

泰州市数据局文件

泰数规〔2024〕1号

泰州市数据局关于印发方便食品配料包、食品加工用预拌粉、食品加工用食用花卉干燥收集液生产许可审查方案的通知

局机关各处（室），泰州医药高新区（高港区）数据局：

《泰州市方便食品配料包生产许可审查方案》《泰州市食品加工用预拌粉生产许可审查方案》《泰州市食品加工用食用花卉干燥收集液生产许可审查方案》已经市数据局党组 2024 年度第 5 次会议审议通过，现印发给你们，请遵照执行。

- 附件：1.泰州市方便食品配料包生产许可审查方案
2.泰州市食品加工用预拌粉生产许可审查方案
3.泰州市食品加工用食用花卉干燥收集液生产许可审查方案

(此页无正文)



抄送：省市场监管局、市市场监管局、各市（区）市场监管局。

泰州市数据局办公室

2024年8月26日印发

附件 1:

泰州市方便食品配料包生产许可审查方案

第一章 总则

第一条 为了做好泰州市方便食品配料包生产许可审查工作，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产许可管理办法》、《食品生产许可审查通则》（以下简称“通则”）及相关食品安全国家标准等规定，制定泰州市方便食品配料包生产许可审查方案（以下简称方案）。

第二条 本方案适用于泰州市方便食品配料包生产许可审查工作，应结合通则使用。

根据产品用途，已列入国家食品生产许可分类目录（其他食品除外）并有审查细则相关产品的生产许可不适用本方案。

第三条 实施食品生产许可管理的方便食品配料包产品是指以蔬菜干制品、豆制品、干制食用菌、水果干制品、蛋制品、动物性水产制品、藻类及其制品、熟肉制品、坚果与籽类食品、调味品的两类或两类以上原料，经干燥或不干燥、挑选或不挑选、自动拼配包装而成，供方便面、方便粉丝、方便米饭等方便食品配套使用的方便食品配料包。生产许可证类别名称为其他食品，类别编号为 3101。生产许可证副页须注明品种明细为其他食品（方便食品配料包）。

第四条 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。

第二章 生产场所核查

第五条 厂区、厂房和车间、库房要求应符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中生产场所相关规定。

第六条 生产场所依其清洁度要求一般分为：一般作业区（原辅料及包材库/区、脱包间/区、成品库/区、外包装间/区）、清洁作业区（预处理间、内包装间等）。

不同作业区之间应当有效分隔。

清洁作业区应当进行有效消毒和温湿度控制。

第七条 清洁作业区入口处应设置更衣室，配备更衣、洗手、干手和消毒设施、换鞋（穿戴鞋套）设施等。

第三章 设备设施核查

第八条 应根据实际工艺需要配备生产设备和设施，包括：干燥设备、挑选设施、自动拼配包装设备、金探设备、温湿度控制与监测设备设施等。

第九条 应配备满足出厂检验所必须的设备设施，主要包括：
（一）分析天平（0.1mg）；（二）天平（0.1g）；（三）干燥箱；（四）灭菌锅；（五）微生物培养箱；（六）无菌室或超净工作台；（七）生物显微镜；（八）恒温水浴锅等。

