**其他方便食品生产许可证审查细则**

**目录**

[其他方便食品生产许可证审查细则 2](#_Toc32925353)

[一、发证产品范围及申证单元 2](#_Toc32925354)

[二、基本生产流程及关键控制环节 2](#_Toc32925355)

[（一）基本生产流程 2](#_Toc32925356)

[（二）关键控制环节 2](#_Toc32925357)

[（三）容易出现的质量安全问题 2](#_Toc32925358)

[三、必备的生产资源 2](#_Toc32925359)

[（一）生产场所 2](#_Toc32925360)

[（二）必备的生产设备 2](#_Toc32925361)

[四、 产品相关标准 3](#_Toc32925362)

[五、原辅材料的有关要求 3](#_Toc32925363)

[六、必备的出厂检验设备 3](#_Toc32925364)

[七、检验项目 3](#_Toc32925365)

[八、抽样方法 5](#_Toc32925366)

[九、其他要求 5](#_Toc32925367)

**其他方便食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其他方便食品是指部分或完全熟制，不经烹调或仅需简单加热、冲调就能食用的除方便面之外的食品。该类食品包括主食类，如方便米饭、方便粥、方便米粉（米线）、方便粉丝、方便湿米粉、方便豆花、方便湿面等；冲调类，如麦片、黑芝麻糊、红枣羹、油茶等。

## 二、基本生产流程及关键控制环节

### （一）基本生产流程

1．主食类：

基本生产流程包括原辅料处理、调粉（或不经调粉）、成型（或不经成型）、熟制、干燥（非脱水干燥产品除外）、冷却、包装等过程。

2．冲调类：

基本生产流程包括原辅料处理、熟制（或部分原料熟制）、成型或粉碎、干燥（或不经干燥）、混合、包装等过程。

### （二）关键控制环节

1．原辅料的使用。2．食品添加剂的使用。3．熟制工序的工艺参数控制。4．干燥工序的工艺参数控制。

### （三）容易出现的质量安全问题

1．食品添加剂超量、超范围使用。2．使用非食品原料加工食品。3．微生物污染。4．脱水干燥工艺的主食类产品复水性（率）低。

## 三、必备的生产资源

### （一）生产场所

其他方便食品生产企业应具备与生产能力相适应的原辅材料库房、加工车间、包装车间、成品库房等生产场所。生产用厂房能满足工艺要求。厂房与设施必须根据工艺流程合理布局，并便于卫生管理和清洗、消毒。各生产场所的环境要采取控制措施，保证其在连续受控状态。

### （二）必备的生产设备

1．主食类：

（1）原辅料处理设施（如：清洗设施、浸泡设施、粉碎设备、胶磨设备等）；（2）调粉设备（如：和面机等）；（3）成型设施（如：榨条机、切片（条）机、复合压延机、刀具等）；（4）熟制设备（如：蒸煮机等）；（5）干燥设施（如：热风干燥机、冷冻干燥机等）；（6）冷却设施（如：冷却装置、冷却间等）；（7）包装设施（如：包装机等）。

2．冲调类：

（1）原辅料处理设施（如：清理设施、脱壳设备、浸泡设施、破碎设备、胶磨设备等）；（2）熟制设施（如：蒸煮机、烘烤箱、炒锅等）；（3）成型设备（如：造粒机、压片机等）；（4）粉碎设备（如：粉碎机等）；（5）干燥设施（如：热风干燥机等）；　　（6）混和设备（如：混合机等）；　　（7）包装设施（如：包装机等）。

　　企业还应具备满足生产的其他设备或设施，如旋振筛、搓丝机、松条机、熟化装置、灭菌设备等。

## 四、 产品相关标准

　　GB 19640-2005 《麦片类卫生标准》；QB/T 2652-2004《方便米粉（米线）》；经备案有效的企业标准。

## 五、原辅材料的有关要求

企业生产其他方便食品所使用的原辅材料、包装材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定；不允许使用非食品原料加工食品。

　　如所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获证产品。

　　调味料包等如有外购情况的，应对其进行进货验证。

## 六、必备的出厂检验设备

其他方便食品的生产企业应当具备下列必备的产品出厂检验设备：1. 天平（0.1g）；2. 分析天平（0.1mg）；3. 干燥箱；4. 灭菌锅；5. 无菌室或超净工作台；6. 微生物培养箱；7. 生物显微镜。

## 七、检验项目

其他方便食品的发证检验、定期监督检验和出厂检验项目按下表中列出的检验项目进行。出厂检验项目中注有“\*”标记的，企业应当每年检验2次。

**其他方便食品质量检验项目表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **检验项目** | **发证** | **监督** | **出厂** | **备注** |
| 1 | 感官 | √ | √ | √ |  |
| 2 | 净含量 | √ | √ | √ |  |
| 3 | 水分 | √ | √ | √ |  |
| 4 | 复水性（率） | √ | √ | √ | 适用于脱水干燥工艺的主食类产品 |
| 5 | 酸价 | √ | √ | \* | 适用于经油煎炸产品、含肉类的产品及含肉类的调味料包部分 |
| **序号** | **检验项目** | **发证** | **监督** | **出厂** | **备注** |
| 6 | 过氧化值 | √ | √ | \* | 适用于经油煎炸产品、含肉类的产品及含肉类的调味料包部分 |
| 7 | 总砷 | √ | √ | \* |  |
| 8 | 铅 | √ | √ | \* |  |
| 9 | 铝 | √ | √ | \* | 适用于面制品 |
| 10 | 黄曲霉毒素B1 | √ | √ | \* |  |
| 11 | 甜味剂：糖精钠、甜蜜素 | √ | √ | \* | 根据产品情况选择测定 |
| 12 | 着色剂：胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝 | √ | √ | \* | 根据产品颜色选择测定 |
| 13 | 抗氧化剂： BHA、BHT | √ | √ | \* | 适用于方便米饭、方便粥 |
| 14 | 菌落总数 | √ | √ | √ |  |
| 15 | 大肠菌群 | √ | √ | √ |  |
| 16 | 沙门氏菌 | √ | √ | \* |  |
| 17 | 志贺氏菌 | √ | √ | \* |  |
| 18 | 金黄色葡萄球菌 | √ | √ | \* |  |
| 19 | 霉菌 | √ | √ | \* | 适用于冲调类产品 |
| 20 | 标签 | √ | √ |  |  |
| 21 | 企业标准规定的其他项目 | √ | √ | \* |  |

　　注：检验项目的标准要求依照相应的国家标准、行业标准和企业标准执行。

## 八、抽样方法

发证检验抽样应当按照下列规定进行。

根据企业申请取证产品的品种，在企业的成品库内随机抽取1种产品进行发证检验。主食类和冲调类分别抽样。抽取产量最大的主导产品。所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于200个销售包装，随机抽样至少20个销售包装(不少于2kg)。样品分成2份，送检验机构，1份用于检验，1份备查。样品确认无误后，由核查组抽样人员与被抽样单位在抽样单上签字、盖章，当场封存样品，并加贴封条。封条上应当有抽样人员签名、抽样单位盖章及封样日期。

## 九、其他要求

　　1．纯麦片类产品允许分装。

　　2．主食类方便食品生产企业如自行加工调味料包，其调味料包应满足相应类别产品生产许可证审查细则的相关要求。