

成都市食品药品监督管理局文件

成食药发〔2017〕18号

成都市食品药品监督管理局关于 印发《成都市自热式方便火锅生产许可 审查方案（试行）》的通知

各区（市）县、成都高新区、成都天府新区食药监局，市局相关（处）室，市食药稽查总队，市局直属事业单位：

《成都市自热式方便火锅生产许可审查方案（试行）》已经成都市食品药品监督管理局第24次局长办公会审议通过，现印发你们，请认真贯彻执行。

成都市食品药品监督管理局

2017年8月23日



附件

成都市自热式方便火锅生产许可 审查方案（试行）

一、制定依据

按照《食品生产许可管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第16号）、《食品生产许可审查通则》（食药监食监一〔2016〕103号）、《关于贯彻实施〈食品生产许可管理办法〉有关问题的通知》（食药监食监一〔2017〕53号）、《四川省食品生产许可实施方案》（川食药监发〔2016〕61号）和《四川省食品药品监督管理局办公室转发食品药品监督管理总局关于贯彻实施〈食品生产许可管理办法〉有关问题的通知》（川食药监办〔2017〕211号）的规定，为保证食品安全，规范成都市自热式方便火锅的生产加工行为，结合我市自热式方便火锅的生产许可需求，特制定成都市自热式方便火锅生产许可审查方案。

二、适用范围

本方案适用于以火锅底料、蔬菜制品、肉制品为主要原料，按相关生产工艺组织生产，配以其他配菜包（如蛋制品、淀粉制品等）、蘸料包、食品专用自发热包、餐具等进行组合配装而成的产品。

自热式方便火锅的食品类别属于方便食品中其他方便

食品，产品品种明细为自热式方便火锅。

三、基本条件

（一）申证企业应具备生产火锅底料和至少一种主要配菜包（蔬菜制品或肉制品）的生产加工能力，具备独立的加工车间和库房。

（二）除主要配菜包以外的其他配菜包、蘸料包、食品专用自发热包、餐具等可委托有相应资质的企业生产或按照采购制度外购。

（三）应设立独立的组合配装车间。并应设置相应的包材库房、配菜包库房、方便火锅成品库房等。

（四）方便火锅中所含原料及配菜包原则上应是常温下储存的产品。如确需加入须低温或冷冻储存的食品成分，则应制定存储、运输、销售等过程中的温度控制制度并配备相应设备设施。

四、生产许可条件审查

（一）生产场所核查。

对照申证企业提交的申请材料，现场应核查以下场所要求。

1. 企业厂房选址和设计、内部建筑结构、辅助生产设施应当符合 GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》等相关标准的规定。

2. 应分别设置与加工品种、数量相适应的火锅底料车间、主要配菜包生产车间、方便火锅组合配装车间、库房及辅助设施等。其中火锅底料生产车间一般包括原辅料处理车间、

配料车间、炒料车间或熬煮车间、冷却车间、包装车间等；主要配菜包生产车间一般包括原料处理车间、加工（成型）车间、配料车间、包装车间、杀菌车间等；方便火锅组合配装车间一般包括火锅底料包、配菜包和餐具的清洁车间、组合配装车间等。辅助设施包括检验室、原辅料仓库、包装材料仓库（其中，发热包应分离存放，并远离水源，保持通风、干燥。）、委托生产或外购配菜包仓库、成品仓库、食品添加剂仓库等。

3. 生产车间应按原料进入、原料处理、半成品加工、热加工制作、灭菌、冷却、包装等生产工艺流程要求，有序而合理布局。应根据主体原料生产工艺流程、生产操作需要和清洁度的要求进行隔离，防止交叉污染。

4. 生产加工场所应分为一般作业区（包括：工具清洁消毒场所、库房等）、准清洁作业区（包括：原料预处理场所、热加工场所、冷却场所、原辅料裸露暂存场所、配制场所、生产用具保洁场所、外包装场所等）、清洁作业区（包括：食品冷却、存放、内包装场所，方便火锅组合配装场所等）。