出厂检验项目应包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群及净含量等。

第十条 生产车间应当配备防止渗漏、防腐蚀、易于清洁的废弃物存放设施。车间内存放废弃物的设施和容器应当标识清晰，

不得与盛装原辅料、半成品、成品的容器混用。

第十一条 应配备生产设备清洁/消毒以及内包材消毒设备设施。

第四章 设备布局和工艺流程核查

第十二条 设备布局应按工艺流程设计，包括：原辅料及包材验收、脱包、干燥或不干燥、挑选或不挑选、自动拼配包装、金探、外包装等工艺。

第十三条 应对生产过程中的质量安全关键控制点进行控制。

方便食品配料包关键控制点包括：原辅料及包材验收、自动拼配包装、金探。

原辅料及包材验收：应制定来料验收检验计划，并按相关标准要求取样检测、记录，按标签标示要求进行贮存。

自动拼配包装：使用具有自动定量混合功能的包装设备；包材使用前应进行杀菌处理。

金探：根据需要产品可在内包装前或内包装后进行金探。

第五章 人员核查

第十四条 人员应符合《食品生产许可审查通则》中人员管理的相关规定。

第十五条 应当制定和实施职工培训计划，开展食品安全知识及卫生培训，做好培训记录。食品安全管理人员上岗前应当经过培训，并考核合格。

第十六条 应当建立从业人员健康管理制度和健康档案，明确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。

第六章 管理制度核查

第十七条 应当建立并执行采购管理制度，规定食品原料、食品添加剂、食品相关产品验收标准。采购时，应当查验供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准及产品执行标准进行检验。

第十八条 应当建立并执行进货查验记录制度，并规定采购原辅料时，应当查验供货者的许可证和产品合格证明，记录采购的原辅料名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息，保存相关记录和凭证。建立原辅料、包装材料供应商审核制度，并定期进行审核评估；应在和供应商签订的合同中明确双方承担的食品安全责任。

第十九条 应当建立并执行生产过程控制制度，制定所需的操作规程或作业指导书，明确原料（如领料、投料、余料管理等）、生产关键环节（如生产工序、设备、贮存、包装等）控制的相关要求，防止交叉污染，并记录产品的加工过程（包括工艺参数、环境监测等）。

应在过程控制制度中明确终产品保质期的设定，终产品保质期不得超过其所用原辅料中最短保质期。

第二十条 应当建立并执行不合格品管理制度，规定原料、半成品、成品及食品相关产品中不合格品的管理要求和处置措施。

应当建立并执行不安全食品召回制度，规定停止生产、通知

相关生产经营者和消费者、召回和处置不安全食品的相关要求，记录召回和通知情况。

第二十一条 应当建立并执行食品安全自查制度，并规定对食品安全状况定期进行检查评价，并根据评价结果采取相应的处理措施。

第二十二条 应当建立并执行食品安全事故处置方案，并规定食品安全事故处置措施及向相关食品安全监管部门和卫生行政部门报告的要求。

第二十三条 应当建立并执行食品安全追溯管理体系，记录并保存法律、法规及标准等规定的信息，保证产品可追溯。

第二十四条 应当建立并执行检验管理制度，规定原料检验、过程检验、产品出厂检验以及产品留样的方式及要求，综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制等因素明确制定出厂检验项目，保存相关检验和留样记录。委托检验的，应当委托有资质的机构进行检验。

应当建立并执行产品出厂检验记录制度，规定产品出厂时，查验出厂产品的安全状况和检验合格证明，记录产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证明编号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等信息，保存相关记录和凭证。

出厂检验能力至少满足感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群及净含量等项目的测定。

第二十五条 检验管理制度应规定型式检验的要求，每半年至少进行1次，更改主要原辅材料来源和关键生产工艺、停产三

个月以上恢复生产前、食品安全监管部门提出要求时，应及时进行型式检验。

第二十六条 应当建立并执行运输和交付管理制度，规定根据产品特点、贮存要求、运输条件选择适宜的运输方式，并做好交付记录。委托运输的，应当对受托方的食品安全保障能力进行审核。

第二十七条 应制定有效的清洁消毒方法和管理制度并验证，保证生产场所、生产设备、包装容器、工作服和人员的清洁卫生和安全，防止产品在生产过程中被污染。

第七章 试制产品检验

第二十八条 企业按企业标准的检验规则要求进行抽样检验。企业应对提供的检验报告真实性负责。

第八章 附则

第二十九条 本方案由泰州市数据局负责解释。

第三十条 本方案自2024年10月1日起施行，有效期至2029年9月30日。

附件：

泰州市方便食品配料包生产涉及的主要标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
2	GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
3	GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
4	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
5	GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
6	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
7	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
8	GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
9	GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
10	GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
11	GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品
12	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品
13	GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
14	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
15	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
16	JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
17	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
18		备案有效的企业标准

