

标 题：市场监管总局关于开展肉制品质量安全提升行动的指导意见

索引号：2021-1611130348882

主题分类：意见

文 号：国市监生发〔2021〕5号

所属机构：食品生产安全监督管理局

成文日期：2021年01月19日

发布日期：2021年01月20日

市场监管总局关于开展肉制品质量安全提升行动的指导意见

各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）：

近年来，市场监管部门严格落实食品安全法律法规和“四个最严”要求，把肉制品作为食品安全监管重点，着力加强质量安全监管，肉制品质量安全总体水平不断提升，但还存在肉制品标准体系不健全、企业的产业链和供应链不完整、研发创新和产品品质有待进一步提升等问题。为进一步提升肉制品质量安全水平，促进肉制品产业高质量发展，满足人民群众日益增长的美好生活需要，现就开展肉制品质量安全提升行动提出如下意见。

一、落实肉制品企业质量安全主体责任

（一）严格制度执行和人员管理。肉制品生产企业应当设立食品安全管理岗位，配备食品安全技术人员和食品安全管理人员，食品安全管理人员需考核合格；建立健全并严格执行保证食品质量安全的各项制度，主要负责人对食品质量安全全面负责。从事接触直接入口食品的工作人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

（二）严格环境卫生和设施设备管理。保持加工、贮存和厂区等清洁卫生。加工区的地面、墙壁、天花板应当平整、无破损、无污垢，加工贮存设备、工具等物品及时清洗。使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。切实做好防蝇、防虫和防鼠工作。定期维护加工、贮存设施设备，使用食品级润滑油，定期校验保温、冷藏和冷冻设施设备。贮存、转运原料和产品的容器应当清洁无害，鼓励使用食品级不锈钢材质的容器、工具和设备。

（三）严把原辅材料质量安全关。制定并实施原辅材料控制要求，建立稳定的原辅材料供应渠道和供应商，落实索证索票和进货查验制度。原料肉应当符合《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB2707）以及《鲜、冻禽产品》（GB16869），具有规定的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明；生猪产品还应当具有非洲猪瘟检测证明/报告。进口肉类产品应当有入境货物检验检疫合格证明，并符合国务院应对新型冠状病毒感染肺炎疫情联防联控机制有关要求。鼓励肉制品生产企业自建或合作建立畜、禽养殖基地，积极推广“养殖基地+屠宰厂（供应商）+生产企业”的完整产业链控制模式。

（四）严把生产过程控制关。加强生产加工过程管理和关键环节控制，通过危害分析方法确定生产过程中的食品安全关键环节，设立食品安全关键环节控制措施，并配有相关文件以落实控制措施，如配料（投料）表、岗位操作规程等。根据产品特点制订配方、工艺规程、岗位和设备操作责任规范。严格依据GB2760使用食品添加剂，严禁超范围超限量使用食品添加剂。加强生产环境控制和手部清洗消毒、食品接触面清洗消毒。生产加工人员应当保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣、帽，认真做好关键环节信息记录。加强产品包装控制，鼓励使用绿色环保包装材料，真实合规标注标识。鼓励企业制定实施食品安全防护计划，防止肉制品生产过程受到故意污染或蓄意破坏。

（五）严把检验检测关。加强原辅料、半成品和成品的检验检测，根据原料把关、生产过程控制等情况，合理确定检验检测项目和频次，保存原始检验检测数据和检验报告记录。对生产加工和贮存过程用于监测、控制、记录的压力表、温度计、记录仪等设备进行定期校准。企业建立食品检验实验室的，可以自行检验；没有检验能力的，应当委托有资质的食品检验机构进行检验。

（六）加强贮存运输销售管理。加强原辅料和产品的贮存管理，符合冷冻、冷藏温度要求，有专人保管和领用出库记录。按照《市场监管总局关于加强冷藏冷冻食品质量安全管理公告》（2020年第10号）要求，选择合规的贮存、运输服务提供者，查验并留存贮存受托方的相关证明文件，审核受托方的食品安全保障能力，监督受托方定期测定并记录冷藏冷冻温度，确保冷藏冷冻原料的贮存、运输条件符合安全要求。严格按照《肉和肉制品经营卫生规范》（GB20799）要求，加强销售管理，需冷冻、冷藏贮存的肉制品的设施和设备应能满足相应的温度要求，并做好温度记录。

（七）加强食品安全自查和追溯体系建设。建立环环相扣、相互制约、相互补充的食品质量安全自查评价和整改报告管理制度，自行组织或者委托第三方机构定期对质量安全管理情况开展自查。企业集团应当定期对所属工厂开展食品质量安全检查评价。以原辅料管理、生产加工控制、产品检验和贮存运输销售等信息记录为重点，采用信息化手段建立、完善食品安全追溯体系。

二、加强肉制品质量安全监督管理

（八）完善监管制度标准体系。制定提升肉制品质量安全水平的制度文件，修订完善《肉制品生产监督检查指南》和《肉制品生产许可审查细则》。配合相关部门修订肉制品生产卫生规范等食品安全国家标准。推动制修订肉制品质量标准和团体标准，督促企业制定完善产品标准。

（九）严格肉制品生产许可。重点加强食品安全管理机构 and 人员、食品安全管理制度、设施设备布局、生产加工控制、清洁消毒、冷藏冷冻和检验检测等项目的审查和现场核查，对食品安全管理人员进行考核，对符合条件的发放食品生产许可证。积极配合集中行政审批部门加强食品生产许可现场核查，严把许可准入门口。

（十）加强肉制品生产经营监督检查。根据风险分级管理和信用监管情况，制定肉制品生产监督检查计划。合理划分肉制品企业监督检查事权。省、市级市场监管部门要组织对肉制品生产企业开展随机监督检查和异地监督检查。各地市场监管部门要重点对肉制品经营者温控措施落实情况，加大检查力度。对检查发现的问题，要责令生产经营者整改到位，形成监管闭环。

（十一）加强肉制品监督抽检和风险监测。持续开展肉制品监督抽检和风险监测，对致病性微生物、食品添加剂、非食用物质等安全性指标开展监督抽检，对兽药残留、动物源性成分等指标开展风险监测。对抽检监测发现的不合格食品和问题要依法处置，并督促生产经营者整改到位。

（十二）严厉打击违法违规行为。严格按照《食品安全法》和“四个最严”要求，发现违反食品安全法律法规和食品安全标准，特别是使用病死、毒死、死因不明的畜禽肉类、无检疫合格证明的肉类加工食品，使用回收的食品原料、食品添加剂加工食品，使用非食用物质的违法行为，实施最严厉的处罚，依法处罚到人。涉嫌犯罪的，一律移送公安机关。

三、提升肉制品质量安全水平

（十三）提升产业链供应链控制水平。引导肉制品生产企业自建或者合作建立畜、禽养殖场，鼓励企业采用“进厂（场）监督”、供应商审核等方式，督促养殖厂（场）严格执行兽药、饲料和饲料添加剂等农业投入品的使用规定，严格落实兽药安全间隔期或者休药期管理制度。鼓励企业通过合同约定，督促屠宰、运输、仓

预览已结束，完整报告链接和二维码如下：

https://www.yunbaogao.cn/report/index/report?reportId=11_9143

