# 附件1

# 饮料生产许可审查细则（2017版）

（征求意见稿）

## 第一章总则

1. 为了做好饮料生产许可审查工作，依据《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》、《食品生产许可审查通则》（以下简称通则）等有关法律法规、规章和食品安全国家标准，制定饮料生产许可审查细则（以下简称细则）。
2. 本细则应与通则结合使用，适用于饮料生产许可审查工作。仅有包装场地、工序、设备，没有完整的生产条件，不予生产许可。
3. 实施食品生产许可管理的饮料产品，是指经过定量包装、可直接饮用或用水冲调饮用、乙醇含量不超过质量分数0.5%的制品。包括：瓶（桶）装饮用水、碳酸饮料（汽水）、茶（类）饮料、果蔬汁类及其饮料、蛋白饮料、固体饮料和其他饮料类。
4. 本细则中引用的文件、标准通过引用成为本细则的内容。凡是引用文件、标准，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本细则。

## 第二章瓶（桶）装饮用水生产许可审查要求

第一节许可范围

1. 实施食品生产许可管理的瓶（桶）装饮用水，是指以直接来源于地表、地下或公共供水系统的水为水源，经加工制成的密封于包装材料及制品中可直接饮用的水。瓶（桶）装饮用水生产许可类别编号0601，包括：饮用天然矿泉水、包装饮用水（饮用纯净水、饮用天然泉水、饮用天然水、其他饮用水）。
2. 饮用天然矿泉水是指从地下深处自然涌出的或经钻井采集的，含有一定量的矿物质、微量元素或其他成分，在一定区域未受污染并采取预防措施避免污染的水；在通常情况下，其化学成分、流量、水温等动态指标在天然周期波动范围内相对稳定。
3. 包装饮用水是指密封于符合食品安全标准和相关规定的包装材料及制品中，可供直接饮用的水（饮用天然矿泉水除外）。

第二节生产场所核查

1. 生产场所一般应设置水处理区、灌装防护区、包装区、原辅材料及包装材料仓库、成品仓库。采用可周转的容器生产瓶（桶）装饮用水，应单独设立周转容器的检查和预处理区。周转容器不得露天存放，以免受到污染。如使用食品添加剂（气体除外），应设置配料区。
2. 生产车间依其清洁度要求一般分为：非食品生产处理区（办公室、配电、动力装备、检验室等）、一般作业区（水处理区、仓储区、外包装区、周转容器的检查区等）、准清洁作业区（配料区、预包装清洗消毒区等）、清洁作业区（灌装防护区等）。
3. 生产场所或生产车间入口处应设置更衣室，洗手、干手和消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施。
4. 清洁作业区入口应设置二次更衣区，洗手、干手和（或）消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施，并设置风淋设施。采用自带洁净室及洁净环境自动恢复功能的吹瓶、灌装、封盖（封口）一体，且其内部形成清洁作业环境的设备可不设在清洁作业区，灌装防护区入口可不设置上述设施。
5. 灌装防护区对空气进行过滤净化处理，应加装空气过滤装置并定期清洁，灌装防护区空气洁净度（悬浮粒子、沉降菌）静态时应达到10000级且灌装局部应达到100级，或整体洁净度达到1000级。

第三节设备设施核查

1. 生产设备根据实际工艺需要配备，一般包括：水贮存设备（原水储水罐、成品水储水罐等）、水处理设备、清洗消毒系统、清洗消毒设备（瓶、桶和盖清洗消毒）、全自动灌装封盖设备（禁止手工灌装、封盖）、自动喷码设备等。

食品加工用水储水罐应安装空气呼吸器。如采用吹灌旋一体设备，且设备自带空瓶除尘和瓶盖消毒功能，可不单独设置清洗消毒设备。食品添加剂的添加必须采用自动化控制设备，禁止人工添加。

来自非公共供水系统的水作为生产用源水如饮用天然矿泉水和饮用天然泉水、饮用天然水，应采用封闭管道进行输送，防止污染，不能用容器运到异地灌装。

1. 水处理设备应包括：粗滤设备、精滤设备、杀菌/除菌设备（如臭氧发生器及混合设备、紫外杀菌设备、过滤除菌设备）等，饮用纯净水还应具有反渗透设备或蒸馏设备或其他去离子设备。如使用过滤除菌设备，滤膜孔径应至少达到0.45μm的规格。
2. 如使用周转容器生产瓶（桶）装饮用水，还应配备空桶外洗机、空桶拔盖机、空桶自动内洗消毒设备、灯检设备、桶口热塑膜包裹密封设备。

周转使用的空桶的内部清洗消毒设备应为连续自动化设备，至少包括：预清洗、洗涤剂清洗、消毒剂清洗、水冲洗、成品水冲洗等，且不少于10个清洗消毒工位（含沥干工艺）。

如使用塑料等软包装材料生产瓶（桶）装饮用水，灌装设备应具有洗膜灭菌或紫外线等杀菌装置，采用自立袋等灌装的，上盖、旋盖等应完全自动化。

1. 瓶（桶）装饮用水生产企业应具有的检验设备至少包括：无菌室（或超净工作台）、灭菌锅、微生物培养箱、生物显微镜（或菌落计数器）、浊度仪、酸度计和电导率仪（适用纯净水）、分析天平（0.1mg）（标准试剂采用铂钴比色法测色度时可不需要）及相关的计量器具。

第四节设备布局和工艺流程

1. 设备布局应按工艺流程设计，一般包括：对水源水的粗滤、精滤、杀菌、灌装封盖和灯检（或自动监测）。饮用纯净水、其他饮用水还包括去离子净化（离子交换、反渗透、蒸馏等），其他饮用水还包括配料等工艺。