注：本表为泰州市方便食品配料包生产涉及的主要标准，仅供参考。

附件 2 :

泰州市食品加工用预拌粉生产许可审查方案

第一章 总则

第一条 为了做好泰州市食品加工用预拌粉生产许可审查工作，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产许可管理办法》、《食品生产许可审查通则》（以下简称“通则”）及相关食品安全国家标准等规定，制定泰州市食品加工用预拌粉生产许可审查方案（以下简称方案）。

第二条 本方案适用于泰州市食品加工用预拌粉生产许可审查工作，应结合通则使用。

根据产品用途，已列入国家食品生产许可分类目录（其他食品除外）并有审查细则相关产品的生产许可不适用本方案。

第三条 实施食品生产许可管理的泰州市食品加工用预拌粉产品是指以食用淀粉、小麦粉、米粉等一种或多种为主要原料，选择性添加适量辅料和食品添加剂，经脱包、配料、混合、包装而成的供食品加工用预拌粉。生产许可证类别名称为其他食品，类别编号为 3101。生产许可证副页须注明品种明细为其他食品（食品加工用预拌粉）。

第四条 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。

第二章 生产场所核查

第五条 厂区、厂房和车间、库房要求应符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中生产场所相关规定。

第六条 生产场所依其清洁度要求一般分为：一般作业区（脱包间/区、原辅料及包材库/区、成品库/区、外包装间/区）、清洁作业区（配料间、混合间、内包装间等）。

不同作业区之间应有效分隔。

清洁作业区应当进行有效消毒和温湿度控制。

第七条 清洁作业区入口处应设置更衣室，配备更衣、洗手、干手和消毒设施、换鞋（穿戴鞋套）设施等。

第三章 设备设施核查

第八条 应根据实际工艺需要配备生产设备和设施，包括：配料设施、混合设备、包装设备等。

第九条 应配备满足出厂检验所必须的设备设施，主要包括：
（一）分析天平（0.1mg）；（二）天平（0.1g）；（三）干燥箱等。

出厂检验项目应包括：感官要求、水分及净含量等。

第十条 生产车间应当配备防止渗漏、防腐蚀、易于清洁的废弃物存放设施。车间内存放废弃物的设施和容器应当标识清晰，不得与盛装原辅料、半成品、成品的容器混用。

第十一条 应配备生产设备清洁/消毒以及内包材消毒设备设施。

第四章 设备布局和工艺流程核查

第十二条 设备布局应按工艺流程设计，包括：原辅料及包材验收、脱包、配料、混合、内包装、外包装等工艺。具体产品应按企业实际工艺流程生产，但其工艺流程必须科学合理，符合相关规定。

第十三条 应对生产过程中的质量安全关键控制点进行控制。

泰州市食品加工用预拌粉关键控制点包括：原辅料及包材验收、配料、混合、包装。

原辅料及包材验收：应制定来料验收检验计划，并按相关标准要求取样检测、记录，按标签标示要求进行贮存。

配料：将多种原辅料按一定的配比进行称量，食品添加剂的使用范围及使用量应按终产品确定，符合 GB 2760 的规定。

混合：各种原辅料应当搅拌混合均匀。

包装：包材使用前应进行杀菌处理。

第五章 人员核查

第十四条 人员应符合《食品生产许可审查通则》中人员管理的相关规定。

第十五条 应当制定和实施职工培训计划，开展食品安全知识及卫生培训，做好培训记录。食品安全管理人员上岗前应当经过培训，并考核合格。

第十六条 应当建立从业人员健康管理制度和健康档案，明确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。

第六章 管理制度核查

第十七条 应当建立并执行采购管理制度，规定食品原料、食品添加剂、食品相关产品验收标准。采购时，应当查验供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准及产品执行标准进行检验。

