

食品原料用小麦麸皮食品生产许可审查方案

第一章 总则

第一条 为规范食品原料用小麦麸皮食品生产许可活动，加强小麦麸皮食品安全监管，根据《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》等法律、法规和食品安全国家标准的规定，制定本方案。

第二条 本方案中所称食品原料用小麦麸皮是指：在小麦粉加工过程中，经过分离、筛理等主要生产工艺制成，供食品生产企业使用的小麦麸皮，包括麸片和麸粉。

第三条 食品原料用小麦麸皮的申证类别为粮食加工品，类别编号为 0101，类别名称为小麦粉，品种明细为专用：其他（食品原料用小麦麸皮）。

第四条 本方案应当与《食品生产许可审查通则》结合使用，仅适用于河北省食品原料用小麦麸皮食品生产许可审查工作。仅有包装场地、工序、设备，没有完整生产工艺条件的，不予生产许可。

第五条 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

第六条 厂区要求、厂房和车间、库房要求应符合《食品生产许可审查通则》的相关规定。

第七条 生产车间按生产流程需要及卫生要求，有序而合理布局，一般包括：小麦粉加工区、分离区、筛理区、包装区；分离区、筛理区可在小麦粉加工区，包装区应当与其他功能间分隔管理。

第三章 设备设施

第八条 生产设备，供排水、清洁消毒、废弃物存放、个人卫生、通风、照明、温控、检验等设施应符合《食品生产许可审查通则》的相关规定

第九条 小麦麸皮生产设备一般包括清理设备、碾磨设备、筛理设备、粉碎设备(有粉碎工艺的)、包装设备等。

第十条 生产设备和设施应当根据实际工艺需要配备。各个设备的设计产能应能相互匹配，其性能与精密度应符合生产要求，便于操作、清洁、维护。

第十一条 企业自行检验的，应具备与所检项目适应的检验室和检验能力。检验室应当布局合理，检验设备的数量、性能、精度等应当满足相应的检验需求；检验仪器设备应按期检定或校准。

第四章 设备布局和工艺流程

第十二条 生产设备的布局应当与产品工艺流程相符，避免交叉污染，应符合《食品生产许可审查通则》的相关规定。

第十三条 工艺流程一般包括：原料验收、原料清理、磨制、筛理、粉碎(有粉碎工艺的)、包装等。

第十四条 应当通过危害分析方法明确生产过程中的食品安全关键环节，制定原辅料验收、原料清理、润麦、磨制等生产工序的工艺文件，明确关键控制环节、技术参数及要求，有效监控并记录各项控制指标。

第五章 人员管理

第十五条 人员管理应符合《食品生产许可审查通则》的相关规定。

第十六条 企业应建立人员管理制度，各岗位人员的数量和能力应与企业规模、工艺、设备水平相适应，与产品质量相关的岗位应设置岗位责任。

第十七条 食品安全管理人员应当具有食品或相关专业专科以上学历，或具有3年以上相关工作经历。

第六章 管理制度

第十八条 管理制度应符合《食品生产许可审查通则》的相关规定。

第十九条 小麦麸皮食品生产所需的原辅料及包装材料须符合相应的国家法律法规、标准及相关部门公告的要求。

原料必须经过验收合格后方可使用。经验收不合格的食品原料应在指定区域与合格品分开放置并明显标记，并应及时进行退货等处理。原料加工前应进行感官检验，必要时应进行实验室检验；检验发现涉及食品安全项目指标异常的，不得使用。

第二十条 应当建立生产过程管理制度，对生产过程中关键控制环节的质量安全进行管控，定期对生产过程各工序的关键质量安全控制点进行监控和检查。

企业至少应设立下列生产关键环节控制：

（一）原辅料验收工序应当严格按照验收标准规定进行验收或检验。

(二) 原料清理应除去杂质及霉变粒,防止杂质进入后续加工,造成产品污染。

(三) 应采取有效措施防止金属或其他外来杂物混入产品中。

(四) 润麦要控制加水量及清洗程度。

(五) 磨制工序应当通过筛网、磁栅等进行异物控制,保证包装后的产品满足产品标准要求。

(六) 应当制定清洁管理制度。各生产工序在生产结束后、下次生产前,对车间环境、设备设施、工服和人员进行清洁、验证并记录。记录内容包括:清洁对象、清洁方式清洁时间、效果确认等。

生产作业场所除虫灭害工作不应在生产过程中进行,除虫灭害时应对各种原辅料、成品有保护措施。

第二十一条 企业应建立产品防护管理制度,有效防止产品在生产加工中的污染、损坏或变质。

原料运输及储存中应具备防雨、防尘设施,原料仓库应设专人管理,建立管理制度,定期(至少每周1次)检查质量和卫生情况,及时清理变质的原料,仓库出货顺序应遵循先进先出的原则。

在生产过程中,现场不得进行生产设备的维修。

应有虫害控制平面图,配备必要的虫害控制装置。在生产车间的入口处和车间内可设置灭虫蝇灯,捕杀可能进入车间的虫蝇。车间内设置的灭虫蝇灯的位置必须远离生产作业区域。灭虫蝇灯应定期(至少每周1次)进行清理。不得使用化学药剂控制虫害。

第二十二条 企业应建立产品追溯制度，产品从原材料采购、生产加工、出厂检验到出厂销售都应有记录，保障各个环节可有效追溯。

第二十三条 企业应建立检验管理制度，包括对原辅材料的验收、半成品监控和监测、成品出厂检验的管理规定，确保产品符合食品安全标准要求。

企业应综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制情况等因素合理确定检验项目和检验频次，并符合执行标准的规定。

自行检验的，应当定期与具有合法资质的检验机构对出厂项目进行能力比对或验证，并符合相应的检验要求；不能自行检验的，应当委托具有合法资质的检验机构进行检验，并出具检验报告。

企业可以使用快速检测方法及设备，但应保证检测结果准确。使用快速检测方法及设备做检验时，应定期与国家标准规定的检验方法比对或验证。快速检测结果不合格时，应使用国家标准规定的检验方法进行确认。

第七章 试制产品检验

第二十三条 企业按所申报食品原料用小麦麸皮的品种和执行标准，分别从同一规格、同一批次的试制产品中抽取具有代表性的样品检验。

第二十七条 企业应对提供的检验报告真实性负责；检验项目按产品适用的食品安全国家标准、产品标准、企业标准及国务院卫生行政部门的相关公告要求进行。

第八章 附则

第二十八条 本方案由河北省市场监督管理局负责解释。

第二十九条 本方案自印发之日起施行。