



现代食品农产品质量管理与检验丛书

食品农产品 认证及检验教程

SHIPIN NONGCHANPIN
RENZHENG JI JIANYAN JIAOCHENG

付晓陆 马丽萍 汪少敏 王冬群 周南镛 安家琦 编著
范鹏志 胡津津 冯 辉 袁晓红 何 瑛



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS

浙江大学出版社

现代食品农产品质量管理与检验丛书

食品农产品认证及 检验教程

编 著 付晓陆 马丽萍 汪少敏
王冬群 周南鏞 安家琦
范鹏志 胡津津 冯 辉
袁晓红 何 瑛



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS
浙江大学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

食品农产品认证及检验教程 / 付晓陆等编著. —杭州: 浙江大学出版社, 2018. 2
ISBN 978-7-308-17106-9

I. ①食… II. ①付… III. ①食品安全—安全认证—中国—教材 ②食品检验—中国—教材 IV. ①TS201.6
②TS207.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2017)第 163890 号

食品农产品认证及检验教程

付晓陆 等编著

责任编辑 阮海潮

责任校对 陈静毅 丁佳雯

封面设计 周 灵

出版发行 浙江大学出版社

(杭州市天目山路 148 号 邮政编码 310007)

(网址: <http://www.zjupress.com>)

排 版 杭州中大图文设计有限公司

印 刷 杭州钱江彩色印务有限公司

开 本 787mm×1092mm 1/16

印 张 17

字 数 446 千

版 印 次 2018 年 2 月第 1 版 2018 年 2 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-308-17106-9

定 价 55.00 元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江大学出版社发行中心联系方式 (0571)88925591; <http://zjdxcs.tmall.com>

前 言

在与食品和农产品生产企业相关人员的接触过程中,他们普遍反映存在对食品相关法律法规知道不多、对认证程序不熟、企业质控能力不强、检验人员专业知识缺乏等问题,迫切需要进行系统的学习。这种现状对提高我国食品生产企业的产品质量、保障食品安全极为不利。

基于此,作者在多年积累经验的基础上,对国家及各主管部门发布的众多食品农产品相关法律法规及认证规范进行了系统的收集整理,去粗取精、去旧存新,将食品生产企业应重点关注的法规及认证要点进行了系统的讲解。为了便于食品农产品生产企业实际操作,作者对各项认证要求、材料准备、申报流程以及注意事项进行了详细的叙述。

本书还对食品农产品企业质控和检验中所涉及的知识进行了系统的讲述,并对实验室的规划布置、实验室管理、实验室安全、仪器设备配置、常用检测技术的原理等基础知识进行了概述。本书按照食品农产品检测的项目或参数进行了分类,分别介绍了食品检测常规项目的检测方法及检测过程中的注意点,有助于提高企业化验员的质控水平。

本书由付晓陆、胡津津、冯辉、袁晓红(余姚市食品检验检测中心),王冬群、周南镛(慈溪市农业监测中心),安家琦、范鹏志(宁海县农业环境与农产品质量安全监督管理总站),马丽萍(余姚市朗霞街道农业办公室),汪少敏(余姚市农业技术推广服务总站)等同志编著,何瑛(余姚市中医医院)参与部分章节的编写和全书的校对。

本书在编写过程中得到了各位同行的悉心指导和帮助,在此表示感谢。由于水平和能力有限,书中难免出现疏漏和不妥之处,敬请各位读者批评、指正。

作 者

目 录

第一部分 食品安全及相关法规

第一章 食品及食品安全..... 3	第二章 涉及食品生产企业相关法规..... 6
第一节 食品及食品生产加工企业..... 3	第一节 《食品安全法》涉及生产企业法律条款..... 6
第二节 食品安全及其重要性..... 3	第二节 《农产品质量安全法》涉及生产企业法律条款..... 9
一、食品安全定义及含义..... 3	
二、食品安全重要性..... 4	

