其他食品（果冻粉料）生产许可证审查方案

（征求意见稿）

第一章 许可范围

**第一条** 为了加强其他食品（果冻粉料）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》《食品生产许可审查通则》（以下简称通则）及相关食品安全国家标准等规定，制定其他食品（果冻粉料）生产许可审查方案（以下简称方案）。

**第二条** 本方案应与通则结合使用，适用于其他食品（果冻粉料）生产许可审查工作。仅有包装场地、工序、设备，没有完整的生产条件，不予生产许可。

**第三条** 果冻粉料产品是指以食糖和（或）淀粉糖、增稠剂为原料，添加或不添加乳及乳制品、植脂末、蛋白固体饮料、果蔬制品、谷物制品、淀粉及淀粉制品、巧克力及巧克力制品、茶叶及相关制品等一种或几种原料，经原料验收、预处理（必要时）、配料、混合、包装等工艺制作而成的需经过加工后制成即食类果冻的果冻制作料。果冻粉料产品的申证单元为其他食品。

**第四条** 果冻粉料的食品类别为：其他食品；类别编号为3101；果冻粉料。

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

第二章 生产场所

**第六条** 厂区、厂房选址和设计、内部建筑结构应当符合国家标准GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的相关规定。

**第七条** 生产场所一般应设置原料预处理间、配料间、混合间、内包装间、外包装间、实验室、原辅料及包装材料仓库、成品仓库。

**第八条** 生产车间地面应平整，易于清洗、消毒，依其清洁度要求一般分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区。不同清洁作业区之间应采取有效分离或分隔，并应有显著的标识加以区分。

清洁作业区包括配料间、混合间、内包装间区域。

准清洁作业区包括原料预处理间、暂存区、内包材消毒间。

一般作业区原辅料仓库区域、包装材料仓库区域、成品仓库区域、外包装间区域。

**第九条** 生产车间地面应平整、便于清洗、消毒及保持清洁。清洁作业区的温度、相对湿度应与生产工艺相适应，温度应不高于28℃，相对湿度不超过60%。应采用干清、酒精、臭氧等方式对环境场所进行消毒杀菌。

**第十条** 生产场所或生产车间的入口处应设置更衣室，配置足够数量的非手动式洗手设施、感应式干手设施。进入清洁作业区还应有更衣区换鞋（穿戴鞋套）设施，并设置风淋室等除尘、异物（头发等）设施。

第三章 设备设施

**第十一条** 企业应具有与生产产品品种、数量相适应的生产设备设施，性能和精度应满足生产要求，便于操作、清洁、维护。

（1）应具备的生产设备一般包括：1、配料设备；2、混合设备；3、磨糖设备(必要时）；4、筛选设备（必要时）；5、定量包装设备；6、生产日期和批号标注设备；7、金属检测设备。

（2）所有接触产品的原料、过程产品、半成品的容器和工器具必须为不锈钢或其他无毒害的惰性材料制作；

（3）盛装废弃物的容器不得与盛装产品与原料的容器混用，应有明显标志；

（4）设备台账、说明书、履历、档案应保管齐全；

（5）设备维护保养完好，其性能与精度符合生产规程要求。

**第十二条** 主要的管道设施应标明内容物名称和流向。用于测定、控制、记录的监控设备，如压力表、温度计等，应定期校准，确保准确有效。

**第十三条** 生产用水的水质应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）的相关要求。有合理的排水设施和废水处理设施，排水流向应由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域，排水系统入口应安装带水封的地漏，以防止固体废弃物进入及浊气逸出，并有防止废水逆流的设计。

**第十四条** 在有粉尘产生而有可能污染食品的区域（投料区域）， 应有适当的除尘装置。通风口必须装有易清洗耐腐蚀网罩。

**第十五条** 内包材脱包后暂存间或等效设施（如传递窗）应设置消毒装置。

**第十六条** 企业自行检验的，检验设备的数量应与企业生产能力相适应，精度应满足检验需要。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。

检验设备包括：1、天平（0.1g）；2、分析天平（0.01g）；2、干燥箱；3、压力灭菌锅；4、无菌操作室或超净工作台；5、微生物培养箱；6、生物显微镜等。

第四章 设备布局和工艺流程

**第十七条** 设备布局应按工艺流程设计，一般包括：原料验收、预处理(如原料粉碎等）、配料、混合、包装、金检等工艺。其中原料验收、配料和金检为关键控制点。

**第十八条** 具体产品按企业实际工艺流程生产，但其工艺流程必须科学合理，符合相关规定。

**第十九条** 配料控制。有该工艺的，应对配料名称、进货时间、批号等进行严格核对和记录，配料装置应定期校准；配料应复核确认。

**第二十条** 包装控制。产品包装前应设置相应的异物控制措施，按照净含量要求定量包装；包装后应对产品外观、包装量、容器状况进行检查。

**第二十一条** 产品分类应符合GB2760中的最小分类号“果冻”。

第五章 人员管理

**第二十二条** 应依法配合食品安全管理人员和食品安全专业技术人员。企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员应符合《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》。

