

我省发布米线、卷粉等米粉制品生产许可审查细则 规范生产许可条件 防控食品安全风险

本报讯（记者 朱丹）为推动云南省米粉制品产业高质量发展，云南省市场监督管理局制定并印发《云南省米线、卷粉、饵丝等米粉制品生产许可审查细则》，将于2026年1月20日起实施。

云南省米线、卷粉、饵丝等米粉制品是云南人最喜爱的主食。目前云南米粉制品生产按照“其他粮食加工品（谷物粉类制成品）”申请食品生产许可证，审查依据是实施了近19年的《其他粮食加工品生产许可证审查细则》。2009年以来，食品安全法律、法规、规章以及食品安全国家标准对食品生产许可提出了新的要求。同时，我省米粉制品产业发展速度快，新产品、新工艺、新业态不断涌现，成为食品产业技术创新、产品创新密集的领域，新的食品安全风险问题也不断出现，要求较为笼统粗略的《其他粮食加工品生产许可证审查细则》已不能完全适应我省米粉制品行业发展现状。为贯彻落实法律法规要求，督促企业落实食品安全主体责任，推动云南省米粉制品产业高质量发展，云南省市场监督管理局制定并印发《云南省米线、卷粉、饵丝等米粉制品生产许可审查细则》，指导全省规范米粉制品生产许可审查工作，对生产许可条件进一步规范，有效防控食品安全风险。

《细则》共八个章节52条，对我省米线、卷粉、饵丝等米粉制品的定义、生产场所、设备设施、工艺流程、人员管理、管理制度等作出了明确规定。

云南米线、卷粉、饵丝种类繁多，生产工艺因地因原料各有不同。《细则》明确了典型米粉制品（干米线、干饵丝（块）、半干米线、酸浆米线、干浆米线、水洗米线、卷粉、米干、鲜饵丝（块））的定义，在《市场监管总局关于修订公布食品生产许可分类目录的公告》的基础上对米粉制品进行了归类，根据干、半干、湿法工艺分为三类，将花色米粉制品（调制米粉制品）、产品名称符合本细则中米粉制品典型工艺描述的产品品种明细为“干花色米粉制品（具体品种明细）、半干花色米粉制品（具体品种明细）、湿花色米粉制品（具体品种明细）”。

生产场所是米线、卷粉、饵丝等米粉制品食品安全的重要保障，《细则》对米粉制品生产作业区进行了明确划分，生产车间按照洁净等级划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区，不同作业区之间应分隔划分（人、物分流），相同作业区内可分离划分（人、物可不分流），不同洁净等级的生产作业区应有显著的标识加以区分，对米粉制品车间卫生的特殊要求作了详细规定。

此外，《细则》还对米粉制品的常规生产设备和检验仪器设备作了明确规定；明确了米粉制品生产设备的配备和布局及米粉制品生产工艺流程和关键控制环节。并根据《食品生产许可管理办法》（总局令第97号），明确了企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员（包括技术人员、食品加工人员）的管理要求。

在管理制度方面，《细则》对原辅材料建立并执行采购管理及进货查验记录制度、生产过程控制制度（包括卫生管理要求、清洁消毒要求）、出厂检验记录制度、运输和交付管理制度、食品安全追溯管理制度、食品安全自查制度、不合格品管理及不安全食品召回制度、食品安全事故处置方案、其他制度（包括食品安全防护制度、仓储管理制度、废弃物存放和清除制度、工作服清洗保洁制度、文件管理制度）作了明确规定。



小锅米线
本报记者 朱丹 摄



永仁野森达菌业有限公司研发的多款松露加工产品
新华社记者 熊轩昂 摄

产自云南的松露 缘何成中国新“土特产”

在上海市静安区经营一家西餐厅的孙女士近日通过产地直连下单了一批云南鲜松露，计划用来打造当季限定菜品；广州的消费者陈先生也在最近的电商大促中回购了5罐松露酱，还特意在评价区留言“太美味了！”

