

食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材

食品质量安全市场准入 审查指南

肉制品、罐头食品分册

国家质量监督检验检疫总局产品质量监督司 编



中国标准出版社

食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材

食品质量安全市场准入审查指南

肉制品、罐头食品分册

国家质量监督检验检疫总局产品质量监督司 编

中国标准出版社

2003

图书在版编目(CIP)数据

食品质量安全市场准入审查指南. 肉制品、罐头食品
分册/国家质量监督检验检疫总局产品质量监督司编.
—北京:中国标准出版社,2003
(食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材)
ISBN 7-5066-3256-X

I. 食… II. 国… III. ①食品工业—质量控制—
条例—中国—学习参考资料②肉制品—质量控制—条例
—中国—学习参考资料③罐头食品—质量控制—条例—
中国—学习参考资料 IV. D922.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 073177 号

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 787×1092 1/16 印张 36³/₄ 字数 882 千字

2003 年 8 月第一版 2003 年 10 月第三次印刷

*

印数 10 000—15 000 定价 80.00 元

网址 www.bzchs.com

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材

编 审 委 员 会

主 任 李长江 李传卿

主 审 王秦平

主 编 纪正昆

副主编 王步步 邬建平 薛长宝

主要编审人员(按姓氏笔画排序)

马小平	马福祥	王 云	王向东	王 军
王 红	王连生	王郑平	王晓诚	王海东
王维红	王 琛	王新宁	巴多佳	孔 颖
田世宏	丛大鸣	冯 波	毕玉安	毕晓敏
朱 明	朱明春	刘 刚	刘兆彬	刘 杰
刘春燕	刘洪生	江 华	许步高	许景高
孙会川	杨 复	李兴中	李志存	李茂胜
李 旗	肖 亮	宋全厚	张 前	张 亮
陈立新	陈亚璋	范 宁	范建奎	罗少华
周晓群	郑国建	钟狄阳	聂大可	顾永华
徐东玲	唐晓芬	唐穗平	曹 洪	曹逸风
盛华栋	崔云飞	阎宝珠	巢强国	舒 彬
薛元力	薛国勤			

序

实施食品市场准入 忠诚实践“三个代表”

李长仁

中国有句俗话,叫“民以食为天”,又说“开门七件事,柴米油盐酱醋茶”,这其中有六件事同食品有关,可见食品在百姓生活中的重要性。改革开放以来,我国在食品供应上已完全告别了短缺的年代,食品工业快速发展,食品花色品种日益繁多。但伴随着食品工业的快速发展也出现了一些问题,食品质量安全问题就是其中之一。随着人民生活水平的日益提高,人们在饮食上已不仅仅满足于温饱和食品数量的增加,开始讲求安全和营养。近年来,食品质量安全问题越来越突出。在食品加工中掺杂使假,以假充真,以非食品原料、发霉变质原料加工食品的违法活动屡禁不止,食品污染问题严重,重大食品质量安全事故屡有发生。食品质量安全问题威胁着百姓的健康和安全,也制约了人民群众生活质量的提高。

党中央、国务院对食品质量安全问题高度重视,作出一系列指示,要求有关部门必须抓好食品质量安全的监管工作,确保人民群众的安全健康,把“三个代表”重要思想落到实处。2002年8月国务院发布了“国务院关于加强新阶段‘菜篮子’工作的通知”(国发[2002]15号),明

确要求要加强对“菜篮子”产品加工业的监管。从企业保证“菜篮子”产品质量安全的必备条件抓起,采取生产许可、出厂强制检验等监督措施,在加工源头确保不合格产品不出厂销售,严厉打击制售假冒伪劣食品的违法行为。2003年7月,国务院又发布了《国务院办公厅关于实施食品药品放心工程的通知》(国办发[2003]65号),明确要求质检总局要加强对食品质量安全的监督管理,对食品生产加工企业严格实施食品质量安全市场准入制度,从源头上进行治理。

国家质检总局坚决贯彻中央部署,经过充分的研究、调查、探索和实践,历时两年,在全国建立并实施了食品质量安全市场准入制度,出台了《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》(国家质检总局令第52号)。今后,从事食品生产加工的企业必须具备保证食品质量安全的基本生产条件,食品出厂必须经过检验合格,进入市场销售的食品必须加印(贴)市场准入(QS)标志。