具体产品按企业实际工艺流程生产，但其工艺流程必须科学合理，符合相关规定。

1. 水源水控制。以来自公共供水系统的水为生产用源水的，应定期监测pH值、电导、余氯等水源水质情况；以来自非公共供水系统的地表水或地下水为生产用源水的，应监测水质波动情况（如水温等），判定水源是否受到外界影响产生异常。监测频率为每年丰水期和枯水期各至少一次，遇到特殊情况如地震、洪水时，应增加监测次数。
2. 过滤（粗滤、精滤）控制。使用砂滤器、碳滤器、保安过滤器、精密过滤器、膜过滤器等，企业应对其过滤效果进行定期监测和记录，如膜过滤设备应有滤膜完整性监测仪表（如压力表），还应根据过滤效果定期更换滤膜或滤料、定期反冲洗和清洗。
3. 去离子净化控制。纯净水及其他饮用水有该工艺的，应定期监测并记录净化程度；使用离子交换树脂进行净化的，离子交换树脂及再生用盐必须符合相关要求。
4. 配料控制。有该工艺的，应对配料名称、进货时间、批号等进行严格核对和记录，配料装置应定期校准；配料应复核确认。
5. 杀菌控制。采用臭氧消毒工艺的，应在保证杀菌效果的前提下严格控制臭氧浓度，避免或减少溴酸盐产生。采用紫外线消毒工艺的，应定期监控紫外线强度；当紫外线强度降低到规定要求以下时，应及时更换，保持紫外灯管表面的清洁。采用过滤除菌工艺的，应定期更换滤膜或滤料、定期反冲洗和清洗，检查滤膜性能等。
6. 灌装封盖的控制。产品灌装前应设置相应的异物控制装置，并按生产工艺要求控制灌装温度、灌装量等，封盖（口）应控制封盖扭矩、封盖压力等封盖密封性参数。灌装封盖后应对产品外观、灌装量、容器状况进行检查。

### 第五节人员核查

1. 食品安全管理人员、食品安全专业技术人员、检验人员、生产人员（含直接从事供、管水人员）必须取得健康合格证明后方可上岗工作，每年至少进行一次健康检查。

### 第六节管理制度审查

1. 应建立原辅料、包装材料供应商审核制度，并定期进行审核评估；应在和供应商签订的合同中明确双方承担的食品安全责任。
2. 应建立进货查验记录制度。生产源水来自公共供水系统的，水质应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）的要求；来自非公共水系统的（地表水、地下水）生产源水，水质应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）对生活饮用水水源的卫生要求（pH值除外），源水经处理后，食品加工用水水质应达到GB 5749的要求，饮用天然矿泉水源水应符合《饮用天然矿泉水》（GB 8537）的规定。

饮用天然矿泉水、饮用天然泉水、饮用天然水的水源开采需经相关管理部门的批准，有《取水许可证》（根据地方具体政策执行）；饮用天然矿泉水其水源还应有水源评价报告、《采矿许可证》（根据各地政策执行）、水源水质跟踪监测报告；其他饮用水添加的物质应符合《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760）及国务院卫生行政部门相关公告的规定。

循环使用的桶应符合相关规定，由食品级聚碳酸酯（PC）等材料制成，回收后必须检查是否破损，是否受到污染。

1. 应建立生产过程管理制度，对生产过程中水的处理、配料（有该工艺的）、杀菌、灌装封盖、清洗消毒、储运和交付环节质量安全进行管控。

水处理应规定过滤装置的清洗更换要求，制定处理后水的控制指标并监测记录。有配料工艺的，需复核确认。杀菌应规定杀菌方式、杀菌条件和灭菌效果的评价方法。灌装封盖应规定封盖的方法、设备和材料，保证封口严密、不损害容器、不污染水质。

生产过程中应定期检查清洗剂和消毒剂浓度（或参数），验证瓶（桶）及盖的清洗消毒效果、消毒剂残留情况，并记录。周转用桶的清洗应设置合理的冲洗时间、压力、洗涤剂和消毒剂的浓度等，确保空桶清洗消毒效果。直接与产品或包装接触的压缩空气，应经过除油、除水、过滤处理。

1. 应按照《食品安全国家标准包装饮用水生产卫生规范》（GB 19304），并参照《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》（GB 14881）附录《食品加工过程的微生物监控程序指南》，合理设置卫生监控要求。
2. 企业应制定检验管理制度，包括对原辅料、过程、出厂和型式检验的管理规定。

检验能力至少满足菌落总数、大肠菌群、浑浊度（必要时）、臭氧浓度（有此工艺的）、电导率（纯净水）、pH值（纯净水需要）、色度等项目的测定。

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。使用的快速检测方法及设备做出厂检验时，应定期与国家标准规定的检验方法进行对比或者验证。快速检测结果不合格时，应使用标准规定的检验方法进行确认。

1. 检验管理制度应规定型式检验的要求，每半年至少进行1次（季节性产品每年1次），更改主要原辅材料和关键生产工艺、停产三个月以上恢复生产前、出厂检验结果与正常生产有较大差别时，应及时进行型式检验。

## 第七节试制产品检验

1. 企业按所申报瓶（桶）装饮用水的品种（饮用天然矿泉水、包装饮用水）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。对于既生产瓶装水又生产桶装水的，应优先检验桶装水产品。
2. 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。

## 第三章碳酸饮料（汽水）生产许可审查要求

第一节许可范围

1. 实施食品生产许可管理的碳酸饮料（汽水）是指在一定条件下充入一定量二氧化碳气体，不包括由发酵自身产生二氧化碳气的饮料。碳酸饮料（汽水）生产许可类别编号0602，包括：果汁型碳酸饮料、果味型碳酸饮料、可乐型碳酸饮料、其他型碳酸饮料。

