

四川省（达州市）地方标准
《任市板鸭加工技术规程编制说明》
（征求意见稿）

标准起草工作组

2024年8月

一、任务来源

2023年12月由达州市农业科学研究院向达州市市场监督管理局申请《任市板鸭加工技术规程》地方标准立项，2024年3月达州市市场监督管理局批准立项，批准达州市农业科学研究院承担该项地方标准的起草工作。

二、制定标准的背景和意义

任市板鸭，是四川省达州市开江县特产，制作历史文化悠久，据《开江年鉴》（2006-2007）记载“唐板鸭制作技艺产生并流传于开江县任市镇，已经有100多年的历史”；据《开江县志》记载“1958年开江县东街新建的食品加工厂，主要产品即为板鸭”。2008年9月，开江任市板鸭传统制作技艺被达州市人民政府列为第二批市级非物质文化遗产保护名录。任市板鸭以一年以上的开江麻鸭为原料，经选鸭、宰杀、清理、定型、腌制、清洗、熏蒸、烘烤等特殊传统加工工艺精心制作而成。任市板鸭是开江麻鸭产品链的延伸，是提高开江麻鸭产品附加值的重要途径。营养成分十分丰富，具有低脂肪、低胆固醇、高蛋白、氨基酸种类丰富等优点。成品板鸭外形美观、色泽金黄、皮薄肉嫩、风味独特、香味浓郁，广受消费者的青睐。

任市板鸭传统制作技艺的主要价值在于：工艺独特，制作板鸭的相关器具制作相当精细；制作技艺融入了开江人民的智慧，文化底蕴深厚；独特的制作流程，不添加任何化工原料，保证制品为真正意义上的绿色食品，符合现代人的生活标准。开江境内现有四川鹅全食食品有限责任公司、任市

唐板鸭、李板鸭、杨板鸭等多家板鸭加工企业及小作坊，年加工板鸭可达 50 万只，产值高达 4000 万元，产量高、产值大，但是却没有统一规范的加工技术规程，导致产品的质量参差不齐，因此，为了有效的促进任市板鸭的发展，提高产品的质量，制定统一规范的《任市板鸭加工技术规程》是十分必要的。

三、标准编制原则

标准编制以国家相关的方针政策和法规为依据，使制定的标准符合我市的具体情况，从实际出发，尽量达到技术先进、经济合理、生产可行、便于操作，力求取得经济效益、社会效益和生态环境效益的统一。标准内容的确定，以试验研究为基础，进行广泛调研和科学验证，以充分的科学数据为依据，编制的技术措施严格按照国家相关技术规定。《任市板鸭加工技术规程》的制定，反映了生产实践和科研最新成果的统一。通过制定和实施本标准，旨在规范和引导生产企业的生产行为，助推全市板鸭加工产业持续发展壮大。

四、标准编制内容

为了规程的制定更科学、全面和适用，在本规程的制定过程中，吸收了行业内规模大、技术领先的生产企业参与编制及征求意见。本标准研究了任市板鸭加工过程中涉及的选鸭、宰杀、脱毛、清洗、整形、腌制、排坯、烟熏烘烤等工艺流程，规定了任市板鸭加工的术语和定义、加工场所及环境、加工工艺要求等。

五、标准主要制定依据

（1）相关法律法规

1. 《标准化法》
2. 《四川省标准化监督管理条例》
3. 《四川省地方标准管理办法》

（2）国家行业标准

NB/SH/T 0875 家禽拔毛专用蜡

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

DB 5117/T 91 开江麻鸭 品种

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

六、标准起草过程

（1）前期调研（2024年3月~2024年6月）

在前期调研中，由第一起草单位达州市农业科学研究院牵头，对达州市任市板鸭生产加工的主要企业进行了实地调研，主要了解任市板鸭产业发展现状，收集企业加工工艺流程，考察企业生产环境、产品质量以及销售状况等。

（2）标准起草（2024年7月~2024年9月）

在充分了解任市板鸭产业目前存在的问题，剖析任市板鸭加工主要企业生产状况和技术分歧，查阅了相关书籍、标准等技术资料的基础上，标准编制组前往开江县等任市板鸭加工区域，广泛征求了相关单位和专家的意见和建议，采纳

了部分标准化以及农业相关技术专家学者的合理建议，结合调研情况，标准起草工作组编制了《任市板鸭加工技术规程》标准讨论稿，并将该讨论稿和编制说明发往相关任市板鸭加工企业、相关部门及单位，广泛征求相关各方的意见和建议，结合意见征求反馈情况，标准编制组召开讨论会，对标准草案内容进行修改完善，形成本标准征求意见稿。

(3) 标准公开征求意见及修改

为使该标准更具可操作性、实用性，标准起草工作组将《任市板鸭加工技术规程》（征求意见稿）发向达州市内相关主管单位征求意见，组织相关管理部门、专家、标准化专家等召开标准研讨会。市市场监督管理局在官网上向社会公开征集意见。标准编制小组根据收集的意见与建议，提出修改方案，进一步修改完善标准，形成标准送审稿。

七、采用国际标准和国外先进标准的程度

经查询，目前没有了解到与本标准相关的国际、国外同类标准，因而没有采用国际、国外标准。

八、与有关法律、法规和强制性国家标准、行业标准的关系

本标准与现行相关法律、法规和强制性国家标准无冲突之处。

九、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在制定过程中未出现重大意见分歧。

十、作为强制性国家标准或推荐性标准的建议

根据《中华人民共和国标准化法》第二条规定，地方标准是推荐性标准。

十一、贯彻标准的要求、措施和建议

1.强化宣传，深入推广。标准一经发布，应采用适宜的方式及时向各标准实施主体、标准技术推广人员、标准技术监管人员、企业进行宣传培训，加大《任市板鸭加工技术规程》标准的宣传和培训力度，推广标准的实施。

2.加强领导，保障经费。任市板鸭加工技术规程对于任市板鸭产品的品质提升、品牌保护和标准化提档升级具有重要的作用。各级有关部门要加强部门之间、部门与各镇之间的配合协作，积极主动解决工作中遇到的困难和问题，合力促进工作落实。

3.巩固成果，长效管理。对任市板鸭加工技术规程标准化试点建设及标准实施实行严格的标准化管理并定期公布阶段性成果，总结相应的标准化建设和实施经验，建立长效运行机制。

十二、废止现行有关标准的建议

无。

十三、其他应予以说明的事项

无。