

《豆芽菜批量化生产规范》解读

一、编制背景

豆芽菜及其制品因富含植物蛋白、矿物质及维生素等原因深受广大消费者喜爱，作为大宗菜篮子产品其质量安全与市民的食品安全息息相关。国家层面高度重视包括豆芽菜在内的农产品全产业链标准化建设。《“十四五”推动高质量发展的国家标准体系建设规划》（国标委联〔2021〕36号）明确提出，要围绕农产品种植、生产等环节加强标准研制，全面提升农业全产业链标准水平。《农业农村标准化管理办法》（国家市场监督管理总局令第87号）规定，对农产品种植、生产等全过程中的技术、方法等内容可制定相应标准，为推动农业标准化发展提供了制度保障。

目前，豆芽菜相关国家及行业标准较少且较为滞后，广东省及深圳市暂无相关标准。从行业发展看，粤港澳大湾区豆芽菜每日流通量，可调研数据为830吨/日，其中深圳为120吨/日，流通现状主要以大宗农产品批发市场，农贸市场，餐饮供应链企业，商超（含线上买菜渠道）等零售渠道，其中大宗农产品批发市场占流通量30%为主要流通渠道，商超流通量在12%流通量占比最低。豆芽菜市场需求量大，但行业整体标准化程度较低。目前大湾区成规模的豆芽生产企业不足5家，生产高度分散，流通渠道隐蔽，质量监管难度大，

溯源机制缺失，存在较大的食品安全隐患。部分不法从业者利用标准空白和技术隐蔽手段从事“毒豆芽”生产，严重威胁消费者生命健康安全，影响市场信心。

为有效应对上述问题，深圳市积极谋划推动豆芽菜产业标准化建设。《深圳市人民政府办公厅关于推动现代农业高质量发展的实施意见》（深府办〔2023〕6号）明确提出，要加强农产品质量闭环监管，提升农产品标准化生产能力，强化从种植到流通环节的质量安全监管力度。

在此背景下，深圳率先立项制定豆芽菜从生产至销售全链条的地方性标准，旨在填补当前豆芽菜产业规范生产的空白，规范行业行为，提升质量安全水平，切实保障市民“菜篮子”安全，并为全国豆芽菜产业标准化发展提供可复制、可推广的经验。

二、目的和意义

首先，深圳市豆芽菜地方标准的制定直击豆芽菜生产至销售的全链条痛点，可从各方面推动豆芽菜产业中重点问题的解决，如周边小作坊违规生产、种植环境散乱差、环境污染严重以及食品安全难以保障等。

其次，深圳市豆芽菜地方标准的制定有助于完善、升级豆芽菜行业原有国家标准及部分区域地方标准，进一步推动豆芽菜类产品的规范性发展。

最后，深圳市豆芽菜地方标准的制定可推动先进示范效应。通过分析过往豆芽菜行业隐患弊端，根据新的时代特征，

制定出符合新时代发展趋势的地方性标准，引导深圳区域内的豆芽菜行业规范性发展，在深圳率先把豆芽菜从“高危品”剔除，在全国起到行业发展的先进示范效应。

三、主要内容

本文件主要包括了范围、规范性引用文件、术语和定义、场所及设施设备要求、原料及包装材料要求、生产要求、质量控制、储存和运输、追溯等九个章节，主要内容说明如下：

（一）范围

本文件规定了豆芽菜批量化生产的场所及设施设备要求、原料及包装材料要求、生产要求、质量控制、储存和运输、追溯等内容。

本文件适用于深圳市区域内豆芽菜批量化生产企业的生产与管理。

（二）规范性引用文件

本章节给出了标准编制过程中引用文件清单，包括 GB 1352《大豆》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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 2763.1《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》、GB/T 10462《绿豆》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》、GB 22556《豆芽卫生标准》、DB44/

26 《水污染物排放限值》。

（三）术语和定义

本章节给出了豆芽菜的术语和定义。

（四）场所及设施设备要求

本章节规定了豆芽菜批量化生产的选址要求、布局、建筑设施要求、生产用水及排水、生产设备。

（五）原料及包装材料要求

本章节规定了豆芽菜批量化生产的一般要求、原料要求、包装材料要求。

（六）生产要求

本章节规定了豆芽菜批量化生产的从业人员健康要求、生产加工、清洁消毒。

（七）质量控制

本章节规定了豆芽菜批量化生产的微生物污染、化学污染、物理污染的控制要求、过程控制、成品安全控制。

（八）储存和运输

本章节规定了豆芽菜批量化生产的储存要求、运输要求。

（九）追溯

本章节规定了豆芽菜批量化生产的可追溯档案记录。

四、附则

本文件由深圳市乡村振兴和协作交流局提出并归口，其起草单位有深圳禾顺农业有限公司、深圳市标准技术研究院。