



食品安全标准法规信息动态

本文对截至 2024 年 7 月发布的食品领域标准和政策法规动态信息进行了梳理，列出了截至 2024 年 7 月发布的食品领域国家标准更新目录，并对 GB/T 23587《淀粉制品质量通则》新旧版本进行比对。详细标准法规及比对信息请查阅“中国标网·食品标准综合服务平台”（food.spc.net.cn）。



获取更多重点标准解读
请扫二维码

一、标准动态

（一）国家标准委发布的国家标准更新情况

截至 2024 年 7 月，国家标准委发布的国家标准中食品相关标准共计 26 项，具体如下。

类别	标准编号	标准名称	代替标准编号	实施日期
推荐性 国家标准 (25 项)	GB/T 4706.13—2024	家用和类似用途电器的安全 第 13 部分：制冷器具、冰淇淋机和制冰机的特殊要求	GB 4706.13—2014	2026-08-01
	GB/T 4706.14—2024	家用和类似用途电器的安全 第 14 部分：烤架、面包片烘烤器及类似用途便携式烹饪器具的特殊要求	GB 4706.14—2008	2026-08-01
	GB/T 4706.21—2024	家用和类似用途电器的安全 第 21 部分：微波炉，包括组合型微波炉的特殊要求	GB 4706.21—2008	2026-08-01
	GB/T 4706.22—2024	家用和类似用途电器的安全 第 22 部分：驻立式烤箱灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求	GB 4706.22—2008	2026-08-01
	GB/T 4706.33—2024	家用和类似用途电器的安全 第 33 部分：商用油炸锅的特殊要求	GB 4706.33—2008	2026-08-01
	GB/T 4706.34—2024	家用和类似用途电器的安全 第 34 部分：商用电强制对流烤炉、蒸汽炊具和蒸汽对流炉的特殊要求	GB 4706.34—2008	2026-08-01
	GB/T 4706.35—2024	家用和类似用途电器的安全 第 35 部分：商用电煮锅的特殊要求	GB 4706.35—2008	2026-08-01
	GB/T 4706.36—2024	家用和类似用途电器的安全 第 36 部分：商用电开水器和液体加热器的特殊要求	GB 4706.36—2014	2026-08-01
	GB/T 4706.37—2024	家用和类似用途电器的安全 第 37 部分：商用单双面电热铛的特殊要求	GB 4706.37—2008	2026-08-01
	GB/T 4706.38—2024	家用和类似用途电器的安全 第 38 部分：商用电动饮食加工机械的特殊要求	GB 4706.38—2008	2026-08-01
	GB/T 4706.39—2024	家用和类似用途电器的安全 第 39 部分：商用电烤炉和烤面包炉的特殊要求	GB 4706.39—2008	2026-08-01
	GB/T 4706.40—2024	家用和类似用途电器的安全 第 40 部分：商用多用途电平锅的特殊要求	GB 4706.40—2008	2026-08-01
	GB/T 4706.49—2024	家用和类似用途电器的安全 第 49 部分：废弃食物处理器的特殊要求	GB 4706.49—2008	2026-08-01

续表

类别	标准编号	标准名称	代替标准编号	实施日期
推荐性 国家标准 (25项)	GB/T 4706.51—2024	家用和类似用途电器的安全 第51部分：商用电热食品和陶瓷餐具保温器的特殊要求	GB 4706.51—2008	2026-08-01
	GB/T 4706.52—2024	家用和类似用途电器的安全 第52部分：商用电炉灶、烤箱、灶和灶单元的特殊要求	GB 4706.52—2008	2026-08-01
	GB/T 4706.56—2024	家用和类似用途电器的安全 第56部分：深油炸锅、油煎锅及类似器具的特殊要求	GB 4706.56—2008	2026-08-01
	GB/T 4706.90—2024	家用和类似用途电器的安全 第90部分：商用微波炉的特殊要求	GB 4706.90—2014	2026-08-01
	GB/T 4706.102—2024	家用和类似用途电器的安全 第102部分：带嵌装或远置式制冷单元或电动机-压缩机的商用制冷器具和制冰机的特殊要求	GB 4706.102—2010	2026-08-01
	GB/T 4706.107—2024	家用和类似用途电器的安全 第107部分：整体厨房器具的特殊要求	GB 4706.107—2012	2026-08-01
	GB/T 4706.121—2024	家用和类似用途电器的安全 第121部分：专业冰淇淋机的特殊要求		2026-08-01
	GB/T 23587—2024	淀粉制品质量通则	GB/T 23587—2009	2025-08-01
	GB/T 23781—2024	黑芝麻糊质量通则	GB/T 23781—2009	2025-08-01
	GB/T 30306—2024	家用和类似用途饮用水处理滤芯	GB/T 30306—2013	2025-02-01
	GB/T 31078—2024	低温仓储作业规范	GB/T 31078—2014	2024-11-01
	GB/T 34671—2024	生鲜银耳烘干技术规范	GB/T 34671—2017	2025-02-01
国家标准 修改单 (1项)	GB/T 8884—2017	食用马铃薯淀粉《第1号修改单》	GB/T 8884—2007	2025-02-01