实施食品质量安全市场准入制度是质检部门认真实践“三个代表”最直接、最集中的体现。这项制度的实施有利于提高我国食品工业的生产力水平,有利于在食品行业树立起以人为本、诚信为先的经营理念,有利于使人民群众的安全健康得到有效保证,真正维护广大人民群众的利益。食品质量安全市场准入制度的建立和实施既标志着国家质检总局食品质量安全监管工作发展到一个新的阶段,同时也表明了国家质检总局为民办实事,从源头抓好食品质量,彻底解决食品质量安全问题的信心和决心。

胡锦涛总书记指出:“群众利益无小事”。保证一日三餐能够吃上安全的食品,关系到千千万万人民群众最

基本的利益。质检部门肩负着产品质量监管的政府职能,提高食品质量,确保食品安全,是国家质检总局的重要职责之一。我希望全国各级质检部门在工作中一定要以执政为民为宗旨,坚持做到权为民所用、情为民所系、利为民所谋,从贯彻落实“三个代表”重要思想的高度抓好食品质量安全工作,时时为群众利益着想,处处为群众利益谋事,以确保食品质量安全为目标,以维护广大人民群众利益为己任,强化食品质量安全监管,严格实施食品质量安全市场准入,让百姓吃得放心、吃得安心,向全国人民交上一份合格的答卷。

让我们共同努力吧!

二〇〇三年八月

开拓创新 求实进取 努力探索质检工作新机制

李作卿

为贯彻落实党中央、国务院提出的要以“三个代表”重要思想为指导,有效地解决当前食品质量安全问题的要求,国家质检总局经过一年多的研究、探索和实践,按照适应市场经济规律、符合世贸规则、借鉴国外成功经验、结合我国国情的原则,研究建立了一整套事先保证和事后监督相结合、政府监管和企业自律相结合、充分发挥市场机制作用的食物质量安全市场准入制度。这项制度主要包括三项基本内容:第一,食品生产企业必备条件审查制度。在国内加工销售食品的企业,必须具备保证产品质量的必备条件,并按规定程序取得食品生产许可证后方可生产食品;第二,强制检验制度。食品生产企业必须履行法律义务,产品经检验合格后方可出厂销售;第三,食品质量安全标志制度。即检验合格出厂销售的食物必须在其包装上加印(贴)食品质量安全市场准入标志,即“QS”标志。

自2002年7月开始,国家质检总局首先在全国对大米、小麦粉、食用植物油、酱油、醋等5类食品及其生产企业实行食品质量安全市场准入制度,现已有7400多家大米、小麦粉、食用植物油、酱油、醋食品生产企业获得市场准入资格。最近,国家质检总局又部署全国开始对肉制

品、乳制品等十几类主要食品生产企业实施市场准入制度。一年多来,食品质量安全市场准入制度的实施,不仅为广大消费者创造了放心满意的消费环境,同时也积极地推动了我国食品产业结构的调整,促进了我国食品生产管理水平提高,受到了广大消费者的赞誉和广大食品生产加工企业的拥护。我们设想,按照总体规划,分步实施的安排,经过3~5年的努力,通过实施市场准入制度,严格监管,将会使我国食品质量安全保障程度得到较大幅度的提高,全面提升我国食品产业的质量水平,彻底解决老百姓吃得不放心、喝得不放心的问题,努力向全国人民交上一份满意的答卷。

实施食品质量安全市场准入制度意义重大。

第一,实施食品质量安全市场准入制度是全国质量技术监督系统忠诚实践“三个代表”的具体体现。在实施食品质量安全市场准入制度过程中,全国质量技术监督部门以“三个代表”为方向,谋划食品监管工作,实现了质量监督工作的观念创新、机制创新和制度创新;以“三个代表”为动力,推进食品监管工作,进一步实现质量监督事业的新发展;以“三个代表”为标准,检验食品监管工作,牢固树立了质量监督队伍执政为民的指导思想,进一步增强了队伍的创造力、凝聚力和战斗力。

第二,实施食品质量安全市场准入制度是全国质量技术监督系统与时俱进、开拓创新的重要体现。我们从过去计划经济体制下对企业主要采取行政干预手段,转变到市场经济条件下的依法行政上来;从对生产、流通领域一起抓的思路,转变到要从源头抓好产品质量的思路上来;从过去简单统一、注重监督的数量转变到突出监督有效性、注重监督的工作质量上来。

