

# 蜂产品怎么生产加工细则来了

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 蜂产品怎么生产加工细则来了             |
| 公司名称 | 郑州联合企业管理咨询有限公司            |
| 价格   | 16000.00/个                |
| 规格参数 | 蜂产品:生产许可证                 |
| 公司地址 | 郑州市中原区建设路百花路交叉口鑫苑国际广场413  |
| 联系电话 | 0371-56789370 15137100030 |

## 产品详情

### 蜂产品生产许可审查细则（2022版）

章 总 则 条 为了做好蜂产品生产许可审查工作，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产许可管理办法》及相关食品安全国家标准等规定，制定《蜂产品生产许可审查细则（2022版）》（以下简称《细则》）。第二条

本《细则》适用于蜂产品生产许可审查工作，应当结合《食品生产许可审查通则》使用。第三条 蜂产品包括四类，分别为：蜂蜜，类别编号2601；蜂王浆（含蜂王浆冻干品），类别编号2602；蜂花粉，类别编号2603；蜂产品制品，类别编号2604。蜂产品生产许可类别目录及定义见表1。

第四条 蜂蜜、蜂王浆（含蜂王浆冻干品）和蜂花粉中不得添加任何其他物质。蜂产品制品中蜂蜜、蜂王浆（含蜂王浆冻干品）、蜂花粉或其混合物在成品中含量要大于50%，且以蜂蜜为原料生产蜂产品制品不得添加淀粉糖、糖浆、食糖。第五条 鼓励企业使用巢蜜为原料生产蜂蜜。巢蜜是指在封盖的蜜脾内贮存的蜂蜜，由蜂巢和蜂蜜两部分组成，巢房封盖90%以上（包括：大块巢蜜、格子巢蜜、切块巢蜜）。第六条 蜂产品不允许分装，蜂花粉除外。第七条

本《细则》引用的标准、文件应采用新版本（包括修改单）。主要文件及标准见附件1。第二章 生产场所第八条 企业应具有与生产产品相适应的生产车间、原料及成品库房等生产场所。生产车间及辅助设施的设置应当按生产工艺、卫生控制要求有序合理布局，根据生产流程、操作需要和清洁度要求进行分离或分隔，避免交叉污染。生产车间划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区，不同作业区之间应当采取有效分隔。清洁作业区应定期采用紫外线照射或臭氧等方式对加工环境消毒。蜂产品生产车间及作业区划分见表2。

第九条 生产车间地面、墙壁应易于清洗，保持清洁，设置有效的防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。第十条 原料、成品库房应当满足相应的温度、湿度等贮存要求，避免阳光直射，保持干燥，并设置有效的防尘、防蝇、防虫、防鼠设施及产品防护措施。以巢蜜为原料生产蜂蜜的，应当设立蜜脾储存库。蜂王浆（含蜂王浆冻干品）原料及成品储存温度应当在-18℃以下（常温储存产品除外）。未经干燥的原料蜂花粉应冷藏或冷冻储存。第三章 设备设施第十一条 企业应当具有与生产产品品种、数量相适应的生产设备设施，性能和精度满足生产要求，便于操作、清洁、维护。蜂产品常规生产设备设施见表3。

第十二条 盛装原料蜂蜜的周转桶，应符合食品安全要求，可使用蜂蜜包装钢桶、塑料桶，不得使用镀锌铁桶。第十三条 企业应当具备对生产设备、管道、周转桶等清洗消毒设施，及时进行清洗消毒，防止对产品造成污染。使用蜂蜜包装钢桶的，还应当定期检查内部涂层的完整性。第十四条 清洁作业区、准清洁作业区入口处应当设置更衣室，配备洗手、干手、消毒设施，按需设置换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施。第十五条

生产蜂王浆冻干品的清洁作业区空气洁净度静态时应当达到《食品工业洁净用房建筑技术规范》（GB 50687）中2级要求，生产状态下企业每月至少对清洁作业区沉降菌按照标准要求监测1次。蜂花粉粉碎破壁车间应根据粉碎破壁方式设置适宜的通风、除尘设施，保持空气洁净，有效去除和隔离飞溅的花粉粉末。第十六条 生产蜂王浆（含蜂王浆冻干品）的车间应配备温度控制设施，加工过程环境温度不得高于25℃；生产蜂王浆冻干品的车间应配备湿度控制设施，冷冻干燥后的加工环境相对湿度不得高于65%。第十七条 产品自行检验的，企业应按照产品执行标准及检验管理制度中规定的检验项目配备满足原料、半成品、成品检验所需的检验设备设施，并确保检验设备的性能、精度满足检验要求。蜂产品常用检验设备见表4。

#### 第四章 设备布局和工艺流程第十八条

应当具备合理的生产设备布局和工艺流程，避免交叉污染。第十九条 应当根据产品特性、质量要求、风险控制等因素确定关键控制环节。蜂产品生产常规工艺流程与关键控制环节见表5。

