

# 出口食品生产企业卫生要求

第一条 为保证出口食品的安全卫生质量，规范出口食品生产企业的安全卫生管理，根据《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例等有关规定，制定本要求。

第二条 申请卫生注册或者卫生登记的出口食品生产、加工、储存企业（以下简称出口食品生产企业）应当建立保证出口食品的卫生质量体系，并制定指导卫生质量体系运转的体系文件。

第三条 本要求是出口食品生产企业建立卫生质量体系及体系文件的基本依据。

第四条 出口食品生产企业的卫生质量体系应当包括下列基本内容：

- （一）卫生质量方针和目标；
- （二）组织机构及其职责；
- （三）生产、质量管理人员的要求；
- （四）环境卫生的要求；
- （五）车间及设施卫生的要求；
- （六）原料、辅料卫生的要求；
- （七）生产、加工卫生的要求；
- （八）包装、储存、运输卫生的要求；
- （九）有毒有害物品的控制；
- （十）检验的要求；
- （十一）保证卫生质量体系有效运行的要求。

第五条 列入《卫生注册需评审 HACCP 体系的产品目录》的出口食品生产企业,必须按照国际食品法典委员会《危害分析和关键控制点 ( HACCP ) 体系及其应用准则》的要求建立和实施 HACCP 体系。

第六条 出口食品生产企业应当制定本企业的卫生质量方针、目标和责任制度,并贯彻执行。

第七条 出口食品生产企业应当建立与生产相适应的、能够保证其产品卫生质量的组织机构,并规定其职责和权限。

第八条 出口食品生产企业的生产、质量管理人员应当符合下列要求:

- (一) 与食品生产有接触的人员经体检合格后方可上岗;
- (二) 生产、质量管理人员每年进行一次健康检查,必要时做临时健康检查;凡患有影响食品卫生的疾病者,必须调离食品生产岗位;
- (三) 生产、质量管理人员保持个人清洁,不得将与生产无关的物品带入车间;工作时不得戴首饰、手表,不得化妆;进入车间时洗手、消毒并穿着工作服、帽、鞋,工作服、帽、鞋应当定期消毒;
- (四) 生产、质量管理人员经过培训并考核合格后方可上岗;
- (五) 配备足够数量的、具备相应资格的专业人员从事卫生质量管理工作。

第九条 出口食品生产企业的环境卫生应当符合下列要求:

- (一) 出口食品生产企业不得建在有碍食品卫生的区域,厂区内不得兼营、生产、存放有碍食品卫生的其他产品;
- (二) 厂区路面平整、无积水,厂区无裸露地面;
- (三) 厂区卫生间应当有冲水、洗手、防蝇、防虫、防鼠设施,墙裙以浅色、平滑、不透水、无毒、耐腐蚀的材料修建,并保持清洁;

(四) 生产中产生的废水、废料的排放或者处理符合国家有关规定；

(五) 厂区建有与生产能力相适应的符合卫生要求的原料、辅料、化学物品、包装物料储存等辅助设施和废物、垃圾暂存设施；

(六) 生产区与生活区隔离。

第十条 食品生产车间及设施的卫生应当符合下列要求：

(一) 车间面积与生产能力相适应，布局合理，排水畅通；车间地面用防滑、坚固、不透水、耐腐蚀的无毒材料修建，平坦、无积水并保持清洁；车间出口及与外界相连的排水、通风处应当安装防鼠、防蝇、防虫等设施；