第二部分 食品、农产品生产相关认证

第三章 食品生产许可证(SC)..... 13	第七节 食品生产许可审查..... 19
第一节 食品生产许可证概述及意义..... 13	一、食品生产许可文件审查..... 19
一、食品生产许可证概述..... 13	二、实施现场核查的内容..... 20
二、实行食品生产许可的意义..... 14	第八节 食品生产许可证申请流程..... 26
第二节 申请食品生产许可证范围..... 15	第九节 企业核查整改的一般要求..... 27
第三节 食品企业申请生产许可证需要满足的条件..... 16	第四章 危害分析与关键控制点(HACCP)..... 28
第四节 企业申请食品生产许可需要准备的材料..... 17	第一节 危害分析与关键控制点概述..... 28
第五节 食品生产许可证的申请流程..... 17	第二节 实施 HACCP 体系对企业的好处..... 29
一、申请阶段..... 17	第三节 HACCP 特点和使用范围..... 29
二、审查和发证阶段..... 18	一、HACCP 的特点..... 29
第六节 食品生产许可证的其他事项..... 18	二、HACCP 的使用范围..... 30
一、延续..... 18	第四节 HACCP 体系实施..... 30
二、变更..... 18	一、HACCP 七原理..... 30
三、补办..... 18	二、HACCP 体系实施的前提..... 30
四、注销..... 19	三、HACCP 体系实施的基本步骤..... 30

第五节 HACCP 体系认证程序	34	第三节 绿色食品认证条件及要求	64
一、企业申请阶段	36	一、申请主体资质的要求	64
二、认证审核阶段	36	二、技术要求	65
三、证书保持阶段	36	第四节 绿色食品认证申请	65
四、复审换证阶段	37	一、要求提供的材料	65
第五章 无公害农产品认证	39	二、申请审查	66
第一节 无公害农产品认证概述	39	三、现场检查程序	66
第二节 无公害农产品认证性质和方式	41	四、产地环境、产品检测和评价	66
一、认证性质	41	五、作出审核结论	67
二、认证方式	41	六、续展申请审查	67
三、技术制度	41	七、绿色食品标志的申请	67
第三节 无公害农产品认证申请条件	42	第七章 有机食品认证	69
一、申请主体	42	第一节 有机产品认证概述	69
二、产地要求	42	一、有机产品	69
三、申报范围	42	二、取得有机产品认证的优势	70
第四节 无公害农产品认证流程	42	三、有机食品认证范围	70
一、材料要求	42	第二节 有机食品认证程序	70
二、工作流程	43	一、有机认证的要求	71
第五节 无公害农产品认证现场评定项目及产品检验	44	二、认证委托人应提交的文件和资料	72
一、无公害农产品认证现场评定项目	44	三、认证受理	72
二、无公害农产品认证产地和产品的检测	59	四、现场检查准备与实施	73
第六章 绿色食品认证	60	五、编写检查报告	73
第一节 绿色食品认证概述	60	六、综合审查评估意见	73
一、绿色食品及认证	60	七、颁证决定	73
二、中国绿色食品认证的特点	61	第三节 有机食品标志的使用	74
第二节 绿色食品标准体系	62	一、有机食品标志	74
一、绿色食品产地环境质量标准	62	二、标志的使用	74
二、绿色食品生产技术标准	62	三、有机码	75
三、绿色食品产品质量标准	63	第八章 与食品相关的其他认证简介	76
四、绿色食品包装标签标准	63	第一节 BRC 全球食品安全标准	76
五、绿色食品储藏、运输标准	63	第二节 ISO 22000 食品安全管理体系	77
六、绿色食品其他相关标准	63	第三节 良好农业规范(GAP)	78
		第四节 国际食品标准(IFS)	79
		第五节 食品安全与质量(SQF)认证	79

