



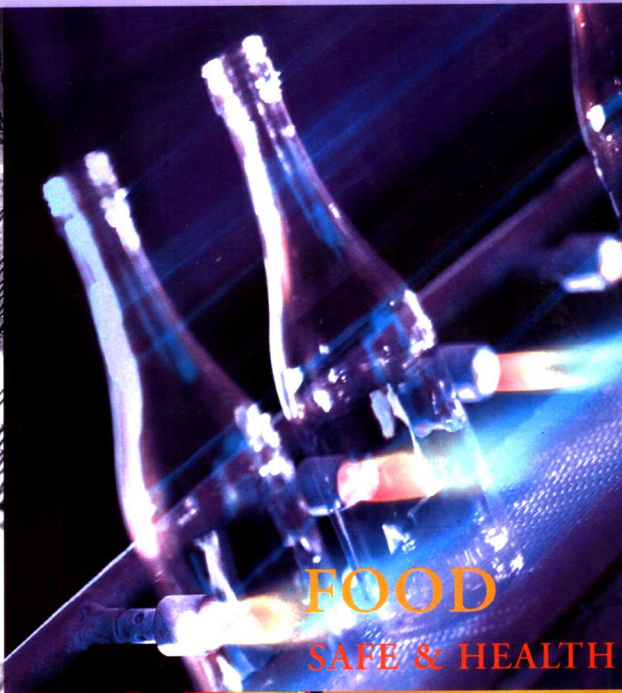
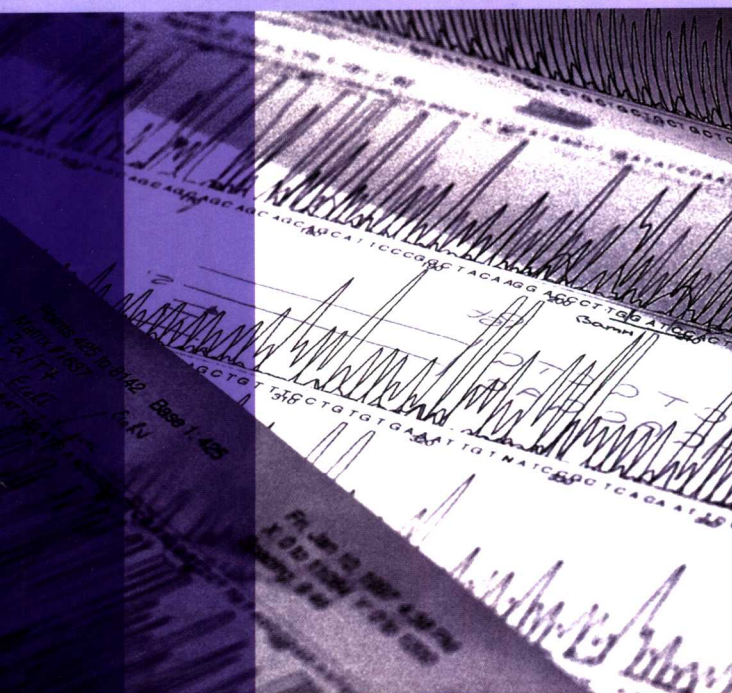
食品安全与健康系列

SHIPIN ANQUAN YU JIANKANG XILIE

食品质量安全市场准入指南

Guideline for Entry to the Market of Foods
in Quality Safety

黄毅 编著



FOOD
SAFE & HEALTH



中国轻工业出版社



食品安全与健康系列

SHIPIN ANQUAN YU JIANKANG XILIE

食品质量安全市场准入指南

黄 毅 编著



中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品质量安全市场准入指南/黄毅编著. —北京:中国轻工业出版社, 2005. 9

(食品安全与健康系列)

ISBN 7-5019-4995-6

I. 食... II. 黄... III. 食品工业-质量控制-中国-指南
IV. TS207.7-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 076048 号

责任编辑: 李亦兵 伊双双 责任终审: 劳国强 封面设计: 王佳芃
版式设计: 马金路 责任校对: 郎静瀛 责任监印: 胡 兵

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京工大印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 2005 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 11.75

字 数: 265 千字

书 号: ISBN 7-5019-4995-6 / TS·2886 定价: 23.00 元

读者服务部邮购热线电话: 010—65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010—85119817 65128898 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