(二) 重点标准新旧版本技术变化情况

GB/T 23587《淀粉制品质量通则》新旧版本比对

《淀粉制品质量通则》标准首次发布为 GB/T 23587—2009，本次为第一次修订，目前版本为 GB/T 23587—2024，由国家标准委于 2024 年 7 月 24 日发布，实施日期为 2025 年 8 月 1 日。

GB/T 23587—2024《淀粉制品质量通则》由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC 64）提出并归口。本文件界定

了术语和定义，规定了淀粉制品的技术要求、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存要求，描述了相应的试验方法，并给出了产品分类。本文件适用于粉条（丝、皮）、凉粉淀粉制品的生产、检验和销售。

本文件代替 GB/T 23587—2009《粉条》。与 GB/T 23587—2009 相比，主要技术变化比对如下：

条款号	GB/T 23587—2009	GB/T 23587—2024	解读
1	本标准规定了粉条的相关术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存的要求。 本标准适用于 3.1 定义产品的生产、销售和检验。	本文件界定了术语和定义，规定了淀粉制品的技术要求、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存要求，描述了相应的试验方法，并给出了产品分类。 本文件适用于粉条（丝、皮）、凉粉淀粉制品的生产、检验和销售。	更改了范围
3.1	粉条 vermicelli 粉丝 以红薯淀粉或马铃薯淀粉或豆类淀粉为主要原料，经和浆（打糊）、成型（漏粉）、冷却、干燥或不干燥（冷藏或冷冻）等工序制成的条状或丝状非即食性食品。	淀粉制品 starch product 以食用淀粉为主要原料，添加或不添加除食用淀粉外的其他原料，经和料、熟化成型、冷却、冷冻或不冷冻、干燥或不干燥等工序制成的条状、丝状或片状等形状的产品。 注： 淀粉制品包括粉条、粉丝、粉皮、凉粉。	更改了术语和定义