第三部分 食品企业检验员基础知识

第九章 食品分析检验基础 83

第一节 食品分析检验的责任 83

第二节 食品企业实验室设置和管理 83

一、实验室布局和设施 83

二、实验室环境要求 85

三、实验室设施要求 85

第三节 食品企业实验室常用仪器

设备 86

一、按所检项目配置仪器设备 86

二、常用的玻璃器皿 88

第四节 食品企业实验室管理 96

一、实验室安全管理 96

二、试剂的管理与使用 96

三、精密仪器管理 97

四、应急情况的处理 97

第五节 试剂及溶液配制基础知识 98

一、食品中所用化学试剂种类 98

二、常用溶液浓度的表示 99

三、溶液的配制及标定 100

第六节 玻璃仪器的使用 102

一、玻璃仪器的洗涤 102

二、玻璃仪器的干燥 104

三、玻璃仪器使用中需要注意的问题 104

四、容量仪器的校正 105

五、校正容量仪器时的注意事项 107

第十章 食品分析检验的一般程序 108

第一节 食品样品的抽样 108

一、抽样意义及相关概念 108

二、抽样方法分类 109

三、根据食品类别的抽样 110

四、抽样注意事项 110

五、抽样的数量要求 111

六、农产品抽样规则 111

第二节 检验样品的缩分及预处理 116

一、样品的缩分 116

二、样品的预处理 117

第三节 样品保存 118

一、样品在保存过程中的变化 119

二、样品保存的条件 119

三、样品在保存过程中应注意的问题 119

第四节 食品样品的前处理 119

一、概 述 119

二、提取技术 120

三、净化技术 124

四、浓缩技术 130

第十一章 食品感官分析 131

第一节 感官质控体系的建立 131

一、品评员的培训 131

二、感官标准的确立 131

三、感官指标规范的建立 132

第二节 选择感官检验方法 132

第三节 感官检验环境一般要求 133

第十二章 常用物理指标分析 134

第一节 水分测定 134

一、食品中水分的作用和分类 134

二、食品中水分检测的方法 135

第二节 食品的净含量 136

一、包装食品净含量的相关定义 136

二、单件实际含量的计量要求 137

三、除去皮重的方法 137

四、以质量(重量)标注净含量商品的计量

检验方法 138

五、以体积单位标注净含量商品的计量

检验方法 141

第三节 折光率	142	四、原子吸收光谱分析中的干扰及其抑制技术	171
一、概述	142	五、原子吸收光谱分析技术	171
二、折光率的测定	143	六、原子吸收分光光度法在食品安全检测中的应用	173
第四节 密度、相对密度和黏度	144	第四节 原子荧光光谱法	173
一、密度和相对密度	144	一、原子荧光光谱法概述	173
二、黏度	144	二、原子荧光分析原理	174
第十三章 食品检测中数据的统计分析	146	三、氢化物—原子荧光光度计结构	175
第一节 检验误差及其参数	146	四、氢化物—原子荧光的干扰	177
一、误差类型	146	五、氢化物—原子荧光分光光度检测流程	178
二、食品中质量特性参数	148	六、原子荧光法应用实例	180
第二节 检测数据的记录及修约	155	七、原子荧光仪的发展趋势	180
一、检测数据的记录规则	155	第五节 质谱分析技术	181
二、检测数据的运算规则及结果有效数字的保留	158	一、质谱分析法概述	181
三、检测数据的修约规则	158	二、质谱分析原理	181
第十四章 常用的仪器检测技术	160	三、质谱仪的结构	182
第一节 气相色谱	160	四、质谱定性分析及质谱解析	183
一、气相色谱原理及特点	160	五、质谱定量分析	183
二、色谱分离条件的选择	160	六、GC-MS、LC-MS联用技术在食品安全检测中的应用	184
三、气相色谱仪结构	161	第六节 食品安全快速检测技术	185
四、气相色谱的定性和定量分析	163	一、食品安全快速检测技术概述	185
五、气相色谱法在食品安全检测中的应用	164	二、常用食品安全快速检测技术简介	186
第二节 液相色谱	165	三、食品安全快速检测技术的发展方向	188
一、高效液相色谱技术概述	165	第十五章 食品中营养成分的检测	190
二、高效液相色谱分析原理	165	第一节 营养成分概述	190
三、高效液相色谱分离类型	165	第二节 蛋白质及氨基酸测定	191
四、高效液相色谱仪结构	166	一、概述	191
五、高效液相色谱法在食品安全检测中的应用	168	二、蛋白质的生理功能及在食品中的作用	192
第三节 原子吸收光谱	169	三、食品中蛋白质含量的测定	192
一、原子吸收光谱概述	169	四、氨基酸态氮的测定	193
二、原子吸收光谱分析原理	169	第三节 脂类的测定	194
三、原子吸收分光光度计结构	169	一、脂类概述	194

