

食品生产质量 安全管理 **100** 题

上海质量管理科学研究院 编著
唐晓芬 主编

上海科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品生产质量安全管理 100 题/上海质量管理科学研究院编著. 上海 :上海科学技术出版社, 2005. 10

ISBN 7-5323-8188-9

I. 食... II. 上... III. 食品加工—质量管理—问答
IV. TS207-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 099769 号

内 容 提 要

本书依据国家质量监督检验检疫总局2004年12月发布的《食品质量安全市场准入审查通则(2004版)》(国质检监[2004]558号文)要求,参照国际通行的食品安全管理体系(HACCP)标准,结合当前我国食品生产加工企业的实际,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。同时还介绍了食品生产企业质量安全的标签要求和糖果制品、茶叶、葡萄酒及果酒、啤酒、黄酒等13类食品企业资源配置有关要求。

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咨询和审查人员的参考资料。另外,关心食品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也可参阅。

前 言

“民以食为天，食以安为先”，在构建和谐社会的进程中，党中央和国务院十分重视食品生产安全问题，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。企业是保证和提高产品质量的主体，为保证食品的质量与安全，食品生产企业必须加强食品生产加工环节的质量管理，从生产条件和生产过程上把住市场准入关，根据食品质量安全市场准入制度的要求，提高企业食品质量安全管理水平。

国务院《关于进一步加强食品安全工作的决定》和国家质量监督检验检疫总局在《加强食品质量安全监督管理工作实施意见》中规定：凡在中华人民共和国境内从事食品生产加工的公民、法人或者其他组织，必须具备保证食品质量的必备条件，按规定程序获得《食品生产许可证》，生产加工的食品必须经检验合格并加贴食品市场准入标志(QS)后，方可出厂销售。实行食品质量安全市场准入

制度是保证食品生产加工企业的基本条件，是强化食品生产法制管理的需要。

根据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办法》(第52号令)的有关要求，在从2002年开始对米和酱油等5类以及肉制品、罐头和冷冻饮品等10类食品实行食品质量安全市场准入的基础上，从2004年底正式启动糖果制品、茶叶、葡萄酒及果酒、啤酒、黄酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品和淀粉及淀粉制品等13类食品质量安全市场准入工作。

为适应改革开放、创造良好经济运行环境的需要，规范市场经济秩序，维护公平竞争，适应加入WTO以后我国社会经济进一步开放的形势，保护消费者的合法权益，也必须实行食品质量安全市场准入制度，即通过采取审查生产条件、强制检验、加贴标识等措施，对食品生产安全管理活动实施有效的监督管理。

为了落实政府关于加强食品生产安全管理的要求和国家有关规定，我们依据国家质量监督检验检疫总局2004年12月发布的《食品质量安全市场准入审查通则(2004版)》(国质检监[2004]558号文)，参照国际通行的食品安全管理体系(HACCP)标准，结合当前我国食品生产加工企业的实际，组织编写了本书。

应该指出的是 :食品生产加工企业满足了《食品安全市场准入审查通则》的要求仅仅是达到了国家对食品生产加工企业质量安全保证的起码要求 ,希望企业在此基础上 ,能够按照国家认证认可监督管理委员会颁发的《食品生产企业危害分析与关键控制点 (HACCP)管理体系认证管理规定》,建立和推行 HACCP 管理体系。

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。同时还介绍了食品生产企业质量安全的标签要求和糖果制品、茶叶、葡萄酒及果酒、啤酒、黄酒等 13 类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 ,参加编写的人员有潘盈、喻雨琴、虞立箴、严峻、钟一亮和陈国新等 ,王金德负责策划。本书在编写过程中得到了上海市质量技术监督局食品生产监督管理处和上海市食品生产监督所的支持 ,在此一并致谢。

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咨询和审查人员的参考资料。另外,关心食品安全和需要了解有关食品安全市场准入知识的广大消费者也可参阅。

限于水平,本书错误和不足之处,恳请广大读者批评指正。

编者

2005年6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 / 2
2. 什么是质量管理 / 4
3. 什么是食品质量 / 5
4. 什么是食品质量安全 / 7
5. 什么是食品卫生 / 9
6. 什么是食品质量安全市场准入制度 / 10
7. 为什么要实行食品质量安全市场准入制度 / 13
8. 食品质量安全市场准入制度的适用范围是什么 / 15
9. 哪些食品已实行食品质量安全市场准入制度 / 17
10. 食品质量安全市场准入的基本程序有哪些 / 20
11. 什么是食品生产许可证制度 / 23
12. 申领《食品生产许可证》的申报主体有什么

