

中国质检工作手册

食品安全监管

国家质量监督检验检疫总局 编



中国质检出版社



中国质检工作手册

食品安全监管

国家质量监督检验检疫总局 编

中国质检出版社

北 京

图书在版编目(CIP)数据

中国质检工作手册. 食品安全监管/国家质量监督检验检疫总局编. —北京: 中国质检出版社, 2012. 12

ISBN 978-7-5026-3698-2

I. ①中… II. ①国… III. ①质量检验—中国—手册②食品安全—安全管理—中国—手册 IV. ①F279.23-62②TS211.6-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 243213 号

中国质检出版社出版发行

北京市朝阳区和平里西街甲 2 号 (100013)

北京市西城区三里河北街 16 号 (100045)

网址: www.spc.net.cn

总编室: (010) 64275323 发行中心: (010) 51780235

读者服务部: (010) 68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 787×1092 1/16 印张 21.25 字数 497 千字

2012 年 12 月第一版 2012 年 12 月第一次印刷

*

定价 74.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 68510107

| 目 | 录 |

基础知识篇

第1章 食品质量安全基础知识	3
1.1 食品的基本概念	3
1.1.1 食品和食品安全的概念	3
1.1.2 其他相关概念	3
1.2 食品的分类	5
1.2.1 相关标准中的食品分类	5
1.2.2 食品生产许可中的分类	6
1.3 行业现状	11
1.3.1 发展特点	11
1.3.2 存在的问题	12
1.3.3 发展趋势	13
参考文献	14
第2章 食品添加剂基础知识	15
2.1 食品添加剂的基本概念	15
2.2 食品添加剂的分类	15
2.2.1 按来源分类	15
2.2.2 按作用和功能分类	15
2.3 行业现状	21
第3章 食品相关产品质量安全基础知识	23
3.1 食品相关产品的基本概念	23
3.2 食品相关产品的分类	23
3.2.1 用于食品的包装材料和容器产品的分类	23
3.2.2 用于食品生产经营的工具、设备分类	24
3.2.3 用于食品的洗涤剂、消毒剂产品分类	25
3.3 行业现状和特点	27
3.3.1 食品用塑料制品的安全隐患及预防措施	27
3.3.2 食品用纸制品的安全隐患及预防措施	28
3.3.3 食品用金属制品的安全隐患及预防措施	28
3.3.4 食品用陶瓷制品的安全隐患及预防措施	29
参考文献	29

第4章 化妆品基础知识	30
4.1 化妆品的概念	30
4.1.1 国外化妆品定义	30
4.1.2 我国化妆品定义	30
4.2 化妆品的分类	31
4.2.1 按产品功能分类	31
4.2.2 按使用部位分类	34
4.2.3 按剂型分类	34
4.3 化妆品行业现状	35

工作实务篇

第5章 食品安全监督管理综述	39
5.1 食品质量安全法律法规概述	39
5.1.1 法律简介	39
5.1.2 行政法规简介	40
5.1.3 部门规章和规范性文件	42
5.1.4 其他相关法律法规及规范性文件	42
5.2 食品监督管理体制概述	43
5.2.1 食品监管协调机构	43
5.2.2 食品监管部门	44
5.2.3 县级以上地方人民政府	45
5.2.4 县级以上卫生行政、农业行政、质量监督、工商行政管理、 食品药品监督管理部门	46
5.3 食品质量安全制度概述	46
5.3.1 生产许可制度	46
5.3.2 监督检查制度	46
5.3.3 风险监测制度	47
5.3.4 监督抽查制度	47
5.3.5 标签监管制度	47
5.3.6 召回监管制度	47
5.3.7 应急管理制度	47
5.3.8 行政处罚制度	48
5.3.9 法律责任制度	48
第6章 生产许可制度	49
6.1 制度概述	49
6.2 生产许可管理的产品范围	49
6.2.1 食品生产许可的产品范围	49
6.2.2 食品添加剂生产许可的产品范围	51