续表

条款号	GB/T 23587—2009	GB/T 23587—2024	解读																																																																																									
4.1、4.2	<p>4.1 根据原料分为三类。</p> <p>4.1.1 红薯粉类：以红薯淀粉为主要原料经加工而制成的粉条、粉丝。</p> <p>4.1.2 马铃薯粉类：以马铃薯淀粉为主要原料经加工而制成的粉条、粉丝。</p> <p>4.1.3 豆类粉类：以豆类淀粉为主要原料经加工而制成的粉条、粉丝。</p> <p>4.2 根据加工工艺分为二类。</p> <p>4.2.1 干粉条类：成型后经干燥的粉条、粉丝。</p> <p>4.2.2 湿粉条类：成型后不干燥经冷藏（或冷冻）的粉条。</p>	<p>4.1 根据产品形态及加工工艺分为：</p> <p>——干粉条（丝、皮）；</p> <p>——湿粉条（丝、皮）；</p> <p>——凉粉。</p> <p>4.2 根据产品食用方法分为：</p> <p>——煮食粉条（丝、皮）；</p> <p>——方便粉条（丝、皮）。</p>	更改了产品分类																																																																																									
5.1	<p>5.1.1 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 规定。</p> <p>5.1.2 水应符合 GB 5749 的要求。</p> <p>5.1.3 其他原辅料的质量应符合国家相应标准及有关规定。</p>	<p>5.1.1 食用淀粉</p> <p>应符合相应的食品标准或国家相关的规定。</p> <p>5.1.2 生产用水</p> <p>应符合 GB 5749 的规定。</p> <p>5.1.3 其他原辅料</p> <p>应符合相应的食品标准或国家相关的规定。</p> <p>5.1.4 调味料</p> <p>应符合相应的食品标准或国家相关的规定。</p>	更改了原辅料要求																																																																																									
—	<p>5.2 食品添加剂</p> <p>5.2.1 质量应符合国家相应的标准和有关规定。</p> <p>5.2.2 品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。</p>	—	删除了食品添加剂要求																																																																																									
表 1	<table><tr><th colspan="2">表 1 感官要求</th></tr><tr><th>项目</th><th>要求</th></tr><tr><td>组织形态</td><td>丝条粗细均匀，无并丝，弹性良好</td></tr><tr><td>色泽</td><td>具有该品种相应的色泽</td></tr><tr><td>气味与滋味</td><td>具有该品种应有的气味和滋味</td></tr><tr><td>杂质</td><td>无肉眼可见外来杂质</td></tr></table>	表 1 感官要求		项目	要求	组织形态	丝条粗细均匀，无并丝，弹性良好	色泽	具有该品种相应的色泽	气味与滋味	具有该品种应有的气味和滋味	杂质	无肉眼可见外来杂质	<table><tr><th colspan="3">表 1 感官要求</th></tr><tr><th rowspan="2">项目</th><th colspan="2">要求</th></tr><tr><th>粉条（丝、皮）</th><th>凉粉</th></tr><tr><td>组织形态 / 性状</td><td>粉条（丝）粗细均匀，基本无并丝、碎丝；粉皮厚薄、宽度均匀</td><td>块状或其他不同形状，柔软、有弹性</td></tr><tr><td>滋味、气味</td><td>具有本品应有的滋味、气味，无异味</td><td>咀嚼无砂质感</td></tr><tr><td>色泽</td><td colspan="2">具有本品应有的色泽</td></tr><tr><td>杂质</td><td colspan="2">无正常视力可见外来杂质</td></tr></table>	表 1 感官要求			项目	要求		粉条（丝、皮）	凉粉	组织形态 / 性状	粉条（丝）粗细均匀，基本无并丝、碎丝；粉皮厚薄、宽度均匀	块状或其他不同形状，柔软、有弹性	滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，无异味	咀嚼无砂质感	色泽	具有本品应有的色泽		杂质	无正常视力可见外来杂质		更改了感官要求																																																									
表 1 感官要求																																																																																												
项目	要求																																																																																											
组织形态	丝条粗细均匀，无并丝，弹性良好																																																																																											
色泽	具有该品种相应的色泽																																																																																											
气味与滋味	具有该品种应有的气味和滋味																																																																																											
杂质	无肉眼可见外来杂质																																																																																											
表 1 感官要求																																																																																												
项目	要求																																																																																											
	粉条（丝、皮）	凉粉																																																																																										
组织形态 / 性状	粉条（丝）粗细均匀，基本无并丝、碎丝；粉皮厚薄、宽度均匀	块状或其他不同形状，柔软、有弹性																																																																																										
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，无异味	咀嚼无砂质感																																																																																										
色泽	具有本品应有的色泽																																																																																											
杂质	无正常视力可见外来杂质																																																																																											
表 2	<table><tr><th colspan="6">表 2 理化指标</th></tr><tr><th rowspan="2">项目</th><th rowspan="2"></th><th colspan="4">要求</th></tr><tr><th>粉丝</th><th>干粉条 豆类、红薯粉条</th><th colspan="2">湿粉条 马铃薯粉条 红薯粉条</th></tr><tr><td>水分 /（g/100g）</td><td>≤</td><td>15.0</td><td>15.0</td><td>17.0</td><td>60.0</td></tr><tr><td>淀粉 /（g/100g）</td><td>≥</td><td>75.0</td><td>75.0</td><td>70.0</td><td>20.0</td></tr><tr><td>断条率 /%</td><td>≤</td><td>10.0</td><td colspan="3">10.0</td></tr><tr><td>丝径 /mm</td><td>≤</td><td>1.0</td><td colspan="3">> 1.0</td></tr><tr><td>灰分 /（g/100g）</td><td>≤</td><td colspan="4">0.80</td></tr></table>	表 2 理化指标						项目		要求				粉丝	干粉条 豆类、红薯粉条	湿粉条 马铃薯粉条 红薯粉条		水分 /（g/100g）	≤	15.0	15.0	17.0	60.0	淀粉 /（g/100g）	≥	75.0	75.0	70.0	20.0	断条率 /%	≤	10.0	10.0			丝径 /mm	≤	1.0	> 1.0			灰分 /（g/100g）	≤	0.80				<table><tr><th colspan="4">表 2 理化指标</th></tr><tr><th rowspan="2">项目</th><th colspan="3">指标</th></tr><tr><th colspan="2">粉条（丝、皮）</th><th>凉粉</th></tr><tr><td></td><td>干粉条（丝、皮）</td><td>湿粉条（丝、皮）</td><td></td></tr><tr><td>水分 /（g/100g）</td><td>≤ 17.0</td><td>≤ 75.0</td><td>≥ 50.0</td></tr><tr><td>淀粉（以干基计）/（g/100g）</td><td colspan="3">> 50.0</td></tr><tr><td>灰分 /（g/100g）</td><td>≤ 0.8</td><td colspan="2">0.8</td></tr><tr><td>断条率^a /%</td><td>≤ 10.0</td><td colspan="2">—</td></tr><tr><td>复水时间^b /min</td><td>≤ 8.0</td><td colspan="2">—</td></tr><tr><td colspan="4">^a 仅限煮食粉条（丝）产品，不适用于煮食粉皮、方便粉条（丝、皮）产品。