关于《成都市食品企业生产管理通用规范》

地方标准编制的相关说明

经四川省质量技术监督局批准，2015年9月1日成都市质量技术监督局发布了《成都市食品企业生产管理通用规范》（DB510100/174-2015）地方标准，并于2015年10月1日起实施。

一．起草背景

近年来，国内外食品安全事件时有发生，在广大消费者中引起了的强烈反响，得到社会各界的普通关注，食品生产环节由于监管链条长，面临前所未有的压力。成都市现有食品生产加工企业2000余家，其中规模以上企业仅占20%左右。近年来，虽然我市食品生产加工环节产品质量总体稳定，未发生大的安全问题，但产品类别多、企业规模小、管理水平不高、监督管理难度大的问题仍然存在。面对食品安全问题，亟待需要监管部门由“被动应付”为“主动预防”，对正在发生或潜在的食品安全问题有针对性地预防，指导食品企业提高管理和生产水平，进行规范化生产，以标准化手段促升企业生产的安全性。为此，依据国家有关法律法规及相关标准，针对我市食品生产行业的特点，成都市食品药品监督管理局从立足当前、面向未来、促进发展的角度，对食品生产企业监督管理工作进行了科学、系统地梳理，针对全市生产企业的现状，吸取国内各大主要城市的管理经验，结合本地实际，针对企业的厂区选址、设计施工、工艺布局、原辅料控制、生产过程管理、贮存保管、产品追溯等各个环节的管理要求，提出了四川省（区域性）地方标准《成都市食品企业生产管理通用规范》的研制工作。

1. **标准编制工作过程**

（一）成立机构。成立以成都市食品药品监督管理局为牵头单位，由成都市标准化研究院、成都市食品药品检验研究院、成都市食品安全协会及部分食品生产企业为成员单位的标准化工作组，负责标准的立项申请、标准编制、标准应用实施等工作。

# （二）前期调研。从2014年11月起，在成都市食品药品监督管理局的组织协调下，标准起草工作组及时收集了国内外食品企业监督管理的相关文献、资料，调研了解相关省市的经验做法，先后走访、调研了成都市部分大、中、小型食品生产企业，广泛听取了生产、销售、检验机构、监管部门和消费者等各方面的意见，从实际出发，确定了标准的制定原则和技术实现路线，完成了标准的初步框架结构。

（三）标准起草。2014年11月～2015年3月，在依据国家相关法律法规和充分借鉴国内外先进经验做法的基础上，结合成都市的实际和前期调研结果，围绕“细化标准，注重操作”的原则，依据《食品安全标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）等规范标准等，标准起草工作组完成了标准初稿，通过多次讨论修改完善后形成了标准征求意见稿。

（四）公开征求意见。

1、2015年3月，标准起草工作组以电话、信函和邮件等形式，在成都市范围内向标准涉及的相关部门和100余名长期参与食品生产许可证审查工作的国家注册审核员征求了意见，对反馈意见进行分析论证后，确定了标准的初步框架和主要内容等。

2、2015年4月17日，专门召开了由四川省产品质量检验检测院、成都市食品药品监督管理局、成都市疾病控制中心、成都市食品药品检验研究院、成都市标准化协会、成都市标准化研究院、通标标准技术服务有限公司、成都徽记食品有限公司、四川元老调味食品有限公司、四川恒丰和食品发展有限公司等10个单位20余名代表参加的标准征求意见会。标准起草工作组根据各界意见进行了修改，形成了标准送审稿。

（五）审查会及会后修改。

2015年7月16日，成都市地方标准审查部组织召开了四川省（区域性）地方标准《成都市食品企业生产管理通用规范》审查会。来自四川省食品药品监督管理局、四川省质量技术监督局、四川省产品质量监督检验检测院、西华大学、成都大学、成都市食品药品监督管理局、成都市质量技术监督局、成都市食品药品检验研究院、成都市疾病预防控制中心、成都市标准化协会等11个单位，共计20名代表。会议成立了由9名代表组成的专家审查组，专家组对该标准进行了逐条逐句的审查和讨论。与会专家一直认为，该标准遵循了国家相关法律法规和强制性标准的规定，有利于规范成都市食品企业的生产行为，具有一定的前瞻性和可操作性，予以通过。标准起草小组在根据审查意见进行汇总、整理、修改后，最终形成了标准报批稿，并报四川省质量技术监督局审批。

# （六）标准的发布。

# 2015年9月1日，四川省质量技术监督管理局《关于同意发布<成都市食品生产企业生产管理通用规范>等13项区域性地方的通知》（川质监办函[2015]308号）批准发布。

三、标准的主要技术要求和依据说明

# 标准在依据《食品安全法》的基础上，主要技术要求是在国家强制性标准《食品生产通用卫生规范》（GB 14881—2013）的基础上，对其进行细化量化和完善补充。标准共分为17章。即：1.范围 ；2.规范性引用文件； 3.术语和定义； 4.总则 ；5.选址及厂区环境 ；6.厂房和车间；7.设备；8.卫生管理卫生管理；9.食品原料、食品添加剂和食品相关产品；10.生产过程的食品安全控制；11.检验 ；12.产品的贮存和运输；13.不符合控制；14.产品追溯和召回管理；15. 培训；16.管理机构、管理制度、重要信息明示和人员；17. 记录和文件管理和附录A（资料性附录） 常用表格 。在标准构架上与GB 14881-2013基本保持了一致，同时参考了《食品质量安全市场准入审查指南》、《成都市食品生产许可审查通则》、《北京生产许可管理办法》、《广州食品生产许可办理指南》和《危害分析与关键控制点（HACCP）体系食品生产企业通用要求》（GB/T2341-2009）、《食品安全管理体系—食品链中种类组织的要求》（GB/T2200-2006/ISO2200：2005）等良好生产规范国家标准，并吸取了HACCP和GMP等国际通用的一些先进管理经验，结合成都市生产企业的现状，制定了技术要求。同时，为便于操作，列出了企业应建立的制度和记录清单，并在附录中设计了一些常用的记录表格样式，供企业参考，从硬件、软件上规范企业的生产经营行为。

四、标准出台的目的和意义

（一）为企业规范生产提供技术依据。企业在生产中会面临诸如“消毒池应该有多大？水龙头设置多少个合适？通风面积应该多大？”等技术性问题，这些问题在GB 14881中并未有具体的量化要求，本标准的量化指标为企业解决具体问题提供了指导性意见，为企业规范生产提供了技术依据，在生产管理中具有较强的操作性。

（二）为企业提高管理水平提供技术指导。在标准中对企业的管理机构、管理制度和人员都有明确的要求，同时合理的提出鼓励企业建立的制度和机制，指导企业循序渐进，阶梯式的提高自身的管理水平。

（三）为管理部门的监管要求提供统一的技术指南。该标准出台后，市食药监局专门下发通知，要求各区（市）县局及时将标准送达每一家食品生产加工企业，对贯彻落实标准提出了具体要求，并将作为明年的监管重要工作内容之一。该标准还统一了监管尺度，可使监管部门进一步全面准确掌握企业的质量水平，引导产业提档升级、良性发展，及时发现存在的风险和潜在的隐患，更好地履行监管职责，提高风险管理水平，全面提升我市食品生产企业的质量安全水平。