6.2.3	食品相关产品生产许可的产品范围	56
6.2.4	化妆品生产许可的产品范围	59
6.3	生产许可程序	59
6.3.1	申请与受理	60
6.3.2	申请生产许可的条件	60
6.3.3	申请材料内容	60
6.3.4	申请材料填写	62
6.3.5	申请的受理	63
6.3.6	申请材料审查	63
6.3.7	对企业申请的处理	64
6.3.8	现场核查	64
6.3.9	许可决定	64
6.3.10	许可检验	64
6.3.11	审核汇总	64
6.3.12	复核与决定	65
6.3.13	许可时限	65
6.3.14	证书发放	65
6.3.15	生产许可费用	67
6.4	实地核查办法	68
6.4.1	编制核查计划	68
6.4.2	组成审查组	68
6.4.3	现场（实地）核查	68
6.4.4	核查结果报告和通知	70
6.5	产品抽样与检验	70
6.5.1	产品抽样	70
6.5.2	产品检验	70
6.6	生产许可证后监管	70
6.6.1	食品生产企业的年度报告	70
6.6.2	食品添加剂、食品相关产品、化妆品生产企业的年度报告	71
6.7	生产许可的变更、延续和注销	71
6.7.1	行政许可变更	71
6.7.2	生产许可证的延续	72
6.7.3	生产许可证的注销	72
6.8	生产许可工作要求	74
6.8.1	生产许可的原则	74
6.8.2	时间要求	75
6.8.3	人员要求	75
6.8.4	工作要求	75

第7章 监督检查制度	76
7.1 制度概述	76
7.2 监督检查的原则	76
7.3 监督检查的内容	76
7.3.1 企业是否保持了资质的一致性	76
7.3.2 企业是否建立进货查验记录制度	76
7.3.3 企业是否建立生产过程控制制度	76
7.3.4 企业是否建立出厂检验记录制度	77
7.3.5 企业是否建立不合格品管理制度	77
7.3.6 企业生产加工食品的标注是否规范	77
7.3.7 企业是否建立销售台帐	77
7.3.8 企业标准执行是否符合相关法律法规规定	77
7.3.9 企业是否建立不安全食品召回制度	77
7.3.10 企业从业人员健康和培训是否符合相关法律法规规定	78
7.3.11 企业接受委托加工食品是否符合相关法律法规规定	78
7.3.12 企业是否建立消费者投诉受理制度	78
7.3.13 企业是否主动收集风险监测和评估信息	78
7.3.14 企业是否按规定妥善处置食品安全事故	78
7.4 监督检查的适用范围	78
7.4.1 监督检查的种类	78
7.4.2 监督检查的适用范围	78
7.5 监督检查工作程序	78
7.5.1 特别监督检查	78
7.5.2 常规监督检查	78
7.6 检查结果处置	80
7.7 监督检查工作要求	80
附录1 食品生产加工企业落实质量安全主体责任监督检查通知书	81
附录2 食品生产加工企业质量安全主体责任	82
附录3 食品生产加工企业落实质量安全主体责任情况自查表	84
附录4 对食品生产加工企业落实质量安全主体责任情况核查表	89
第8章 风险监测制度	94
8.1 制度概述	94
8.1.1 职能依据	94
8.1.2 法律依据	94
8.1.3 监管需要	94
8.2 风险监测工作原则	94
8.2.1 监测计划制定原则	94
8.2.2 承检机构确定原则	95

8.2.3 监测结果研判和分析原则	95
8.3 风险监测工作内容	95
8.3.1 风险监测计划部署	95
8.3.2 风险监测采样和检验	95
8.3.3 问题样品报告和处置	96
8.3.4 监测结果分析研判	96
8.3.5 监测结果通报	96
8.3.6 工作考核	96
8.4 风险监测工作程序	96
8.4.1 采样	96
8.4.2 检验	97
8.4.3 监测结果报送	97
8.4.4 风险监测结果的处理及报告	97
8.4.5 风险分析研判	98
8.5 风险监测信息管理	98
8.5.1 工作原则	98
8.5.2 工作机构	98
8.5.3 工作制度	99
8.5.4 风险信息研判制度	101
8.5.5 风险信息处置制度	101
8.5.6 风险信息通报和报告制度	101
8.5.7 风险信息公开制度	102
8.5.8 企业报告制度	102
8.5.9 信息举报奖励制度	102
8.6 风险监测工作要求	103
8.6.1 工作纪律	103
8.6.2 其他要求	103
参考文献	103
第9章 监督抽查制度	104
9.1 制度概述	104
9.2 监督抽查的工作程序	104
9.2.1 确定抽查计划	104
9.2.2 制定抽查实施方案	104
9.2.3 实施抽样	105
9.2.4 实施检验	107
9.2.5 异议的处理与汇总	107
9.3 监督抽查结果处理	108
9.4 监督抽查工作要求	109

