

质量管理基础丛书

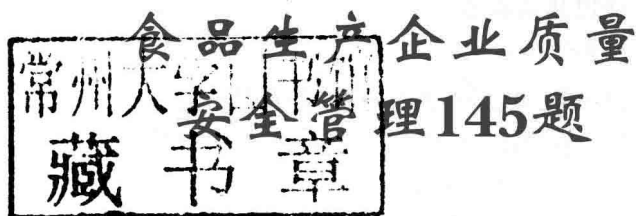
食品生产企业 质量安全管理体系

145^题

上海市质量协会 编著
上海质量教育培训中心

 中国质检出版社
中国标准出版社

质量管理基础丛书



上海市质量协会
上海质量教育培训中心

编著

中国质检出版社
中国标准出版社
北京

图书在版编目(CIP)数据

食品生产企业质量安全管理 145 题/上海市质量协会,
上海质量教育培训中心编著. —北京:中国标准出版社,
2014.12

(质量管理基础丛书)

ISBN 978-7-5066-7757-8

I. ①食… II. ①上…②上… III. ①食品企业-食品安全-
卫生管理-中国-问题解答②食品企业-质量管理-中国-问
题解答 IV. ①TS201.6-44②TS207.7-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 244618 号

中国质检出版社 出版发行
中国标准出版社

北京市朝阳区和平里西街甲 2 号(100029)

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 1/32 印张 4.25 字数 91 千字

2014 年 12 月第一版 2014 年 12 月第一次印刷

*

定价 21.00 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

前 言

“民以食为天”，食品安全事关百姓健康，是全社会共同关心的重大民生问题。党中央和国务院十分重视食品生产安全，多次强调要着力加强食品生产安全管理，保障人民生活质量，提高社会文明水平，建立和谐社会。对食品安全现状的信任，很大程度上源自老百姓对食品安全情况的认知程度。本书编写的根本目的旨在普及食品安全知识，促进食品生产链企业增强食品安全意识，提高市民认知程度和食品安全自我防护能力，关注和把握“舌尖上的安全”，打造社会共治食品安全的良好氛围。

我国从 2002 年起逐步对大米、小麦粉、酱油、食醋、肉制品、乳制品、罐头、冷冻饮品、茶叶、葡萄酒、果酒、啤酒、黄酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、淀粉及淀粉制品等 28 类食品开展质量安全市场准入工作，促进了食品加工企业不断提高食品安全管理水平。



但近年来我国食品安全事件仍屡屡被曝光,“塑化剂”饮料、“镉”大米、病死猪肉、“地沟油”等事件的发生,反映出当前我国食品安全形势依然严峻。为切实净化食品市场和消费环境,有效防范系统性、区域性食品安全风险,《中华人民共和国食品安全法实施条例》(国务院令 第 557 号)规定:食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动,建立健全食品安全管理制度,采取有效管理措施,保证食品安全。食品生产经营者对其生产经营的食品安全负责,对社会和公众负责,承担社会责任。食品安全涉及千家万户,国以民为本,2014 年 3 月 5 日,李克强总理向全国人大所作的 2014 年《政府工作报告》中指出:食品安全人命关天,要建立从生产加工到流通消费的全过程监管机制、社会共治制度和可追溯体系,健全从中央到地方直至基层的食品药品安全监管体制。严守法规和标准,用最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责,坚决治理餐桌上的污染,切实保障“舌尖上的安全”。2014 年 5 月,国务院办公厅颁发了《贯彻实施质量发展纲



要 2014 年行动计划》(国办发[2014]18 号),对贯彻落实《质量发展纲要(2011—2020 年)》工作重点作出明确部署。强调要加强重点领域质量安全监管,包括加强食品、农产品以及消费品等重点产品质量安全监管,开展食品和农产品农兽药残留、有机污染物、包装材料污染物、加工过程产生的有害物质、食品添加剂风险监测和监督抽检等,进一步加大对食品安全进行监管的力度。