**第二十三条** 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。

**第二十四条** 从事接触直接入口食品工作的食品生产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。

第六章 管理制度

**第二十五条** 建立并执行采购管理及进货查验记录制度。对原辅料、包装材料供应商进行审核，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；应有对采购的原辅材料进行验证、检验、记录、报告以及接收或拒收的处理意见和审批手续；采购制度应保证原辅料符合相应的食品安全国家标准、地方标准和企业标准的规定。

**第二十六条** 建立并执行生产过程管理制度。对生产过程中配料、混合、包装、储运和交付环节质量安全进行管控。所有设备和工器具必须定期清洗或消毒；接触物料的设备和工器具使用前、后应清洗、消毒。

**第二十七条** 建立并执行人员管理制度。技术人员、操作人员上岗应培训、考核；重要工段设定相适应的生产、质量、检验技术人员及岗位责任；有计划开展食品安全知识及卫生培训；食品安全管理人员上岗前应当经过培训，并考核合格；生产加工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；生产加工人员患法律法规规定的有碍食品安全的疾病时，应调离原工作岗位。

**第二十八条** 建立并执行检验管理及出厂检验记录制度。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。其他食品（果冻粉料）企业的检验能力至少满足感官、水分/干燥失重、净含量、菌落总数、大肠菌群项目的测定。对出厂的产品逐批出厂检验，并保存检验报告2年，样品保留至保质期期满。不能自行检验的，应当委托具有合法资质的检验机构进行检验，并出具检验报告。

**第二十九条** 建立并执行运输和交付管理制度。根据食品及食品原料的特点和卫生需要规定运输、交付要求。不得与有毒、有害、有异味的物品一同运输。不应使用未经清洗的车辆和未经消毒的容器运输产品。采购第三方物流服务的企业应签订合同，满足上述要求。

**第三十条**  建立并执行食品安全追溯制度。如实记录原料采购与验收、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。企业应合理设定产品批次，建立批生产记录，如实记录投料的原料名称、投料数量、产品批号、投料日期等信息。

**第三十一条** 建立并执行食品安全自查制度。企业应对原料生产安全状况进行检查评价，并规定自查频次。自查内容应包括食品原料、辅料、食品相关产品进货查验情况。生产过程控制情况；人员管理情况；检验管理情况；记录及文件管理情况等。

**第三十二条** 建立并执行不合格品管理及不安全食品召回制度。应明确对在验收和生产过程中发现的不合格原料、半成品和成品进行标识、贮存和处置措施，不合格品应与合格品分开放置并明显标记。如实、完整记录不合格品保存和处理情况。企业应对召回的食品采取补救、无害化处置、销毁等措施，如实记录召回和处置情况，并向所在地县级市场监管部门报告。