这些跨越千里的订单，都从云南省楚雄彝族自治州永仁县发出。从山野到餐桌，产自云南的新鲜松露最快24小时之内就能抵达全国各地，成为消费者追捧的美味。

在市场崭露头角

松露也称块菌，是一种生长于地下的野生食用真菌，因其浓郁而独特的香气跻身世界高端食材，与鹅肝、鱼子酱并称为“西方三大美食”。

从前，松露被贴上“欧洲进口”“天价食材”的标签，是少数人才能享用的美味。如今，产自云南的松露不仅占据国内主流市场，还通过空运出口海外，完成从“外国货”到中国新“土特产”的蜕变。

云南地处低纬度高海拔区域，充足的日照和较高的森林覆盖率使其成为中国松露的核心产区之一，楚雄、怒江、丽江等地均有松露出产。20世纪90年代开始，野生菌采购商陆续发现云南松露香味浓郁、口感醇厚，一场产业发展序幕就此拉开。

永仁县年产松露50吨左右，是云南知名的松露产地。“以前不知道这叫松露，没想到它这么珍贵。”永仁县中和镇中和村村民李永秀说，成熟的松露会散发出香气，吸引各种动物前来拱挖。

为守住特色资源，更好保障松露的品质与产量，当地加强了对松露生长环境的守护，并对松露采挖行为进行科学规范。

永仁县划定了5万余亩野生菌保育促繁基地，根据松露的生物学特性设立禁采期，仅允许11月1日至次年2月28日采挖成熟松露；在主产区乡镇每年开展2次以上培训，手把手教农户如何辨别松露成熟度和合理采挖松露。

“生态环境保护好了，采挖也规范了，每年松露的产量都稳中有升。”永仁县林业和草原局副局长汪剑彪说，通过系统管护，松露品质有了稳定保障，当地出产的精品松露能卖到一公斤850元，“永仁松露”的品牌也在市

场崭露头角。

加快走进国际市场

随着外销渠道打通和知名度不断提升，采挖松露成为当地农户增收的重要途径。“每天镇上都有人收鲜松露，运气好的时候一天能赚好几百元。”靠着采挖松露，李永秀每年采收季都能增收超过4000元，村里的挖松露“能手”能多挣上万元。

近年来，松露酱、松露月饼、松露巧克力等跨界新品打破了高端食材的消费壁垒。

在永仁野森达菌业有限公司的生产车间里，松露被加工为风味香肠、面条等多种食品。野森达技术中心主任雷金雨介绍，公司研发了多款松露加工产品，不仅提升了附加值，还让松露变成了寻常百姓家的美食，2024年公司产值突破4000万元，较从前卖原料时翻了一番。

国内市场不断发展，松露也在加快走进国际市场。“公司在保鲜技术上取得突破，将鲜松露的保质期延长至45天。”雷金雨说，近年来云南松露销售半径不断扩大，目前已出口到法国、德国、阿联酋等国家。

松露产业高质量发展

据统计，2024年我国松露出口约45.4吨，在2023年出口量几乎占全球贸易量三分之一的基础上，进一步增长约40%。

科研力量也在同步跟进，助力松露产业高质量发展。云南省农业科学院食用菌产业技术创新团队在松露菌根苗培育领域攻关多年，耗费近20年时间，解决了松露菌根苗合成及栽培等难题。

“松露是外生菌根菌，必须和云南松、板栗等树种形成共生关系，人工培育难度较大。”创新团队首席专家陈卫民说，团队将鲜松露匀浆制成的菌种和共生宿主苗结合，成功实现了松露与多个树种菌根苗的培育，栽培的菌根苗3到5年即可产出松露。

“云南松露从深山野菌成长为深受国内外消费者喜爱的‘土特产’，其核心是国内消费理念升级与农业科技发展的双重驱动。”云南省农业科学院生物技术与种质资源研究所研究员赵永昌说。

新华社记者 熊轩昂