|  |  |
| --- | --- |
| ICS  |   |
| CCS  | 点击此处添加CCS号 |

|  |
| --- |
|  3203 |

徐州市地方标准

DB 3203/T XXXX—XXXX

小微食品生产企业质量提升指南

Quality Improvement Guide for small and micro food enterprises

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

徐州市市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc169778413)

[1 范围 1](#_Toc169778414)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc169778415)

[3 术语和定义 1](#_Toc169778416)

[3.1 小微食品生产企业 1](#_Toc169778425)

[3.2 质量提升 1](#_Toc169778417)

[4 基本原则 1](#_Toc169778418)

[4.1 政策性 1](#_Toc169778419)

[4.2 指导性 1](#_Toc169778420)

[4.3 开放性 2](#_Toc169778421)

[5 基础管理 2](#_Toc169778422)

[6 文件管理 2](#_Toc169778423)

[7 质量管控 3](#_Toc169778424)

[7.1 全过程质量管控应至少在下列事项实施控制 3](#_Toc169778425)

[7.2 检验 3](#_Toc169778425)

[7.3 标签标识 4](#_Toc169778426)

[8 诚信建设 4](#_Toc169778427)

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由徐州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：徐州市市场监督管理局、徐州市质量技术检测中心、徐州生物工程职业技术学院、江苏洽康食品有限公司、维维食品饮料股份有限公司、淮北市市场监督管理局、淮北市技术监督情报研究所、徐州市轻工及食品行业协会。

本文件主要起草人：孙光圣、徐进、蒋德林、周本谦、郭玉星、刘兴玲、肖锋、郭清洁、孙良、王林、王欣。

小微食品生产企业质量提升指南

* 1. 范围

本文件界定了小微食品生产企业和质量提升的术语和定义，描述了小微食品生产企业基本条件和生产管理的重要信息，提供了包含法律法规在内的文件管理和企业诚信建设方面的建议，给出了生产全过程质量关键控制点和实际薄弱事项管控的指南。

本文件适用于在徐州市行政区域内小微食品生产企业（含分装企业）（以下简称企业），不包括特殊食品、食品添加剂生产企业。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 小微食品生产企业 small and micro food enterprises

营业收入300万元及以上且小于2000万元的称小型企业，营业收入300万元以下的称微型企业。取得食品生产许可的小型和微型企业，并称为小微食品生产企业。

* + 1. 质量提升 quality improvement

在基础管理、文件管理、质量管控、诚信建设方面，对关键环节和现实薄弱事项加强管控、细化措施、明确职责，提升全员质量意识和生产全过程、全方位质量控制水平。

* 1. 基本原则
		1. 政策性

以“四个最严”为统领，以落实食品安全“两个责任”和防控食品生产安全风险为主线，深入践行政府监管和服务理念，守牢企业食品生产安全底线，国家和省分别出台了《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等规范性文件，旨在进一步加强落实企业食品安全主体责任和提升食品生产企业质量安全意识。

* + 1. 指导性

质量提升的实施是一项复杂的任务，涉及利益相关的各个方面，并要求来自政府、主管部门、企业以及大众的参与。企业应结合自身实际，建立以质量管控体系、标准体系、信用体系为核心的企业质量安全管理体系，将生产中的食品安全与质量控制的要求，系统地贯彻到产前、产中、产后等生产全过程中。

* + 1. 开放性

开展质量提升工作，企业充分考虑可能会受到自身资源和环境的制约和影响，研究、评估和策划选择实施方法，进行差异化设置企业质量安全管理体系。考虑政策和政府之间、以及涉及的机构方的限制，可能都需要加以遵守和克服。可以与相关机构沟通、协调取得最佳效果。

* 1. 基础管理

企业宜结合自身实际，建立质量安全管理体系，将生产中的食品安全与质量控制的要求，系统地贯彻到原料采购、生产过程控制、检验、贮运和交付全过程。

鼓励企业建立并实施ISO 9001、 HACCP、ISO 22000 和 FSSC 22000 等管理体系。

质量安全管理制度应与企业生产规模、工艺技术水平和食品的种类特性相适应，并根据生产实际和实施效果不断完善。

鼓励企业通过提高检验检测能力、规范产品标签标识、提高产品研发水平等方式，提升产品质量和企业竞争力。

根据《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的要求，明确企业主要负责人、质量负责人、生产负责人和食品安全员职责。落实日管控、周排查、月调度重点工作制度。

应结合企业生产特点制定《食品安全风险管控清单》，清单内容包括但不限于：

—风险类型；

—风险名称；

—风险描述；

—控制措施；

—管控频次；

—责任人员。

根据企业主体责任事项，落实食品安全自查管理制度，提升食品安全自查能力。定期对食品安全管理制度运行情况和食品安全状况进行检查评价，并形成自查报告。

企业各部门和岗位职责明确，关键岗位职责落实情况记录完整、保管科学合理。

加强从业人员健康管理，真实记录从业人员的健康状况。从业人员每日上岗前应进行健康状况检查。

食品安全宣贯和培训应纳入企业日常管理工作，需制定食品安全培训计划，对食品生产从业人员进行法律、法规、标准和专业知识培训、考核，并对培训、考核、评价情况予以记录，存档备查。

鼓励企业开展食品安全事故应急处置演练，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况。

* 1. 文件管理
		1. 企业文件分类包含但不限于：

—基础管理文件；

—生产管理文件；

—保障性文件。

6.1.1基础管理文件包含但不限于：

—法律法规；

—规范性文件；

—基础通用标准；

—政策指南；

—行政指导性文件等。

6.1.2生产管理文件包含但不限于：

—供货商的审核评估；

—原辅料要求；

—原料验收、过程和产品和检验标准；

—工艺流程；

—操作规程和记录

—关键点控制；

—包装和标志；

—售后与服务等。

6.1.3保障性文件包含但不限于：

—人员管理；

—设备设施；

—质量管理；

—职业健康；

—环境与卫生；

—档案管理等。

采取切实可行措施，推动体系中各领域、各环节文件有效实施。

定期组织对文件的实施情况进行检查、抽查。检查记录和问题处理记录完整。

对实施过程中形成的记录应该完整存档，做到可追溯。

对文件的有效性定期进行评价和修订。

* 1. 质量管控
		1. 全过程质量管控应至少在下列事项实施控制：

—原辅料采购、验收、仓储管理等；

—环境卫生、人员卫生、设备管理、生产过程、包装等关键环节

—原辅料、生产过程、成品等检验；

—贮运和交付；

—食品添加剂管理。

* + 1. 检验

检验人员内部培训、持证上岗。

真实有效进行原料检验、过程检验和出厂检验，保存检验记录。

检验所用标准品、试剂等消耗品购进、使用和库存情况应记录完整，可验证和可追溯。

检验结果客观、真实、有效。

短保食品、保质期接近或小于微生物项目检验时间的，可采用快速检验方式，并定期对快检结果与实验室结果进行比对。

* + 1. 标签标识

标注内容应符合GB 7718的规定，真实标示食品原辅料名称，准确标示食品添加剂及复配食品原辅料。

采用分装方式生产的预包装食品，宜在显著位置同时标示食品生产日期和分装日期，保质期不得超过所分装食品的保质期。宜标注所分装食品的原产地。

营养标签应符合GB 28050要求，经验证真实 、正确标注营养成分表的营养素及参考值。

* 1. 诚信建设

积极应对客户投诉，接诉后作好记录并查找分析原因，按投诉处理程序妥善处理。

真实记录并保存进货查验、生产记录、出厂检验、销售等信息，宜建立信息化食品安全追溯体系。

发现食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，按规定程序召回。