- 么规定 / 24
13. 企业申请《食品生产许可证》需要办理什么手续 / 26
 14. 《食品质量安全市场准入审查通则》和《××产品生产许可证审查细则》的关系是什么 / 28
 15. 企业具备哪些条件可以获得食品市场准入标志(QS 标志) / 29
 16. 生产许可证申证单元是如何确定的 / 30
 17. 什么是 HACCP / 31
 18. 什么是《食品企业通用卫生规范》,它与食品生产企业有何关系 / 33
 19. 什么是食品质量安全市场准入制度中的强制检验 / 35
 20. 食品质量安全强制检验的几种检验方式之间有什么区别 / 36
 21. 为什么对已获《食品生产许可证》的企业还要实施监督检验 / 37
 22. 什么是加严检验,什么情况下实施加严检验 / 38
 23. 什么情况下应当吊销食品生产许可证 / 39
 24. 在什么情况下实施食品的召回 / 40
 25. 在什么情况下实施食品的收回 / 42
 26. 什么是“QS”标志,企业如何印(贴)“QS”

标志 / 43

- 27. 已经取得《食品生产许可证》的企业不按规定加印(贴)QS 标志和标注食品生产许可证编号时如何处理 / 44
- 28. 加印(贴)QS 标志的产品出现质量问题的法律责任如何界定 / 46

第二部分 食品生产企业质量 安全管理基本要求

- 29. 食品生产企业质量管理职责有哪些基本要求 / 48
- 30. 食品生产企业应具备哪些保证产品质量安全的必备条件 / 50
- 31. 食品生产企业的厂区环境及其卫生有哪些要求 / 53
- 32. 食品生产企业的生产车间和库房环境有哪些要求 / 55
- 33. 食品生产的原辅材料有哪些要求 / 58
- 34. 食品生产企业的生产加工有哪些要求 / 60
- 35. 食品生产企业在采用产品标准方面有哪些要求 / 62
- 36. 食品生产企业的人员有哪些要求 / 64
- 37. 食品生产企业的检验有哪些要求 / 65
- 38. 食品生产企业的包装及标识有哪些要

求 / 68

- 39. 食品生产企业的贮运有哪些要求 / 70
- 40. 食品生产企业如何对采购产品实施验证 / 72
- 41. 食品生产企业在生产加工过程中如何做好产品防护 / 74
- 42. 食品生产企业的出厂检验有哪些要求 / 76
- 43. 为什么要求食品生产企业进行过程检验 / 77
- 44. 与食品生产企业关系密切的相关标准(规定)有哪些,其适用要求是什么 / 78
- 45. 分装企业应做好哪些工作 / 80
- 46. 哪些食品允许实施分装 / 81
- 47. 国家对食品生产企业使用的计量器具有什么规定 / 82

第三部分 食品生产企业食品 质量安全核查要求

- 48. 什么是《现场核查表》 / 85
- 49. 哪些企业可以免于现场核查 / 87
- 50. 现场核查每一项核查项目有哪三种评定结论 / 88
- 51. 现场核查要求的工艺文件指哪些 / 90
- 52. 现场核查对食品生产企业的文件管理有

哪些要求 / 91

53. 现场核查要求食品生产企业建立哪些采购制度 / 92
54. 现场核查对食品生产企业的采购文件有哪些要求 / 93
55. 现场核查对食品生产企业的过程管理提出了哪些方面要求 / 94
56. 现场核查要求的产品质量检验制度及检测设备管理制度其内容有哪些 / 95
57. 现场核查中对食品生产企业的出厂检验提出哪些要求 / 96
58. 现场核查结论如何确定 / 98
59. 发证检验中抽取样品及送达检验机构的要求有哪些 / 100
60. 如何判定食品加工企业具备了必备的检验设备 / 102
61. 食品生产加工企业生产设备满足发证条件要求的判定原则是什么 / 104