第 10 章 标签监管制度	110
10.1 标签监管制度概述	110
10.1.1 标签的定义	110
10.1.2 标签在食品中的作用	110
10.1.3 法律对标签的要求	110
10.2 食品标签监管	110
10.2.1 法律法规依据	110
10.2.2 内容要求	110
10.2.3 形式要求	111
10.2.4 禁止性要求	111
10.3 食品添加剂标签监管	111
10.3.1 法律法规依据	111
10.3.2 内容要求	112
10.3.3 形式要求	112
10.3.4 禁止性要求	113
10.4 食品相关产品标签监管	113
10.4.1 法律法规依据	113
10.4.2 内容要求	113
10.4.3 形式要求	120
10.4.4 禁止性要求	120
10.5 化妆品标签监管	122
10.5.1 法律法规依据	122
10.5.2 内容要求	122
10.5.3 形式要求	122
10.5.4 禁止性要求	122
第 11 章 召回监管制度	123
11.1 召回制度概述	123
11.1.1 相关定义	123
11.1.2 依据	123
11.1.3 目的	124
11.2 召回的工作原则	124
11.3 召回适用的范围	124
11.4 食品召回的组织实施	125
11.4.1 召回程序	125
11.4.2 食品生产企业的责任与义务	126
11.4.3 召回程序启动的主体	126
11.4.4 召回程序中的时限要求	126
11.4.5 食品召回计划的书写要求	127

11.4.6	记录保存	127
11.4.7	被召回食品的处理措施	127
11.4.8	召回有效性	127
11.5	召回监管的工作要求	127
11.5.1	加强组织领导	127
11.5.2	强化监督检查	127
11.5.3	依法行政处罚	128
第 12 章	突发食品安全事件应急管理制度	129
12.1	应急管理制度概述	129
12.1.1	突发公共卫生事件与突发食品安全事件	129
12.1.2	突发食品安全事件与突发食品安全事故	129
12.1.3	应急管理制度	129
12.2	突发食品安全事件应急管理的原则	130
12.3	突发食品安全事件的范围	130
12.3.1	突发食品安全事件的特征	130
12.3.2	突发食品安全事件分类	130
12.3.3	食品安全事故的分级	130
12.4	应急管理的组织实施	131
12.4.1	应急组织体系及职责	131
12.4.2	预防与应急准备	131
12.4.3	应急处理	134
12.4.4	后期处置	136
12.5	应急管理的工作要求	136
12.5.1	健全和完善应急管理体系	136
12.5.2	提高应对突发食品安全事件的能力	137
12.5.3	强化突发食品安全事件的防范工作	137
12.5.4	全力做好突发食品安全事件的处置和善后工作	138
第 13 章	行政处罚制度	139
13.1	行政处罚制度概述	139
13.2	行政处罚的种类	140
13.2.1	警告	140
13.2.2	罚款	140
13.2.3	没收违法所得、没收非法财物	140
13.2.4	责令停产停业	141
13.2.5	暂扣或者吊销许可证、暂扣或者吊销执照	141
13.2.6	行政拘留	141
13.2.7	法律、行政法规规定的其他行政处罚	141
13.3	行政处罚的工作原则	141
13.3.1	行政处罚法定原则	141

13.3.2	行政处罚公正公开原则	142
13.3.3	违法行为与处罚相适应原则	142
13.3.4	处罚与教育相结合原则	142
13.3.5	无救济即无处罚原则	142
13.3.6	受处罚不免除民事责任原则	142
13.4	行政处罚的组织实施	142
13.4.1	检查和调查取证	143
13.4.2	作出处理决定	143
13.5	行政处罚的工作要求	144
13.5.1	行政处罚的适用主要规则	144
13.5.2	要重视向公安机关的案件移送工作	144
13.5.3	要充分关注行政相对人的权利保障	145

第 14 章	法律责任制度	146
14.1	法律责任制度概述	146
14.1.1	行政责任	146
14.1.2	刑事责任	147
14.1.3	民事责任	147
14.2	法律责任种类	147
14.2.1	行政部门责任	147
14.2.2	企业责任	154
14.3	法律责任归责原则	160

标准与规范篇

第 15 章	食品安全标准体系	165
15.1	食品安全标准概述	165
15.2	食品安全标准体系	166
15.3	食品安全标准的制定	168
15.3.1	制定食品安全国家标准规划及其实施计划	168
15.3.2	起草食品安全国家标准	168
15.3.3	食品安全国家标准草案的审查	168
15.3.4	食品安全国家标准的批准和发布	168
15.3.5	食品安全国家标准的修改、复审和跟踪评价	169
15.4	食品安全标准的执行	169
15.4.1	食品、食品添加剂和食品相关产品生产经营企业执行 食品安全标准的活动	169
15.4.2	质量技术监督部门执行食品安全标准的活动	169
第 16 章	食品安全标准	171
16.1	标准概述	171