第三,实施食品质量安全市场准入制度是全面提升质量技术监督工作对国民经济和社会发展服务有效性的重要举措。通过建立和实施食品质量安全市场准入制度,质量技术监督部门把工作目标和工作层次从具体的把关服务、监督管理,提升到社会主义市场经济条件下,从宏观上引导企业自律、加强政府监管、发挥市场机制作用三管齐下;把工作方法从着重对产品的事后监督和查处,提升到狠抓源头,着力于过程保证和执法把关相结合,在建立市场准入制度上下功夫见效果。

为了帮助、辅导各地质量技术监督部门和广大企业认真学习、准确理解和全面贯彻《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》(国家质检总局令第52号),实施好食品质量安全市场准入制度,总局组织编写了食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材,这套宣贯教材具有很强的指导性、知识性和可操作性,是为开展食品质量安全市场准入工作进行培训和学习的一套具有实用价值的好教材。我衷心地希望各级质检部门的管理干部和技术人员以及广大食品生产企业将这套系列教材认真地学习好,贯彻好,执行好,共同创造食品质量安全的美好明天。

二〇〇三年八月

前 言

食品质量安全市场准入制度实施至今已有一年多的时间。在实施这项制度之初,由于没有制定专门的法规,为了组织各省质量技术监督部门开展工作,国家质检总局于2002年二季度先后下发了《关于进一步加强食品质量安全监督管理工作的通知》(国质检监函[2002]282号)、《关于印发“加强食品质量安全监督管理工作实施意见”的通知》(国质检监[2002]185号)、《关于印发小麦粉等5类食品生产许可证实施细则的通知》(国质检监[2002]192号)等文件。2002年7月,为了使各级质量技术监督部门工作人员能够理解、掌握食品质量安全市场准入制度,开展好企业生产条件审查和强制检验等工作,国家质检总局组织人员编写了《食品质量安全市场准入实用问答》,并召开了实施食品质量安全市场准入制度暨小麦粉等5类食品生产许可证实施细则宣贯会。2002年9月,全国各省按照国家质检总局的统一部署,首先对大米、小麦粉、食用植物油、酱油、醋实施食品质量安全市场准入制度。

食品质量安全市场准入制度的建立和实施对于广大消费者、广大食品生产加工企业是一件大事,也是我国食品质量安全监管工作一个重大举措。目前,全国已有7400家符合保证产品质量必备条件的企业取得了食品生产许可证,这些企业生产的食品已全面投放市场,进入广大百姓日常生活。一年来的实践证明,实施食品质量

安全市场准入制度在提高食品质量安全水平、为广大消费者创造放心满意的消费环境、推动食品产业结构的调整等方面发挥了积极的作用。

2003年,总局在认真总结一年来实践经验的基础上,于7月18日发布了《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》(国家质检总局令第52号),制定并公布了食品质量安全市场准入审查通则和10类食品质量安全市场准入审查实施细则等一系列食品技术法规。为了配合2003年三季度开始在全国对乳制品、肉制品等10大类食品实施的市场准入工作,做好这些食品监管技术法规的学习、宣传、贯彻实施工作,有序、规范地开展食品质量安全市场准入制度,总局组织编写了这套食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材。

这套系列宣贯教材共有四册。第一册为《食品生产加工企业质量安全监督管理办法条文释义》,共包括四个部分,第一部分是《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》条文释义,共九章七十条,逐条介绍了条文立法原意、理解重点和操作程序;第二部分是《食品质量安全市场准入审查通则》实用说明,对审查通则的内容进行了详细的解释和说明;第三部分是相关法律、法规及文件,便于读者在学习、工作过程中涉及相关规定时查阅,以进一步掌握好《办法》和《通则》的规定;第四部分是与食品安全相关的国家标准,便于同志们在工作中查询和使用。宣贯教材第二册为《食品质量安全市场准入审查指南 肉制品、罐头食品分册》,第三册为《食品质量安全市场准入审查指南 乳制品、饮料、冷冻饮品分册》,第四册为《食品质量安全市场准入审查指南 方便面、饼干、膨化食品、速冻面米食品、糖、味精分册》,分别对11类食品