原料预处理场所应分别设置与加工食品品种相符合的原料清洗及分切等设施设备，数量应与加工食品的数量相适宜，各场所均应有明显的标识。

工具清洁消毒和保洁场所应根据加工的品种数量，配备能正常运转的清洁、消毒、保洁设施设备。

5. 生产车间地面应平整、防滑，易于清洗、消毒和保持清洁。

6. 生产区域内的卫生间应有洗手、消毒设施, 应易保持清洁且不得与生产、包装或贮存等区域直接连通。

7. 生产加工用水应符合 GB 5749 的要求。

(二) 设备核查。

应核查《食品生产许可证申请书》中申报生产能力和企业拥有的生产设备数量、参数的适应精度等。

1. 生产设备通用要求

(1) 申证企业应具备与《食品生产许可证申请书》中生产能力相适应的生产设备;(2) 设备台帐、说明书、档案应保管齐全, 制定相关程序对生产和检验设备实际状态进行标识, 指定专人进行管理、记录, 确保仪器设备状态良好、标识信息准确;(3) 所有直接接触食品的容器和工器具必须为不锈钢材质或其它无毒无害的惰性材料制作;(4) 盛装废弃物的容器不得与盛装食品与原料的容器混用, 应有明显标识;(5) 设备维护保养完好, 其性能与精度符合生产规程要求, 设备维修计划、维修记录齐全;(6) 设备清洗后需进行验证检验, 保证设备卫生条件符合生产要求。

2. 必备的生产设备

(1) 火锅底料及配菜包的生产设备应符合相对应产品生产许可审查细则;(2) 方便火锅配菜包的清洁设施、组合配装设备。

3. 必备的出厂检验设备

(1) 天平(0.1g);(2) 分析天平(0.1mg);(3) 干燥箱;
(4) 索氏抽提装置(含油型);(5) 灭菌室(或超净工作台);

(6) 微生物培养箱；(7) 生物显微镜；(8) 灭菌锅。

(三) 设备布局和工艺流程。

1. 设备布局

设备布局应当符合工艺的要求。

2. 基本工艺流程

火锅底料：符合火锅底料生产许可审查细则规定的生产工艺流程
主要配菜包：符合相对应食品生产许可审查细则规定的生产工艺流程
委托生产或外购配菜包：清洁

组合
配
装

3. 关键控制点

(1) 火锅底料控制环节：原料控制、调配、杀菌。

(2) 主要配菜包控制环节：原料控制、调配、杀菌。

(3) 委托生产或外购产品控制环节：产品检验报告符合性控制、清洁控制。

(4) 餐盒控制环节：耐高温及总迁移量的质量控制。

(5) 自发热包控制环节：安全性及发热总量的控制。

4. 容易出现的质量问题

(1) 食品添加剂超范围使用和超量使用。

(2) 微生物超标，生产工艺控制不严格、产品内包装车间环境控制不好，容易造成产品微生物污染。

(3) 餐盒、餐具、发热包等质量不符合要求导致污染。

五、产品相关标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
2	GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
3	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

4	GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
5	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
6	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
7	GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
8	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
9	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
10	GB 14934	食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
11	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
12	GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
13	DBS51/003	食品安全地方标准 半固态复合调味料
14	DBS 51/001-2016	食品安全地方标准 火锅底料
15	经备案有效的企业标准	

六、原辅材料的有关要求

原辅材料必须符合国家标准和有关规定，其中餐具、餐盒及发热包应确保清洁、无毒、无异味。如使用的原辅材料为实施生产许可管理的产品，必须选用获得生产许可证企业生产的产品。企业应制定进货验货制度，其中餐具应提供符合 GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的检测报告；餐盒应提供符合 GB 4806.7《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》及耐高温等安全性的检测报告；自发热包应提供符合相关标准的检测报告。

七、标签标识、贮存运输

产品（包括委托生产和外购的配菜包、蘸料等）标签标识应符合《食品安全法》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》等规定，并在产品标签标识上标注发热包的使用安全警示用语。企业自身生产的火锅底料包、配菜

包等的标签标识应按 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》中 4.2 条的要求标示。

产品运输工具应清洁、卫生、无异味、不应与有毒、有害、有异味的物品混运。

八、其它要求

(一) 本产品根据食品执行的食品安全国家标准、食品安全地方标准或食品安全企业标准进行全项检验，并按相关标准、食品明示值进行判定。

(二) 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。

(三) 本方案适用于成都市自热式方便火锅的食品生产许可现场核查。

(四) 本方案由成都市食品药品监督管理局负责解释。自印发之日起施行，有效期 2 年。

信息公开类别：主动公开

抄送：四川省食品药品监督管理局

成都市食品药品监督管理局办公室

2017 年 8 月 23 日印发