

广西壮族自治区食用燕窝（非即食）生产许可审查细则(试行)

第一章 总 则

第一条 为了做好食用燕窝（非即食）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食用燕窝（非即食）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，适用于食用燕窝（非即食）生产许可核查工作；该产品不允许分装。

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。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。

第四条 实施食品生产许可管理的食用燕窝（非即食）是指以毛燕或燕窝原料经过分拣、软化、除杂（挑毛）、定型、干燥、杀灭禽流感病毒、包装等工艺制成的非即食食用燕窝产品，产品包括燕盏、燕条、燕碎、燕角等。食品类别名称为：其他食品,类别编号为3104，品种明细为：[食用燕窝（非即食）]。

第二章 生产许可核查要求

第一节 生产场所核查

第五条 以毛燕为主要原料的，选址应毗邻毛燕查验和暂存一体化设施，所处位置应位于相对封闭，与外界物理隔离，利于动物疫病控制的地理区域范围，周围无明显污染源，并距离动物饲养场、屠宰加工厂、兽医院、动物交易市场等动物疫病传播高风险场所及其他污染源至少3km。厂区周围8km范围内没有我国农业农村部公告的一类动物疫病中的禽类疫病发生和流行。厂区内不得兼营、生产、存放有碍燕窝产品卫生的其它产品。厂区入口处有车辆箱体和轮胎消毒设施。

第六条 企业应有与生产品种及能力相适应的生产场所。厂区主要道路应硬化处理，路面平整、无积水。生产场所一般包括生产车间、库房、化验室及其他辅助用房等，厂房、车间布局合理,防止交叉污染，生产区与生活区、办公区分开。建有与生产能力相适应并符合防疫要求的原料、辅料、成品、化学物品和包装物料的储存设施。

以毛燕为主要原料的，其储存场所与成品储存场所应相互隔离，避免交叉污染；厂区大门、毛燕储存场所、成品存储场所、生产区域的关键位置应装有清晰的视频监控设备，视频保存时限不低于 6 个月。

第七条 厂区内应无卫生死角和蚊蝇孳生地，应设有能密闭的废弃物暂存设施，生产废弃物应及时清理并采取集中焚毁处理，生活废弃物与生产废弃物应分开。厂区应有防鼠设施。

第八条 车间地面平整、硬化，易于清洗，无积水，墙面、天面平整，用白色或浅色材料修建，易于保持清洁；人员出入口、原料与包装材料、成品出口分开设置，避免交叉污染。车间出入口及窗户等与外界连通处应有防鼠、防虫蝇措施。

第九条 生产车间依其清洁度要求一般分为：一般作业区（外包装间、仓库等）、准清洁作业区（原料分拣间、软化挑毛间、内包材消毒区等）、清洁作业区（定型干燥间、杀毒间（区）、内包装间等）。

第十条 准清洁作业区入口处应设置更衣室，配备洗手、干手和消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施，洗手水龙头应为非手动开关。清洁作业区入口应设置二次更衣区，配备洗手、干手和（或）消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）设施，并设置风淋设施。

第十一条 清洁作业区对空气应进行过滤净化处理，应加装空气过滤装置并定期清洁，清洁作业区空气洁净度（悬浮粒子、沉降菌）静态时应达到 10 万级生产标准。不同洁净级别的作业区域之间应设置有效分隔。

第十二条 以毛燕为主要原料的，企业（或所在园区）应配备能有效杀灭禽类疫病疫情因子的废水处理设施（如：含氯消毒设施等），对生产中产生的废水应集中贮存并进行集中专业的防疫处理，处理过程需进行监测保证经处理的废水不含有疫病风险。

第二节 设备设施核查

第十三条 生产设备和设施根据实际工艺需要配备，食用燕窝（非即食）产品应配备水净化设备、软化设施、除杂挑毛设施、定型设施、干燥设备、杀毒设备、计量设备、包装设备、打码设备等。

第十四条 企业须具备相应的热加工设施,并配备加热温度自动记录装置。设备性能应满足产品“中心温度不低于 70℃, 加热时间不少于 3.6 秒”的有效加热处理或世界动物卫生组织 (OIE) 推荐的其他等效杀灭禽流感病毒的要求。

