提出了修改建议，要求项目组尽快修改完成，后呈报省卫生健康委批准发布。

3 标准制定原则、主要内容

3.1 标准制定原则

本标准制定符合《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，格式严格参照现行食品安全国家标准文本。

本标准编制遵循以保护消费者健康为首要原则、促进生产企业健康发展的原则、科学性的原则、可操作性的原则、公开透明的原则，符合现行的法律法规和强制性（国家、行业、地方）标准要求，充分考虑企业生产客观实际需要，并参照相关国内和国际各类标准予以制定。

3.2 与现行法律法规、标准的关系

本标准的制定遵循《中华人民共和国标准化法》以及《中华人民共和国食品安全法》等国家相关的法规和强制性标准，并结合地方实际情况，因此与现行法律、法规及强制性标准无冲突。

本标准在现有国家标准的基础上结合地方特色制定而成。参照了 GB 14881-2013《食品生产通用卫生规范》针对所有食品生产形式的通用的卫生规范，是食品生产领域的基

基础性标准。GB/T 23734《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》对小作坊的生产与加工场所、设施与设备、加工过程控制、人员、质量安全管理、包装、贮存与运输、食品标识等方面提出了具体要求。本标准制定过程中参照的主要标准和依据如下：

[1] 《中华人民共和国食品安全法》

[2] 市场监管总局《关于加强食品生产加工小作坊监管工作的指导意见》（国市监食生〔2020〕25号）

[3] 《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）

3.3 主要内容

《食品安全地方标准 榆林羊杂碎生产卫生规范》其主要内容包括：（1）封面；（2）前言；（3）标准主体内容：范围、术语和定义、选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理、生产用料（食品原料、食品添加剂和食品相关产品）、生产过程食品安全控制、产品检验、贮存和运输、产品召回、培训、管理制度和人员、记录和文件管理。标准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，有利于生产和管理，可操作性强，并具有普遍的指导意义。

（1）标准适用范围

通过对范围的描述，确定了本标准结构和框架并明确适

用范围为“本文件适用于预包装榆林羊杂碎生产过程的卫生管理。”

（2）术语和定义

本条术语和定义与《食品安全地方标准 榆林羊杂碎》的术语保持一致，设置该项术语和定义的原因在《食品安全地方标准 榆林羊杂碎》也已充分阐述，本文件不在赘述。

（3）选址及厂区环境

本章主要是为了防止外环境的工业、农业、交通、生活废弃物对食品加工厂造成污染。依据羊杂碎生产加工行业的特点、榆林的地势和实际生活习惯，选址部分增加了应选择通风良好和排污通畅区域。以及对选址环境进行了明确的规定，要求远离养殖场、粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源。

“厂区环境”是食品企业通用的基本卫生要求，考虑到GB14881中已做了详细的规定，本标准只增加了羊下水初步净化处理场所不应设置在生产厂区，该条款明确了保护厂区环境的基本要求。设置该条款，也是为了限制企业将未经初步处理的羊副产品带入工厂，造成更多的食品和区域污染。

（4）厂房和车间

本章根据羊杂碎实际生产工艺流程，为防止交叉污染，对生产车间内容区域进行了划分，分为原辅料预处理、热加工、配菜加工、内包装、灭菌和组合外包装等生产加工车间，

并按生产过程清洁程度划分了一般作业区、准清洁作业区和清洁作业区，对每个作业区包含的内容也依据生产实际进行了归类，符合企业生产实际。由于每个生产企业设置的车间、数量并不相同，所以在本章在各个车间的要求中，从减少污染，保障食品安全角度设置了通用要求。

（5）设施设备

对工厂的设施设备，根据 GB 14881 的相关规定，从供水设施、排水设施、清洁消毒设施、废弃物存放设施、个人卫生设施、通风设施、照明设施、温控设施、仓储设施这 9 方面进行了通用描述和相关条款的强调和规定。

本章考虑到羊副产品清洗时的油脂、异味、废弃物排放及贮存时温度的特殊要求，在每条中都增加了符合羊杂碎实际生产的相关要求，其他都应符合 GB 14881 的规定。

对热加工、辅助生产器具、贮存设备这些由于各个生产厂家都不尽相同，不宜详细规定的，都做了通用描述：应配备符合羊杂碎生产能力、生产工艺的相关设备。

（6）卫生管理

除符合 GB 14881 的相关规定外，考虑到羊副产品废弃物的特殊性，重点提出了废弃物的处置管理，根据 GB/T 40468 《羊副产品》对羊副产品的修整中的要求，本标准对废弃物的分拣、清除频次、废弃物容器的处理也提出了具体规定，既保障了生产过程安全，也保障了食品安全。