第四部分 食品生产企业食品 质量安全的标签要求

62. 什么是食品标签 / 107
63. 什么是预包装食品 / 108
64. 预包装食品标签有什么作用 / 109
65. 在预包装食品标签上为什么要规范食品

- 的品名 / 110
66. 食品的配料清单应怎样标示 / 112
67. 怎样理解食品保质期与保存期 / 114
68. 预包装食品标签中企业的名称、地址怎样标注才是规范的 / 115
69. 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 / 117
70. 预包装食品标签为什么要求标明标准代号 / 118
71. 为什么要求食品配料表中的防腐剂、调味剂和着色剂等食品添加剂必须标明具体名称 / 119
72. 在食品标签上对有些食品为什么要标明产品的质量等级 / 120
73. 进口食品的预包装食品标签该如何标示 / 121
74. 包装物或包装容器的面积小于 10cm^2 时该如何标示 / 122
75. 预包装食品标签中净含量如何标示才规范 / 123
76. 预包装食品标签为什么要标明“转基因”和/或“辐照” / 125
77. 什么叫“三无食品” / 127
78. 含有液体和固体物的食品净含量该如何标示 / 128

- 79. 预包装食品标签为什么要有警示语 / 129
- 80. 预包装食品标签为什么要标明贮存条件 / 130
- 81. 什么是特殊膳食用食品 / 131
- 82. 预包装特殊膳食用食品标签包含哪些强制标示的内容 / 133
- 83. 特殊膳食用食品标签与保健(功能)食品标签有何区别 / 136

第五部分 13 类食品生产企业食品 质量安全的资源配置要求

- 84. 糖果制品生产企业必备的生产设备有哪些 / 139
- 85. 茶叶生产加工和分装加工对生产场所的要求有哪些 / 141
- 86. 葡萄酒、果酒生产企业必须具备哪些检验场所和检验设备 / 142
- 87. 啤酒生产企业应具备哪些出厂检验设备 / 143
- 88. 黄酒生产企业的生产场所必须达到哪些要求 / 145
- 89. 黄酒生产企业应具备哪些出厂检验设备 / 147
- 90. 酱腌菜的生产需要哪些必备的生产设备

和设施 / 149

91. 酱腌菜的出厂检验需要哪些设备才能满足检测项目的要求 / 152
92. 蜜饯生产企业需要哪些必备的生产设备和设施 / 154
93. 蜜饯的出厂检验需要哪些设备才能满足出厂检验的要求 / 156
94. 蛋制品生产企业需要哪些必备的生产设备和设施 / 158
95. 炒货食品生产企业必需的生产设备有哪些 / 160
96. 可可制品生产企业必备的生产场所和生产设备有哪些 / 162
97. 焙炒咖啡的生产企业必备的生产场所和生产设备有哪些 / 164
98. 干制水产品生产企业的生产场所、生产设备等应符合哪些要求 / 165
99. 淀粉及淀粉制品生产企业必备的生产设备有哪些 / 168
100. 淀粉及淀粉制品生产企业必须具备哪些检验设备 / 170

第一部分
食品生产企业质量
安全管理基础



1. 什么是质量

按国际标准 ISO 9000 :2000 的定义 ,质量是“ 一组固有特性满足要求的程度 ”。在理解该质量的定义时 ,应注意以下两点 :

① “ 固有特性 ”。特性是指“ 可区分的特征 ”,可以是固有的或赋予的。“ 固有特性 ”就是指某事或某物中本来就有的 ,尤其是那种永久的特性。如食品的感观、营养成分的含量等。

“ 赋予特性 ”不是固有的 ,不是某事物中本来就有的 ,而是产品完成后因不同的要求而对产品所增加的特性 ,如食品的价格、供货时间和运输要求(如运输方式)等特性。

② “ 要求 ”。要求指“ 明示的、通常隐含的或必须履行的需求或期望 ”。

“ 明示的 ”可理解为是规定的要求。如在文件中阐明的要求或顾客明确提出的要求。

“ 通常隐含的 ”是指组织、顾客和其他相关方的惯例或一般做法 ,所考虑的需求或期望是不言而喻的。例如 :食品内不应有杂质等 ,一般情况下顾客或相关方的文件(如标准)中不会对这类要求给出明确的规定 ,但是 ,组织应根据自身产品的用途和特性进行