果汁型碳酸饮料是指含有一定量果汁的碳酸饮料，如：橘汁汽水、橙汁汽水、菠萝汁汽水或混合果汁汽水。

果味型碳酸饮料是指以果味香精味为主要香气成分，含有少量果汁或不含果汁的碳酸饮料，如：橘子味汽水、柠檬味汽水。

可乐型碳酸饮料是指以可乐香精或类似可乐果香型的香精为主要香气成分的碳酸饮料。

其他型碳酸饮料是指上述三类以外的碳酸饮料，如：盐汽水、姜汁汽水等。

### 第二节生产场所核查

1. 生产场所一般应设置：水处理区、灌装防护区、包装区、配料区、原辅材料及包装材料仓库、成品仓库。如采用可周转的容器生产碳酸饮料（汽水），还应单独设立周转容器检查、预洗间。
2. 生产车间依其清洁度要求一般分为：非食品生产处理区（办公室、配电、动力装备、检验室等）、一般作业区（水处理区、仓储区、外包装区、周转容器检查区等）、准清洁作业区（配料区、预包装清洗消毒区等）、清洁作业区（灌装防护区）。
3. 生产场所或生产车间入口处应设置更衣室，洗手、干手和消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施。
4. 清洁作业区入口应设置二次更衣区，洗手、干手和（或）消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）设施或工作鞋靴消毒设施。如采用自带洁净室及洁净环境自动恢复功能；灌装和封口都在无菌密闭环境下的灌装设备；生产非直接饮用产品 [如饮料浓浆]，灌装防护区入口可不设置上述设施。
5. 准清洁作业区及清洁作业区应相对密闭，清洁作业区应安装粗效和中效空气净化设备，保证空气循环次数10次/h以上。

### 第三节设备设施核查

1. 生产设备根据实际工艺需要配备，一般包括：水处理设备、配料设备、过滤器、混比机、瓶及盖的清洗消毒设施（吹灌旋一体设备自带空瓶除尘和瓶盖消毒功能的除外）、自动灌装封盖设备、自动喷码设备等。
2. 检验设备一般应具有：无菌室（或超净工作台）、灭菌锅、微生物培养箱、显微镜（或菌落计数器）、二氧化碳测定装置、分析天平（0.1mg）及相关计量器具。

### 第四节设备布局和工艺流程

1. 设备布局应按工艺流程设计，碳酸饮料一般包括：原料（包括水）的处理、调配、碳酸化、瓶及盖的清洗消毒、灌装封盖和灯检（或自动监测）等。

具体产品按企业实际工艺流程生产，但其工艺流程必须科学合理，符合相关规定。

1. 碳酸饮料生产企业应对生产过程中的关键点进行控制，原料（包括生产用水）应确保处理后达到生产工艺要求，并记录各项监控指标。

常用原辅料果汁、甜味料、酸度调节剂、防腐剂、着色剂、香精及CO2等，应控制原料质量，根据需要进行过滤，避免引起凝聚，造成沉淀。

有调配工艺的，应控制并记录投料种类、数量以及投料顺序；原辅料投入输送系统需有适宜规格的过滤器或其他等效的除杂措施；根据生产工艺要求，进行搅拌、加热、保温等操作的，应监控和记录相关工艺参数。

碳酸化应控制制冷充气工序，监控记录冷却温度、CO2混入量等参数；CO2贮罐应定期检验；冷冻设备制冷能力应满足碳酸化工艺要求，监控记录料液温度。

灌装封盖时，在产品灌装前应设置异物控制措施，控制灌装温度，按照净含量要求定量灌装；封盖（口）应控制封盖扭矩、封盖压力等封盖密封性参数，确保产品密封。灌装封盖后应对产品的外观、灌装量、容器状况进行检查。

### 第五节人员核查

1. 食品安全管理人员、食品安全专业技术人员、检验人员、生产人员（含直接从事供、管水人员）必须取得健康合格证明后方可上岗工作，每年至少进行一次健康检查。

第六节管理制度审查

1. 应建立原辅料、包装材料供应商审核制度，并定期进行审核评估；应在和供应商签订的合同中明确双方承担的食品安全责任。
2. 应建立进货查验记录制度。生产用水应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）中卫生要求（pH值除外）。

所用二氧化碳应为食品添加剂级并符合其产品标准规定。使用初级农产品以及浓缩果蔬汁的，应对农药残留进行查验并符合规定。使用玻璃瓶的，应符合《食品安全国家标准玻璃制品》（GB 4806.5）；易拉罐应符合《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》（GB 4806.9）的要求等。

1. 企业应建立产品配方管理制度，列明配方中使用的食品添加剂、食品营养强化剂、新食品原料的使用依据和规定使用量；所使用的食品添加剂、食品营养强化剂、新原料应符合相应产品标准及国务院卫生行政部门相关公告的规定。
2. 企业应建立生产过程管理制度，对生产过程中水的处理、调配、碳酸化、灌装（包装）、灯检或自动监测、清洗消毒、储运和交付等环节质量安全进行管控。

有水处理工艺的，应规定水处理过滤装置的清洗更换要求，制定处理后水的控制指标并监测记录。调配应有复核，防止投料种类和数量有误。碳酸化应规定冷却温度、CO2混入量等参数。

应制定有效的清洗、消毒方法和管理制度，保证生产场所、生产设备、包装容器、工作服和人员的清洁卫生和安全，防止产品及包装在生产过程中被污染。瓶（罐）、盖应定期进行微生物监控（吹灌旋一体设备自带空瓶除尘和瓶盖消毒功能的除外）。

1. 应按照《食品安全国家标准饮料生产卫生规范》（GB 12695）附录A《饮料加工过程的微生物监控程序指南》，合理设置卫生监控要求。
2. 应制定检验管理制度，包括对原辅料、过程、出厂和型式检验的管理规定。

碳酸饮料企业的检验能力至少满足感官、二氧化碳气容量、菌落总数、大肠菌群、余氯（有此工艺的）、浑浊度（必要时）等项目的测定。

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。使用的快速检测方法及设备做出厂检验时，应定期与国家标准规定的检验方法进行对比或者验证。快速检测结果不合格时，应使用标准规定的检验方法进行确认。