近年来,为便于消费者通过食品包装上标示的相关信息来辨别食品的有关质量,我国强化了对食品标签的要求。2012 年 4 月实施的《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718—2011),明确规定预包装食品标签标示应包括食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和(或)经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号,及其他需要标示的内容等,还应符合法律、法规和相应食品安全标准的规定。2013 年 1 月实施的《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》(GB 28050—2011),除规定预包装



食品的营养成分表的名称、顺序、表达单位等,还规定了食品标签上营养素的含量声称、比较声称和功能声称的具体要求。2013年11月发布,并将于2015年6月实施的《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》(GB 29924—2013),除规定食品添加剂标识应符合 GB 7718—2011 外,还要求食品添加剂必须标示使用范围、用量和使用方法、警示标识、辐照食品添加剂、标签和说明书等,并明确复配食品添加剂,还应在配料表中标明各单一食品添加剂品种及含量,以真实、准确地反映产品属性,便于消费者辨认和识读。

本书以一问一答的方式介绍食品生产企业质量安全管理基础和基本要求,以及食品质量安全市场准入制度的基本内容、适用范围、实施程序和对食品生产企业的通用要求。同时还介绍了对食品生产企业质量安全的标签要求,糖果制品、茶叶、葡萄酒及果酒、啤酒、黄酒等部分产品的食品生产许可证审查细则中有关食品企业资源配置的有关要求。

上海质量管理科学研究院所属上海质量教育培训中心具体组织编写了本书,编写人



员有潘盈、喻雨琴、刘玉兰、沈红、江林林和陈国新等,王金德负责策划。

本书可作为有关食品生产加工(包括流通领域)企业的领导和广大管理与生产人员掌握食品生产质量安全管理知识的培训教材,也可作为从事食品质量安全管理咨询和审查人员的参考资料。另外,也可供关心食品质量安全和需要了解有关食品质量安全市场准入知识的广大消费者参阅。

由于作者水平有限,本书错误和不足之处,恳请广大读者批评指正。

编著者

2014年9月

目 录

第一部分 食品生产企业质量安全管理基础

1. 什么是质量?	1
2. 什么是质量管理?	2
3. 什么是食品质量?	2
4. 什么是食品安全?	3
5. 什么是食源性疾病?	4
6. 什么是 ISO 22000 标准?	5
7. ISO 22000 与 HACCP 是什么关系?	6
8. 我国食品安全管理体系认证有哪几种类型?	7
9. 什么是食品质量安全市场准入制度?	9
10. 食品安全标准包括哪些内容?	10
11. 哪些食品是国家禁止生产经营的?	11
12. 国家对食品生产经营实行哪些许可制度?	12
13. 哪些食品被分步纳入食品质量安全市场准入制度实施?	13
14. 企业申请食品生产许可有哪些基本程序?	14
15. 食品生产企业申请食品生产许可的,应向生产所在地质量技术监督部门提交哪些材料?	14
16. 对申请企业实施现场核查有哪些内容?	15



17. 企业食品检验管理有哪些要求? (16)
18. 对食品企业过程质量管理现场核查有哪些要求? (17)
19. 企业申报和取得食品生产许可证的期限是如何规定的? (18)
20. 现场核查结果是如何判定及决定的? (18)
21. 什么是“QS”标志,企业如何印(贴)“QS”标志? (19)
22. 企业具备哪些条件可以获得食品市场准入标志(QS标志)? (20)
23. 食品生产许可证申证单元是如何确定的? (20)
24. 食品安全监督管理部门如何对食品质量安全实施监督检验? (21)
25. 食品质量安全强制检验的几种检验方式之间有什么区别和联系? (21)
26. 在食品生产许可证有效期内,有哪些情形企业应当向原许可机关提出变更申请? (22)
27. 食品生产经营应符合哪些卫生要求? (23)
28. 什么情况下应当吊销食品生产许可证? (24)
29. 在什么情况下实施食品的召回? (25)

第二部分 实施生产许可证管理的食品申证单元和产品品种及部分产品生产资源配置要求

30. 实施生产许可证管理的食品有哪些? (26)
31. 糖果及巧克力生产企业必备的生产设备有哪些? (27)