</td></tr><tr><td colspan="4">^b 仅限方便粉条（丝、皮）产品。</td></tr></table>	表 2 理化指标				项目	指标			粉条（丝、皮）		凉粉		干粉条（丝、皮）	湿粉条（丝、皮）		水分 /（g/100g）	≤ 17.0	≤ 75.0	≥ 50.0	淀粉（以干基计）/（g/100g）	> 50.0			灰分 /（g/100g）	≤ 0.8	0.8		断条率 ^a /%	≤ 10.0	—		复水时间 ^b /min	≤ 8.0	—		^a 仅限煮食粉条（丝）产品，不适用于煮食粉皮、方便粉条（丝、皮）产品。				^b 仅限方便粉条（丝、皮）产品。				更改了理化指标
表 2 理化指标																																																																																												
项目		要求																																																																																										
		粉丝	干粉条 豆类、红薯粉条	湿粉条 马铃薯粉条 红薯粉条																																																																																								
水分 /（g/100g）	≤	15.0	15.0	17.0	60.0																																																																																							
淀粉 /（g/100g）	≥	75.0	75.0	70.0	20.0																																																																																							
断条率 /%	≤	10.0	10.0																																																																																									
丝径 /mm	≤	1.0	> 1.0																																																																																									
灰分 /（g/100g）	≤	0.80																																																																																										
表 2 理化指标																																																																																												
项目	指标																																																																																											
	粉条（丝、皮）		凉粉																																																																																									
	干粉条（丝、皮）	湿粉条（丝、皮）																																																																																										
水分 /（g/100g）	≤ 17.0	≤ 75.0	≥ 50.0																																																																																									
淀粉（以干基计）/（g/100g）	> 50.0																																																																																											
灰分 /（g/100g）	≤ 0.8	0.8																																																																																										
断条率 ^a /%	≤ 10.0	—																																																																																										
复水时间 ^b /min	≤ 8.0	—																																																																																										
^a 仅限煮食粉条（丝）产品，不适用于煮食粉皮、方便粉条（丝、皮）产品。																																																																																												
^b 仅限方便粉条（丝、皮）产品。																																																																																												
—	<table><tr><th colspan="2">表 3 卫生指标</th></tr><tr><th>项目</th><th>要求</th></tr><tr><td>二氧化硫残留量（以 SO₂ 计）/（mg/kg）</td><td>≤</td></tr><tr><td>铅（以 Pb 计）/（mg/kg）</td><td>≤</td></tr><tr><td>总砷（以 As 计）/（mg/kg）</td><td>≤</td></tr><tr><td>黄曲霉毒素 B₁/（μg/kg）</td><td>≤</td></tr><tr><td>铝（以 Al 计）/（mg/kg）</td><td><</td></tr></table>	表 3 卫生指标		项目	要求	二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计）/（mg/kg）	≤	铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤	铝（以 Al 计）/（mg/kg）	<	—	删除了卫生指标																																																																											
表 3 卫生指标																																																																																												
项目	要求																																																																																											
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计）/（mg/kg）	≤																																																																																											
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤																																																																																											
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤																																																																																											
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤																																																																																											
铝（以 Al 计）/（mg/kg）	<																																																																																											

