

各区市场监管局、市食药监局认证审评中心：

《即食蔬果生产许可审查细则》已经 2017 年 10 月 16 日第 19 次局务会通过，现予发布，自 2017 年 11 月 25 日起施行，请遵照执行。

上海市食品药品监督管理局

2017 年 10 月 25 日

（公开范围：主动公开）

即食蔬果生产许可审查细则

第一章 总则

第一条 本细则适用于即食蔬果生产许可审查。细则中所称的即食蔬果，是指以新鲜的蔬菜、水果为原料，经预处理、清洗、切配或不切配、消毒、漂洗、去除表面水、密封包装等工艺，保持新鲜状态，经冷链配送的可直接入口产品，包括含与其隔离的、预包装沙拉酱等直接入口酱汁的组合包装产品。

第二条 即食蔬果的申证类别为其他食品，类别编号为 3101，其类别名称为：其他食品，品种明细为：其他食品（即食蔬果）。

本产品不得分装。

第三条 本细则中引用的文件、标准通过引用成为本细则的内容的，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

第四条 生产场所选址、厂区布局、厂区道路、车间和库房应符合《食品生产许可审查通则》生产场所相关规定。

第五条 生产场所面积应不少于 2000 平方米，包括清洗、加工、包装、库房等场所，其中，清洗、加工、包装场所面积不少于 1000 平方米。检验室面积不包括在生产场所面积内。

第六条 生产场所根据清洁度分为：一般作业区（仓储区等）、准清洁作业区（挑拣区、清洗区、蔬菜截切区、外包装区等）、清洁作业区（水果切配区、消毒区、漂洗区、内包装区等）。

各区之间应根据生产流程、生产操作需要和清洁度的要求采取有效隔离措施，防止交叉污染。

第七条 原料库和成品库应有温度控制设备设施。原料低温库温度应保持在 1℃～5℃，原料高温库温度应保持在 7℃～10℃；成品库温度应保持在 1℃～5℃。

第三章 设备设施

第八条 供排水、清洁消毒、废弃物存放、个人卫生、通风、照明、温控、检验设施应符合《食品生产许可审查通则》中设备设施的相关规定。

第九条 生产设备根据实际工艺需要配备，一般包括：原料清洗消毒设备（不锈钢水槽、清洗机等）、切配设备（切块机、去皮机、切菜机等）、去除表面水设备（甩干机、离心机等）、包装设备（半自动或自动包装机等）。

第十条 清洗消毒设施应保证用水水温控制在 1～4℃。

第十一条 清洁作业区应安装空气过滤装置并定期清洁，采取初效、中效过滤，每小时换气不少于 10 次，并有自动监控设备设施。

第十二条 温控设施应保证生产车间温度应不高于 15℃、被加工产品温度控制在 1℃～5℃，并有温度监测和自动记录设备设施。

第四章 设备布局与工艺流程

第十三条 应符合《食品生产许可审查通则》中相关规定要求。

第十四条 生产设备的配备应与产品生产工艺相符，即食蔬果基本生产工艺和设备见附件 1。若采用不同于附件 1 所列生产工艺的，应配备与生产工艺相适应的生产设备。

第十五条 应通过危害分析方法明确影响产品质量的关键工艺或关键点，例如：清洗消毒、去除表面水等，并对其实施质量控制。

第五章 人员管理

第十六条 应符合《食品生产许可审查通则》中人员管理的相关规定。

第十七条 应对本单位从业人员进行上岗前和在岗期间的食品安全知识培训，并建立培训档案。应对食品安全管理人员、关键环节操作人员及其他相关从业人员进行考核，考核合格后方能上岗。

第六章 管理制度

第十八条 应符合《食品生产许可审查通则》中管理制度的相关规定。

第十九条 应依据《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》（GB14881）附录 A，制定原料检验、环境监测、过程监控和产品检验要求，详见附件 2。

第二十条 应建立主要原料供应商检查评价制度，定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录。检查评价记录保存期限不得少于二年。

可自行或委托第三方机构对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行实地查验。发现存在严重食品安全问题的，应立即停止采购，并向本企业、主要原料和食品供应商所在地的食品监管部门报告。

第二十一条 应建立冷链运行管理制度。明确原料、成品贮存的温度监控和记录要求、冷藏设备定期维护要求、食品冷链运输的温度监控和记录要求，与第三方物流签订运输协议的，应明确查验第三方物流冷链资质要求，明确相关责任及保障食品安全的措施要求，并附运输协议。明确食品销售方建立冷藏销售的要求。

第七章 试制产品检验合格报告

第二十二条 应按所申报的即食蔬果，提供试制食品的有资质第三方检验合格报告，对提供的检验报告真实性负责；检验项目按产品适用的食品安全国家标准、产品标准、企业标准等要求进行。

第八章 附则

第二十三条 本细则仅适用于上海市即食蔬果生产企业，不包括现场制售行为。

第二十四条 本细则由上海市食品药品监督管理局负责解释。

第二十五条 本细则自 2017 年 11 月 25 日起施行。

附件：

- 1.即食蔬果基本生产工艺和设备；
- 2.即食蔬果生产企业原料检验、环境监测、过程监控和产品检验要求。

相关附件

 [即食蔬果生产许可审查细则附件.docx](#)