32. 茶叶生产加工和分装加工对生产场所有哪些要求? 28
33. 葡萄酒、果酒生产企业必须具备哪些检验场所和检验设备? 29
34. 黄酒生产企业的生产场所必须达到哪些要求? 30
35. 黄酒生产企业应具备哪些出厂检验设备? 31
36. 酱腌菜的生产需要哪些必备的生产设备和设施? 32
37. 蜜饯生产企业需要哪些必备的生产设备和设施? 34
38. 蜜饯生产企业应具备哪些出厂检验设备? 35
39. 蛋制品生产企业需要哪些必备的生产设备和设施? 36
40. 可可制品生产企业必备的生产场所和生产设备有哪些? 38
41. 焙炒咖啡的生产企业必备的生产场所和生产设备有哪些? 38
42. 干制水产品生产企业应符合哪些要求? 39
43. 淀粉及淀粉制品生产企业必备的生产设备有哪些? 40
44. 淀粉及淀粉制品生产企业必须具备哪些检验设备? 41

第三部分 食品生产企业食品安全核查要求

45. 什么是审查记录表? 42
46. 现场核查中对组织的领导有哪些要求? 43



47. 现场核查结论如何评定? 43
48. 现场核查要求有哪些工艺文件? 44
49. 现场核查要求食品加工企业应提供哪些采购文件? 45
50. 现场核查要求企业建立哪些采购验证制度? 46
51. 现场核查要求企业提供哪些技术标准? 47
52. 现场核查对食品生产加工企业人员有哪些要求? 47
53. 现场核查对食品生产企业生产过程质量控制有哪些要求? 48
54. 食品生产者如何正确控制使用食品添加剂? 48
55. 现场核查厂区卫生有哪些要求? 49
56. 现场核查对车间必备的卫生设施有哪些要求? 50
57. 现场核查对食品生产企业库房卫生设施有哪些要求? 51
58. 发证检验中样品的抽取及送样的基本要求是什么? 52

第四部分 食品生产企业食品安全的标签要求

59. 什么是食品标签? 54
60. 什么是预包装食品? 55
61. 预包装食品标签的作用是什么? 56
62. 预包装食品标签的适用范围是什么? 56
63. “直接提供给消费者的预包装食品”和“非直接提供给消费者的预包装食品”标签标示的区别是什么? 57



64. 在预包装食品标签上为什么要规范食品的品名? 57
65. 如何避免对使用商品名称产生误解? 59
66. 食品的配料表应怎样标示? 59
67. 对于复合配料,在配料表中应如何标示? 61
68. 复合配料需要标示其原始配料的,如果部分原始配料与食品中的其他配料相同,配料表应如何标示? 62
69. 配料表中食品添加剂通用名称如何标示? 62
70. 食品添加剂通用名称在标签配料表上标示时应注意哪些事项? 63
71. 添加两种或两种以上同一功能食品添加剂,在配料表中可否一并标示? 64
72. 在配料表中对于复配食品添加剂应如何标示? 64
73. 食品添加剂中的辅料、食品加工助剂在配料表中如何标示? 64
74. 对于食品酶制剂在配料表中该如何标示? 65
75. 在哪些情形下需定量标示配料或成分? 65
76. 在哪些情形下不要求定量标示配料或成分? 65
77. 用植物油作为食品配料在食品配料表中应如何标示? 65
78. 食品配料中含有食用香精、食用香料时应如何标示? 66
79. 对于香辛料、香辛料类或复合香辛料作为食品配料时,其在配料表中如何标示? 66
80. 食品中有蜜饯果脯类水果配料时,在配料表中



如何标示?

67

81. 如果产品中没有添加某种食品配料,仅添加了相关风味的香精香料,是否允许在标签上标示该种食品实物图案?

67

82. 怎样理解食品的保质期?

67

83. 预包装食品标签中对生产者、经销者的名称、地址和联系方式应怎样标示?

68

84. 食品生产日期的定义是什么,如何标示?

69

85. 预包装食品标签中为什么要标注生产日期和批号,应如何标示?

69

86. 当销售单元包含若干标示了生产日期及保质期的独立包装食品时,外包装上的生产日期和保质期应如何标示?