**第三十三条**  其他制度（企业根据实际情况自行制定）。

第七章 试制产品检验

**第三十四条** 企业按所申报果冻粉料的品种和执行标准，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。

**第三十五条** 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。

第八章 附则

**第三十六条** 果冻粉料相关标准、检验项目和方法参见附件（资料性文件）。

**第三十七条** 本方案自宿迁经济技术开发区综合行政执法局发布之日起实施。

附件1：果冻粉料生产所涉及到的标准

附件2：果冻粉料产品检测项目

附件1：

**果冻粉料生产所涉及到的标准**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 标准号 | 标准名称 |
| 1 | GB/T 317 | 白砂糖 |
| 2 | GB 13104 | 食品安全国家标准 食糖 |
| 3 | GB 15203 | 食品安全国家标准 淀粉糖 |
| 4 | GB/T 20880 | 食用葡萄糖 |
| 5 | GB/T 20881 | 低聚异麦芽糖 |
| 6 | GB/T 20882.6 | 淀粉糖质量要求 第6部分 麦芽糊精 |
| 7 | GB/T 22491 | 大豆低聚糖 |
| 8 | GB/T 23528.2 | 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖 |
| 9 | GB 25541 | 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖 |
| 10 | GB 25595 | 食品安全国家标准 乳糖 |
| 11 | GB 5420 | 食品安全国家标准 干酪 |
| 12 | GB 11674 | 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉 |
| 13 | GB 15196 | 食品安全国家标准 食用油脂制品 |
| 14 | GB 19644 | 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉 |
| 15 | DBS65/020 | 食品安全地方标准 发酵乳粉 |
| 16 | QB/T 4791 | 植脂末 |
| 17 | GB/T 29602 | 食品安全国家标准 固体饮料 |
| 18 | GH/T 1091 | 代用茶 |
| 19 | NY/T 494 | 魔芋粉 |
| 20 | NY/T 834 | 银耳 |
| 21 | NY/T 1884 | 果蔬粉 |
| 22 | GB/T 29343 | 木薯淀粉 |
| 23 | GB/T 8884 | 食用马铃薯淀粉 |
| 24 | GB/T 8885 | 食用玉米淀粉 |
| 25 | GB 31637 | 食品安全国家标准 食用淀粉 |
| 26 | GB/T 18738 | 速溶豆粉和豆奶粉 |
| 27 | GB 19640 | 食品安全国家标准 冲调谷物制品 |
| 28 | GB/T 20706 | 可可粉质量要求 |
| 29 | GB/T 34778 | 抹茶 |
| 30 | QB/T 4067 | 食品工业用速溶茶 |
| 31 | NY/T 892 | 绿色食品 燕麦及燕麦粉 |
| 32 | QB/T 4067 | 食品工业用速溶茶 |
| 33 | QB/T 4576 | 透明质酸钠 |
| 34 | GB 31645 | 食品安全国家标准 胶原蛋白肽 |
| 35 | DB46/T 69 | 椰子粉 |
| 36 | T/GDL 1 | 抗性糊精 |
| 37 | GB 10133 | 墨鱼汁粉 |
| 38 | / | 《卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（卫生部公告 2009 年 第 5 号） |
| 39 | / | 《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（卫生部公告 2010 年第 3 号 |
| 40 | / | 《关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告》（国家卫生健康委 2022 年第 1 号） |
| 41 | GB/T 5461 | 食用盐 |
| 42 | GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 |
| 43 | GB 1886.41 | 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶 |
| 44 | GB 1886.169 | 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶 |
| 45 | GB 1886.239 | 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂 |
| 46 | GB 25533 | 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶 |
| 47 | GB 1886.86 | 食品安全国家标准 食品添加剂 刺云实胶 |
| 48 | GB 25535 | 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶 |
| 49 | GB 28304 | 食品安全国家标准 食品添加剂 可得然胶 |
| 50 | GB 28403 | 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶 |
| 51 | GB 29945 | 食品安全国家标准 食品添加剂 槐豆胶(刺槐豆胶) |
| 52 | GB 29949 | 食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶 |
| 53 | GB 6783 | 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶 |
| 54 | GB 1886.232 | 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠 |
| 53 | GB 1886.243 | 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠 |
| 54 | GB 29929 | 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯 |
| 55 | GB 29931 | 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯 |
| 56 | GB 29933 | 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉 |
| 57 | GB 1886.25 | 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠 |
| 58 | GB 1886.235 | 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸 |
| 59 | GB 1886.74 | 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钾 |
| 60 | GB 7657 | 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸-δ-内酯 |
| 61 | GB 1886.173 | 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸 |
| 62 | GB 25544 | 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸 |
| 63 | GB 1886.4 | 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠 |
| 64 | GB 1886.21 | 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钙 |
| 65 | GB 1886.212 | 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠） |
| 66 | GB 1886.27 | 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯 |
| 67 | GB 1886.65 | 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯 |
| 68 | GB 25539 | 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酰酒石酸单双甘油酯 |
| 69 | GB 1886.92 | 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠 |
| 70 | GB 1886.39 | 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾 |
| 71 | GB 1886.186 | 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸 |
| 72 | GB 1886.44 | 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠 |
| 73 | GB 14754 | 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸） |
| 74 | GB 1886.37 | 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素） |
| 75 | GB 1886.47 | 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） |
| 76 | GB 1886.77 | 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷 |
| 77 | GB 1886.355 | 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷 |
| 78 | GB 1886.234 | 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇 |
| 79 | GB 29944 | 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜） |
| 80 | GB 1886.208 | 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚 |
| 81 | GB 25531 | 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖 |
| 82 | GB 26404 | 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇 |
| 83 | GB 25540 | 食品安全国家标准 食品添加剂 安赛蜜（乙酰磺胺酸钾） |
| 84 | GB 1886.76 | 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄素 |
| 85 | GB 1886.111 | 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红 |
| 86 | GB 1886.181 | 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红 |
| 87 | GB 1886.217 | 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝 |
| 88 | GB 1886.218 | 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝铝色淀 |
| 89 | GB 1886.219 | 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红铝色淀 |
| 90 | GB 1886.222 | 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红 |
| 91 | GB 1886.223 | 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红铝色淀 |
| 92 | GB 1886.224 | 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄铝色淀 |
| 93 | GB 6227.1 | 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄 |
| 94 | GB 1886.309 | 食品安全国家标准 食品添加剂 藻蓝 |
| 95 | GB 1886.315 | 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂虫红及其铝色淀 |
| 96 | GB 1886.316 | 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂树橙 |
| 97 | GB 1886.34 | 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红 |
| 98 | GB 1886.366 | 食品安全国家标准 食品添加剂 β-胡萝卜素 |
| 99 | GB 4479.1 | 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红 |
| 100 | GB 4481.1 | 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄 |
| 101 | GB 4481.2 | 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄铝色淀 |
| 102 | GB 1886.341 | 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛 |
| 103 | GB 1886.64 | 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色 |
| 104 | GB 26406 | 食品安全国家标准 食品添加剂 叶绿素铜钠盐 |
| 105 | GB 7912 | 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄 |
| 106 | GB 1886.214 | 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙） |
| 107 | GB 1886.332 | 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙 |
| 108 | GB 1886.334 | 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾 |
| 109 | GB 1886.335 | 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠 |
| 110 | GB 25585 | 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾 |
| 111 | GB 25576 | 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅 |
| 112 | GB 30616 | 食品安全国家标准 食品用香精 |
| 113 | GB 26687 | 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则 |
| 114 | GB 2760 | 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 |
| 115 | GB 2762 | 食品安全国家标准 食品中污染物限量 |
| 116 | GB 2763 | 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 |
| 117 | GB 29921 | 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量 |
| 118 | GB 5009.3 | 食品安全国家标准 食品中水分的测定 |
| 119 | GB 5009.12 | 食品安全国家标准 食品中铅的测定 |
| 120 | GB/T 191 | 包装储运图示标志 |
| 121 | GB 4806.7 | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 |
| 122 | GB/T 28118 | 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋 |
| 123 | [GB 9](http://www.csres.com/detail/127175.html" \t "_blank)683 | 复合食品包装袋卫生标准 |
| 124 | GB 9685 | 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准 |
| 125 | GB 7718 | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 |
| 126 | GB 28050 | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则 |
| 127 | JJF 1070 | 定量包装商品净含量计量检验规则 |
| 128 | JJF 1070 | 国家市场监督管理总局（2023）第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》 |
| 备注：本表为果冻粉料生产涉及的主要标准，仅供参考。企业亦可根据实际使用的原辅料情况进行调整。 | | |