为确保不同作业区的工作服不易混淆，不同作业区人员相互流通减少，工作服也应区分，各个工厂根据自己的实际设置工作服的颜色，本条只提出了相应的种类。

（7）食品原料、食品添加剂和食品相关产品

确保物料合格是保证最终食品产品安全的先决条件。为有效管理食品原料、食品添加剂和食品相关产品等物料的采购和使用，本条对于食品原料、工厂部分除符合 GB 14881 的相关规定外，根据国家法规标准的相关要求，从采购原料的硬件条件和管理提出了食品安全要求：采购羊副产品应索取检验检疫合格证明材料以追溯产地来源，确保食品安全；建立进货查验制度，确保原辅料新鲜、无异味、无掺假、无霉变、无病虫害及无异物等。

（8）生产过程食品安全控制

针对羊杂碎食品的特性，在生产过程的食品安全控制部分，增加了与产品特点加工步骤的相关要求，从而加强企业对产品加工流程和污染风险的控制。本章分别从原料预处理环节、热加工环节、配菜加工环节、生产管理环节进行了必要的规定，保障生产过程的安全。

（9）产品检验

本章按照 GB 14881 的规定执行，规定了全过程的检验要求，确定了出厂检验的项目，更好的控制产品质量，为出厂检验提高依据。

（10）贮存和运输

除符合 GB14881 的规定外，在羊副产品原料贮存实际操作过程中，为了食品新鲜和安全，提出了特殊要求：原料贮存时，可食用羊副产品中羊血、羊肝不宜冷冻，羊肚、羊肠不宜与羊心、羊肝、羊肺盛装在同一容器内。在运输时，针对羊副产品中不同部位的不同贮存要求，根据食品安全的需要选择适宜的运输条件。

（11）产品召回管理

本章按照 GB 14881 的规定执行。

（12）培训

除应符合 GB 14881 的规定外，还规定了生产人员应经过培训，熟练掌握生产技术和食品安全管理。

（13）管理制度和人员

除应符合 GB 14881 的规定外，还规定了生产企业应制定技术文件，严格控制关键风险环节。

（14）记录和文件管理

本章按照 GB 14881 的规定执行。

4 重大意见分歧的处理结果和依据

本标准在起草过程中由项目负责人策划标准结构框架，具体内容和文本表达方式有项目组成员共同讨论确定，涉及特殊规定或特殊要求内容，首先由标准起草组成员查阅相关标准或资料，有明确的来源依据或充分的研究结论，由标准起草组成员根据查阅资料共同讨论决定，若不能确定或问题涉及监督管理部门或生产企业利益的，标准起草组解决该类问题的方式是组织现场调研或有针对性的邀请相关领域专家就相关条款进行研究讨论或邀请相关生产企业代表召开研讨会，在法律法规规定范围内共同讨论经协商一致决定。

5 预期的社会经济效益及标准贯彻实施建议

《食品安全地方标准 榆林羊杂碎生产卫生规范》的制定并发布实施，能够充分体现我市羊杂碎相关产品地方特色，将对规范企业质量管理，促进产业健康发展有着积极意义，为榆林羊杂碎周边配套产品开发提供合法生产依据，榆林羊杂碎的生产和管理将更安全、更规范，产品质量得到有效的监管，积极推动榆林羊杂碎相关产品市场繁荣，将榆林羊杂碎产业上规模、规范化提供契机，为榆林羊杂碎产业这张名片推向全国、推向世界插上翅膀。

本标准颁布实施后，应及时组织相关监管部门及榆林羊杂碎加工、生产企业宣贯培训，指导榆林羊杂碎生产企业规范生产，引导榆林羊杂碎产业规模做大做强，创品牌成规模，

建议本标准实施后由各级市场监督管理部门针对榆林羊杂碎企业开展专门宣传培训，让榆林羊杂碎生产加工企业按照标准规定规范生产。

6 地方标准修订项目与主要差异情况

本标准初次申请制定标准，不涉及修订内容。

7 其他应予说明的事项

无。

8 意见收集和采纳情况

标准起草项目组拟于2023年8月报送《食品安全地方标准榆林羊杂碎生产卫生规范》（送审稿）申报资料，请卫健委按照标准制定要求在其官网挂网公开征求意见，标准起草项目组将根据征求意见，在认真汇总研究的基础上按要求予以回复并讨论决定是否采纳，最后再次提交标准审定专家审查。