

DB 3203

徐 州 市 地 方 标 准

DB 3203/T 1070—2024

小微食品生产企业质量提升指南

Guidance for quality improvement of small and micro food enterprises

2024 - 12 - 25 发布

2025 - 03 - 01 实施

徐州市市场监督管理局 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

 3.1 小微食品生产企业 1

 3.2 质量提升 1

4 基本原则 1

 4.1 政策性 1

 4.2 指导性 1

 4.3 开放性 1

5 基础管理 2

6 文件管理 2

7 质量管控 3

 7.1 全过程质量管控应至少在下列事项实施控制 3

 7.2 检验 3

 7.3 标签标识 3

8 诚信建设 4

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由徐州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：徐州市市场监督管理局、江苏省特种设备安全监督检验研究院南通分院、徐州市检验检测中心、徐州生物工程职业技术学院、江苏洽康食品有限公司、维维食品饮料股份有限公司、泉山区市场监督管理局、淮北市市场监督管理局、淮北市技术监督情报研究所、徐州市轻工及食品行业协会。

本文件主要起草人：孙光圣、王林、王鹤、王欣、徐进、蒋德林、周本谦、郭玉星、刘兴玲、王裕博、肖峰、郭清洁、孙良。

小微食品生产企业质量提升指南

1 范围

本文件提供了小微食品生产企业质量提升工作的指导性意见，提出了基础管理、文件管理、质量管控和诚信建设方面的建议。

本文件适用于在徐州市行政区域内小微食品生产企业（以下简称企业）的质量提升工作。

本文件不适用于特殊食品生产企业和食品添加剂生产企业的质量提升工作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小微食品生产企业 small and micro food enterprises

取得食品生产许可的小型 and 微型企业的总称。

注：小型企业年营业收入300万元及以上且小于2000万元；微型企业年营业收入300万元以下。

3.2

质量提升 quality improvement

在基础管理、文件管理、质量管控、诚信建设方面，对关键环节和实际薄弱的事项加强管控，进一步提升产品质量的活动。

4 基本原则

4.1 政策性

以落实食品安全“两个责任”和防控食品生产安全风险为主线，深入践行监管和服务的理念，守牢食品安全底线，进一步加强企业食品安全主体责任，提升食品生产企业质量安全意识。

4.2 指导性

质量提升的实施是一项复杂的工作，要求来自政府、主管部门、监管部门、企业以及大众的参与。企业结合自身实际，建立企业质量安全管理体系，将食品安全与质量控制的要求系统地贯彻到生产的全过程。

4.3 开放性

开展质量提升工作，企业宜充分考虑可能会受到的自身资源及环境制约的影响，研究、评估和策划差异化企业质量管理体系，企业可以与相关机构加强沟通、协调取得最佳效果。

5 基础管理

- 5.1 企业宜结合自身实际，建立质量管理体系，将生产中的食品安全与质量控制的要求，系统地贯彻到原料采购、生产过程控制、检验、贮运和交付的全过程。
- 5.2 鼓励企业建立并实施 ISO 9001、ISO 22000、HACCP、FSSC 22000 等管理体系。
- 5.3 质量安全管理制度与企业生产规模、工艺技术水平 and 食品种类相适应，并根据生产实际和实施效果不断完善。
- 5.4 鼓励企业通过提升检验检测能力、规范产品标签标识、提高产品研发水平等方式，提升产品质量和企业竞争力。
- 5.5 根据《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的要求，明确企业主要负责人、质量负责人、生产负责人和食品安全员职责，落实日管控、周排查、月调度重点工作制度。
- 5.6 结合企业生产特点制定食品质量安全风险管控清单，清单内容包括但不限于：
 - 风险事项；
 - 风险描述；
 - 管控措施；
 - 管控频次；
 - 责任人员。
- 5.7 根据企业主体责任事项，落实食品安全自查制度，提升食品安全自查能力。定期对食品安全管理制度运行情况和食品安全状况进行检查评价，并形成自查报告。
- 5.8 企业各部门各岗位职责明确，关键岗位职责落实情况记录完整。
- 5.9 加强从业人员健康管理，每日上岗前进行健康状况检查，真实记录从业人员的健康状况。
- 5.10 将食品安全宣贯和培训纳入企业日常管理工作，制定食品安全培训计划，对从业人员进行法律、法规、标准和专业知识培训、考核，并对培训、考核情况予以记录。
- 5.11 企业定期开展食品安全事故应急处置演练，并检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况。

6 文件管理

- 6.1 管理文件分类包含但不限于：
 - 基础管理文件；
 - 生产管理文件；
 - 保障性文件。
- 6.2 基础管理文件包含但不限于：
 - 法律法规；
 - 规范性文件；
 - 各类标准；
 - 行政指导性文件。
- 6.3 生产管理文件包含但不限于：
 - 供货商的审核评估；
 - 原辅料要求；
 - 原料、半成品和成品检验标准；

- 工艺流程；
- 操作规程；
- 关键点控制；
- 包装和标志；
- 售后与服务。

6.4 保障性文件包含但不限于：

- 人员管理；
- 设备设施；
- 质量管理；
- 职业健康；
- 环境与卫生；
- 档案管理。

6.5 采取切实可行措施，推动质量管理体系文件有效实施。

6.6 定期组织对文件的实施情况进行检查和问题处理并记录完整。

6.7 对实施过程中形成的记录完整存档，做到可追溯。

6.8 对文件的有效性、适用性定期进行评价和修订。

7 质量管控

7.1 管控事项：

7.1.1 全过程质量管控宜至少在下列事项中实施

- 原辅料采购、验收、仓储管理等；
- 环境卫生、人员卫生、设备管理、生产过程、包装等关键环节；
- 原辅料、半成品、成品检验；
- 标签标识；
- 贮运和交付；
- 食品添加剂管理。

7.1.2 检验、标签标识是质量管控的重点也是薄弱环节，加强和细化管理是至关重要的。

7.2 检验

7.2.1 检验人员经培训后，具备相应的检验能力方可上岗。

7.2.2 进行原料检验、过程检验和出厂检验时，检验记录完整，检验结果客观、真实、有效。

7.2.3 检验所用标准品、试剂等消耗品的购进、使用和库存情况记录完整。

7.2.4 短保质期和保质期接近或小于微生物项目检验时间的食品，可采用快速检验方式进行检验，定期对快速检验结果与有资质检验机构的检验结果进行比对。

7.3 标签标识

7.3.1 标注内容符合 GB 7718 的规定，真实标示食品原辅料名称。

7.3.2 采用分装方式生产的预包装食品，宜同时标注所分装预包装食品的生产日期和分装日期，标注的保质期不得超过所分装食品的保质期。

7.3.3 营养标签符合 GB 28050 要求，经验证后真实标注营养成分表。

8 诚信建设

- 8.1 积极应对客户投诉，接诉后做好记录并查找分析原因，按投诉处理程序处理。
 - 8.2 真实记录并保存进货、生产、出厂检验、销售等信息，鼓励建立信息化食品安全追溯体系。
 - 8.3 发现食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，按规定程序召回。
 - 8.4 鼓励企业建立诚信管理体系，杜绝虚假和欺骗宣传。
-