

广西壮族自治区即食蔬果生产许可审查细则(试行)

总 则

第一条 为做好即食蔬果生产许可审查工作，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，制定广西壮族自治区即食蔬果生产许可审查细则（以下简称细则）。

第二条 本细则与《食品生产许可审查通则》结合使用，适用于即食蔬果生产许可核查工作。

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。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。

第一节 许可范围

第四条 实施食品生产许可证管理的即食蔬果，食品类别名称为：其他食品,类别编号为3105，品种明细为：即食蔬果。

本产品不得分装。

即食蔬果系指以新鲜蔬菜、水果为主要原料，经预处理、清洗、消毒或不消毒、漂洗或不漂洗、去除表面水、去皮或不去皮、切配或不切配、杀菌、后杀菌或不后杀菌等处理，可以改变形状但仍保持新鲜状态，包装后经冷链运输销售的可直接入口食用的产品，包括含有与其隔离的直接入口调味品（如预包装沙拉酱等）的组合包装产品。

第二节 生产场所核查

第五条 即食蔬果生产企业选址、厂区环境、厂房和车间的设计与布局、内部建筑与材料和库房应符合 GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》及《食品生产许可审查通则》等相关规定。

第六条 生产区场所包括清洗、生产、包装、库房等场所，合理划分生产区域，生产场所面积应满足产能需求。检验室面积不包括在生产场所面积内。

第七条 生产场所根据清洁度分为：一般作业区（外包装区、仓储区等）、准清洁作业区（工器具清洗消毒区、预处理区、清洗区、消毒区、漂洗区等）、清洁作业区（切配区、杀菌区、内包装区等）。准清洁作业区和清洁作业区车间入口处应分别设有洗手、更衣、鞋靴消毒、风淋（清洁作业区）等设施。

生产场所各区之间应根据生产流程、生产操作需要和洁净度的要求采取有效隔离措施，防止交叉污染。

第八条 企业生产车间应有环境温度控制设备设施。切配区、杀菌区温度应不高于 15℃，内包装区温度应不高于 5℃，如有后杀菌工艺，可根据产品属性和生产需求设定内包装区温度。

第九条 原料库应根据不同原料属性设置适宜的贮存温度。成品库环境温度根据产品属性设定，一般不高于 5℃。

第十条 清洁作业区应安装具备正常换气和洁净功能的空气过滤装置并定期清洁，采取初效、中效过滤，空气洁净度（悬浮粒子、沉降菌）静态时整体洁净度达到 10 万级。每小时换气不少于 10 次。

第十一条 食品添加剂使用应符合 GB 2760 要求，应由专人负责管理，设置专库进行存放，并使用专用登记册（或仓库管理软件）记录食品添加剂的名称、进货时间、进货量和使用量等。

第十二条 储存食品原辅料、半成品和成品的容器、包装材料、洗涤剂、消毒剂等食品相关产品，应符合食品安全国家标准及相关要求。

第三节 设备设施核查

第十三条 企业的生产设备、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》、GB14881 等有关设备设施的相关规定、要求。

第十四条 应配备与生产能力、生产工艺相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。一般生产工艺和设备见附件 1-1。若采用不同于附件 1-1 所列生产工艺的，应配备与生产工艺相适应的生产设备。

与原料、半成品、成品接触的设备与用具，应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制作，并应易于清洁和保养。设备、工器具等与食品接触的表面应使用光滑、无吸收性、易于清洁保养和消毒的材料制成，在正常生产条件下不会与食品、清洁剂和消毒剂发生反应，并应保持完好无损。

第十五条 企业自行进行出厂检验的，应配备与检验能力和生产能力相适应的仪器设备，检验仪器设备和检验用计量器具应按照相关规定定期进行校验。检验设备一般应具有：分析天平（0.1mg）；天平（0.1g）；灭菌锅；微生物培养箱；无菌室或超净工作台；干燥箱；水浴锅等。

第十六条 根据即食蔬果工艺特点选择合理的清洁消毒方法，应配备足够的食品、工器具和设备的专用清洁设施，并采取有效措施避免清洁、消毒工器具带来的交叉污染。

第十七条 供水设施设备应能保证水质、水压、水量及其他要求符合生产需要，其中食品加工用水水质应符合 GB 5749 的规定。必要时应根据产品的特点进行处理（如去离子法、离子交换法、反渗透法或其他适当的加工方法），以确保满足产品质量和工艺的要求。

第四节 设备布局和工艺流程

第十八条 设备布局与工艺流程应符合 GB14881 的相关规定和《食品生产许可审查通则》等相关要求。

第十九条 应通过危害分析方法明确影响产品质量安全的关键控制点，关键控制点应包括但不限于附件 1-1 所涉及的内容。每批即食蔬果应按工艺规定进行生产，对关键控制点进行监控，并有实施记录。

第五节 人员管理

第二十条 应配备掌握食品质量安全管理知识及即食蔬果产品加工技术的食品安全管理人员，应明确其职责，食品安全管理人员应提供其履行职责的记录。

第二十一条 自行开展产品检验的企业，应具备 2 名及以上检验人员。检验人员应经专业理论和实践的学习培训，获得相关培训证明，其能力应覆盖即食蔬果产品自行检验项目，能独立开展工作。

第二十二条 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。食品生产人员的数量应满足企业的生产需要。具有一定的技术，掌握生产工艺操作规程，能按照技术文件进行生产，熟练操作生产设备。