附件2：

**果冻粉料产品检测项目**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检验项目 | 标准号 | 标准名称 | 检验方法 | 出厂 | 发证 | 型检 |
| 1 | 色泽 | Q/JSHWY 0003S-2025 | 企标《果冻粉料系列》 | Q/JSHWY 0003S-2025 | √ | √ | √ |
| 2 | 滋味、气味 | Q/JSHWY 0003S-2025 | 企标《果冻粉料系列》 | Q/JSHWY 0003S-2025 | √ | √ | √ |
| 3 | 组织状态 | Q/JSHWY 0003S-2025 | 企标《果冻粉料系列》 | Q/JSHWY 0003S-2025 | √ | √ | √ |
| 4 | 杂质 | Q/JSHWY 0003S-2025 | 企标《果冻粉料系列》 | Q/JSHWY 0003S-2025 | √ | √ | √ |
| 5 | 水分 | Q/JSHWY 0003S-2025 | 企标《果冻粉料系列》 | GB 5009.3 | √ | √ | √ |
| 6 | 净含量 | Q/JSHWY 0003S-2025 | 企标《果冻粉料系列》 | JJF 1070 | √ | √ | √ |
| 7 | 铅（以Pb计）/（mg/kg） | Q/JSHWY 0003S-2025 | 企标《果冻粉料系列》 | GB 5009.12 | \* | √ | √ |
| 8 | 菌落总数  （内控） | Q/JSHWY 0003S-2025 | 企标《果冻粉料系列》 | GB 4789.2 | √ | √ | √ |
| 9 | 大肠菌群  （内控） | Q/JSHWY 0003S-2025 | 企标《果冻粉料系列》 | GB 4789.3 | √ | √ | √ |
| 10 | 霉菌和酵母  （内控） | Q/JSHWY 0003S-2025 | 企标《果冻粉料系列》 | GB 4789.15 | \* | √ | √ |
| 11 | 食品添加剂（按照对应标准） | Q/JSHWY 0003S-2025 | 企标《果冻粉料系列》 | GB 2760 | \* | √ | √ |
| 12 | 标签 | Q/JSHWY 0003S-2025 | 企标《果冻粉料系列》 | GB 7718 | \* | √ | \* |
| 13 | 营养标识 | Q/JSHWY 0003S-2025 | 企标《果冻粉料系列》 | GB 28050 | \* | √ | \* |