

其他食品(汤料)生产许可证审查细则

第一章 总则

第一条 为做好其他食品（汤料）生产许可审查工作，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产许可管理办法》等有关法律法规、规章，制定其他食品（汤料）生产许可审查细则（以下简称细则）。

第二条 本细则应与《食品生产许可审查通则》结合使用，适用于揭阳市揭东区内其他食品（汤料）生产许可审查工作。

第三条 实施食品生产许可证管理的其他食品（汤料）是指以普通食品或药食同源食品原料为原料，添加或不添加香辛料、蔬菜、水果、水产加工品、肉制品等食品，经挑选去杂、粉碎（或不粉碎）、干燥（或不干燥）、拼配、包装等工艺加工而成，用于煲汤的食品。汤料食品的申证单元为 1 个，即其他食品(汤料)。

第四条 汤料的食品类别为“其他食品”，其类别名称（品种明细）为：其他食品（汤料），类别编号为 3101。汤料食品类别、类别名称、品种明细及执行标准等见下表。

汤料食品类别目录列表

食品类别	类别名称	品种明细	定义	执行标准
其他食品	其他食品	其他食品（汤料）	以普通食品或药食同源食品原料为原料，添加或不添加香辛料、蔬菜、水果、水产加工品、肉制品等食品，经挑选去杂、	经省卫计委备案现行有效的企业标准

食品类别	类别名称	品种明细	定义	执行标准
			粉碎（或不粉碎）、干燥（或不干燥）、拼配、包装等工艺加工而成，用于煲汤的食品。	

第五条 本细则中引用的文件、标准通过引用成为本细则的内容。凡是引用文件、标准，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本细则。

第二章 生产场所

第六条 企业厂房选址和设计、内部建筑结构、辅助生产设施应当能够避免污染、交叉污染、微生物孳生，便于清洁、操作和维护。人流、物流走向应当合理，有效控制人员、设备和物料流动造成的污染。

第七条 生产车间及辅助设施的设置应按生产流程需要及卫生要求，有序而合理布局，根据生产流程、生产操作需要和清洁度的要求进行隔离，避免交叉污染。

第八条 企业应具备原辅料仓库、成品仓库、生产车间、包装车间等生产场所。包装车间相对独立，配备有效的消毒设施。生产车间进口处配备消毒设施。

第三章 设备设施

第九条 企业应具有与申报品种相适应的生产设备设施，各个设备的设计产能应能相互匹配，其性能与精密度应符合生产要求，便于操作、清洁、维护和消毒或灭菌。

第十条 应根据实际工艺需要配备相应的生产设备、设施。

如：原材料前处理设施；粉碎设备（按需要）；干燥设备（按需要）；拼配设施；包装设备、设施；封口设备；生产日期或批号标注设备、设施。

第十一条 生产用水的水质应符合生活饮用水卫生标准。

第十二条 企业应具备满足成品检验所需的实验室、检验设备、设施和试剂。如：分析天平（0.1mg）、天平（0.1g）、干燥箱，如有其它出厂检验项目的还应具备相应检验设备。

第四章 设备布局与工艺流程

第十三条 生产设备的布局、安装和维护必须符合工艺需要，便于操作、清洁、维护和消毒或灭菌。不合格、报废设备应搬出生产区，暂停使用的设备应有明显标志。

第十四条 企业应建立工艺文件、操作规程等生产技术文件，技术文件与实际操作应保持一致性。

第十五条 关键工序或关键点可设为：原料验收、加工（或不加工）、拼配、包装。

第五章 人员管理

第十六条 企业应建立人员管理制度，各岗位人员的数量和能力应与企业规模、工艺、设备水平相适应，与产品质量相关的岗位应设置岗位责任。

第十七条 企业应当建立培训与考核制度，制定培训计划，培训的内容应与岗位的要求相适应，并有相应记录。食品安全管理、检验等与质量相关岗位的人员应定期培训考核，不具备能力