1. 检验管理制度应规定型式检验的要求，每半年至少进行1次（季节性产品每年1次），更改主要原辅材料和关键生产工艺、停产三个月以上恢复生产前、出厂检验结果与正常生产有较大差别时，应及时进行型式检验；应规定保存出厂检验留存样品，样品保存期限不少于产品保质期。

## 第七节试制产品检验

1. 按所申报碳酸饮料的品种（优先抽取的顺序依次为其他型碳酸饮料、可乐型碳酸饮料、果汁型碳酸饮料、果味型碳酸饮料）和执行标准，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。
2. 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。

## 第四章茶（类）饮料生产许可审查要求

## 第一节许可范围

1. 实施食品生产许可管理的茶（类）饮料是指以茶叶或茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）或直接以茶的鲜叶为原料，添加或不添加食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的液体饮料。茶（类）饮料生产许可类别编号0603，包括：原茶汁（茶汤）、茶浓缩液、茶饮料、果汁茶饮料、奶茶饮料、复（混）合茶饮料、其他茶（类）饮料。

原茶汁（茶汤、纯茶饮料）是指以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）或直接以茶的鲜叶等为原料，经加工制成的，保持原茶汁应有风味的液体饮料。

茶浓缩液是指采用物理方法从茶叶水提取液中除去一定比例的水分经加工制成，加水复原后具有原茶汁应有风味的液态制品。

茶饮料是指以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）或直接以茶鲜叶等为原料，可添加食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的液体饮料。

果汁茶饮料是指以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）等为原料，加入果汁（水果粉）等食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的液体饮料，果汁茶饮料的果汁含量应≥汁茶（质量分数）。

奶茶饮料是指以茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）等为原料，加入乳或乳制品等食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的液体饮料，奶茶饮料的蛋白质含量应≥茶饮料是（质量分数）。

复（混）合茶饮料是指以茶叶和植（谷）物的水提取液或其浓缩液、干燥粉为原料，加工制成的具有茶与植（谷）物混合风味的液体饮料。

其他茶（类）饮料是指上述茶饮料之外的茶饮料。

### 第二节生产场所核查

1. 生产车间依其清洁度要求一般分为：非食品生产处理区（办公室、配电、动力装备、检验室等）、一般作业区（水处理区、仓储区、外包装区等）、准清洁作业区（杀菌区、配料区、预包装清洗消毒区等）、清洁作业区（灌装防护区）。

对于有后杀菌工艺的，灌装防护区可设在“准清洁作业区”，杀菌区可设在“一般作业区”。

1. 生产场所或生产车间入口处应设置更衣室，洗手、干手和消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施。
2. 清洁作业区入口应设置二次更衣区，洗手、干手和（或）消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施；清洁作业区应满足相应空气洁净度要求，为10万级清洁厂房。符合下列条件之一的，可豁免上述要求：使用自带洁净室及洁净环境自动恢复功能的灌装设备；使用灌装和封盖（封口）都在无菌密闭环境下进行的灌装设备的；生产非直接饮用产品[如食品工业用浓缩液]。
3. 准清洁作业区及清洁作业区应相对密闭，设有空气处理装置和空气消毒设施。

### 第三节设备设施核查

1. 生产设备根据实际工艺需要配备，一般包括：水处理设备、配料设施、过滤器、杀菌设备、自动灌装封盖设备、自动喷码设备、混比机（适用碳酸型茶饮料）等。
2. 检验设备一般应具有：无菌室（或超净工作台）、灭菌锅、微生物培养箱、生物显微镜（或菌落计数器）、分光光度计、二氧化碳测定装置（碳酸型茶饮料需要）、分析天平（0.1mg）及相关的计量器具。

### 第四节设备布局和工艺流程

1. 设备布局应按工艺流程设计，茶（类）饮料一般包括：原料（包括水）的处理、调配（或不调配）、过滤、杀菌（除菌）、瓶及盖的清洗消毒、灌装封盖和灯检（或自动监测）等。

茶浓缩液一般包括：茶叶的提取（或茶鲜叶的榨汁）、去渣、离心（或过滤）、浓缩、杀菌（除菌）、灌装封盖和灯检（或自动监测）等。

具体产品按企业实际工艺流程生产，但其工艺流程必须科学合理，符合相关规定。

1. 茶（类）饮料生产企业应对生产过程中的关键点进行控制，处理后的水应达到生产工艺要求，监控并记录各项指标，避免产品产生沉淀。

茶叶的萃取应监控记录萃取的温度、时间，过滤器孔径应符合生产工艺要求。

有调配工艺的，应控制并记录投料种类、数量以及投料顺序；原辅料投入输送系统需有适宜规格的过滤器或其他等效的除杂措施；根据生产工艺要求，进行搅拌、加热、保温等操作的，应监控和记录相关工艺参数。

有杀菌工序的，严格监控影响杀菌效果的工艺参数（如杀菌温度、时间等）并记录，杀菌设备应定期校准并记录，对于杀菌效果进行监控并记录。

灌装封盖时，在产品灌装前应设置异物控制措施，控制灌装温度，按照净含量要求定量灌装；封盖（口）应控制封盖扭矩、封盖压力等封盖密封性参数，确保产品密封。灌装封盖后应对产品的外观、灌装量、容器状况进行检查。

### 第五节人员核查

1. 食品安全管理人员、食品安全专业技术人员、检验人员、生产人员（含直接从事供、管水人员）必须取得健康合格证明后方可上岗工作，每年至少进行一次健康检查。

第六节管理制度审查

1. 应建立原辅料、包装材料供应商审核制度，并定期进行审核评估；应在和供应商签订的合同中明确双方承担的食品安全责任。
2. 应建立进货查验记录制度。生产用水符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）中卫生要求（pH值除外）。所用的茶叶应符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763）等标准的规定；不得使用茶多酚、咖啡因为原料调制茶（类）饮料。
3. 企业应建立产品配方管理制度，列明配方中使用的食品添加剂、食品营养强化剂、新原料的使用依据和规定使用量；所使用的食品添加剂、食品营养强化剂、新原料应符合相应产品标准及国务院卫生行政部门相关公告的规定。
4. 企业应建立生产过程管理制度，对生产过程中水的处理、调配、过滤、杀菌、灌装封盖、灯检或自动监测、清洗消毒、储运和交付等环节质量安全进行管控。