50040K1X101ZBW

前 言

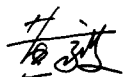
食品质量关系到每一位消费者的身体健康和生命安全。近年来,因食品质量问题所造成的中毒及伤亡事故时有发生,国家有关部门对此高度重视,国家质量监督检验检疫总局为此出台了《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》。此办法实际上是建立了食品质量安全的市场准入制度,是工业产品许可证制度的一个组成部分。此办法的实施必将规范食品生产加工企业的内部运作,对食品的质量安全起到保障作用。按照此办法,企业在生产加工食品前必须取得“食品生产许可证”。

本书是从食品生产加工企业的角度,详细介绍了办理“食品生产许可证”的各环节应做的工作,特别介绍了食品生产加工企业应如何对照《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》进行十项必备条件的实施、整改,并且有实际的案例样本作参考,是简单易懂、具有实际操作性的一本书。

同时本书收录了与食品质量安全(QS)有关的法律法规和国家标准,以及适合食品企业使用的管理制度和应用表格,适合于全国所有的食品生产加工企业和从事食品行业的技术人员阅读。

本书中有关食品生产加工企业硬件方面的要求,也可作为企业进行 HACCP 认证和食品良好操作规范(GMP)认证中的硬件要求。

读者如认为本书有需要改正之处,或需要本书中第三部分的电子表格和电子文件,请与作者联系:E-mail: abacus 1999 @ sina. com, 电话:13066260781。



目 录

第一章 申办食品生产许可证	1
第一节 基本知识	1
一、食品污染	1
二、产品种类和申证单元	1
第二节 食品 QS 申证流程及办理时间	3
第三节 食品生产加工企业的内部整改	4
一、建立领导小组	4
二、培训、学习	4
三、逐项整改	4
四、自我检查	15
第四节 食品生产许可证的办理	15
一、认证申请	15
二、材料审查	16
三、现场审查	16
四、样品检验	17
五、公告、发证	17
六、申办费用	18
第二章 取得食品生产许可证后的工作	19
第一节 基本知识	19
一、培训学习	19
二、QS 标志	19
第二节 取得食品生产许可证后的工作	21
一、食品生产许可证的年审	21
二、产品检验	22
三、企业变更	23
四、食品生产许可证的补领	24
五、食品生产许可证的换证	24
第三章 企业申办食品 QS 认证的实际案例	25
第一节 食品 QS 手册范例	25
一、食品 QS 手册(范本)	25
二、食品生产加工企业必备条件自我检查表(范本)	68
第二节 卫生管理范例	75
一、卫生管理制度(范本)	75
二、厂区环境检查记录(范本)	77

三、个人卫生检查记录(范本)	78
第三节 设备管理范例	79
一、设备管理制度(范本)	79
二、设备一览表(范本)	80
三、设备履历表(范本)	81
四、设备点检保养记录(范本)	82
第四节 生产管理范例	83
一、生产过程管理制度(样件,仅供参考)	83
二、生产工艺说明(样件,仅供参考)	84
第五节 采购管理范例	85
一、采购管理制度(范本)	85
二、供应商资格认可表(范本)	86
三、供应商一览表(范本)	87
四、采购计划(范本)	88
五、订购单(范本)	88
第六节 人员培训管理范例	89
一、人员培训管理制度(范本)	89
二、岗位人员名册(范本)	90
三、员工能力一览表(范本)	91
四、年度培训计划(范本)	92
五、培训记录(范本)	93
第七节 检验管理范例	94
一、检验管理制度(样件,仅供参考)	94
二、原辅材料检验作业指导书(范本)	95
三、过程检验作业指导书(样件,仅供参考)	100
四、成品检验作业指导书(样件,仅供参考)	102
五、进料检验报告(范本)	104
六、产品检验报告(范本)	105
第八节 不合格品管理范例	106
一、不合格品管理制度(范本)	106
二、品质异常处理单(范本)	107
第九节 仓库管理范例	107
一、有毒、有害化学物品一览表(范本)	107
二、领用物料单(范本)	108
三、有毒、有害化学物品领用登记表(范本)	109
第十节 文件管理范例	109
一、文件管理制度(范本)	110
二、质量文件一览表(范本)	111
三、文件分发/回收记录(范本)	112