16. 1. 1	基础标准	171
16. 1. 2	产品标准	171
16. 1. 3	方法标准	171
16. 1. 4	安全、卫生与环境保护标准	171
16. 2	标准体系	171
16. 2. 1	重要的食品通用标准	171
16. 2. 2	各类食品涉及主要原辅材料质量标准	174
16. 2. 3	各类食品产品质量标准	179
16. 2. 4	食品卫生规范及相关管理控制标准	203
16. 2. 5	食品检验标准	205
	参考文献	231
第 17 章	食品添加剂标准	233
17. 1	标准概述	233
17. 2	标准体系	233
17. 2. 1	食品添加剂通用标准	233
17. 2. 2	产品质量标准	235
17. 2. 3	生产规范（管理与控制）	237
17. 2. 4	检验标准	242
第 18 章	食品相关产品标准	244
18. 1	标准概述	244
18. 2	标准体系	244
18. 2. 1	原辅材料质量标准	244
18. 2. 2	产品质量标准	245
18. 2. 3	生产规范（管理与控制）	260
18. 2. 4	检验标准	262
第 19 章	化妆品标准	276
19. 1	标准概述	276
19. 2	标准体系	276
19. 2. 1	原辅材料质量标准	276
19. 2. 2	产品质量标准	277
19. 2. 3	生产规范（管理与控制）	285
19. 2. 4	检验标准	294
 职业素养和人员管理篇 		
第 20 章	食品生产监管工作人员职业素养和人员管理概述	303
20. 1	食品生产监管工作人员职业素养和人员管理的重要性	303
20. 2	食品生产监管工作人员职业素养基本要求	303

20.2.1	思想政治素养	303
20.2.2	职业道德素养	303
20.2.3	职业技能素养	304
20.3	食品生产监管工作人员管理基本要求	304
20.3.1	岗位资质	304
20.3.2	职业培训	304
20.3.3	日常管理	304
第21章	食品生产许可证审查员职业素养和人员管理	305
21.1	食品生产许可证审查员职业素养和人员管理的重要性	305
21.2	食品生产许可证审查员职业素养要求	305
21.2.1	职业能力	305
21.2.2	职业道德	306
21.3	食品生产许可证审查员管理	306
21.3.1	职业资质	306
21.3.2	职业培训	307
21.3.3	日常管理	308
第22章	食品检验人职业素养和人员管理	309
22.1	食品检验人职业素养和人员管理的重要性	309
22.2	食品检验人职业素养要求	309
22.2.1	职业能力	309
22.2.2	职业道德	310
22.3	食品检验人管理	310
22.3.1	职业资格	310
22.3.2	职业培训	313
22.3.3	日常管理	313
第23章	食品生产监管员职业素养和人员管理	315
23.1	食品生产监管员职业素养和人员管理的重要性	315
23.2	食品生产监管员职业素养要求	315
23.2.1	职业能力	315
23.2.2	职业道德	317
23.3	食品生产监管员管理	317
23.3.1	职业资格	317
23.3.2	职业培训	317
23.3.3	日常管理	318

| 基 | 础 | 知 | 识 | 篇 |



第 1 章 食品安全基础知识

国以民为本，民以食为天，食以安为先。食物是人类赖以生存和发展的基本物质条件，也是国家安定、社会发展的根本要素。随着我国经济的持续高速发展，在基本解决食品“量”的同时，对食品“质”的要求也越来越引起全社会的关注。

1.1 食品的基本概念

1.1.1 食品和食品安全的概念

1.1.1.1 食品

根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）第九十九条：食品，指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。这沿用了《中华人民共和国食品卫生法》中关于“食品”的定义。

食品的概念随着社会和经济的发展也在不断变化。古人曰：“食，命也。”意思是说，凡是能够延续人体生命的物质，都称为食品。在《现代汉语词典》里，食品是“商店出售的经一定加工制作的食物”。国际食品法典委员会（CAC）的定义为：“食品（food），指用于人食用或者饮用的经加工、半加工或者未加工的物质，并包括饮料、口香糖和已经用于制造、制备或处理食品的物质，但不包括化妆品、烟草或者只作为药品使用的物质。”与上述食品定义相比，在《食品安全法》中，食品的外延进一步扩大，不仅包括经过加工制作的能够直接食用的各种食物，还包括了未经加工制作的原料，囊括了从农田到餐桌的整个食物链中的食物。另外，还包括“按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品”，这样就将“食品”与“药品”进行了区分。