有水处理工艺的，应规定水处理过滤装置的清洗更换要求，制定处理后水的控制指标并监测记录。

茶（类）饮料的茶叶运输车辆应清洁无异味，不得与化学品、油品、农药等危险品共同运输，不得与有强烈气味的食物或其他物品共同运输。茶叶应贮存在通风、干燥的环境中，不得与其他有强烈气味的原辅料共同贮存。以茶浓缩液为原料时，非无菌包装的茶浓缩液应在4到10℃冷藏避光贮存，并监控记录温度。使用生乳，生乳应在0到4℃贮存，并监控记录温度。

调配应有复核，防止投料种类和数量有误；饮料用水需脱氯时，应检验余氯是否去除充分。后杀菌工序应有温度、时间的记录，并定时检查是否达到规定要求。

应制定有效的清洗、消毒方法和管理制度，保证生产场所、生产设备、包装容器、工作服和人员的清洁卫生和安全，防止产品及包装在生产过程中被污染。

1. 应按照《食品安全国家标准饮料生产卫生规范》（GB 12695）附录A《饮料加工过程的微生物监控程序指南》，合理设置卫生监控要求。
2. 应制定检验管理制度，包括对原辅料、过程、出厂和型式检验的管理规定。

茶（类）饮料企业的检验能力至少满足感官、茶多酚、菌落总数、大肠菌群、pH值、余氯（有此工艺的）、浑浊度（必要时）等项目的测定

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。使用的快速检测方法及设备做出厂检验时，应定期与国家标准规定的检验方法进行对比或者验证。快速检测结果不合格时，应使用标准规定的检验方法进行确认。

1. 检验管理制度应规定型式检验的要求，每半年至少进行1次（季节性产品每年1次），更改主要原辅材料和关键生产工艺、停产三个月以上恢复生产前、出厂检验结果与正常生产有较大差别时，应及时进行型式检验。

## 第七节试制产品检验

1. 按所申报茶（类）饮料的品种（原茶汁（汤）、茶浓缩液、茶饮料、果汁茶饮料、奶茶饮料、复（混）合茶饮料）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。
2. 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。

## 第五章果蔬汁类及其饮料生产许可审查要求

## 第一节许可范围

1. 实施食品生产许可管理的果蔬汁类及其饮料产品包括以水果和（或）蔬菜（包括可食的根、茎、叶、花、果实）或其浓缩汁（浆）为原料，经加工或发酵制成的液体饮料，不包括原果（蔬）汁（浆）低于5%的果味饮料。果蔬汁类及其饮料生产许可类别编号0604，包括：果蔬汁（浆、浓缩果蔬汁（浆）、果蔬汁（浆）类饮料。
2. 果蔬汁（浆）是指以水果或蔬菜为原料，采用物理方法（机械方法、水浸提等）制成的可发酵但未发酵的汁液、浆液制品；或在浓缩果蔬汁（浆）中加入其加工过程中除去的等量水分复原制成的汁液、浆液制品，如原榨果汁（非复原果汁）、果汁（复原果汁）、蔬菜汁、果浆（蔬菜浆）、复合果蔬汁（浆）等。
3. 浓缩果蔬汁（浆）是指以水果或蔬菜为原料，从采用物理方法榨取的果汁（浆）或蔬菜汁（浆）中除去一定量的水分制成的，加入其加工过程中除去的等量水分复原后具有果汁（浆）或蔬菜汁（浆）应有特征的制品。含有不少于两种浓缩果汁（浆）、或浓缩蔬菜汁（浆）、或浓缩果汁（浆）和浓缩蔬菜汁（浆）的制品为浓缩复合果蔬汁（浆）。
4. 果蔬汁（浆）类饮料是指以果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）为原料，添加或不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的制品，如：果蔬汁饮料、果肉（浆）饮料、复合果蔬汁饮料、果蔬汁饮料浓浆、发酵果蔬汁饮料、水果饮料等。

### 第二节生产场所核查

1. 生产车间依其清洁度要求一般分为：非食品生产处理区（办公室、配电、动力装备、检验室等）、一般作业区（以果蔬为原料的清洗区、水处理区、仓储区、外包装区等）、准清洁作业区（杀菌区、配料区、预包装清洗消毒区等）、清洁作业区（灌装防护区）。生产食品工业用浓缩液（汁、浆）的还应设置原料清洗区（与后续工序有效隔离）。

对于有后杀菌工艺的，灌装防护区可设在“准清洁作业区”，杀菌区可设在“一般作业区”。

1. 生产场所或生产车间入口处应设置更衣室，洗手、干手和消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施。
2. 清洁作业区入口应设置二次更衣区，洗手、干手和（或）消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施；清洁作业区应满足相应空气洁净度要求，为10万级清洁厂房。符合下列条件之一的，可豁免上述要求：使用自带洁净室及洁净环境自动恢复功能的灌装设备；使用灌装和封盖（封口）都在无菌密闭环境下进行的灌装设备；非直接饮用产品[如食品工业用浓缩液（汁、浆）、食品工业用饮料浓浆]。
3. 准清洁作业区及清洁作业区应相对密闭，设有空气处理装置和空气消毒设施。

### 第三节设备设施核查

1. 生产设备根据实际工艺需要配备，一般包括：果（蔬）预处理设施（适用直接以果蔬为原料）、榨汁机或制浆机（适用直接以果蔬为原料）、水处理设备、调配设施（需调配的）、贮罐、杀菌设备、自动灌装封盖设备、自动喷码设备、管道设备清洗消毒设施。

