

# 《食品生产过敏原交叉污染防控管理规范》团体标准

## 编制说明

### 一、任务来源

2026年8月，中国西部开发促进会发布《食品生产过敏原交叉污染防控管理规范》团体标准立项通知，开展团体标准的编制工作。

### 二、项目背景

#### 1. 目的

本标准编制的核心目的在于，针对当前食品生产企业过敏原交叉污染防控缺乏统一技术标准、过敏原识别不全面、防控措施不系统、清洁验证方法不统一、标签管理不规范等突出问题，建立一套科学、系统、可操作的食品生产过敏原交叉污染防控管理体系。通过明确基本规定、过敏原识别与风险评估、过敏原防控计划、原料接收与储存管理、生产过程过敏原交叉污染防控、包装与标签管理、人员管理与培训、产品开发与变更管理、记录与追溯及验证与持续改进等全流程技术要求，为各类食品生产企业提供统一技术指引，解决过敏原识别不全、防控措施不系统、清洁验证无标准、标签管理不规范的行业痛点，全面提升食品生产企业过敏原交叉污染防控的系统化、规范化水平，保障过敏消费者的健康安全。

#### 2. 意义

本标准的制定与实施具有重要的行业、社会与民生意义。在行业层面，填补了国内食品生产过敏原交叉污染防控专项团体标准的空白，统一过敏原识别、风险评估、防控措施、清洁验证与标签管理技术口径，实现从过敏原识别、风险评估、防控计划制定到验证与持续改进的全流程标准衔接。在技术层面，规范过敏原地图绘制、生产线矩阵图编制、生产排程管理、清洁消毒与验证、预防性标签使用等关键环节技术要求，提升过敏原交叉污染防控的系统性与有效性。在民生层面，有效降低因过敏原交叉污染导致的食品安全事件发生概率，保护过敏消费者免受因非预期摄入过敏原而导致的健康损害，保障消费者知情权与选择权，提升人民群众食品安全获得感。

#### 3. 必要性

随着我国食品工业的快速发展和消费者食品安全意识的持续提升，食物过敏问题日益受到社会各界的广泛关注。据统计，食物过敏影响了全球约2%—10%的人口，且发病率呈逐年上升趋势。我国《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718）明确规定了八大类致敏物质的强制标示要求，但行业内缺乏针对性的食品生产过敏原交叉污染防控专项技术规程，各地食品生产企业在过敏原识别、风险评估、防控措施、清洁验证、标签管理等方面差异较大，过敏原识别不全面、防控措施不系统、清洁验证方法不统一、标签信息不规范等问题较为突出，传统粗放式过敏原管理模式已无法满足日益严格的食品安全监管要求和消费者对过敏原防控的迫切需求。因此，亟需制定本标准，统一过敏原交叉污染防控技术要求，规范过敏原识别与风险评估方法，明确防控措施与清洁验证标准，强化标签管理与人员培训，保障食品生产过敏原交叉污染防控工作规范有序实施。

### 三、起草单位和主要工作成员及其所作工作

1. 起草单位

本文件由中国西部开发促进会提出并归口。  
本文件由江苏省共创质量安全检验有限公司等共同起草。

2. 主要工作成员及其所做工作

本文件主要工作及工作职责见表1。

表1主要起草人及工作职责

| 起草单位             | 工作职责                                                                                   |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 江苏省共创质量安全检验有限公司等 | 项目主编单位主编人员，负责标准制定的统筹规划与安排，标准内容和试验方案编制与确定，标准水平的把握及标准编制运行的组织协调。人员中包括了本项标准行业的专业技术人员、管理人员。 |

四、标准的编制原则

标准编制小组在编制标准过程中，以国家、行业现有的标准为制订基础，结合我国目前的行业现状，按照GB/T1.1—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》的规定及相关要求编制。