的不得上岗。

第十八条 企业应建立食品加工人员健康管理制度，食品加工人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可从事食品加工。建立人员健康检查记录，保证食品加工人员患有法律法规规定的有碍食品安全的疾病时，应调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

第六章 管理制度

第十九条 建立并执行采购管理及进货查验记录制度。企业应规定食品原料、食品添加剂和食品相关产品的验收标准，定期对主要原料供应商进行评价、考核，确定合格供应商名单。

（一）如使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品，必须选用获得生产许可证企业生产的产品。采用进口原辅料的生产企业，应审核进口原辅料供应商、贸易商的资质证明文件、质量标准、每批原辅料出入境检验检疫部门出具的相关合格证明。

（二）食品相关产品应符合相关食品安全标准的规定，在加工、储藏和运输条件下不影响产品质量安全。

第二十条 建立生产过程控制制度，对生产过程中车间的温、湿度要求、干燥时间和温度要求以及储运和交付环节质量安全进行管控。

第二十一条 建立生产设备管理制度，制定设备、容器具的清洗消毒管理要求，定期维护保养做好记录，出现故障应当及时排除。

第二十二条 建立产品检验管理制度，综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制等因素，明确出厂检验项目、批次、频次和检验要求，出厂检验项目至少为附表中出厂注有“√”标记的项目。附表中出厂注有“*”标记的项目，企业应当每年检验2次。

第二十三条 企业产品出厂检验可自行检验，也可委托具有检验资质的第三方检测机构进行检验，企业自行检验的，应当具备相应的检验能力。

第二十四条 企业可使用快速检测方法进行出厂检验，但应当定期与国家标准规定的检验方法进行比对或者验证。当快速检验方法检验结果显示异常时，应当使用国家标准规定的检验方法进行验证。

第二十五条 建立产品留样制度，产品留样间应当满足产品贮存条件要求，留样数量应当满足复检要求，产品留样应当保存至保质期满并有记录。

第二十六条 建立产品追溯制度，如实记录原料验收、生产加工、产品检验、出厂销售等全过程信息，实现产品有效追溯。记录内容应当完整、真实、准确，记录保存时限不得少于产品保质期满后6个月。

第二十七条 建立食品标签审核制度，产品标签应当符合法律法规及食品安全标准等规定，反映产品真实属性。

第二十八条 企业应建立产品召回制度，制定召回管理规定，对召回的食品采取补救、无害化处理、销毁等措施，记录召回和

处理情况，并向当地监管部门报告。

第七章 试制产品检验合格报告

第二十九条 企业应提供试制产品的有资质第三方检验合格报告，检验项目应涵盖附表中的全部项目，企业应对检验报告真实性负责。

第八章 附则

第三十条 本类产品不允许分装。

第三十一条 本细则自发布之日起实行,有效期为 1 年。

附表：

汤料食品检验项目及技术要求表

序号	检验项目	出厂	技术要求	检测方法	备注
1	感官	√	符合企业执行标准	企业执行标准规定的方法	
2	净含量	√	符合《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第 70 号）、企业执行标准和标签明示要求	JJF 1070	
3	水分	√	符合企业执行标准和标签明示要求	GB 5009.3	企业执行标准和标签明示要求有此规定的
4	总灰分	√	符合企业执行标准和标签明示要求	GB 5009.4	企业执行标准和标签明示要求有此规定的

序号	检验项目	出厂	技术要求	检测方法	备注
5	污染物 限量	*	GB 2762	相应检 验方法	
6	食品添 加剂	*	GB 2760	相应检 验方法	
7	农药最大 残留限量	*	GB 2763	相应检 验方法	可根据配料的主要 种类制定农药最大 残留限量检测项目
8	企业执行 标准及标 签明示的 其他项目	*	符合企业执行标准 和标签明示要求	企业标 准规定 的方法	企业执行标准 和标签明示要求有 此规定的
9	标签		GB 7718	GB 7718	
10	营养标签		GB 28050	GB 28050	