第二十三条 从业人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触食品的岗位工作。

第六节 管理制度核查

第二十四条 应建立健全食品安全管理制度，配备专职或者兼职食品安全管理人员，按要求对从业人员进行食品安全等相关知识的培训。

第二十五条 建立进货查验记录制度，对原辅料、包装容器供应商进行审核，并定期进行审核评估，应在和供应商签订的合同中明确双方承担的食品安全责任。企业应对每批次新鲜蔬菜、水果进行农药残留检测（原料供应商提供合格证明文件的除外）。原料检验、环境监测、过程监控和产品检验要求详见附件 1-2。

第二十六条 应建立生产过程管理制度，对生产过程中的原料、清洗、消毒杀菌、包装等生产环节的质量安全进行管控，并合理设置记录内容，确保实现从原料到成品的追溯管理。

第二十七条 应制定检验管理制度，包括对原辅料、过程、出厂检验的管理规定，确保产品符合食品安全标准要求。

使用快速检测方法时，应定期与国家标准规定的检验方法比对或者验证。快速检测结果不合格时，应使用国家标准规定的检验方法进行确认。

第二十八条 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。

第二十九条 企业应当建立食品安全自查制度,定期对食品安全状况进行检查评价。

第七节 试制产品检验

第三十条 企业应按所申报即食蔬果主导产品和执行标准，分别从同一规格、同一批次的试制产品中抽取具有代表性的样品检验。

第三十一条 企业应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、企业标准及国务院卫生行政部门的相关公告要求进行。

第八节 其他要求

第三十四条 本细则仅适用于本自治区行政区域内即食蔬果生产企业，不适用现制现售产品。

第三十五条 在发证检验中，如果地方标准、企业标准和产品标签上标注了审查细则规定以外的其他指标，发证检验时也要进行检验，并按相关标准、产品明示值进行判定。

第三十六条 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。调味料包等如有外购，应对其进行进货验证。

附件 1

即食蔬果基本生产工艺、设备设施和关键控制点

| 序号 | 基本生产工艺 | 生产设备设施 | 关键控制点 |
|----|------------|-----------------|------------------------|
| 1 | 入库贮存 | 冷库等冷藏设备 | 分类存放、环境卫生、贮存温度控制 |
| 2 | 原料预处理 | / | 将不可食部分去除 |
| 3 | 清洗 | 水槽、清洗机等 | 水质情况符合用水标准 |
| 4 | (消毒漂洗) | 水槽、清洗机等 | 消毒液种类、浓度、时间、温度控制 |
| 5 | (护色) | 水槽、喷淋设备等 | 食品添加剂的使用应符合 GB2760 规定。 |
| 6 | 去除表面水 | 风干机、离心机等 | 脱水方式和脱水时间 |
| 7 | (去皮) | 去皮机等 | 将不可食部分去除，切割间温度 |
| 8 | (切配) | 切块机、切菜机等 | 果蔬停留时间，环境、人员卫生控制 |
| 9 | 杀菌 | 臭氧或紫外线杀菌器等 | 臭氧浓度、紫外线辐照强度控制 |
| 10 | 包装（后杀菌） | 半自动或自动包装机等 | 包装材料，果蔬停留时间，环境、人员卫生控制。 |
| 11 | (充保护气或不充气) | 气调保鲜设备 | 保护气组成和使用条件 |
| 12 | 在线或成品金属检测 | 金属检测仪或 X-光异物检测仪 | 混入金属碎片 |
| 13 | 产品贮存运输 | / | 分类存放、环境卫生、温度控制 |

附件 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

| 监控项目 | 监控指标 | 建议取样点 | 监控方法 | 执行标准 | 监控频率 |
|------|-------------------|------------------------------|--|------------|--|
| 原料检验 | 蔬果 | 农残（有机磷、氨基甲酸酯类） | / | 快速检测 | 阴性 批发采购的每批次产品 |
| 环境监测 | 食品接触表面 | 菌落总数、大肠菌群等 | 食品加工人员的手部、工作服、手套传送皮带、工器具及其他直接接触食品的设备表面 | 快速检测或实验室检测 | 结合生产实际情况确定监控指标限值 验证清洁效果应在清洁消毒之后，其他每月不少于 1 次 |
| | 与食品或食品接触表面邻近的接触表面 | 菌落总数、大肠菌群等卫生状况指示微生物，必要时监控致病菌 | 设备外表面、支架表面、控制面板、零件车等接触表面 | 快速检测或实验室检测 | 结合生产实际情况确定监控指标限值 每月不少于 1 次 |
| | 加工区域内的环境空气 | 菌落总数、酵母或霉菌等 | 靠近裸露产品的位置 | 快速检测或实验室检测 | 结合生产实际情况确定监控指标限值 每月不少于 1 次 |

| | | | | | | |
|----------|----------|---|---|------------|--|----------|
| 过程 监控 | 水质 | 菌落总数、大肠菌群、余氯 | / | 快速检测或实验室检测 | GB 5749 | 每周不得少于1次 |
| | 生产车间环境温度 | 温度 | / | 温度计 | ≤15℃ | 每4小时1次 |
| | 成品储存间温度 | 温度 | / | 温度计 | ≤5℃ | 每4小时1次 |
| 产品 检验 | 成品 | 感官 | / | 自检 | 企业标准 | 每批次 |
| | | 标签 | / | 自检 | 企业标准 | 每批次 |
| | | 净含量 | / | 自检 | 企业标准 | 每批次 |
| | | 菌落总数 | / | 自检 | 企业标准 | 企业自定 |
| | | 大肠菌群 | / | 自检 | 企业标准 | 企业自定 |
| | | 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 O157:H7、单核细胞增生李斯特菌) | / | 实验室检测 | 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 O157:H7 依据 GB29921, 单核细胞增生李斯特菌不得检出 | 企业自定 |