70

87. 当销售单元包含若干可独立销售的预包装食品时,直接向消费者交付的外包装(或大包装)标签标示要求是什么?

70

88. 预包装食品标签对使用繁体字、艺术字、汉语拼音、外文有什么规定?

71

89. 食品标签最大表面面积大于 10 cm^2 但小于或等于 35 cm^2 时的标示有什么要求?

72

90. 强制标示内容既有中文又有字母字符时,如何判断字体高度是否满足大于或等于 1.8 mm 字高要求?

72

91. 食品标签中的净含量应如何标示?

72

92. 食品标签中关于“规格”的标示应注意什么?

73



93. 预包装食品标签为什么要求标明产品标准代号? 75
94. 在预包装食品标签上“产品标准代号”如何标示? 75
95. 在食品标签上对有些食品为什么要标明产品的质量(品质)等级,应如何标示? 76
96. 食品标签中的“产地”应如何理解? 77
97. 食品标签中的“联系方式”应如何标示? 77
98. GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》中规定的豁免标示的情形有哪些? 77
99. 对于进口预包装食品的标签应如何标示? 78
100. 当标示食品标签中的“生产日期”时使用“见包装”字样,是否需要指明包装的具体位置? 78
101. 食品标签上的日期标示不得另外加贴、补印或篡改,应如何理解? 79
102. 在预包装食品标签上,对于致敏物质该如何标示? 79
103. 对进口食品的预包装食品标签该如何标示? 80
104. 包装物或包装容器的面积小于 10 cm^2 时该如何标示? 80
105. 预包装食品标签为什么要标明“转基因食品”“辐照食品”? 81
106. 什么叫“三无食品”? 82
107. 同时含有液体和固体物的食品净含量该如何标示? 82
108. 预包装食品标签为什么要标明“贮存条件”,“贮



- 存条件”应如何标示? 83
109. 什么是特殊膳食用食品? 83
110. 预包装食品特殊膳食用食品标签包含哪些强制标示的内容? 84
111. 特殊膳食用食品标签与保健(功能)食品标签有何区别? 86
112. GB 28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》主要含有什么内容? 87
113. 什么是营养标签? 87
114. 实施 GB 28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》有什么意义? 87
115. 预包装食品营养标签适用的对象和范围是什么? 88
116. 预包装食品营养标签中的“核心营养素”包含哪些内容? 88
117. 什么是能量,能量是如何折算的? 89
118. 豁免强制标示营养标签的食品有哪些? 89

第五部分 食品添加剂

119. 什么是食品添加剂? 91
120. 食品添加剂有哪些特征和作用? 91
121. 食品添加剂的功能类别是如何划分的? 93
122. 抗氧化剂的作用是什么,常用的脂溶性抗氧化剂有哪些? 97
123. 什么是漂白剂? 98



124. 什么是着色剂,如何分类?	98
125. 护色剂的作用是什么,如何正确使用护色剂?	99
126. 什么是酶制剂,目前允许使用的酶制剂有哪些?	100
127. 什么是增味剂,在食品加工过程中使用哪些增味剂?	101
128. 什么是防腐剂,主要分为几类?	101
129. 什么是甜味剂,按来源可分为几类?	102
130. 食品添加剂的使用范围如何识别?	103
131. 如何理解“食品添加剂的带入原则”?	103
132. 在绿色食品生产和加工过程中,如何安全使用食品添加剂?	104
133. 食品用包装、容器、工具等制品包括哪些?	106
134. 食品用塑料包装、容器、工具等制品生产许可的范围是哪些?	106
135. 申请生产食品用包装、容器、工具等制品的企业应当具备哪些条件?	107
136. 什么是《食品用塑料包装、容器、工具等制品生产许可企业实地核查办法》?	107
137. 实地核查后对核查结论中的三种表述形式如何评定?	108
138. 实地核查对原辅材料提出了哪些要求?	109
139. 实地核查对包装标识有哪些要求?	110
140. 实地核查对文件管理有哪些要求?	110
141. 发证检验中样品抽样的基本要求是什么?	111