

# 三明市地方标准《沙县小吃制作技艺 第1部分：拌面》（征求意见稿）编制说明

## 一、任务来源

本项目列入2022年三明市地方标准制定计划，于2022年9月29日由三明市市场监督管理局（明市监标准〔2022〕199号）文下达。提出及归口单位三明市沙县小吃产业发展领导小组办公室，主要起草单位为一品一码检测（福建）有限公司、沙县小吃同业公会、三明市质量技术监督协会、三明市标准化所及有关餐饮服务单位等。

## 二、目的和意义

沙县小吃历史悠久，源远流长。始于唐宋，兴于明清，盛于当代。唐宋时期，由于北方战乱，大量中原人口迁居于此，中原饮食技法传入闽越地区并相互融合，将游、泡、捶、磨、蕘、揉、晒、包、酿等制作工艺与蒸、煮、烤、煎、烙、炖等烹饪方式相结合，创造了独特的沙县小吃制作技艺，形成了沙县小吃与众不同的品质特色，并通过亲缘和业缘方式加以传承，存续保留至今，成为中华汉族小吃文化的重要分支。

近年来，随着沙县小吃产业化发展，经营业态和产业链发生变化，传统授业方式已不能满足当前生产经营需要。由于烹饪工艺、原辅材料达不到应有的制作技艺要求，导致品质风味参差不齐，甚至出现鱼目混珠、掺杂使假现象，严重影响了沙

县小吃的品质和声誉。

去年6月，沙县小吃制作技艺成功入选第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录，标志着沙县小吃上升为代表国家层面，经济社会价值空前提升。保护和传承其制作技艺无疑成为沙县小吃发展的重中之重。因此，制定沙县小吃制作技艺标准，规范沙县小吃经营刻不容缓。

标准化是技术实施的基础和条件。制定沙县小吃制作技艺标准，对促进沙县小吃“非遗”制作技艺的保护、传承和利用具有重要作用和意义。一是提供保护依据。通过标准化的方法，对其过程和方法进行定量数字化描述，形成固定的数字记录，作为存续保护依据。二是提高推广效率。以标准的形式，明确制作技艺的流程、方法要求，具有可操作性、实用性强，便于学习、掌握和推广。三是助力产业发展。通过制定制作技艺标准，规定食材原料等相关要求，有利于产业链的衔接配套，带动相关产业的发展。

### **三、主要工作过程**

一是成立工作组。任务下达后，于2022年10月由主要起草单位抽调人员组成标准起草工作组，进行任务细化分解，明确资料收集、调研、起草的具体人员分工安排。

二是开展制标调研。在项目预研的基础上，对沙县小吃制作技艺进行实地调研、考察，走访文旅、地方志和小吃制作技艺传承人等单位和个人，收集有关资料，聘请相关专业人员为

标准编制专家顾问，为标准起草奠定基础。

三是起草标准草案。在制标调研工作的基础上，广泛参考并吸收国内先进地区相关标准的精华，根据沙县小吃制作技艺的特点，确定标准的结构和内容，组织起草标准工作组讨论稿，并在征求相关部门专家和技艺传承人意见基础上，对标准进行补充、修改，于2022年11月完成本标准征求意见稿。

#### 四、制定标准的依据与原则

##### （一）主要依据

GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告（2018）12号）

DB35/T 1689-2017 沙县小吃餐饮门店经营规范

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

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

##### （二）基本原则

标准制定过程中坚持科学性、实用性和可操作性的基本原则。一是采用文案调查、专家座谈、现场咨询等多种研究方法收集资料、数据，为标准内容提供科学依据；二是重点实地考察沙县小吃代表性门店，了解历史源流、传承变化以及制作技艺，客观反映沙县小吃制作技艺特征；三是充分考虑保护和传承沙县小吃制作技艺，兼顾小吃门店的现实条件以及标准中所

涉及的原辅料、制作工序要求的可操作性。

## 五、标准主要条文说明

（一）标准条文主要分为：术语与定义、特征、原辅料要求、烹饪器具、预加工、烹调、感官要求、安全卫生要求、食用事项等方面。

（二）引言：对沙县小吃拌面的历史渊源进行介绍，并给出沙县小吃拌面的典型外形示例图。

（三）标准名称：采用二段式的名称表示方法，明确主体元素为沙县小吃制作技艺。

（四）术语和定义：对标准中的拌面、拌料进行定义，明确其性质和特点。

（五）特征：从原辅料、烹饪、风味特色描述沙县小吃拌面与其他同类小吃的不同特征，充分反映沙县小吃拌面制作的技巧性。

（六）原辅料要求：规定沙县小吃拌面制作的原辅材料应符合的标准要求。

（七）烹饪器具：规定沙县小吃拌面灶具、炊具、量具、排烟设施、给排水设施的基本要求。

（八）预加工：描述湿碱面、花生酱、骨头汤的预加工配料比例、工序和工艺等制作技艺。

（九）烹调：描述沙县小吃拌面烹调过程的预处理、烫煮、搅拌等制作技艺。

（十）感官要求：规定沙县小吃拌面装盘、色泽、形态、质地口感、杂质应达到的要求。

（十一）安全卫生要求：规定沙县小吃拌面制作应达到的安全和卫生要求。

（十二）食用事项：提出沙县小吃拌面食用的供餐、饮食偏好、佐料、例汤等事项。

## **六、贯彻标准的措施建议**

一是组织宣贯培训。建议标准发布后，由沙县区标准化行政主管部门或沙县小吃同业公会组织沙县小吃经营者和从业人员进行标准的宣传培训，有效促进标准的贯彻实施。

二是建立实施试点。在标准实施后，有针对性的选择不同类型的门店进行标准实施试点，推进制作技艺标准的贯彻落实，收集相关意见和建议。

三是标准实施评价。积极探索标准实施效果的评价机制，建立评价细则，对标准实施情况进行监督、检查和评价，改进和提高标准的实施效果。