第十一节 其它管理范例	113
一、厂区平面布置图(样图)	113
二、质量目标统计报告(范本)	114
三、检验设备和计量器具一览表(范本)	115
附录	116
附录一 食品生产加工企业质量安全监督管理办法	116
附录二 食品质量安全市场准入审查通则(2004 版)	122
附录三 食品生产加工企业必备条件现场核查表	126
附录四 食品质量安全检验协议(范本)	136
附录五 食品生产许可证申请书	138
附录六 食品产品生产许可证年度监督审查企业自查申报表	146
附录七 中华人民共和国产品质量法	153
附录八 中华人民共和国食品卫生法	160
附录九 定量包装商品计量监督规定	166
附录十 食品添加剂卫生管理办法	168
附录十一 食品标签通用标准	172
附录十二 生活饮用水卫生标准	175

第一章 申办食品生产许可证

第一节 基本知识

食品质量安全市场准入制度是一种政府行为,是为保证食品的质量安全,允许具备规定条件的生产者进行生产经营活动、允许具备规定条件的食品进行生产销售的监管制度。具体包括以下三项制度:

(1) 食品生产许可证制度 食品生产许可证制度是工业产品许可证制度的一个组成部分,旨在控制食品生产加工企业的生产条件,防止因食品原料、包装问题或生产加工、运输、储存过程中带来的污染对人体健康造成任何不利的影响。

(2) 强制检验制度 要求企业必须检验其生产的食品,否则不准出厂销售。

(3) 市场准入标志(即 QS 标志)制度 “QS”是英文 Quality Safety 的缩写,表示“质量安全”。要求企业在取得“食品生产许可证”后,直接将 QS 标志印刷在食品最小销售单元的包装和外包装上,以便于消费者识别。

食品质量安全市场准入制度着重于保证食品食用的安全,保障人们食用食品后,不会发生危害身体健康的疾病。

一、食品污染

实行食品生产许可证制度的目的是防止食品污染。根据污染物的性质,食品污染分为生物性污染、化学性污染、物理性污染。

食品的生物性污染是因微生物及其毒素、病毒、寄生虫及其虫卵等对食品的污染造成的食品质量安全问题。

食品的化学性污染是因化学物质(如农药、食品添加剂等)对食品的污染造成的食品质量安全问题。

食品的物理性污染是在食品生产加工过程中混入食品中杂质(如金属碎片、玻璃碎屑、泥沙、竹木片、塑料等)超过规定的含量,或食品吸附、吸收外来的放射线元素所引起的食品质量安全问题。