五、标准编制过程

5.1 标准调研

2026年7月，系统梳理国内外食品过敏原管理、交叉污染防控、清洁验证、标签管理相关的食品安全国家标准、行业标准及国际标准，深入调研食品生产企业过敏原识别方法（原料分析、供应商调查、配方审查等）、风险评估技术（致敏性强度评估、暴露可能性分析等）、防控措施（物理隔离、生产排程、清洁消毒等）、清洁验证方法（目视检查、化学检测、生物学检测等）及标签管理（八大类致敏物质标示、预防性标示等）应用现状、作业流程与管理情况。通过实地考察典型食品生产企业、开展行业问卷调研、组织专家研讨，重点分析当前过敏原识别不全面、防控措施不系统、清洁验证无统一标准、标签管理不规范等核心问题，明确标准化技术需求，形成详实的调研分析报告，为标准编制奠定坚实基础。

5.2. 标准立项

2026年8月，基于调研结论，明确《食品生产过敏原交叉污染防控管理规范》的编制范围、核心技术内容及预期目标，重点规定基本规定、过敏原识别与风险评估、过敏原防控计划、原料接收与储存管理、生产过程过敏原交叉污染防控、包装与标签管理、人员管理与培训、产品开发与变更管理、记录与追溯及验证与持续改进等内容。据此编制立项申请书及论证材料，提交团体标准管理机构，经审核通过后正式立项。

5.3 形成标准草案

2026年9月底，组建由食品科学、过敏原管理、食品安全、检测技术、质量管理等领域专家构成的标准起草工作组，充分吸收调研成果与企业实践经验，按照GB/T 1.1《标准化工作导则》搭建标准框架，逐章细化技术条款，完成标准草案初稿并组织内部多轮研讨修改完善。

5.4 征求意见阶段

2026年10月，通过行业协会官网、标准化平台及定向发送等方式，向食品生产企业、食品安全监管机构、检测机构、科研院校、消费者组织等广泛征求意见，全面梳理汇总反馈建议，对标准草案进行针对性修改完善，形成送审稿。

5.5 标准送审

2026年11月，将送审稿及编制说明、意见汇总处理表等材料报送团体标准审查委员会，组织专家进行会议审查或函审。根据审查意见进一步修改完善，形成报批稿。

5.6 标准报批

2026年12月，完善报批稿及相关材料，按规定流程报送团体标准管理机构。经审核确认符合发布要求后，办理报批手续，确定标准发布编号、实施日期并正式发布。

## 六、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

### 1. 试验验证分析

本标准所确定的过敏原识别方法、过敏原地图绘制、生产线矩阵图编制、风险评估模型、防控措施（物理隔离、生产排程、清洁消毒等）、清洁验证方法及标签管理要求等技术内容，均结合多个不同类型食品生产企业（涵盖焙烤食品、乳制品、调味品、肉制品、饮料等）的实际生产场景开展实践验证。通过不同过敏原类型、不同生产线配置、不同产品类别的工程应用，验证了标准各项技术要求的合理性、适用性与可操作性，过敏原识别的全面性、防控措施的有效性、清洁验证的可靠性、标签信息的准确性均能满足食品生产企业过敏原交叉污染防控需求，为标准编制提供充分的实践支撑。

### 2. 综述报告

本标准系统整合了国内外食品过敏原管理、交叉污染防控、清洁验证、标签管理、人员培训、产品开发与变更管理、追溯与召回等成熟技术与实践经验，结合我国食品行业过敏原管理现状、食品安全监管政策要求与国际食品法典委员会（CAC）相关指南，构建了完整的“过敏原识别—风险评估—防控计划—过程防控—包装标签—人员培训—变更管理—记录追溯—验证改进”全流程技术体系。标准内容覆盖基本规定、过敏原识别与风险评估（过敏原地图、生产线矩阵图）、过敏原防控计划、原料接收与储存管理、生产过程过敏原交叉污染防控（生产排程、物理隔离、人流物流管控、清洁消毒、返工品管理）、包装与标签管理（八大类强制标示致敏物质清单）、人员管理与培训、产品开发与变更管理、记录与追溯及验证与持续改进等全链条关键环节，明确了各项技术要求与操作规范，解决了当前食品生产企业过敏原交叉污染防控无统一专项规范、识别不全、措施不系统、验证无标准的问题，填补了国内食品生产过敏原交叉污染防控领域的团体标准空白。