第二十条 蜂蜜生产过程中融蜜温度不得高于60℃。有需要进行脱水的，应采取适宜的方式，脱水温度不得高于65℃。第二十一条 蜂王浆（含蜂王浆冻干品）应当在包装密闭状态下解冻，解冻温度不得高于25℃，解冻时间不应超过72小时；生产过程中环境温度不得高于25℃；解冻完毕至包装或灌装完成不得超过12小时（不含真空冷冻干燥环节）。盛装蜂王浆的容器需要清洗消毒的，应当清洗后用75%食用酒精等进行消毒。第二十二条 蜂花粉生产过程中应当采用适宜的干燥方式，干燥温度不得高于45℃。采用辐照方式灭菌的蜂花粉生产企业应当取得相应资质或委托具有资质的机构代为辐照。辐照过程应当符合国家相关法律法规和标准要求。第五章 人员管理第二十三条 应当配备食品安全管理人员、食品安全技术人员和检验人员。食品安全管理人员应当掌握食品安全法律法规、蜂产品相关标准及生产加工知识，具备食品安全管理能力。食品安全技术人员应当掌握蜂产品生产工艺操作规程，熟练操作生产设备设施。检验人员应当具有食品化学或相关知识，经培训合格。检验人员数量应当满足企业检验需求。第二十四条 从事接触直接入口食品工作的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，不得从事接触直接入口食品的工作。第二十五条 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相适应。食品安全管理、技术、检验等与质量安全相关岗位的人员应当定期培训和考核，不具备能力的不得上岗。第六章 管理制度第二十六条

建立原料采购管理制度，保证采购的原料应当符合国家法律法规和食品安全标准要求。原料蜂蜜、蜂王浆（含蜂王浆冻干品）、蜂花粉供应商应当相对固定，并签订质量协议，在协议中明确双方所承担的质量责任及供应商采收后的存储、初加工及产品防护要求。企业应当加强蜜源管理，鼓励企业自建蜜源基地，或者与蜜源基地签订稳定的采购协议。

**第二十七条** 建立原料供应商审核制度，定期对主要原料供应商进行评价、考核，确定合格供应商名单。对原料蜂蜜供应商的审核至少应当包括：供应商的资质，原料蜂蜜来源、品种、价格，原料蜂蜜质量安全状况等。

**第二十八条** 建立食品原料、食品相关产品验收规范及进货查验记录制度，根据原料特性、风险因素等确定验收项目和要求。原料蜂蜜的验收应当加强对氯霉素、喹诺酮类、甲硝唑等硝基咪唑类兽药残留的监测，不得采购含有淀粉糖、糖浆、食糖的原料蜂蜜。

**第二十九条** 建立蜂产品生产过程控制制度，按照生产工艺流程对原料验收、生产过程、贮存运输等全过程质量安全进行控制。

**第三十条** 蜂蜜生产过程控制应当在投料环节对原料蜂蜜品种进行核对，避免品种混淆；在储存环节对原料蜂蜜、半成品蜂蜜存储时间建立管理控制措施。企业应当确定原料蜂蜜、半成品蜂蜜的储存期限。不得使用回收的蜂蜜再次生产蜂产品。以巢蜜为原料生产蜂蜜的，应制定蜜脾运输、储存等环节产品防护要求。

**第三十一条** 蜂产品制品生产过程中应当制定产品配方，明确蜂蜜、蜂王浆（含蜂王浆冻干品）、蜂花粉或其混合物的投料比例，严格按照配方投料，并真实记录各种原料的添加量。

**第三十二条** 建立生产设备管理制度，制定设备、容器具的清洗消毒管理要求，定期维护保养做好记录，出现故障应当及时排除。

**第三十三条** 建立产品出厂检验管理制度，综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制等因素，明确出厂检验项目、批次、频次和检验要求。当执行的标准列出出厂检验项目及要求的，应当按标准规定执行。当执行标准未列出出厂检验项目及要求的，企业应当确定出厂检验项目及要求的。蜂蜜、蜂王浆（含蜂王浆冻干品）、蜂花粉、蜂产品制品相关标准列出的检验项目和方法见附件2—5。

**第三十四条** 企业产品出厂检验可自行检验，也可委托具有检验资质的第三方检测机构进行检验。企业自行检验的，应当具备相应的检验能力，每年至少进行一次全项目检验能力验证。

**第三十五条** 企业可使用快速检测方法进行出厂检验，但应当定期与国家标准规定的检验方法进行比对或者验证。当快速检验方法检验结果显示异常时，应当使用国家标准规定的检验方法进行验证。

**第三十六条** 建立产品留样制度，产品留样间应当满足产品贮存条件要求，留样数量应当满足复检要求，产品留样应当保存至保质期满并有记录。

**第三十七条** 建立产品追溯制度，如实记录原料验收、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。企业应当合理设定产品批次，建立批生产记录。蜂产品制品批生产记录应当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。记录内容应当完整、真实、准确，记录保存时限不得少于产品保质期满后6个月。

**第三十八条** 建立食品标签审核制度，产品标签应当符合法律法规及食品安全标准等规定，反映产品真实属性。蜂产品的产品标签应当符合以下要求：（一）蜂蜜产品名称可根据蜜源植物命名，不得虚假标注；（二）蜂产品制品应当在产品标签主展示面上醒目标示反映真实属性的专用名称“蜂产品制品”，字号不得小于同一展示面板其他文字，不得使用“蜂蜜”“XX蜜”“蜂蜜膏”“蜂蜜宝”等名称；（三）蜂产品制品标签上的配料表应当如实标明蜂蜜、蜂王浆（含蜂王浆冻干品）、蜂花粉或其混合物的添加量或在成品中的含量。

**第三十九条** 建立产品召回制度，制定召回管理规定，对召回的食品采取补救、无害化处理、销毁等措施，记录召回和处理情况，并向当地监管部门报告。

**第七章 试制产品检验报告第四十条**

企业应当按申请类别及执行标准提供试制产品全项目检验合格报告，企业应当对检验报告真实性负责。