二、食品中常用脂类测定方法	195	第二节 现行有效的食品中金属元素 检测标准	209
第四节 碳水化合物的测定	196	第十八章 食品中农药残留的检测	211
一、碳水化合物概述	196	第一节 农药的定义与分类	211
二、还原糖的测定	197	一、农药的定义	211
三、蔗糖的测定——酸水解法	198	二、农药的分类	211
四、总糖的测定——直接滴定法	198	第二节 食品中有机磷农药残留的检 测方法	212
五、淀粉的测定——酸水解法	198	一、概 述	212
六、纤维的测定	199	二、现行有效的有机磷农药残留的检测 标准简介	213
第五节 维生素的测定	199	第三节 有机氯农药残留的检测	214
一、维生素概述	199	一、概 述	214
二、维生素 A 的测定——液相色谱法	200	二、现行有效的有机氯农药残留的检测 标准简介	215
三、维生素 D 的测定——液相色谱法	200	第四节 拟除虫菊酯类农药残留的 检测	215
四、维生素 E 的测定——液相色谱法	201	一、概 述	215
五、维生素 C 的测定——2,4-二硝基苯肼 比色法	201	二、现行有效的菊酯类农药残留的检测 标准简介	216
第十六章 食品中添加剂的检测	202	第五节 氨基甲酸酯类农药残留的 检测	216
第一节 概 述	202	一、概 述	216
一、食品添加剂的主要作用	202	二、现行有效的氨基甲酸酯类农药残留的 检测标准简介	217
二、食品添加剂的使用原则	202	第十九章 食品中兽药残留的检测	219
三、常用食品添加剂的检测方法	203	第一节 兽药残留定义及危害	219
第二节 食品中常用着色剂的检测	203	一、兽药及兽药残留	219
一、食品中着色剂概述	203	二、食品中兽药残留的危害	219
二、现行有效的食品着色剂的检测方法	203	第二节 兽药残留的原因和种类	221
第三节 食品中常用防腐剂的检测	204	一、食品中兽药残留的原因	221
一、食品中防腐剂概述	204	二、兽药进入人和动物体的途径	221
二、食品防腐剂常用种类及使用范围	204	三、兽药残留的种类	221
三、现行有效的食品中防腐剂检测标准	205	第三节 现行有效的兽药残留的检测 标准简介	222
第四节 食品中常用甜味剂的检测	205		
一、食品中甜味剂概述	205		
二、现行有效的甜味剂检测标准	206		
第十七章 食品中金属元素的检测	207		
第一节 概 述	207		
一、双硫脲比色法	207		
二、光谱法	207		

第四部分 食品微生物检测

第二十章 食品微生物检测.....	227	六、关于菌落总数检测的几点说明	240
第一节 概 述.....	227	七、检测注意事项	241
一、什么是微生物	227	第二节 食品中大肠菌群的测定.....	241
二、微生物的特点	227	一、概 述	241
三、食品与微生物	228	二、检测方法探讨	241
第二节 食品微生物检验基础知识 ...	229	三、设备和试剂	242
一、培养基的制备	229	四、检验方法	242
二、消毒与灭菌	230	第三节 金黄色葡萄球菌检测.....	251
三、无菌操作	231	一、概 述	251
四、革兰染色	232	二、如何防止金黄色葡萄球菌污染食品 ...	251
五、标准菌株验收、制备、保藏、传代、使用、 销毁的管理	233	三、金黄色葡萄球菌的培养特性	251
六、微生物实验室管理制度	234	四、设备和试剂	252
第二十一章 食品中常见微生物项目 检测	237	五、检验方法	252
第一节 食品中菌落总数的测定.....	237	六、金黄色葡萄球菌检测注意点	257
一、概 述	237	第四节 食品中沙门菌检测.....	257
二、设备和试剂	237	一、概 述	257
三、检验流程	238	二、沙门菌的培养特性	257
四、操作步骤	238	三、设备和试剂	258
五、结果与报告	239	四、检验流程	258
		五、操作步骤	259
		六、结果与报告	261
		七、沙门菌检测注意点	261