第十八条 应当建立并执行进货查验记录制度，并规定采购原辅料时，应当查验供货者的许可证和产品合格证明，记录采购的原辅料名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息，保存相关记录和凭证。建立原辅料、包装材料供应商审核制度，并定期进行审核评估；应在和供应商签订的合同中明确双方承担的食品安全责任。

第十九条 应当建立并执行生产过程控制制度，制定所需的操作规程或作业指导书，明确原料（如领料、投料、余料管理等）、生产关键环节（如生产工序、设备、贮存、包装等）控制的相关要求，防止交叉污染，并记录产品的加工过程（包括工艺参数、环境监测等）。

第二十条 应当建立并执行不合格品管理制度，规定原料、半成品、成品及食品相关产品中不合格品的管理要求和处置措施。

应当建立并执行不安全食品召回制度，规定停止生产、通知相关生产经营者和消费者、召回和处置不安全食品的相关要求，记录召回和通知情况。

第二十一条 应当建立并执行食品安全自查制度，并规定对食品安全状况定期进行检查评价，并根据评价结果采取相应的处理措施。

第二十二条 应当建立并执行食品安全事故处置方案，并规定食品安全事故处置措施及向相关食品安全监管部门和卫生行政部门报告的要求。

第二十三条 应当建立并执行食品安全追溯管理体系，记录并保存法律、法规及标准等规定的信息，保证产品可追溯。

第二十四条 应当建立并执行检验管理制度，规定原料检验、过程检验、产品出厂检验以及产品留样的方式及要求，综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制等因素明确制定出厂检验项目，保存相关检验和留样记录。委托检验的，应当委托有资质的机构进行检验。

应当建立并执行产品出厂检验记录制度，规定产品出厂时，查验出厂产品的安全状况和检验合格证明，记录产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证明编号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等信息，保存相关记

录和凭证。

出厂检验能力至少满足感官要求、水分及净含量等项目的测定。

第二十五条 检验管理制度应规定型式检验的要求，每半年至少进行1次，更改主要原辅材料来源和关键生产工艺、停产三个月以上恢复生产前、食品安全监管部门提出要求时，应及时进行型式检验。

第二十六条 应当建立并执行运输和交付管理制度，规定根据产品特点、贮存要求、运输条件选择适宜的运输方式，并做好交付记录。委托运输的，应当对受托方的食品安全保障能力进行审核。

第二十七条 应当建立并执行配方管理制度，应列明配方中使用的食品添加剂、食品营养强化剂、新食品原料的使用依据和规定使用量；所使用的食品添加剂、食品营养强化剂、新食品原料应符合相应产品标准及国务院卫生行政部门公告的规定。

第七章 试制产品检验

第二十八条 企业按企业标准的检验规则要求进行抽样检验。企业应对提供的检验报告真实性负责。

第八章 附则

第二十九条 本方案由泰州市数据局负责解释。

第三十条 本方案自2024年10月1日起施行，有效期至2029年9月30日。

附件：

泰州市食品加工用预拌粉生产涉及的主要标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
3	GB/T 1355	小麦粉
4	GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
5	GB 2720	食品安全国家标准 味精
6	GB 13104	食品安全国家标准 食糖
7	GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
8	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
9	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
10	NY/T 959	脱水蔬菜 根菜类
11	NY/T 960	脱水蔬菜 叶菜类
12	NY/T 1393	脱水蔬菜 茄果类
13	GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
14	GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
15	GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
16	GB 1886.214	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
17	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
18	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
19	JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
20	GB/T 10463	玉米粉
21	GB 15203	食品安全国家标准 淀粉糖
22	GB 2715	食品安全国家标准 粮食
23	QB/T 4791	植脂末
24	GB 15196	食品安全国家标准 食用油脂制品
25	GB 2716	食品安全国家标准 植物油