食品生产加工企业要取得“食品生产许可证”,基本上是围绕着防止食品这三种污染进行整改的。

二、产品种类和申证单元

产品种类是指实施食品生产许可证管理的产品种类,如大米、肉制品和饮料等。

申证单元(即申请认证的单元)是指在产品种类内,生产工艺、生产设备、检验手段等生产条件相近的产品组。

现阶段需要取得食品生产许可证的产品种类和认证单元如表 1-1 所示。

表 1-1

取得“食品生产许可证”的产品种类和认证单元

序号	产品种类	认证单元	举 例 说 明
1	小麦粉	小麦粉	专用小麦粉、通用小麦粉(标准粉、普通粉等)
2	大米	大米	以稻谷为原料加工制作的大米
3	食用植物油	食用植物油	以菜籽、大豆、花生、葵花子等为原料制作的植物油
4	酱油	酱油	酿造酱油、配制酱油
5	食醋	食醋	酿造食醋、配制食醋
6	肉制品	腌腊肉制品	咸肉类、腊肉类、中国腊肠类和中国火腿类等
		酱卤肉制品	白煮肉类、酱卤肉类、肉松类和肉干类等
		熏烧烤肉制品	熏烤肉类、烧烤肉类和肉脯类等
		熏煮香肠、火腿制品	熏煮肠类、熏煮火腿类等
7	乳制品	液体乳	巴氏杀菌乳、灭菌乳、酸牛乳
		乳粉	全脂乳粉、脱脂乳粉、全脂加糖乳粉、调味乳粉
		其它乳制品	炼乳、奶油、硬质干酪
8	饮料	瓶装饮用水	饮用天然矿泉水、饮用纯净水、瓶装饮用天然(泉)水
		碳酸饮料	碳酸饮料、充气运动饮料
		茶饮料	以茶叶的水提取液为原料制成的饮料
		果(蔬)汁及其饮料	以各种果(蔬)为原料制成的果(蔬)汁和果(蔬)汁饮料
		含乳饮料和植物蛋白饮料	以鲜乳或以植物果实、果仁为主要原料制成的饮料
		固体饮料	以乳、蛋、果汁和植物提取物为主要原料制成的固体饮料
9	罐头食品	畜禽水产罐头	肉类罐头、禽类罐头、水产罐头
		果蔬罐头	水果类罐头、蔬菜类罐头
		其它罐头	坚果类罐头、汤类罐头、混合类罐头、调味料类罐头
10	糖	糖	白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖等
11	味精	味精	谷氨酸钠(99%味精)、味精(强力味精和特鲜味精)
12	方便面	方便面	油炸方便面、热风干燥方便面
13	饼干	饼干	酥性饼干、韧性饼干、发酵饼干、曲奇饼干、蛋卷等
14	冷冻饮品	冷冻饮品	冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰等
15	速冻面米食品	速冻面米食品	速冻水饺、包子、馒头、汤圆、八宝饭、粽子等
16	膨化食品	膨化食品	有焙烤型、油炸型、直接挤压型、花色型 4 类
17	糖果制品	糖果	硬糖、乳脂糖果、凝胶糖果、胶基糖果、压片糖果
		巧克力及其制品	各式巧克力及巧克力制品
18	茶叶	茶叶	绿茶、红茶、乌龙茶、袋泡茶、紧压茶等
19	葡萄酒、果酒	葡萄酒、果酒	葡萄酒、山葡萄酒、苹果酒、山楂酒
20	啤酒	啤酒	熟啤酒、生啤酒、鲜啤酒、特种啤酒
21	黄酒	黄酒	8%(体积分数)≤酒精含量≤24%(体积分数)的酿造酒
22	酱腌菜	酱腌菜	酸菜、榨菜、酱渍菜、盐渍菜等
23	蜜饯	蜜饯	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果丹类和果糕类
24	炒货食品	炒货食品	烘烤类和油炸类,如咸干花生、油炸花生仁等
25	蛋制品	再制蛋类	皮蛋、咸蛋、糟蛋
		干蛋类	全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉
		冰蛋类	冻全蛋、冻蛋黄、冻蛋白

续表

序号	产品种类	认证单元	举 例 说 明
26	可可制品	可可制品	可可液块、可可粉、可可脂
27	焙炒咖啡	焙炒咖啡	焙炒咖啡豆、咖啡粉
28	水产加工品	干制水产品	干海参、调味鱼干、虾米、干贝、鱿鱼丝、干海带
		盐渍水产品	盐渍海带、盐渍裙带菜、盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
		鱼糜制品	熟制鱼糜灌肠和冻鱼糜制品
29	淀粉及淀粉制品	淀粉	食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉
		淀粉制品	粉丝、粉条、粉皮