第一部分

食品安全及相关法规

第一章

食品及食品安全

第一节 食品及食品生产加工企业

2015年10月1日开始实施的《中华人民共和国食品安全法》(以下简称《食品安全法》)第一百五十二条对“食品”的定义为: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中药材的物品,但是不包括以治疗为目的的物品。GB/T 15091—1994《食品工业基本术语》对食品的定义为:可供人类食用或饮用的物质,包括加工食品、半成品和未加工食品,不包括烟草或只作药品用的物质。从食品卫生立法和管理的角度,广义的食品概念还涉及所生产食品的原料、食品原料种植养殖过程中接触的物质和环境、食品的添加物质、所有直接或间接接触食品的包装材料、设施以及影响食品原有品质的环境。

按《食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则(试行)》(2005)中第一章第三条定义,食品生产加工企业是指有固定的厂房(场所)、加工设备和设施,按照一定的工艺流程,加工、制作、分装用于销售的食品的单位和个人(含个体工商户)。

据中国QS查询网和国家质量监督检验检疫总局数据,截至2016年底全国获得食品生产许可的企业总数为37.6万余家,食品小作坊总数大体为17万个,还有大量的个人食品生产者、流动小摊贩和小作坊游离在监管范围之外。如此巨大的食品生产者数量,对食品安全和监管提出了极大挑战。

第二节 食品安全及其重要性

一、食品安全定义及含义

对食品安全的理解有狭义和广义之分。

狭义的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。

广义的食品安全内涵比较丰富,其含义有以下三个层次:

第一层 食品数量安全,即一个国家或地区能够生产满足人们基本生存所需的膳食需要。要求人们既能买得到又能买得起生存所需要的基本食品。

第二层 食品质量安全,指提供的食品在营养、卫生方面满足和保障人群的健康需要。食品质量安全涉及食物的污染、是否有毒、添加剂是否违规超标、标签是否规范等问题,需要在食品受到污染之前采取措施,预防食品的污染和防范主要危害因素侵袭。

第三层 食品可持续安全,这是从发展角度要求食品的获取需要注重生态环境的良好保护和资源利用的可持续。

狭义食品安全的定义与广义食品安全第二层次的描述基本一致,包括我国在内的大多数国家面临的食品安全主要是第二层次的食品安全问题。

二、食品安全重要性

“民以食为天,食以安为先”。保障食品安全是一项重大的民生工程。食品为人体提供必要的营养素,如果出现安全问题,必将给人体健康和生命带来直接或间接的影响。因此,食品安全是一个直接关系到社会公共安全利益,关系到国家和社会稳定发展的重大战略问题。

随着人们生活水平的不断提高,社会公众对食品安全的关注程度也大大增加。近年来危害人民群众健康和安全的食品安全事件频频发生,食品安全事件的数量和危害程度日益呈上升趋势,食品安全事件引发社会公众对食品安全的心理恐慌,对国家和社会的稳定以及经济的良性发展造成巨大冲击,这充分说明食品安全已经成为人民群众最关心、最直接、最现实的民生问题之一。

食品安全是人命关天的大事,须切实加强监管。2013年12月23日至24日,中央农村工作会议在北京召开,习近平在会上发表重要讲话。会议强调,能不能在食品安全上给老百姓一个满意的交代,是对执政能力的重大考验。随着人们健康需求的日益增长,加强食品安全监管的呼声也日益高涨。食品安全问题作为关系人民饮食安全健康的大问题,已不仅是经济问题,更是政治问题。它像一个试金石一样考验着各级政府和职能部门的执政力和监管能力,考验着食品生产者的良心。创新工作思路,尽快制止并扭转当前食品安全的严峻态势,是各级政府和监管机构“以人为本,执政为民”理念的切实践行。

近年来中央一号文件多次涉及食品安全问题,如2015年中央一号文件共有七处提到食品安全,从标准化生产、食品安全监管能力、地方政府法定职责、生产经营者主体责任等到建立全程可追溯的食品安全信息平台。2016年中央一号文件提出实施食品安全战略,强化食品安全责任制等都凸显了对食品安全问题进行综合治理的决心。