### 国内情况说明

### 3. 技术经济论证

本标准构建的技术体系符合食品生产企业过敏原交叉污染防控系统性、预防性、可验证的核心要求，技术内容贴合企业实际，可操作性强。通过规范过敏原识别与风险评估方法，提升过敏原管理的全面性与针对性，避免因识别不全导致的防控盲区；通过绘制过敏原地图和生产线矩阵图，直观呈现过敏原分布与交叉接触路径，便于精准施策；通过统一清洁验证方法，保障防控措施的有效性，降低交叉污染事件发生概率；通过规范标签管理与人员培训，提高合规管理水平，减少因标签错误导致的产品召回与经济损失。标准实施的技术条件与成本投入符合行业整体水平，具备显著技术合理性与经济可行性。

### 4. 预期的经济效益

本标准实施后，可有效提升食品生产企业过敏原交叉污染防控的系统性与有效性，降低因交叉污染导致的产品报废、退货与召回损失；通过规范清洁验证，减少过度清洁带来的资源浪费，优化清洁成本；通过系统的过敏原管理，降低食品安全事件发生概率，减少企业品牌信誉损失与法律赔偿风险；通过规范标签管理，避免因标签违规受到行政处罚，降低合规风险与运营成本；为食品生产企业拓展国际市场提供过敏原管理技术支撑，提升企业竞争力。

### 5. 社会效益和生态效益

社会效益方面，本标准可有效保护过敏消费者的健康安全，降低因非预期摄入过敏原导致的过敏反应发生率；保障消费者的知情权与选择权，使过敏消费者能够通过准确的标签信息做出安全的消费选择；推动食品生产企业落实食品安全主体责任，提升行业整体过敏原管理水平；促进食品行业与国际过敏原管理标准接轨，提升我国食品出口贸易竞争力。生态效益方面，通过减少因过敏原交叉污染导致的产品报废，降低食品浪费与资源消耗；通过规范化清洁验证，减少过度清洁带来的化学品使用与废水排放，降低生产活动对环境的影响。

## 七、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况。

无。

## 八、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因

无。本文件自主制定。

## 九、标准主要内容

范围：明确本标准适用于各类食品生产企业（包括预包装食品生产企业）在生产过程中对过敏原交叉污染的防控管理。

规范性引用文件：列出GB 7718、GB 14881、GB/T 23779等现行食品安全国家标准。

术语和定义：对过敏原、交叉污染、交叉接触、过敏原交叉污染防控、过敏原地图、生产线矩阵图、清洁验证、返工品、共线生产、过敏原风险等级等核心术语作出明确定义。

基本规定：明确一般规定、防控原则（预防为主、全过程控制、风险分级管理、可追溯）及防控目标。

过敏原识别与风险评估：规定过敏原识别（原料、辅料与添加剂、加工助剂、返工品）、过敏原地图绘制、生产线矩阵图编制及风险评估的要求。

过敏原防控计划：规定防控计划制定、防控措施（物理隔离、生产排程、清洁消毒、人员操作规范）及防控计划验证的要求。

原料接收与储存管理：规定原料接收、原料储存及库存管理的要求。

生产过程过敏原交叉污染防控：规定生产排程管理、物理隔离、人流与物流管控、清洁与消毒及返工品管理的要求。

包装与标签管理：规定包装管理、标签管理（含八大类强制标示致敏物质清单）及成品储存与发货的要求。

人员管理与培训：规定人员职责、培训要求及人员卫生与行为规范的要求。

产品开发与变更管理：规定新产品开发、配方变更及工艺变更的过敏原评估要求。

记录与追溯：规定记录管理及追溯管理的要求。

验证与持续改进：规定内部审核、防控效果评价及持续改进的要求。

## 十、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准及相关标准协调配套情况

本文件的制定过程等符合现行法律、法规和强制性国家标准的规定。

## 十一、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

## 十二、标准作为强制性或推荐性标准的建议

建议该标准作为推荐性团体标准。

## 十三、贯彻标准的要求和措施建议，包括（组织措施、技术措施、过渡办法）

由于本文件首次制定，没有特殊要求。

## 十四、废止现有有关标准的建议

无。

团体标准工作组  
2026年9月