第二节 食品 QS 申证流程及办理时间

食品 QS 申证流程如图 1-1 所示。

质量技术监督部门

流程

企业

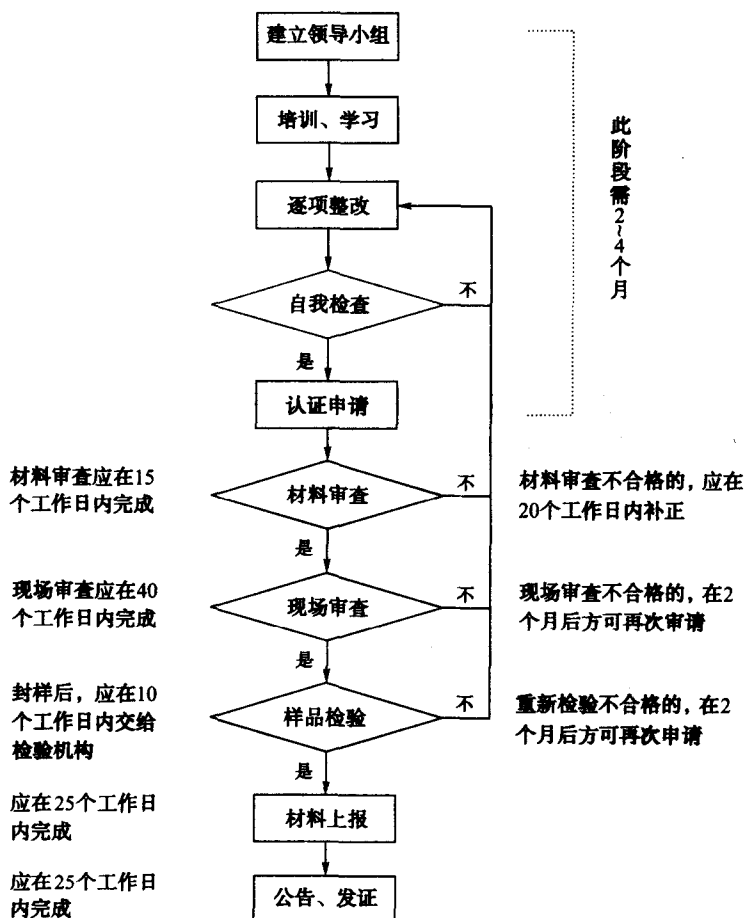


图 1-1 食品 QS 申证流程图

在第三、四节中,将对每一个环节逐项讲解。

第三节 食品生产加工企业的内部整改

一、建立领导小组

俗话说:火车跑得快,全靠车头带。食品生产加工企业的内部整改需要建立一个兼职的领导小组,这个领导小组组长应由企业最高管理层中负责质量或生产的主管担任,成员应当包括:品质主管、技术主管、生产主管、采购主管、仓库主管。

因为在进行逐项整改时,这些部门的工作量都比较大,所以是需要重点关注的部门。

二、培训、学习

《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》内容包括:

第一章 总要求

第二章 食品生产加工企业必备条件

第三章 食品生产许可

第四章 食品质量安全检验

第五章 食品质量安全标志

第六章 食品质量安全监督

第七章 审查人员和样品检验人员

第八章 罚则

第九章 附则

全文涉及到的单位有:企业、质量技术监督部门、样品检验机构。

从全文来看,更多的是规定质量技术监督部门、样品检验机构的工作流程,规定审查人员和样品检验人员的管理。对企业来说,并不需要学习掌握所有内容,重点要掌握的应是与企业有关的条款。并且,企业在取得食品生产许可证前与取得食品生产许可证后的学习内容是不同的。

企业在取得食品生产许可证前,由领导小组组织企业班组长以上人员一起学习《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》,重点学习的内容包括:

第一章 总则

第二章 食品生产加工企业必备条件

第三章 食品生产许可(第十九条)

第四章 食品质量安全检验(第三十四条、第三十五条、第三十七条)

三、逐 项 整 改

学习了相关内容后,接下来最重要的工作就是对照《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》开展企业内部硬件和软件的整改,根据《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》第二章“食品生产加工企业必备条件”中的十一项进行检查、整改。

综合这十一项必备条件,实际上就是要求企业从各个方面防止对食品造成污染,保证食

品安全卫生,符合质量标准。以下是具体整改的要求。

第一项 食品生产加工企业设立的基本条件

《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》中第七条规定:食品生产加工企业应当符合法律、行政法规及国家有关政策规定的企业设立条件。

(一) 理解要点

食品生产加工企业的设立应当符合国家法律、法规要求。

(二) 需要准备的资料

- ① 当年有效的《食品卫生许可证》(到当地卫生行政管理部门办理);
- ② 当年有效的《营业执照》(到当地的工商行政部门办理);
- ③ 当年的废水、废气排放达标的检验报告(到当地的环境保护部门办理)。

第二项 食品生产加工企业的环境卫生要求

《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》中第八条规定:食品生产加工企业必须具备保证产品质量安全的环境条件。

(一) 理解要点

这里所说的“环境条件”包括企业周围环境、厂区环境、附属设施环境、车间环境、仓库环境、生产设备卫生等的要求。

1. 对企业周围环境的具体要求

① 厂区要远离有害场所,周围没有大型的垃圾场、排污沟、公共坑厕等污染源,若有,至少要相隔 25~50m 以上;

② 周围不得有粉尘、烟尘、灰尘、有害气体、放射性物质和其它扩散性污染源。

2. 对厂区环境的具体要求

① 厂区的道路应以混凝土、柏油等修建,以防尘土、污物被带入车间;

② 厂区内路面应平坦、无积水,以防孳生蚊蝇等昆虫;

③ 厂区环境应当卫生、清洁,物品堆放整齐;