浓缩果蔬汁（浆）的生产设备一般包括：果（蔬）预处理设施：周转与输送设施、清洗机、挑选机；制汁或制浆设备：榨汁机、打浆机；物料输送和储存设备：物料泵、贮存罐；专用设备：过滤机（清汁）、精制机（浆）、离心机（浆、浊汁）；浓缩与灌装设备：浓缩机（仅针对浓缩果蔬汁（浆））、杀菌机、灌装机；管道与物料罐的清洗、消毒设施。

1. 检验设备一般应具有：无菌室（或超净工作台）、灭菌锅、微生物培养箱、生物显微镜（或菌落计数器）、折光仪（或密度仪）、酸碱滴定装置、分析天平（0.1mg）及相关的计量器具。

### 第四节设备布局和工艺流程

1. 设备布局应按工艺流程设计，果蔬汁（浆）一般包括：原料果蔬预处理（以果蔬为原料）、榨汁（以果蔬为原料）、澄清（清汁）、过滤（清汁）、打浆（果蔬浆）、杀菌、离心（浊汁）、稀释（以浓缩果蔬汁浆为原料）、灌装封盖和灯检（或自动监测）等。

浓缩果蔬汁（浆）一般包括：原料果蔬预处理、榨汁、澄清（清汁）、过滤（清汁）、打浆（浓缩浆）、杀菌、离心（浊汁）、浓缩、灌装封盖和灯检（或自动监测）等。

果蔬汁类饮料一般包括：果蔬预处理（以果蔬为原料的）、榨汁（以果蔬为原料的）、稀释（以浓缩果蔬汁浆为原料）、调配、杀菌、灌装封盖和灯检（或自动监测）等。

具体产品按企业实际工艺流程生产，但其工艺流程必须科学合理，符合相关规定。

1. 果蔬汁类及其饮料生产企业应对生产过程中的关键点进行控制，处理后的水应达到生产工艺要求，监控并记录各项指标。

以新鲜果蔬为原料的，应严格按标准及有关规定控制原料农残、污染物以及腐烂率，控制真菌毒素并记录；应有拣选工序，去除不良、病虫害果蔬及异物，严格控制原料腐烂率；应充分清洗，严格监控破碎、制浆等工艺参数，保证处理后达到生产工艺要求，并记录。

有调配工艺的，应控制并记录投料种类、数量以及投料顺序；原辅料投入输送系统需有适宜规格的过滤器或其他等效的除杂措施；根据生产工艺要求，进行搅拌、加热、保温等操作的，应监控和记录相关工艺参数。

有杀菌工序的，严格监控影响杀菌效果的工艺参数（如杀菌温度、时间等）并记录，杀菌设备应定期校准并记录，对于杀菌效果进行监控并记录。

灌装封盖时，在产品灌装前应设置异物控制措施，控制灌装温度，按照净含量要求定量灌装；封盖（口）应控制封盖扭矩、封盖压力等封盖密封性参数，确保产品密封。灌装封盖后应对产品的外观、灌装量、容器状况进行检查。

### 第五节人员核查

1. 食品安全管理人员、食品安全专业技术人员、检验人员、生产人员（含直接从事供、管水人员）必须取得健康合格证明后方可上岗工作，每年至少进行一次健康检查。

第六节管理制度审查

1. 应建立原辅料、包装材料供应商审核制度，并定期进行审核评估；应在和供应商签订的合同中明确双方承担的食品安全责任。
2. 应建立进货查验记录制度。生产用水应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）中卫生要求（pH值除外）。

所用的水果（蔬菜）应符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763）和相应产品标准的要求，并控制污染物、腐烂率和真菌毒素并记录。浓缩汁（浆）应符合《食品安全国家标准食品工业用浓缩果蔬汁（浆）》（GB 17325）及相关安全标准的要求。果汁中不得同时加入食糖和酸味剂，橙汁加入的柑橘汁或果肉及囊胞的量，不得超过可溶性固形物量的10%。

1. 企业应建立产品配方管理制度，列明配方中使用的食品添加剂、食品营养强化剂、新原料的使用依据和规定使用量；所使用的食品添加剂、食品营养强化剂、新原料应符合相应产品标准及国务院卫生行政部门相关公告的规定。
2. 企业应建立生产过程管理制度，对生产过程中水的处理、调配、过滤、杀菌、灌装、灯检、清洗消毒、储运和交付等环节质量安全进行管控。

浓缩果蔬汁（浆）对原料预处理、榨汁、杀菌、浓缩、灌装等环节进行管控。

水处理工艺应规定过滤装置的清洗更换要求，制定处理后水的控制指标并监测记录。浓缩果蔬汁应根据相关的运输条件进行运输，根据相关要求配备冷藏车；采购的浓缩果蔬汁（浆）宜在0—4℃贮存（无菌包装产品除外），对于浓缩浊汁等需要冷冻贮存的原料，宜在-18℃以下贮存，并监控。

调配应有复核，防止投料种类和数量有误。瓶（罐）、盖应定期进行微生物监控（吹灌旋一体设备自带空瓶除尘和瓶盖消毒功能的除外）。后杀菌工序应有温度、时间的记录，并定时检查是否达到规定要求。

应制定有效的清洗、消毒方法和管理制度，保证生产场所、生产设备、包装容器、工作服和人员的清洁卫生和安全，防止产品及包装在生产过程中被污染。

1. 应按照《食品安全国家标准饮料生产卫生规范》（GB 12695）附录A《饮料加工过程的微生物监控程序指南》，合理设置卫生监控要求。
2. 应制定检验管理制度，包括对原辅料、过程、出厂和型式检验的管理规定。

果蔬汁类及其饮料企业的检验能力至少满足感官、可溶性固形物、可滴定酸（产品中有此项目的）、菌落总数、霉菌（产品中有此项目的）、酵母（产品中有此项目的）、大肠菌群、pH值、余氯（有此工艺的）、浑浊度（必要时）、不溶性固形物（产品中有此项目的）、透光率（产品中有此项目的）、色值（产品中有此项目的）等项目的测定。