1.1.1.2 食品安全

根据《食品安全法》第九十九条：食品安全，指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

“食品安全”一词最早在 1974 年由联合国粮农组织提出，其中主要内容包括三个方面。第一，从食品安全性角度看，要求食品应当“无毒、无害”。即指正常人在正常食用情况下摄入可食状态的食品，不会造成对人体的危害。同时“无毒、无害”也不是绝对的，允许少量含有，但不得超过国家规定的限量标准。第二，符合应当有的营养要求。不但应包括人体代谢所需要的蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质等营养素的含量，还应包括该食品的消化吸收率和对人体维持正常的生理功能应发挥的作用。第三，对人体的健康不造成任何危害，包括急性、亚急性或者慢性危害。

1.1.2 其他相关概念

1.1.2.1 食品安全与食品质量的区别

食品安全与食品质量，两者既有联系又有区别。食品安全强调食品的无毒、无害，以及食品的营养要求，与生存权紧密相连。食品质量，根据《中华人民共和国产品质量法》（以下简称《产品质量法》）的规定，必须符合保障人体健康和人身、财产安全的国家标

准、行业标准；未制定国家标准、行业标准的，必须符合保障人体健康和人身、财产安全的要求。在这一点上，两者都强调对人的生存权、健康权的保障。另外，食品质量还与发展权有关，强调的是满足消费者明确的或者隐含的需要以及社会需要。例如，产品在保证安全的前提下，还需要具有更好的色、香、味和外观形状，在包装上要顺应便捷和环保的要求。

1.1.2.2 新资源食品和转基因食品

新资源食品，根据《新资源食品管理办法》规定，包括：

- (1) 在我国无食用习惯的动物、植物和微生物；
- (2) 从动物、植物、微生物中分离的在我国无食用习惯的食品原料；
- (3) 在食品加工过程中使用的微生物新品种；
- (4) 因采用新工艺生产导致原有成分或者结构发生改变的食品原料。

转基因食品，指利用基因工程技术改变基因组构成的动物、植物和微生物生产的食品 and 食品添加剂，包括：

- (1) 转基因动植物、微生物产品；
- (2) 转基因动植物、微生物直接加工品；
- (3) 以转基因动植物、微生物或者其直接加工品为原料生产的食品和食品添加剂。

1.1.2.3 污染物和食品污染

污染物，指食品在生产（包括农作物种植、动物饲养和兽医用药）、加工、包装、贮存、运输、销售、直至食用过程或环境污染所导致产生的任何物质，这些非有意添加入食品中的物质为污染物。

食品污染是在食品生产或食品生产环境内，微生物、化学、物理等各类污染物传入或发生的过程。食品污染大致可分为致病微生物、寄生虫等引起的生物性污染，金属污染物、农药残留、兽药残留、食品添加剂等引起的化学性污染，以及金属碎屑、玻璃碎片等引起的物理性污染（包括放射性污染）三大类。

1.1.2.4 食源性疾病和食物中毒

食源性疾病，指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病。食源性疾病具有三个基本要素，即食物是传播疾病的媒介，引起食源性疾病的病原体是食物中的致病因子，临床症状为中毒性或感染性表现。食源性疾病包括常见的食物中毒、食源性肠道传染病、人畜共患传染病及食物过敏、食源性寄生虫病以及食物营养不平衡所造成的某些慢性非传染性疾病（心脑血管疾病、肿瘤、糖尿病等）、食物中某些有毒有害物质引起的以慢性损害为主的疾病、暴饮暴食引起的急性胃肠炎以及酒精中毒等。

食物中毒，指食用了被有毒有害物质污染的食品或者食用了含有毒有害物质的食品后，出现的急性、亚急性疾病。按病原物质分类，可分为细菌性食物中毒、真菌毒素中毒、动物性食物中毒、植物性食物中毒、化学性食物中毒。

1.1.2.5 食品安全事故

食品安全事故，指食物中毒、食源性疾病、食品污染等源于食品、对人体健康有危害或者可能有危害的事故。

1.1.2.6 食品安全危害和食品安全风险

食品安全危害，指食品中所含有的对健康有潜在不良影响的生物、化学或物理的因素