(二) 车间内墙壁、屋顶或者天花板使用无毒、浅色、防水、防霉、不脱落、易于清洗的材料修建，墙角、地角、顶角具有弧度；

(三) 车间窗户有内窗台的，内窗台下斜约 45°；车间门窗用浅色、平滑、易清洗、不透水、耐腐蚀的坚固材料制作，结构严密；

(四) 车间内位于食品生产线上方的照明设施装有防护罩，工作场所以及检验台的照度符合生产、检验的要求，光线以不改变被加工物的本色为宜；

(五) 有温度要求的工序和场所安装温度显示装置，车间温度按照产品工艺要求控制在规定的范围内，并保持良好通风；

(六) 车间供电、供气、供水满足生产需要；

(七) 在适当的地点设足够数量的洗手、清洁消毒、烘干手的设备或者用品，洗手水龙头为非手动开关；

(八) 根据产品加工需要，车间入口处设有鞋、靴和车轮消毒设施；

(九) 设有与车间相连接的更衣室，不同清洁程度要求的区域设有单独的更衣室，视需要设立与更衣室相连接的卫生间和淋浴室，更衣室、卫生间、淋浴室

应当保持清洁卫生，其设施和布局不得对车间造成潜在的污染风险；

(十) 车间内的设备、设施和工器具用无毒、耐腐蚀、不生锈、易清洗消毒、坚固的材料制作，其构造易于清洗消毒。

第十一条 生产用原料、辅料的卫生应当符合下列要求并得到有效控制：

(一) 生产用原料、辅料应当符合安全卫生规定要求，避免来自空气、土壤、水、饲料、肥料中的农药、兽药或者其他有害物质的污染；

(二) 作为生产原料的动物，应当来自于非疫区，并经检疫合格；

(三) 生产用原料、辅料有检验、检疫合格证，经进厂验收合格后方准使用；

(四) 超过保质期的原料、辅料不得用于食品生产；

(五) 加工用水(冰)应当符合国家《生活饮用水卫生标准》等必要的标准，对水质的公共卫生防疫卫生检测每年不得少于两次，自备水源应当具备有效的卫生保障设施。

第十二条 食品生产加工过程应当符合下列要求：

(一) 生产设备布局合理，并保持清洁和完好；

(二) 生产设备、工具、容器、场地等严格执行清洗消毒制度，盛放食品的容器不得直接接触地面；

(三) 班前班后进行卫生清洁工作，专人负责检查，并作检查记录；

(四) 原料、辅料、半成品、成品以及生、熟品分别存放在不会受到污染的区域；

(五) 按照生产工艺的先后次序和产品特点，将原料处理、半成品处理和加工、工器具的清洗消毒、成品内包装、成品外包装、成品检验和成品贮存等不同清洁卫生要求的区域分开设置，防止交叉污染；

(六) 对加工过程中产生的不合格品、跌落地面的产品和废弃物，在固定地点用有明显标志的专用容器分别收集盛装，并在检验人员监督下及时处理，其容器和运输工具及时消毒；

(七) 对不合格品产生的原因进行分析，并及时采取纠正措施。

第十三条 出口食品的包装、储存、运输过程应当受到良好的卫生控制。

(一) 用于包装食品的物料符合卫生标准并且保持清洁卫生，不得含有有毒有害物质，不易褪色；

(二) 包装物料间干燥通风，内、外包装物料分别存放，不得有污染；

(三) 运输工具符合卫生要求，并根据产品特点配备防雨、防尘、冷藏、保温等设施；

(四) 冷包间和预冷库、速冻库、冷藏库等仓库的温度、湿度符合产品工艺要求，并配备温度显示装置，必要时配备湿度计；预冷库、速冻库、冷藏库要配备自动温度记录装置并定期校准，库内保持清洁，定期消毒，有防霉、防鼠、防虫设施，库内物品与墙壁、地面保持一定距离，库内不得存放有碍卫生的物品；同一库内不得存放可能造成相互污染的食品。

第十四条 严格执行有毒有害物品的储存和使用管理规定，确保厂区、车间和化验室使用的洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、燃油、润滑油和化学试剂等有毒有害物品得到有效控制，避免对食品、食品接触表面和食品包装物料造成污染。

第十五条 产品的卫生质量检验应当符合下列要求，并得到有效控制：

(一) 企业有与生产能力相适应的内设检验机构和具备相应资格的检验人员；

(二) 企业内设检验机构具备检验工作所需要的标准资料、检验设施和仪器设备，检验仪器按规定进行计量检定，检验要有检测记录；

(三)使用社会实验室承担企业卫生质量检验工作的,该实验室应当具有相应的资格,并签订合同。

第十六条 出口食品生产企业应当保证卫生质量体系能够有效运行,达到如下要求:

(一)制定并有效执行原料、辅料、半成品、成品及生产过程卫生控制程序,做好记录;

(二)建立并执行卫生标准操作程序并做好记录,确保加工用水(冰)、食品接触表面、有毒有害物质、虫害防治等处于受控状态;

(三)对影响食品卫生的关键工序,要制定明确的操作规程并得到连续的监控,同时必须有监控记录;

(四)制定并执行对不合格品的控制制度,包括不合格品的标识、记录、评价、隔离处置和可追溯性等内容;

(五)制定产品标识、质量追踪和产品召回制度,确保出厂产品在出现安全卫生质量问题时能够及时召回;

(六)制定并执行加工设备、设施的维护程序,保证加工设备、设施满足生产加工的需要;

(七)制定并实施职工培训计划并做好培训记录,保证不同岗位的人员熟练完成本职工作;

(八)建立内部审核制度,一般每半年进行一次内部审核,每年进行一次管理评审,并做好记录;

(九)对反映产品卫生质量情况的有关记录,应当制定并执行标记、收集、编目、归档、存储、保管和处理等管理规定。所有质量记录必须真实、准确、规

范并具有卫生质量的可追溯性，保存期不少于 2 年。

第十七条 对于必须使用传统工艺生产加工的产品，在保证食品安全卫生的前提下，可以按传统工艺生产加工。

第十八条 本要求由国家认证认可监督管理委员会负责解释。

第十九条 本要求自 2002 年 5 月 20 日起施行。原国家商检局 1994 年 11 月 14 日公布的《出口食品厂、库卫生要求》(国检监[1994]79号)同时废止。