26	GB 1886.328	食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠
27	GB 1886.333	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钙
28	GB 1886.169	食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
29	GB 28403	食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
30	GB 1886.34	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
31	GB 4481.1	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
32	GB 6227.1	食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
33	GB 1886.366	食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
34	GB 1886.3	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢钙
35	GB 1886.247	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钾
36	GB 1886.65	食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
37	GB 29927	食品安全国家标准 食品添加剂 氧化淀粉
38	GB 29931	食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
39	GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
40	GB 1886.245	食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
41	GB 26687	食品安全国家标准 复配食品添加剂通则

注：本表为泰州市食品加工用预拌粉生产涉及的主要标准，仅供参考。

附件 3:

泰州市食品加工用食用花卉干燥收集液 生产许可审查方案

第一章 总则

第一条 为了做好泰州市食品加工用食用花卉干燥收集液生产许可审查工作，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产许可管理办法》、《食品生产许可审查通则》（以下简称“通则”）及相关食品安全国家标准等规定，制定泰州市食品加工用食用花卉干燥收集液生产许可审查方案（以下简称方案）。

第二条 本方案适用于泰州市食品加工用食用花卉干燥收集液生产许可审查工作，应结合通则使用。

第三条 实施食品生产许可管理的泰州市食品加工用食用花卉干燥收集液产品是指以食用花卉为原料，经拣剔、清洗或不清洗、杀青或不杀青、干燥、收集、过滤、灌装、杀菌等而成的产品。生产许可证类别名称为其他食品，类别编号为 3101。生产许可证副页须注明品种明细为其他食品（食品加工用食用花卉干燥收集液）。

第四条 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。

第二章 生产场所核查

第五条 厂区、厂房和车间、库房要求应符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中生产场所相关规定。

第六条 生产场所依其清洁度要求一般分为：一般作业区（原辅料及包材库/区、成品库/区、外包装间/区）、清洁作业区[预处理间、干燥车间、灌装间、杀菌间（后杀菌除外）等]。

不同作业区之间应有效分隔。

灌装间应当进行有效消毒。

第七条 清洁作业区入口处应设置更衣室，配备更衣、洗手、干手和消毒设施、换鞋（穿戴鞋套）设施等。

第三章 设备设施核查

第八条 应根据实际工艺需要配备生产设备和设施，包括：拣剔设备或设施、清洗设备或设施（需要时）、杀青设施或设施（需要时）、干燥设备、收集装置、过滤设备或设施、灌装设备、杀菌设备等。

第九条 应配备满足出厂检验所必须的设备设施，主要包括：（一）分析天平（0.1mg）；（二）天平（0.1g）；（三）干燥箱；（四）灭菌锅；（五）微生物培养箱；（六）无菌室或超净工作台；（七）生物显微镜；（八）恒温水浴锅等。

出厂检验项目应包括：感官要求、菌落总数、大肠菌群及净含量，

第十条 生产车间应当配备防止渗漏、防腐蚀、易于清洁的

废弃物存放设施。车间内存放废弃物的设施和容器应当标识清晰，不得与盛装原辅料、半成品、成品的容器混用。

第十一条 应配备生产设备清洁/消毒以及内包材消毒设备设施。

第四章 设备布局和工艺流程核查

第十二条 设备布局应按工艺流程设计，包括：原辅料及包材验收、拣剔、清洗或不清洗、杀青或不杀青、干燥、收集、过滤、灌装、杀菌、外包装等工艺。

第十三条 应对生产过程中的质量安全关键控制点进行控制。

泰州市食品加工用食用花卉干燥收集液关键控制点包括：原辅料及包材验收、干燥、灌装、杀菌。

原辅料及包材验收：应制定来料验收检验计划，并按要求进行验收、贮存等。

干燥：应根据不同干燥工艺（冷冻干燥或热风干燥）设置相应的干燥参数，在不影响食用花卉质量的情况下，确保食用花卉内的水分充分分离。

灌装：定量灌装，包材选用获证企业产品，使用前应对包材进行杀菌处理。

杀菌：杀菌设备应满足产品符合微生物指标的要求。

第五章 人员核查

第十四条 人员应符合《食品生产许可审查通则》中人员管理的相关规定。

第十五条 应当制定和实施职工培训计划，开展食品安全知

识及卫生培训，做好培训记录。食品安全管理人员上岗前应当经过培训，并考核合格。

第十六条 应当建立从业人员健康管理制度和健康档案，明确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。