④ 厂区不要有暴露的泥地,要进行绿化或铺设水泥。

3. 对附属设施环境的具体要求

① 厕所、垃圾池应设置在车间外侧,远离生产地;

② 污染物(加工后的废弃物)存放应远离车间;

③ 原材料、燃料、废弃物隔离放置;

④ 废水排放管路畅通,尽量做到无明渠、无积水;

⑤ 运送食品和原材料的路线与上厕所和倒垃圾的路线尽量不交叉。

4. 对车间环境和仓库环境的具体要求

① 车间、仓库内场地应坚硬、平坦,排水、通风设施良好;

② 车间、仓库内应保持清洁。

5. 对生产设施卫生的具体要求

① 生产设备应当保持清洁、干净,无食品残留,无霉变;

② 与食品接触的设备表面保持洁净,无油污。

(二) 需要准备的资料

① 各类食品厂的卫生规范,不同的厂要执行不同的卫生规范,如罐头厂要执行 GB 8950—1988《罐头厂卫生规范》(书店购买、中国标准出版社订购或到当地的质量技术监督部门查找);

② 《厂区平面布置图》、《车间平面布置图》(企业自己绘制);

③ 《卫生管理制度》;

④ 《厂区环境检查记录》。

第三项 食品生产加工企业的生产设备及厂房设施要求

《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》中第九条规定:食品生产加工企业必须具备保证产品质量安全的生产设备、工艺装备和相关辅助设备,具有与保证产品质量相适应的原料处理、加工、贮存等厂房或者场所。以辐射加工技术等特殊工艺设备生产食品的,还应当符合计量等有关法规、规章规定的条件。

(一) 理解要点

① 除《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》外,各类食品都有相应的《食品生产许可证审查细则》;

② 在《食品生产许可证审查细则》中具体规定了该类食品的必备生产设备,食品生产加工企业必须具备所列出的每一件设备;

③ 必备的生产设备应当是能正常使用的;

④ 车间、仓库内除放置必备设备外,还应有充足的空间和相应贮存条件。如贮存冷冻饮品的仓库应有制冷装置,俗称“冷库”。

生产设备具备保证产品质量安全的具体要求,以及厂房、生产场所具备保证产品质量安全的具体要求应体现在防止生物性污染、防止化学性污染、防止物理性污染上。

1. 防止在生产过程中发生生物性污染的具体硬件措施

防止在生产过程中发生生物性污染的硬件措施分为两大部分:车间和仓库环境卫生,生产操作人员卫生。

(1) 保护车间和仓库环境卫生的硬件措施

① 车间至少设两个出入口,做到人货分流;

② 车间内至少安装一盏灭蝇灯;

③ 成品装入容器的车间至少安装一盏紫外灯;

④ 原材料仓库和成品仓库应分离;

⑤ 门安装要严密,门周围缝隙不大于 6mm,门下边加 60cm 高挡鼠板;

⑥ 窗口应有纱网等防蝇虫设施;

⑦ 墙上所有的孔(包括窗、排气扇、管道口等)要安装 20 目的纱网,再加较粗的纱网固定则更好;

⑧ 缝隙要用水泥、泡沫塑料、橡胶等填充;

⑨ 下水道要畅通,不能用明渠,要用暗渠;

⑩ 车间、仓库内的下水道的所有出入口都要加栅栏,间隙为 1cm;

⑪ 包装车间房顶应油漆或安装天花板,防止顶部灰尘坠落;

⑫ 包装车间墙壁距地面 1.5~1.8m 高处应铺设白瓷砖或进行油漆,以便于清洁;

⑬ 包装车间地面应油漆或铺设不易产生灰尘的地板砖。

(2) 防止生产操作人员带入细菌、病毒等微生物的硬件措施(此措施适用于车间)

设立一个员工进入车间的预进间,预进间分为两部分:更衣室和清洗室。

更衣室的硬件措施:

① 根据上班员工数量设置相应数量的衣帽柜;

② 至少安装一盏灭蝇灯。

清洗室的硬件措施:

① 放置一瓶用于消毒的洗手液;

② 至少安装一个非手动开关的水龙头;

③ 安装一个干手器;

④ 进入车间前放置一个洒有消毒水的地毯。

2. 防止在生产过程中发生化学性污染的具体硬件措施

① 保证直接接触食品及原料的设备和容器的材质无毒、无害、无异味;