审查细则的内容进行了详细的解释和说明。

来自十一个省的六十余位同志先后参加了这套系列宣贯教材的编写工作。这些同志在质量监督、执法稽查、食品检验、法律法规、食品标准化等方面有着丰富的经验。这套教材在编写工作中还充分汲取了食品质量安全市场准入制度实施一年多来的实践经验。通过编写人员的共同努力,这套教材充分体现以下几个特点:一是实用性。教材内容明确了食品质量安全市场准入制度中有关申请程序、审查程序、审查内容、检验标准、处罚措施等内容,对各级质量技术监督部门实施食品质量安全市场准入制度,对食品生产企业完善保证食品质量安全必备生产条件,对各级质检机构做好食品检验工作都具有很强的指导意义;二是知识性。这套教材内容丰富,如食品质量安全的定义、食品质量安全国内外基本情况、监管措施等,无论是政府工作人员、食品生产者还是消费者都会从这套教材中得到丰富的食品质量安全知识;三是权威性。教材中出现的名词术语、法律法规、政府文件等内容都是引自最权威的参考资料。

本套宣贯教材是一套难得的好教材。该教材的出版,将会对食品质量安全市场准入制度的顺利实施起到积极的推动作用。

王秦平

二〇〇三年八月十一日

目 录

第一篇 肉 制 品

第一部分 肉制品生产许可证审查细则	1
第二部分 肉制品生产许可证审查细则实用说明	9
一、肉制品行业发展概况	9
二、肉制品发证范围的确定及申证单元的划分	10
三、肉制品生产加工工艺及容易出现的质量安全问题	12
四、肉制品生产企业必备条件审查方法及要求	21
五、肉制品产品检验	25
六、肉制品产品抽样方法	32
第三部分 肉制品产品相关标准	33

第二篇 罐 头 食 品

第一部分 罐头食品生产许可证审查细则	131
第二部分 罐头食品生产许可证审查细则实用说明	136
一、罐头行业发展概况	136
二、罐头发证范围的确定及申证单元的划分	137
三、罐头生产加工工艺及容易出现的质量安全问题	139
四、罐头生产企业必备条件审查方法及要求	145
五、罐头产品检验	149
六、罐头产品抽样方法	153
第三部分 罐头产品相关标准	154

第一篇 肉 制 品

第一部分 肉制品生产许可证审查细则

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的肉制品包括所有以动物肉类为原料加工制作的包装肉类加工产品。肉制品的申证单元为4个：腌腊肉制品；酱卤肉制品；熏烧烤肉制品；熏煮香肠火腿制品。腌腊肉制品包括咸肉类、腊肉类、中国腊肠类和中国火腿类等；酱卤肉制品包括白煮肉类、酱卤肉类、肉松类和肉干类等；熏烧烤肉制品包括熏烤肉类、烧烤肉类和肉脯类等；熏煮香肠火腿制品包括熏煮肠类和熏煮火腿类等。

在生产许可证上应注明获证产品名称即肉制品及申证单元名称（腌腊肉制品、酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、熏煮香肠火腿制品）。肉制品生产许可证有效期为3年，其产品类别编号为0401。

未纳入本细则管理的肉制品，待条件成熟时，将纳入管理。具体办法另行制定。

二、必备的生产资源

（一）生产场所

肉制品生产企业除必须具备必备的生产环境外，其生产场所、厂房设计应当符合从原料到成品出厂的生产工艺流程要求。

1. 腌腊肉制品

应具有原料冷库、辅料库，有原料解冻、选料、修整、配料、腌制车间，包装间和成品库。

生产中国腊肠类的企业，还应具有晾晒及烘烤车间。

生产中国火腿类的企业，还应具有发酵及晾晒车间。

2. 酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、熏煮香肠火腿制品

应具有原料冷库、辅料库，有生料加工间、热加工间、冷却间、包装间和成品库。

生产熏煮香肠火腿制品的企业，还应具有滚揉或腌制间。

（二）必备的生产设备

厂房应有温度控制设施，能满足不同工序的要求。直接用于生产加工的设备、设施及用具均应采用无毒、无害、耐腐蚀、不生锈、易清洗消毒，不易于微生物滋生的材料制成。应具

备与生产能力相适应的冷藏车运送成品。

1. 腌腊肉制品

应具有选料、修整、配料、腌制和包装等设备或设施。生产腊肉类还应具有晾晒及烘烤设备或设施；生产中国腊肠类还应具有灌制、晾晒及烘烤设备或设施；生产中国火腿类还应具有发酵及晾晒设备或设施。