第六章 管理制度核查

第十七条 应当建立并执行采购管理制度，规定食用花卉、食品相关产品验收标准。采购时，应当查验供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准及产品执行标准进行检验。

第十八条 应当建立并执行进货查验记录制度，食用花卉应查验供货者名称、地址、联系方式等信息以及食用花卉的采摘日期并做感官检查验收，保存相关记录和凭证。采购食品相关产品时，应当查验供货者的许可证和产品合格证明，记录采购的食品相关产品名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息，保存相关记录和凭证。建立原辅料、包装材料供应商审核制度，并定期进行审核评估；应在和供应商签订的合同中明确双方承担的食品安全责任。

第十九条 应当建立并执行生产过程控制制度，制定所需的操作规程或作业指导书，明确原料（如领料、投料、余料管理等）、

生产关键环节（如生产工序、设备、贮存、包装等）控制的相关要求，防止交叉污染，并记录产品的加工过程（包括工艺参数、环境监测等）。

第二十条 应当建立并执行不合格品管理制度，规定原料、半成品、成品及食品相关产品中不合格品的管理要求和处置措施。

应当建立并执行不安全食品召回制度，规定停止生产、通知相关生产经营者和消费者、召回和处置不安全食品的相关要求，记录召回和通知情况。

第二十一条 应当建立并执行食品安全自查制度，并规定对食品安全状况定期进行检查评价，并根据评价结果采取相应的处理措施。

第二十二条 应当建立并执行食品安全事故处置方案，并规定食品安全事故处置措施及向相关食品安全监管部门和卫生行政部门报告的要求。

第二十三条 应当建立并执行食品安全追溯管理体系，记录并保存法律、法规及标准等规定的信息，保证产品可追溯。

第二十四条 应当建立并执行检验管理制度，规定原料检验、过程检验、产品出厂检验以及产品留样的方式及要求，综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制等因素明确制定出厂检验项目，保存相关检验和留样记录。委托检验的，应当委托有资质的机构进行检验。

应当建立并执行产品出厂检验记录制度，规定产品出厂时，查验出厂产品的安全状况和检验合格证明，记录产品的名称、规

格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证明编号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等信息，保存相关记录和凭证。

出厂检验能力至少满足感官要求、菌落总数、大肠菌群及净含量等项目的测定。

第二十五条 检验管理制度应规定型式检验的要求，每半年至少进行1次，更改主要原辅材料来源和关键生产工艺、停产三个月以上恢复生产前、食品安全监管部门提出要求时，应及时进行型式检验。

第二十六条 应当建立并执行运输和交付管理制度，规定根据产品特点、贮存要求、运输条件选择适宜的运输方式，并做好交付记录。委托运输的，应当对受托方的食品安全保障能力进行审核。

第七章 试制产品检验

第二十七条 企业按企业标准的检验规则要求进行抽样检验。企业应对提供的检验报告真实性负责。

第八章 附则

第二十八条 本方案由泰州市数据局负责解释。

第二十九条 本方案自2024年10月1日起施行，有效期至2029年9月30日。

附件:

泰州市食品加工用食用花卉干燥收集液生产涉及的主要标准

序号	标准号	标准名称
1	GH/T 1091	代用茶
2	NY/T 1506	绿色食品 食用花卉
3	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
4	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
5	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
6	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
7	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
8	JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
9	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
10	GB/T 18862	地理标志产品 杭白菊
11	GB/T 20359	地理标志产品 黄山贡菊
12	GB/T 19692	地理标志产品 滁菊
13	GH/T 1117	桂花茶
14	GB/T 22292	茉莉花茶

注：本表为泰州市食品加工用食用花卉干燥收集液生产涉及的主要标准，仅供参考。