续表

条款号	GB/T 23587—2009	GB/T 23587—2024	解读
6.1	6.1 感官指标 在正常光线下,目测、手感、鼻嗅、品尝。	6.1 感官指标 在充足的自然光下,取适量样品置于清洁的白瓷盘中,目测其色泽、组织形态/性状、杂质,嗅其气味,根据食用方法测其滋、气味。	更改了感官指标试验方法
6.5	6.4 断条率 截取 20 根长度为 10 cm 相同的无机械损伤的粉条,在 1000 mL 烧杯中加水 900 mL,水沸后放入粉条并加盖表面皿,微沸煮熟后,滤去水分,用玻璃棒数其总条数,计算断条率 R 。 $R = \frac{X-20}{20} \times 100\% \dots\dots\dots(1)$ 式中: X ——煮后总条数。 按上述方法试验两次,取其平均值。	6.5 断条率 截取 50 根 10 cm 以上长度相同的无机械损伤的煮食粉条(丝),在 1500 mL 烧杯中加水 1200 mL,水沸后放入粉条(丝)并加盖表面皿,微沸煮熟后,观察其状态,无明显硬心时,滤去水分,借助玻璃棒数其完整总根数,断条率 R 计算见式(1): $R = \frac{50-X}{50} \times 100\% \dots\dots\dots(1)$ 式中: R ——粉条(丝)的断条率; X ——煮后完整总根数。 按上述方法试验两次,取其平均值。	更改了断条率试验方法
6.6	—	6.6 复水时间 取完整方便粉条(丝、皮),置于带盖保温容器中,加入沸水至刚好将方便粉条(丝、皮)完全浸没,立即将容器加盖,同时用秒表计时。8 min 内用筷子夹取一段粉条(丝、皮)于玻璃片上,当用玻璃片夹紧软化粉条(丝、皮),观察其状态无明显硬心,且经品尝口感不夹生时,记录所用时间,即为复水时间。	增加了复水时间试验方法
—	6.5 丝径 从试样中随机抽取 20 根粉条或粉丝截成 300 mm 长,用精度为 0.02 mm 的游标卡尺,分别测其断面,取平均值。其中单根粉条或粉丝的每个点测出最大值和最小值,其平均值为单根粉条或粉丝的丝径。 6.7 二氧化硫 按 GB/T 5009.34 规定的方法测定。 6.8 铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 按 GB/T 5009.53 规定的方法测定。 6.9 铝 按 GB/T 5009.182 规定的方法测定。	—	删除了丝径、二氧化硫、铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 、铝的试验方法
7.1 ~ 7.5	7.1 出厂检验 出厂检验项目为感官要求、水分、丝径、断条率、净含量。 7.1.1 组批和抽样 同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样独立包装不应少于 4 个(不含净含量抽样),样品量总数不少于 1 kg,检样一式两份,供检验和复验备用。 7.1.2 判定 出厂检验项目全部符合本标准要求的,判定为合格;检验结果不符合本标准要求的,使用备检样品对不合格项目进行复检,如复检结果仍有 1 项不合格,则判该批产品为不合格品。 7.2 型式检验 7.2.1 正常生产每 6 个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时,也应进行型式检验: a) 新产品试制鉴定时; b) 原料、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时; c) 产品停产半年以上,恢复生产时;	7.1 组批 以同批原料、同一配料、同一生产线、同一班次生产的产品为一批。 7.2 抽样方法和抽样数量 每批抽样独立包装样品量总数不少于 1 kg,抽取的样品分为两份,一份作为检验样品,另一份作为备用样品。 7.3 出厂检验 出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量、复水时间。 7.4 型式检验 7.4.1 有下列情况之一的应进行型式检验: a) 新产品定型投产时; b) 当原料来源发生变化或主要设备更换,可能影响产品质量时; c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时; d) 停产 6 个月以上恢复生产时; e) 国家监管机构提出要求时。	更改了检验规则