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。使用的快速检测方法及设备做出厂检验时，应定期与国家标准规定的检验方法进行对比或者验证。快速检测结果不合格时，应使用标准规定的检验方法进行确认。

1. 检验管理制度应规定型式检验的要求，每半年至少进行1次（季节性产品每年1次），更改主要原辅材料和关键生产工艺、停产三个月以上恢复生产前、出厂检验结果与正常生产有较大差别时，应及时进行型式检验。

## 第七节试制产品检验

1. 按所申报果蔬汁类及其饮料的品种（果蔬汁（浆）、浓缩果蔬汁（浆）、果蔬汁（浆）类饮料）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。果蔬汁类及其饮料中有橙、柑、橘汁、山楂汁的，为必检品种。
2. 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。

## 第六章蛋白饮料生产许可审查要求

第一节许可范围

1. 实施食品生产许可管理的蛋白饮料产品包括以乳或乳制品，或有一定蛋白质含量的植物的果实、种子或种仁等为原料，经加工或发酵制成的液体饮料。蛋白饮料生产许可类别编号0605，包括：含乳饮料、植物蛋白饮料、复合蛋白饮料。
2. 含乳饮料是指以生乳或乳制品为主要原料，经加工或发酵制成的制品，包括：配制型含乳饮料、发酵型含乳饮料、乳酸菌饮料等。
3. 植物蛋白饮料是指以一种或多种含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原料，经加工或发酵制成的制品，如：豆奶（乳）、豆浆、豆奶（乳）饮料、椰子汁（乳）、杏仁露（乳）、核桃露（乳）、花生露（乳）等。
4. 复合蛋白饮料是指以乳或乳制品，和一种或多种含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原料，经加工或发酵制成的制品。

### 第二节生产场所核查

1. 生产车间依其清洁度要求一般分为：非食品生产处理区（办公室、配电、动力装备、检验室等）、一般作业区（原料处理、仓储区、水处理区、外包装等）、准清洁作业区（杀菌区、配料区、乳酸菌发酵区、菌种培养区、预包装清洗消毒区等）、清洁作业区（灌装防护区等）。

对于有后杀菌工艺的，灌装防护区可设在“准清洁作业区”，杀菌区可设在“一般作业区”。

1. 生产场所或生产车间入口处应设置更衣室，洗手、干手和消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施。
2. 清洁作业区入口应设置二次更衣区，洗手、干手和（或）消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施；清洁作业区应满足相应空气洁净度要求，为10万级清洁厂房。符合下列条件之一的，可豁免上述要求：使用自带洁净室及洁净环境自动恢复功能的灌装设备；使用灌装和封盖（封口）都在无菌密闭环境下进行的灌装设备。
3. 准清洁作业区及清洁作业区应相对密闭，设有空气处理装置和空气消毒设施。

### 第三节设备设施核查

1. 生产设备根据实际工艺需要配备，一般包括：原料预处理设施（适用植物蛋白饮料）、磨浆机或胶体磨或等效的研磨设备（适用植物蛋白饮料）、过滤机或离心机（适用植物蛋白饮料）、贮罐、发酵罐（适用发酵型产品）、均质机、杀菌设备、自动灌装封盖设备、水处理设备、自动喷码设备等。
2. 检验设备一般应具有：无菌室（或超净工作台）、灭菌锅、微生物培养箱、生物显微镜（或菌落计数器）、定氮装置、酸度计（罐头加工工艺的）、分析天平（0.1mg）及相关的计量器具。

### 第四节设备布局和工艺流程

1. 设备布局应按工艺流程设计，蛋白饮料一般包括：原料预处理、发酵（有发酵工艺的）、制浆（有该工艺的）、过滤脱气（植物蛋白饮料）、调配、均质、杀菌灌装封盖（灌装封盖杀菌）、灯检（或自动监测）等。

具体产品按企业实际工艺流程生产，但其工艺流程必须科学合理，符合相关规定。

1. 蛋白饮料生产企业应对生产过程中的关键点进行控制，处理后的水应达到生产工艺要求，监控并记录各项指标。

原辅料应严格按标准及有关规定控制农药残留、微生物及黄曲霉毒素；加强筛选工艺管理，挑选去除毛发、石块、金属等物理性危害；采用苦杏仁等含有天然毒素的原料加工植物蛋白饮料时，应加强对脱毒工序的管理，浸泡脱毒液应定时更换。

有调配工艺的，应控制并记录投料种类、数量以及投料顺序；原辅料投入输送系统需有适宜规格的过滤器或其他等效的除杂措施；根据生产工艺要求，进行搅拌、加热、保温等操作的，应监控和记录相关工艺参数。

有均质工艺的，应监控影响均质效果的参数，如压力、时间等，保证产品的稳定性。

有杀菌工序的，严格监控影响杀菌效果的工艺参数（如杀菌温度、时间等）并记录，杀菌设备应定期校准并记录，对于杀菌效果进行监控并记录。

灌装封盖时，在产品灌装前应设置异物控制措施，控制灌装温度，按照净含量要求定量灌装；封盖（口）应控制封盖扭矩、封盖压力等封盖密封性参数，确保产品密封。灌装封盖后应对产品的外观、灌装量、容器状况进行检查。

### 第五节人员核查

1. 食品安全管理人员、食品安全专业技术人员、检验人员、生产人员（含直接从事供、管水人员）必须取得健康合格证明后方可上岗工作，每年至少进行一次健康检查。

第六节管理制度审查

1. 应建立原辅料、包装材料供应商审核制度，并定期进行审核评估；应在和供应商签订的合同中明确双方承担的食品安全责任。
2. 应建立进货查验记录制度，生产用水应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）中卫生要求（pH值除外）。