② 当机油装置在食品经过路线的上面时,要安装托盘。

3. 防止在生产过程中发生物理性污染的具体硬件措施

① 保证直接接触食品及原料的设备和容器的结构设计合理,不易积垢,便于清理、消毒;

② 配料、包装间内不得使用竹木器具和棉麻制品;

③ 在食品加工现场的灯具应安有防爆装置。

注意:设备和容器的结构设计合理是指设备和容器的边角圆滑、无死角、不漏隙,便于拆卸。

另外,对企业使用的必备设备也要实施管理,具体如下:

① 编制全公司的《设备一览表》,并建立每台主要设备的《设备履历表》;

② 设备分为四类:甲类为需定期检修和日常保养的设备,乙类为只需日常保养的设备,丙类为随坏随修的设备,丁类为压力容器、起重机等特种设备;

③ 每年编制甲类设备的设备定期检修计划,记录在《设备一览表》;

④ 将定期检修和维修的结果记录于《设备履历表》,将日常保养的结果记录于《设备点检保养记录》;

⑤ 特种设备按其《特种设备安全监察条例》进行检修、保养。

(二) 需要准备的资料

① 《食品生产许可证审查细则》(书店购买、中国标准出版社定购或到当地的质量技术监督部门查找);

② 备齐《食品生产许可证审查细则》中要求的所有设备;

③ 硬件按上述各项要求整改;

④ 《设备管理制度》;

⑤ 《设备一览表》;

⑥ 《设备履历表》;

⑦ 《设备点检保养记录》;

⑧ 《特种设备安全监察条例》(有特种设备时需要);

⑨《辐射加工计量许可证》(有辐射加工时,到当地省级人民政府计量行政主管部门申请办理)。

第四项 食品生产加工企业的生产工艺管理要求

《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》中第十条规定:食品加工工艺流程应当科学、合理,生产加工过程应当严格、规范,防止生物性、化学性、物理性污染以及防止生食品与熟食品,原料与半成品、成品,陈旧食品与新鲜食品等的交叉污染。

(一) 理解要点

① 按照从生到熟,从原料到成品的顺序将各工序划分开;

② 成品包装和杀菌操作要有严格的卫生保障措施;

③ 针对关键控制工序要编写相应的作业指导书。

1. 防止在生产过程中发生生物性污染的具体软件措施

防止在生产过程中发生生物性污染的具体软件措施分为三大部分:现场工作环境卫生,生产操作人员卫生,物料卫生。

(1) 保护现场工作环境卫生的软件措施

① 班前班后都用清水清洁地面、设备和工作台,必要时,用含有效氯 100mg/kg 消毒液消毒、清洁工器具和工作台,再用清水洗净;

② 必要时,生产过程中每 4h 清洁、消毒一次工器具和工作台,保证车间地面、工器具、工作台、设备的清洁卫生;

③ 车间内不得吸烟和吃东西。

(2) 保护生产操作人员卫生的软件措施

① 不得戴手表和饰品,不得化妆,不得留长指甲;

② 进入车间要穿工作服、戴工作帽;

③ 工作服、工作帽要集中定期清洗,保持清洁;

④ 进入车间前要洗手,流程是:

清水洗手→用皂液洗手→冲净皂液→必要时,用含有效氯 50mg/kg 的消毒液浸泡 30s→清水洗手→吹干

⑤ 离开车间前,必须换下工作服、工作帽。

(3) 保护物料卫生的软件措施

① 如果在生产加工过程中,物料掉落地下或与不洁物品接触而造成了污染,必须进行彻底的清洁消毒,经检验合格才能继续加工;

② 盛装物料的容器必须经清洗消毒,保持清洁卫生。

2. 防止在生产过程中发生化学性污染的具体软件措施

防止在生产过程中发生化学性污染的具体软件措施分为两大部分:原材料的控制和有毒、有害化学物质的控制。

(1) 原材料的控制见《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》第十一条。

(2) 对可能使用的污染食品的化学物质(如洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂和次氯酸钠等),采取如下控制措施:

① 编写《有毒、有害化学物品一览表》;

② 贮存在单独的区域里,设置警告标示,防止随便乱拿;

③ 使用时,要填写《领用物料单》,并经使用部门主管签字批准;

