

常州市其他食品(即食果蔬)生产许可审查细则

(征求意见稿)

第一章 总则

第一条 本细则适用于即食果蔬生产许可审查。细则中所称的即食果蔬，是指以新鲜蔬菜、新鲜水果为原料，经预处理、清洗、切配、消毒、漂洗、去除表面水、拼配包装等工艺制成的，保持新鲜状态，密封包装后经冷链运输，可直接食用，也可和沙拉酱等调味后食用的即食果蔬系列。

第二条 即食果蔬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（即食果蔬）。

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 生产场所面积应能满足生产需要，包括清洗、加工、

包装、仓储等场所。

第六条 生产场所根据清洁度分为：非食品生产区（办公室、配电间、化验室等）、一般作业区（仓储等）、清洁作业区（前处理间、清洗加工间、包装间、包材消毒间等）。

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；清洁作业区应相对密闭，空气洁净度应达到 GB50687《食品工业洁净用房建筑技术规范》规定的静态Ⅲ级要求。

第七条 原料库和成品库应有温度控制设备设施。原料库应根据原料特性选择储存温度，需要冷藏的原料储存温度应控制在 8-15℃，成品库温度控制在 5℃ 以下。

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、水触媒中央杀菌系统（臭氧水）等）、切分设备（切菜机）、去除表面水设备（甩干机）、包装设备（电子秤、包装机等）。

第十条 生产车间应配备臭氧等环境消毒设施。

第十一条 清洁作业区内应设置洗手和消毒设施，供员工定

时洗手和消毒。企业应对清洁作业区空气进行过滤净化处理，应配备空气过滤装置并定期维护保养，采取初效、中效、高效过滤，每小时换气不少于 15 次，并有监控设备设施。

第十二条 产品生产清洗用水水温不高于 5℃。

第十三条 生产车间和仓储区应配备温控设施，必要时配备湿度控制设施，并按照规定校准和维护。

清洁作业区温度不高于 10℃，并有温度监测设备设施。

第四章 设备布局和工艺流程

第十四条 设备及工艺流程应符合《食品生产许可审查通则》相关规定要求。

第十五条 生产设备的配备应与产品生产工艺相符，即食果蔬基本生产工艺和设备见附件 1。

第十六条 对生产过程中关键点进行控制，关键点为：（1）原辅料验收、（2）消毒、（3）拼配、（4）包装 1。具体控制参数及要求按产品作业指导书的规定执行。

第五章 人员管理

第十七条 应对本单位从业人员进行食品安全知识培训。食品安全管理人员应通过地方食品生产监督单位的考核、检验员应具备产品检验的相关能力方可上岗。

第十八条 患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾

病的或有明显皮肤损伤未愈合的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。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。从业人员应保持良好个人卫生，进入洁净区应穿戴清洁的防护服、工作帽、工作鞋、口罩，头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。上岗操作前应洗手消毒，操作时手部应保持清洁。

第六章 管理制度

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），并自行或委托第三方机构进行监测。

第二十条 应建立生产卫生制度，制定清洁消毒程序，以保证即食果蔬加工场所、设备和设施等清洁卫生，防止产品污染。

第二十一条 应建立采购管理制度，做好索证索票工作。

第二十二条 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。

运输应采取全程冷链形式，冷藏车内温度应不高于 5℃，并有监控设施。

第二十三条 应建立食品安全追溯管理制度，确保对食品从

原料采购到成品销售的所有环节都可进行有效追溯。

第二十四条 其他制度应符合《食品生产许可审查通则》中管理制度的相关规定。

第七章 产品检验

第二十五条 即食果蔬试制产品应提供由第三方（具有食品检验资质的机构机构）出具的检验合格报告，并对提供的检验报告真实性负责；检验项目按产品执行的企业标准 Q/CZHJH 0001S 《即食果蔬系列》要求进行。

第二十六条 产品的原料检验、过程监控、出厂检验按附件 2 进行。企业可以使用快速检测方法及设备进行检验，但应保证检测结果准确。使用的快速检测方法及设备做出厂检验时，应定期与国家标准规定的检验方法进行对比或者验证。

第八章 附 则

第二十七条 本细则仅适用于常州市合家欢绿色蔬菜种植有限公司预包装即食果蔬的生产。

第二十八条 本细则自 2024 年 08 月 01 日起施行。

附件：

1. 即食果蔬基本生产工艺和设备
2. 即食果蔬生产企业原料检验、过程监控和产品检验要求
3. Q/CZHJH 0001S-2024 《即食果蔬系列》企业标准

附件 1

即食果蔬基本生产工艺和设备

序号	基本生产工艺	生产设备
1	预处理	/
2	清洗	不锈钢水槽、清洗机
3	切配	切菜机
4	消毒漂洗	水触媒中央杀菌系统、清洗机、喷淋设施等
5	去除表面水	甩干机、、沥水设施等
6	拼配包装	电子秤、包装机

附件 2

即食果蔬生产企业原料检验、过程 监控和产品检验要求

监控项目		监控指标	监控指标限值	监控频率
原料 检验	果蔬	农残（有机磷、氨基甲酸酯类）	阴性	每批次（快检法）
过程 监控	加工用水水质	微生物指标、毒理指标、感官性状和一般化学指标、放射性指标	GB 5749	每年 1 次（委托第三方检测）
	生产车间环境温度	温度	符合本细则的要求	每 4 小时 1 次
	成品储存库温度	温度	< 5℃	每 4 小时 1 次
	清洗用水	温度	< 5℃	每 4 小时 1 次
	消毒用水	臭氧浓度	< 0.3mg/L	每 4 小时 1 次（快检法）
产品 检验	成品	感官要求	按产品执行标准	每批次
		净含量允差	按产品执行标准	每批次