高度分工的现代城市生活,意味着绝大多数的人都不可能吃到自己种植或生产的食品;甚至因为工作时间越来越长,外食的概率增加,食用他人所准备的熟食已经是很多现代人的生活方式。因此,确保日常食品的安全,成为衡量社会文明程度的重要标准。保障食品安全,意义重大而深远。

(1)保障食品安全,是维护市场经济有序发展的关键之举。市场经济下的商品是用于交换的,商海无涯“信”作舟,没有诚信就没有交换,没有交换就没有市场。当前食品安全事件中凸显的见利忘义、损人利己、以假充真、以次充好等丑恶现象,严重损害了我国市场经济的诚信体系,使市场经济难以健康运行。同时,如毒奶粉、毒豆芽、毒香肠等不符合食用标准的问题食

品,不仅没有任何社会价值,还严重浪费了社会资源,在召回、销毁问题食品的过程中还要进一步浪费巨大的人力物力,有悖于资源的优化配置。所以,解决食品安全问题,是确保社会主义市场经济健康发展的内在要求。

(2)保障食品安全,是全面推进依法行政的重要内容。提高政府立法质量是切实推行依法行政的前提。当前,我国的食品安全法律体系已经初步形成,但部分法律不能很好适应当前复杂的食品安全形势,执法部门往往处于无法可依的尴尬境地。严格行政执法,做到有法必依、执法必严、违法必究是依法行政的关键,正是基于此,2015年经过广泛征求意见,颁布了新修订的《食品安全法》,基本解决了食品安全的监管多头问题,逐步建立和完善了食品安全法律和检测标准体系,形成了各部门相互协调、联动监管的食品安全管理格局,是全面推进依法行政的重要保障。

(3)保障食品安全,是扩大对外开放、树立国际形象的重大举措。对外出口是我国经济快速增长的强大动力,进一步扩大对外开放、与国际全面接轨是我国的战略任务,然而当前频发的食品安全事件影响我国国际形象,如国人不相信国产奶粉而疯抢国外奶粉,一些国家设置贸易壁垒、实行贸易歧视政策,甚至出现多个国家禁止进口中国月饼的惨状。这些现象必将督促我国食品参与者和监管者要切实做好食品安全工作,牢牢把好食品质量关。

(4)保障食品安全,是深入贯彻落实科学发展观、构建和谐社会的具体体现。科学发展观的核心是以人为本,食品不安全最直接的受害者是人民群众,把加强食品安全作为“民心工程”来抓,是心系群众冷暖安危、真正为民办实事办好事的光彩事业。同时,人民群众是食品的生产者和加工者,解决食品安全问题理应充分发挥人民的协同作用,这是对“发展为了人民,发展依靠人民”的具体运用。食品安全关系千家万户,是“天大的事”,频频发生的食品安全事件使社会担忧情绪增加,严重影响了人民群众的幸福感和安全感,甚至还会激发社会矛盾、引发群体性事件,不利于社会的和谐稳定。解决食品安全问题,让人民群众吃得安心、吃得舒心,是维护社会安定有序的前提。

【参考文献】

- [1]中华人民共和国主席令第二十一号. 中华人民共和国食品安全法[Z]. 2015-10-01
- [2]GB/T 15091--1994 食品工业基本术语[S]. 北京:中国标准出版社,1994.
- [3]国家质量监督检验检疫总局. 食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则(试行)[Z]. 2005-09-01.
- [4]刘新录. 十三五我国无公害农产品及农产品地理标志发展目标及路径分析[J]. 农产品质量与安全, 2016(2):7-10.
- [5]谢明勇,陈绍军. 食品安全导论[M]. 北京:中国农业大学出版社,2009.
- [6]中共中央、国务院. 关于加大改革创新力度加快农业现代化建设的若干意见[EB]. 2015-02-01.
- [7]中共中央、国务院. 关于落实发展新理念加快农业现代化 实现全面小康目标的若干意见[EB]. 2015-12-31.

