

青海省食品安全地方标准青稞米 (DBS63/0006-2021) 解读

一、标准制定的背景

2020 年,青海省印发《关于加快青海省青稞产业发展的实施意见》,提出青稞产业要紧紧围绕“乡村振兴”和“一优两高”战略实施,按照“政府引领、市场导向、龙头带动、科技支撑”的发展思路,以绿色有机为方向,以供给侧结构性改革为主线,以标准化、产业化、品牌化为出路,促进精深加工,开拓国内外市场,提高产业发展质量和效益。从“优化产业布局、建立规范化标准体系、实行绿色有机生产、推动深度开发利用、壮大企业市场主体、打造一流服务平台、建立完善流通体系、培育青海青稞品牌、推进产业扶贫合作、优化产业发展环境”等十个方面提出推进我省青稞产业发展的具体政策措施和青稞全产业经济总量翻一番的发展目标。

早在 20 世纪 70 年代,我省就开发生产了青稞产品。随着我省青稞加工产业的发展,青稞制品也从传统、简单的初级加工产品到多样化、精细化、系列化深加工产品转变。青海省卫生健康委员会公告显示,2017-2019 年新增青稞相关食品安全企业标准备案 89 项,涉及企业 50 余家。其中,2017 年新增 32 项,占当年全部企业标准备案的 8.8%,2018 年新

增 24 项，占当年全部企业标准备案的 6.2 %，2019 年新增 33 项，占当年全部企业标准备案的 9.3 %。

目前，青稞制品没有相应的国家标准、行业标准。青稞原粮的国家标准是由陕西、青海和西藏国家粮食质量监测中心联合起草的 GB/T 11760-2008《裸大麦》。2019 年，西藏自治区青稞产业协会颁布了 T/TBIA 0002-2019《西藏青稞米》团体标准，适用于西藏青稞米的生产、检验和销售。

我省青稞米的生产企业众多，均按企业制定各自的企业标准执行，既没有统一的技术要求，标准的水平也参差不齐，不利于食品安全监管和我省青稞产业的发展。为充分发挥我省青稞生产的地区优势，规范青稞米生产企业对青稞产品的技术要求，体现我省青稞产品的特色，秉承产业发展标准先行的原则，按《食品安全法》第二十九条规定，对地方特色食品没有食品安全国家标准的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门可制定并公布食品安全地方标准，按照《青海省食品安全地方标准管理规定》要求和有关程序，进行标准的编制和论证，由西宁海关、青海大垚生态农业科技发展有限公司共同完成标准起草工作，标准于 2021 年 6 月 21 日起正式实施。

二、标准的主要内容

《食品安全地方标准 青稞米》（DBS63/0006-2021）制订立足于青海实际和资源特色，在技术要求的制定过程中充

分考虑到产业发展的需要，各项技术指标的确定过程中，参照 GB/T 11760-2008《裸大麦》项目指标的同时，充分考虑到青稞米有别于青稞原粮的理化特性，通过多批次检测数据统计分析，制订了蛋白质、杂质、不完善粒等指标。真菌毒素应符合《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761），污染物指标应符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）的规定，农药残留量应符合《食品安全国家标准 食品中农药残留限量》（GB 2763）的规定。

三、标准的实施原则

（一）青稞米生产企业应当严格依据法律法规和标准，生产青稞米应符合《食品安全地方标准 青稞米》（DBS63/0006-2021）要求，着眼于青海青稞米的现状，在青稞米生产过程中保证青稞米的质量、降低和控制污染物、农药残留和真菌毒素。

（二）在标准制定过程中，在充分考虑市场、生产企业、消费者等方面需求的基础上，让标准在制定过程中更贴近青海青稞产业发展的特点，加快青稞米特色资源优势转换为产品优势，实施标准化，因地制宜发展青海高原特色青稞产业。

四、与相关标准的衔接

本标准发布实施后，填补了青稞米无国家标准和行业标准的空白，统一了青海省内青稞米生产的质量标准，有效利用青稞资源优势，规范青海省内青稞米产业健康有序地发展。