2. 酱卤肉制品

应具有选料、修整、配料、煮制和包装等设备或设施。生产肉松类还应具有炒松设备或设施；生产肉干类还应具有烘烤设备或设施。

3. 熏烧烤肉制品

应具有选料、修整、配料、腌制、熏烤和包装等设备或设施。

4. 熏煮香肠火腿制品

应具有选料、修整、配料、搅拌(或滚揉)、腌制、绞肉(或斩拌)、灌制(填充或成型)、蒸煮、熏烤和包装等设备或设施。

三、产品相关标准

企业生产的肉类制品应符合国家标准、行业标准及企业标准的规定。

单元名称	产品种类名称	国家标准	行业标准
腌腊肉制品	咸肉类	GB 2732—1988《板鸭(咸鸭)卫生标准》	SB/T 10294—1998《腌猪肉》
	腊肉类	GB 2730—1981《广式腊肉卫生标准》	
	中国腊肠类	GB 10147—1988《香肠(腊肠)、香肚卫生标准》	SB/T 10003—1992《广式腊肠》、SB/T 10278—1997《中式香肠》
	中国火腿类	GB 2731—1988《火腿卫生标准》、 GB 18357—2001《宣威火腿》、 GB 19088—2003《原产地域产品金华火腿》	SB/T 10004—1992《中国火腿》
酱卤肉制品	白煮肉类	GB 2726—1996《酱卤肉类卫生标准》、	
	酱卤肉类	GB/T 2728—1981《肴肉卫生标准》	
	肉松类(肉松、油酥肉松、肉粉松)	GB 2729—1994《肉松卫生标准》	SB/T 10281—1997《肉松》
	肉干类	GB 16327—1996《肉干、肉脯卫生标准》	SB/T 10282—1997《肉干》

续表

单元名称	产品种类名称	国家标准	行业标准
熏烧烤肉制品	熏烤肉类	GB 2727—1994《烧烤肉卫生标准》	
	烧烤肉类		
	肉脯类(肉脯、肉糜脯)	GB 16327—1996《肉干、肉脯卫生标准》	SB/T 10283—1997《肉脯》
熏煮香肠火腿制品	熏煮肠类	GB 2725.1—1994《肉灌肠卫生标准》	SB/T 10279—1997《熏煮香肠》、SB 10251—2000《火腿肠(高温蒸煮肠)》
	熏煮火腿类	GB 13101—1991《西式蒸煮、烟熏火腿卫生标准》	SB/T 10280—1997《熏煮火腿》

四、原辅材料的有关要求

企业生产肉类制品所使用的畜禽肉等主要原料应经兽医卫生检验检疫,并有合格证明。使用猪肉为原料的,应当按照《生猪屠宰条例》规定选用政府定点屠宰企业的产品。进口原料肉必须提供出入境检验检疫部门的合格证明材料。原料、辅料应符合相应国家标准或行业标准规定,不得使用非经屠宰死亡的畜禽肉及非食用性原料。

五、必备的出厂检验设备

(一)腌腊肉制品

1. 分析天平;2. 烘箱;3. 生产中国火腿类产品的还应具备分光光度计。

(二)酱卤肉制品

1. 天平;2. 灭菌设备;3. 微生物培养箱;4. 无菌室或超净工作台;5. 显微镜;6. 生产肉松及肉干产品的还应具备分析天平及烘箱。

(三)熏烧烤肉制品

1. 天平;2. 灭菌设备;3. 微生物培养箱;4. 无菌室或超净工作台;5. 显微镜;6. 生产肉脯产品的还应具备分析天平及烘箱。

(四)熏煮香肠火腿制品

1. 天平;2. 灭菌设备;3. 微生物培养箱;4. 无菌室或超净工作台;5. 显微镜。

六、检验项目

肉制品的发证检验、定期监督检验、出厂检验分别按照下列表格中所列出的相应检验项目进行。企业的出厂检验项目中注有“*”标记的,企业应当每年检验两次。