续表

条款号	GB/T 23587—2009	GB/T 23587—2024	解读
7.1 ~ 7.5	<p>d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;</p> <p>e) 国家质量监督部门提出要求时。</p> <p>7.2.2 检验项目 包括本标准 5.3 的项目。</p> <p>7.2.3 抽样 随机抽取同一批次不少于 6 个独立包装的样品 (不含净含量抽样), 样品量总数不少于 2 kg, 检样一式两份, 供检验和复验备用。</p> <p>7.2.4 判定 检验项目全部符合本标准要求时, 该批产品判定为合格; 检验结果不符合本标准要求时, 使用备检样品对不合格项目进行复检, 复检结果符合本标准要求时则该批产品判定为合格; 如复检结果仍有 1 项不合格, 则该批产品判定为不合格。</p>	<p>7.4.2 型式检验项目为 5.2、5.3、5.4 规定的全部项目。</p> <p>7.5 判定规则</p> <p>7.5.1 出厂检验判定规则: 出厂检验项目全部符合本文件, 判定该批为符合本文件。出厂检验如有不合格项目, 可以再次抽样复检, 复检后仍不合格的, 判定该批不符合本文件。</p> <p>7.5.2 型式检验判定规则: 型式检验项目全部符合本文件, 判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目, 可以再次抽样复检, 复检后仍不合格的, 判定型式检验不符合本文件。</p>	更改了检验规则
8.1 ~ 8.4	<p>8.1 标签和标志</p> <p>8.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定, 包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。</p> <p>8.1.2 散装销售产品的标签应符合《散装食品卫生管理规范》。</p> <p>8.2 包装 包装材料和容器必须符合相应国家有关标准规定。</p> <p>8.3 运输 运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。散装销售产品的运输应符合《散装食品卫生管理规范》。</p> <p>8.4 贮存</p> <p>8.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的场所, 有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。</p> <p>8.4.2 产品应离墙离地, 分类堆放。</p> <p>8.4.3 湿粉条需冷藏 (0℃~4℃) 或冷冻 (-18℃以下) 贮存, 堆放高度应以提取方便为宜。</p> <p>8.4.4 散装销售产品的贮存应符合《散装食品卫生管理规范》。</p>	<p>8.1 标签 若产品主要原料淀粉添加量超过总淀粉的 60% (按原始配料计算), 可用主要淀粉命名, 并宜标明主要原料淀粉的添加量; 主要原料淀粉添加量不足总淀粉的 60%, 产品不应以原料淀粉命名。</p> <p>注: 用淀粉名称命名的产品, 如绿豆粉丝、红薯粉条等。</p> <p>8.2 标志 预包装产品运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。</p> <p>8.3 包装 包装材料和容器应符合相应的国家标准及有关规定。产品包装封口应严密, 包装应牢固。</p> <p>8.4 运输 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染; 运输过程中应防雨、防潮、防暴晒, 湿粉条 (丝、皮)、凉粉应按其产品特性在特定温度条件下运输; 不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混合装配和运输。</p> <p>8.5 贮存 产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中, 湿粉条 (丝、皮)、凉粉应按其产品特性在特定温度条件下贮存; 贮存时应离墙离地, 留有一定间隙, 不应与有毒有害、有异味、易污染的物品混合存放。</p>	更改了标签、标志、包装、运输、贮存要求

二、政策法规动态

2024 年 7 月, 市场监管总局正式发布《肉制品生产监督检查操作指南》(以下简称《指南》)。《指南》总结梳理了近年来肉制品监督检查工作中遇到的常见问题及难点问题, 与《食品生产经营监督检查要点表》逐项对应并详细解释, 旨在进一步提升基层市场监管人员监督检查的科学化和规范化水平。

《指南》涵盖生产者资质、生产环境条件、进货查验、生产过程控制、委托生产、产品检验、贮存及交付控制、不合格食品管理和食品召回、标签和说明书、食品安全自

查、从业人员管理、信息记录和追溯、食品安全事故处置、前次监督检查发现问题整改情况等 14 个方面的重点检查内容, 并详细列明了相关检查方法、检查依据和检查中的常见问题等。

《指南》为市场监管部门监督检查肉制品企业提供了参考, 各省级市场监管部门结合地方性法规相关规定和食品安全地方性标准要求等, 进一步补充细化《指南》内容。地方市场监管部门通过专题培训、现场交流、实地教学等方式, 指导基层市场监管人员熟练掌握肉制品生产企业检查要点和检查方法, 切实提升监督检查水平, 守稳筑牢食品安全底线。■