

代办生产许可证调味面制品生产许可证SC证

产品名称	代办生产许可证调味面制品生产许可证SC证
公司名称	郑州联合企业管理咨询有限公司
价格	.00/件
规格参数	
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

代办生产许可证调味面制品生产许可证SC证

调味面制品审查细则

一、发证产品范围及申证单元

本审查工作指导意见适用于调味面制食品企业生产条件的审查及其产品生产许可的检验。本审查工作指导意见是《食品生产许可审查通则（2010版）》、《其他方便食品生产许可证审查细则》的细化。实施食品生产许可证管理的调味面制食品是指以小麦粉为主要原料，经配料、挤压熟制、成型、调味而制成的即食食品。

调味面制食品的产品归类统一纳入方便食品申证单元，调味面制食品不允许分装。

二、生产许可条件要求

（一）基本生产工艺流程

原辅材料 调粉（配料） 挤压熟制 冷却整型（成型） 坯料杀菌 调味 包装 成品

（二）管理制度要求

对企业建立食品质量安全管理体系的完整情况进行审核，主要审核以下内容：

1.企业采购制度审核内容

（1）有原辅料供应商评价办法；调味料由外协加工的，应有明确具体的质量控制制度；（2）进货验收制度要包含对进厂的主要原材料进行验证、检验、记录、报告以及接收或拒收的处理意见和审批手续等内容；（3）采购制度应原料、辅料符合相应的食品安全国家标准或地方标准或企业标准的规定。对使用

复配食品添加剂的，企业应了解其中的食品添加剂的成份及性能；（4）企业进行原料进货查验时，应严格执行索证索票制度，做好记录。

2.主要原料及产品管理制度审核内容

（1）原料进货查验记录制度；（2）不合格原辅材料拒收、报废、返厂等处理办法规定；（3）半成品、成品的不合格判定规定，并有相关处理办法；（4）设备故障、停电停水等特殊原因中断生产时生产产品的处置办法，保障不符合标准的产品按不合格产品处置；（5）出厂不合格产品的召回制度应包含食品安全国家标准、《食品召回管理规定》中相关内容。

3.人员要求管理制度审核内容

企业治理结构中至少有1名食品质量安全负责人，全面负责食品质量安全工作。企业主要负责人和管理人员应当掌握与调味面制食品质量安全相关的法律法规知识，现场审查时应予以考核。配料等关键工序应由专（兼）职人员进行，具有相应的食品质量安全知识，且经企业食品质量安全负责人批准。企业应有2名以上检验人员，取得从事食品质量检验的资质，能够独立操作，准确开展全部出厂检验项目。

4.技术标准、工艺文件审核内容

（1）技术标准、工艺文件、台账、生产过程和关键控制点等的管理规定，记录保存期限不得少于二年；（2）企业建立的台账和生产过程的记录包括：进货验收记录、进货台账、环境场所清洁记录、生产设备清理清洗消毒记录、工作服（帽、鞋）清洗记录、库房保管记录、生产投料记录、关键控制点控制记录（特别是食品添加剂使用及配料记录、包装记录、内包装材料灭菌记录）、出厂检验记录、产品检验留样记录、不合格产品处置记录、不合格原料处理记录、产品销售记录、不合格产品召回记录、退货处置记录、从业人员健康检查记录、学习培训记录、消费者投诉受理记录、风险收集记录、食品安全事故处置记录、检验设备使用记录、停产复产记录等。

5.过程管理制度审核内容

过程管理制度应规定：（1）厂区环境、厂房、生产车间、生产设施等的卫生管理制度；（2）主要生产设施、设施的维护保养与清理清洗消毒制度；停产复产记录与复产前生产设备、设施等安全控制制度；（3）相关生产人员安全操作与管理制度；（4）生产过程与设备安全控制制度；（5）生产过程中关键工序作业指导书，生产加工过程关键点的监控与检验制度；（6）生产现场人流、物流控制制度。

落实过程管理制度：（1）清洁作业区员工的工衣、帽子、口罩和工作鞋为符合要求的工装。准清洁作业区、一般作业区员工的工装为符合要求的工衣、帽子和工作鞋。清洁作业区和准清洁作业区员工的工作帽应罩住全部头发。区域使用的工装不能在区域以外的地方穿着。生产人员在未消毒和更换工装前，不得进行食品加工、生产；（2）所有设备和工器具按管理规定进行清理清洗或消毒；接触湿物料的设备 and 工器具使用前、后应清洗，接触干物料的设备 and 工器具使用前、后应用干法清扫(必要时采用湿法清洗)；（3）工作服、帽、鞋等应按制度要求更换、清洗、消毒。

6.产品防护管理制度审核内容

（1）生产设备清理消毒管理制度与操作手册；（2）确保发现原料不合格、加工中发现的风险因素、出厂检验发现的不安全产品等情况得到有效控制；鼓励企业对使用的所有原辅材料中可能出现的掺杂使假进行必要的检测。

7.各类制度应细化符合企业生产实际情况，具有可操作性。不得使用“符合相关规定”、“不定期”等模糊语言。

8.检验管理审核内容

(1) 企业应具备相应的出厂检验能力；(2) 对出厂的调味面制食品逐批检验，检验报告保存期限不得少于二年；留存样品保存期限不得少于产品的保质期；(3) 检验不合格的产品不得出厂；(4) 检验合格的产品批次可追溯到相应的出厂检验报告。