④ 仓管员填写《有毒、有害化学物品领用登记表》。

3. 防止在生产过程中发生交叉污染的具体软件措施

① 原料、辅料、包装物料要单独存放;

② 原料挑选、处理与包装等工序的生、熟制品分离;

③ 生、熟产品的生产操作人员不能串岗。

(二) 需要准备的资料

① 《卫生管理制度》;

② 《生产管理制度》;

③ 《生产工艺说明》;

④ 关键工序的作业指导书;

⑤ 生产过程的操作记录;

⑥ 《厂区环境检查记录》;

⑦ 《个人卫生检查记录》;

⑧ 《有毒、有害化学物品一览表》;

⑨ 《领用物料单》;

⑩ 《有毒、有害化学物品领用登记表》。

第五项 食品生产加工企业的原材料、添加剂质量要求

《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》中第十一条规定: 食品生产加工企业生产食品所用的原材料、添加剂等应当符合国家有关规定。不得使用非食用性原辅材料加工食品。

(一) 理解要点

① 所有用于制作食品的物质和材料应当是可食用的;

② 食品添加剂的种类众多,在生产加工食品时应当尽量少用,最好不用;

③ 必须使用的食品添加剂应严格控制其使用量。

1. 对原材料和食品添加剂的具体要求

① 使用的原材料应无毒、无害,符合相应的强制性国家标准、行业标准及有关规定;

② 使用符合国家法律、法规和强制性标准的添加剂进行生产,严格执行《食品添加剂卫生管理办法》和 GB 2760—1996《食品添加剂使用卫生标准》;

③ 不以掩盖食品腐败变质或者掺杂、掺假为目的而使用食品添加剂。

2. 禁止使用的原材料

① 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其它感官性状异常,可能对人体健康有害的;

② 含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染,可能对人体健康有害的;

③ 含有致病性寄生虫、微生物的,或者微生物毒素含量超过国家限定标准的;

④ 未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品;

⑤ 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产等动物及其制品;

⑥ 过期失效的;

⑦ 用非食品原料冒充食品原料的,在食品原料中掺假、掺杂,或者加入非食品用化学物质的;

⑧ 含有未经国务院卫生行政部门批准使用的添加剂的或者农药残留超过国家规定允许量的;

⑨ 其它不符合国家标准和食品质量安全要求的。

3. 供应商管理

控制生产食品所用的原材料、添加剂的质量应当从控制供应商开始。具体如下:

① 制定各种原材料的质量标准和检验方法,形成《原材料质量标准》或《原材料检验作业指导书》;

② 根据企业实际需求,以质量、价格、交货期作为筛选供应商的依据,筛选结果记录在《供应商资格认可表》;

③ 收集供应商的营业执照、生产许可证、卫生证明和检验报告等资料以证明其提供产品的质量安全;

④ 经筛选的供应商汇总成《供应商一览表》;

⑤ 企业内部的《采购计划》报出前须经部门主管审核;

⑥ 发给供应商的《订购单》,须经采购部主管审核。

(二) 需要准备的资料

① 《食品添加剂卫生管理办法》;

② GB 5749—1985《生活饮用水卫生标准》;

注意:生产用水也是原材料的一种。生产用水的检验报告到当地的卫生防疫主管部门办理。

③ QB 616—1976《罐头原辅材料》(专用、举例);

④ 《原材料质量标准》或《原材料检验作业指导书》;

⑤ 《采购管理制度》;

⑥ 《供应商资格认可表》;

⑦ 《供应商一览表》;

⑧ 《采购计划》;

⑨ 《订购单》;

⑩ 《进料检验报告》。

第六项 食品生产加工企业的产品(食品)质量要求

《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》中第十二条规定:食品生产加工企业必须按照有效的产品标准组织生产。食品质量安全必须符合法律法规和相应的强制性标准要求,无强制性标准规定的,应当符合企业明示采用的标准要求。

(一) 理解要点

① 食品生产加工企业的产品(食品)必须执行国家标准,没有国家标准的执行行业标准,没有行业标准的执行地方标准,没有地方标准的执行企业标准;

注意:企业标准是企业自己根据法律要求制定的组织产品生产的标准。企业生产的产品没有国家标准、行业标准和地方标准的,应当制定相应的企业标准,作为组织生产的依据。企业标准由企业组织制定,并报当地标准化行政主管部门和有关行政主管部门备案。