第十五条 自行进行出厂检验的, 检验设备设施应具备但不限于感官审评室、分析天平 (0.1mg)、电子天平 (0.1g)、干燥箱或快速水分测定仪及相应检测特征性指标的设备 (出厂需检特征性指标项目时) 及相关的计量器具等。

企业应设有与生产能力相适应的专用样品留样间 (柜或库), 按照规定逐批保存检验留存样品。

第三节 设备布局和工艺流程

第十六条 设备布局应按工艺流程设计, 一般包括: 原料验收、分拣、软化、除杂 (挑毛)、定型、干燥、杀灭禽流感病毒、包装等工艺。

第十七条 原料验收。原料应符合国家标准、行业标准及有关规定。对使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品, 则必须选用获得生产许可证企业生产的产品。对于进口原料应提供符合我国检验检疫要求的证明材料。

第十八条 分拣、软化、除杂 (挑毛)。根据燕窝盖型和含毛量分级分拣, 软化应使用净化水, 挑毛应采用护眼灯具, 挑除毛燕上的绒羽和杂质, 对绒羽等废弃物应进行无害化处理。

第十九条 定型。根据燕窝盖型及成品需求采用适当的模具定型。

第二十条 干燥。常温干燥: 应于温度 28℃以下, 湿度 70%以下洁净空气进行机械强制通风干燥, 达到产品水分要求; 冷冻干燥: 应于温度-35℃以下, 真空状态下进行冷冻干燥, 达到产品水分要求。

第二十一条 杀灭禽流感病毒。根据生产实际情况选择适当的灭毒方式, 产品应经过“中心温度不低于 70℃, 加热时间不少于 3.6 秒”的有效加热处理或世界动物卫生组织 (OIE) 推荐的其他等效杀灭禽流感病毒的有效加热处理。

第二十二条 包装。燕盏按每盏实际重量定量包装，燕条、燕碎、燕角等根据需要包装。采用适当的包装材料防止食用燕窝（非即食）变型及碎裂等。

第四节 人员核查

第二十三条 应配备掌握食品质量安全管理知识及燕窝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。

第二十四条 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，考核合格，其能力应覆盖食用燕窝（非即食）产品自行检验项目，能独立开展工作。

第二十五条 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。

第二十六条 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，不得从事直接接触食品的岗位工作。

第五节 管理制度核查

第二十七条 根据《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规及《食品生产许可审查通则》等的规定，企业应建立进货查验、生产过程控制、出厂检验记录、食品安全自查、从业人员健康管理、不安全食品召回、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度。

第二十八条 应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。包装容器应符合相应食品安全国家标准和相应产品标准的要求。

第二十九条 应建立生产过程管理制度。对生产过程中的原料验收、分拣、软化、除杂（挑毛）、定型、干燥、杀灭禽流感病毒、包装等工艺以及设备实施的清洗消毒、废弃物无害化处理等环节进行管控。水净化应规定过滤装置的清洗更换要求，制定净化后水的控制指标并监测记录。

对反映产品质量安全的有关记录应真实、准确、规范并具有可追溯性，保存期不少于 2 年。

第三十条 企业应制定检验管理制度。包括对原辅料检验（验收）、过程检验、出厂检验的管理规定，确保产品符合食品安全标准要求。

自行进行产品检验的食用燕窝（非即食）产品生产企业，其检验项目应符合产品的执行标准的规定，食用燕窝（非即食）检验项目应包括但不限于：感官、净含量、水分、亚硝酸盐含量等。

企业可使用快速检测方法及设备，但应保证检测结果准确。使用快速检测方法及设备检验时，应定期与具有资质的第三方检测机构，使用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。

第六节 试制产品检验

第三十一条 企业按所申报品种和执行标准，从同一品种、同一批次的试制产品中抽取具有代表性的样品检验。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。

第七节 其他要求

第三十二条 食用燕窝（非即食）产品生产过程除用水以外不得使用和添加任何其他物质。

第三十三条 原广西壮族自治区食品药品监督管理局印发的《纯净燕窝生产许可审查细则》自本细则发布之日起，自行废止。