第二章

涉及食品生产企业相关法规

第一节 《食品安全法》涉及生产企业法律条款

作为食品生产质量安全的责任主体和第一责任人,食品生产加工企业在保证食品安全中起到极其重要的作用。新的《食品安全法》总则第四条关于食品生产经营者对其生产经营食品的安全负责规定: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,保证食品安全,诚信自律,对社会和公众负责,接受社会监督,承担社会责任。

县级以上地方食品药品监督管理部门将建立食品生产者食品安全信用档案并依法向社会公布。档案的内容包括食品生产许可颁发、许可事项检查、日常监督检查、许可违法行为查处等情况。2016年9月,国家食品药品监督管理总局研究制定了《食品生产经营风险分级管理办法》,对食品生产企业进行分类管理,对有不良信用记录的食品生产者应当增加监督检查频次和处罚力度。

《食品安全法》加强了食品生产经营主体的责任,提高了对食品生产经营的准入条件,加大了对食品违法的处理力度。新的《食品安全法》第四章中分为一般规定、生产经营过程控制、标签说明书和广告、特殊食品等四个小节对食品生产经营主体的一般要求、特殊要求、禁止行为等进行详细阐述。现将具体条款列举如下:

第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准,并符合下列要求:

- (一)具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所,保持该场所环境整洁,并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离;
- (二)具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施,有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施;
- (三)有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度;
- (四)具有合理的设备布局和工艺流程,防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染,避免食品接触有毒物、不洁物;
- (五)餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器,使用前应当洗净、消毒,炊具、用具用后应当洗净,保持清洁;
- (六)贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害,保持清洁,防止食品污染,并符合保证食

品安全所需的温度、湿度等特殊要求,不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输;

(七)直接入口的食品应当使用无毒、清洁的包装材料、餐具、饮具和容器;

(八)食品生产经营人员应当保持个人卫生,生产经营食品时,应当将手洗净,穿戴清洁的工作衣、帽等;销售无包装的直接入口食品时,应当使用无毒、清洁的容器、售货工具和设备;

(九)用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准;

(十)使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害;

(十一)法律、法规规定的其他要求。

非食品生产经营者从事食品贮存、运输和装卸的,应当符合前款第六项的规定。

第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品:

(一)用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品,或者用回收食品作为原料生产的食品;

(二)致病性微生物,农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品;

(三)用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂;

(四)超范围、超限量使用食品添加剂的食品;

(五)营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品;

(六)腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂;

(七)病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品;

(八)未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类,或者未经检验或者检验不合格的肉类制品;

(九)被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂;

(十)标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂;

(十一)无标签的预包装食品、食品添加剂;

(十二)国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品;

(十三)其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

第三十五条 国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产、食品销售、餐饮服务,应当依法取得许可。但是,销售食用农产品,不需要取得许可。

县级以上地方人民政府食品药品监督管理部门应当依照《中华人民共和国行政许可法》的规定,审核申请人提交的本法第三十三条第一款第一项至第四项规定要求的相关资料,必要时对申请人的生产经营场所进行现场核查;对符合规定条件的,准予许可;对不符合规定条件的,不予许可并书面说明理由。

第三十六条 食品生产加工小作坊和食品摊贩等从事食品生产经营活动,应当符合本法规定的与其生产经营规模、条件相适应的食品安全要求,保证所生产经营的食品卫生、无毒、无害,食品药品监督管理部门应当对其加强监督管理。

县级以上地方人民政府应当对食品生产加工小作坊、食品摊贩等进行综合治理,加强服务和统一规划,改善其生产经营环境,鼓励和支持其改进生产经营条件,进入集中交易市场、店铺等固定场所经营,或者在指定的临时经营区域、时段经营。

食品生产加工小作坊和食品摊贩等的具体管理办法由省、自治区、直辖市制定。

第三十七条 利用新的食品原料生产食品,或者生产食品添加剂新品种、食品相关产品新品种,应当向国务院卫生行政部门提交相关产品的安全性评估材料。国务院卫生行政部门应当自收到申请之日起六十日内组织审查;对符合食品安全要求的,准予许可并公布;对不符合食品安全要求的,不予许可并书面说明理由。

第三十八条 生产经营的食品中不得添加药品,但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。按照传统既是食品又是中药材的物质目录由国务院卫生行政部门会同国务院食品药品监督管理部门制定、公布。