使用的原料乳应符合《食品安全国家标准生乳》（GB 19301）、《食品安全国家标准乳粉》（GB 19644）等相关要求；植物蛋白饮料的原料（大豆、花生等）应符合《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762）等食品安全标准的要求。蛋白饮料不得使用乳或乳制品以外的动物性蛋白。使用菌种的产品，菌种必须符合《可用于食品的菌种名单》等国家有关规定，不得使用变异或杂化的菌种，菌种在投产使用前必须严格检验其特性，确保其活性和未受其他杂菌污染。

1. 企业应建立产品配方管理制度，列明配方中使用的食品添加剂、食品营养强化剂、新原料的使用依据和规定使用量；所使用的食品添加剂、食品营养强化剂、新原料应符合相应产品标准及国务院卫生行政部门相关公告的规定。
2. 企业应建立生产过程管理制度，对生产过程中水的处理、调配、过滤脱气（有此工艺需要时）、杀菌、灌装、清洗消毒、储运和交付等环节质量安全进行管控。

水处理工艺应规定水处理过滤装置的清洗更换要求，制定处理后水的控制指标并监测记录。

对于采用生乳为原料的产品，生乳在挤奶后2小时内应降温至0—4℃，采用保温奶罐车及时运输；生乳到厂后应及时进行加工，如果不能及时处理，应有冷藏贮存设施，进行温度及相关指标的监测，并记录。以大豆为原料的蛋白饮料加工过程中的杀菌强度应符合大豆胰蛋白酶的灭活强度要求；花生仁、核桃仁、杏仁等植物蛋白原料等应贮存在通风干燥环境下，避免虫蛀、霉变及氧化。对于直投式发酵用菌种应根据菌种的特性贮存在适宜温度，以保持菌种的活力，其中深冷菌种（液态菌种）宜贮存在-40℃至-55℃，冻干菌种（干粉菌种）宜贮存在-4℃至-18℃，并监控记录贮存温度。

调配应有复核，防止投料种类和数量有误。后杀菌工序应有温度、时间的记录，并定时检查是否达到规定要求。

应制定有效的清洗、消毒方法和管理制度，保证生产场所、生产设备、包装容器、工作服和人员的清洁卫生和安全，防止产品及包装在生产过程中被污染。

1. 应按照《食品安全国家标准饮料生产卫生规范》（GB 12695）附录A《饮料加工过程的微生物监控程序指南》，合理设置卫生监控要求。
2. 应制定检验管理制度，包括对原辅料、过程、出厂和型式检验的管理规定。

蛋白饮料的检验能力至少满足感官、蛋白质、乳酸菌数（活菌性产品）、菌落总数、大肠菌群、pH值、余氯（有此工艺的）、浑浊度（必要时）等项目的测定。

企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。使用的快速检测方法及设备做出厂检验时，应定期与国家标准规定的检验方法进行对比或者验证。快速检测结果不合格时，应使用标准规定的检验方法进行确认。

1. 检验管理制度应规定型式检验的要求，每半年至少进行1次（季节性产品每年1次），更改主要原辅材料和关键生产工艺、停产三个月以上恢复生产前、出厂检验结果与正常生产有较大差别时，应及时进行型式检验。

## 第七节试制产品检验

1. 按所申报蛋白饮料的品种（含乳饮料、植物蛋白饮料、复合蛋白饮料）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。
2. 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。

## 第七章固体饮料生产许可审查要求

第一节许可范围

1. 实施食品生产许可管理的固体饮料产品是指以糖、乳或乳制品、蛋或蛋制品、果汁或植物提取物等为主要原料，添加适量的辅料或食品添加剂制成的供冲调饮用的固体制品。固体饮料生产许可类别编号0606，包括：风味固体饮料、蛋白固体饮料、果蔬固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、可可粉固体饮料和其他固体饮料。

风味固体饮料是指以食用香精（料）、糖（包括食糖和淀粉糖）、甜味剂、酸味剂、植脂末等一种或几种物质作为调整风味主要手段，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

蛋白固体饮料是指以乳和（或）乳制品，或含有一定蛋白质含量的植物果实、种子或果仁或其制品等为原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

果蔬固体饮料是指以果蔬或其制品（果蔬汁、果蔬粉）等为主要原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

茶固体饮料是指以茶叶的提取液或其提取物或直接以茶粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）为原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

咖啡固体饮料是指以咖啡豆及咖啡制品（研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液、速溶咖啡等）为原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

可可粉固体饮料是指以可可为主要原料，添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经加工制成的固体饮料，如巧克力固体饮料。

其他固体饮料是指上述固体饮料之外的，以食用的原辅料、食品添加剂等加工制成的粉末状、颗粒状或块状等，供冲调饮用的固体制品，如植物固体饮料、谷物固体饮料、营养素固体饮料、食用菌固体饮料、其他等。

实施食品生产许可管理的固体饮料产品不包括烧煮型咖啡。

### 第二节生产场所核查

1. 生产车间依其清洁度要求一般分为：非食品生产处理区（办公室、配电、动力装备、检验室等）、一般作业区（原料处理区、仓储区、外包装区等）、准清洁作业区（配料区、湿法干燥脱水区、预包装清洗消毒区等）、清洁作业区（干法混合区、内包装区等）。
2. 生产场所或生产车间入口处应设置更衣室，洗手、干手和消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施；配料区、干燥脱水区/混合区、内包装区入口应设置洗手和（或）消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施。
3. 清洁作业区根据不同种类的固体饮料特点和工艺要求分别制定不同的空气洁净度要求，清洁作业区必需安装初效和中效空气净化设备。
4. 准清洁作业区和清洁作业区应相对密闭，设有空气处理装置和空气消毒设施。

### 第三节设备设施核查

1. 生产设备根据实际工艺需要配备，一般包括：混合配料设备、焙烤设备（有该工艺的）、干燥脱水设备（干法不适用）、自动包装设备、自动喷码设备等。
2. 一般应具有的检验设备包括无菌室（或超净工作台）、灭菌锅、微生物培养箱、生物显微镜（或菌落计数器）、定氮装置（适用蛋白型固体饮料）、干燥箱、分析天平（0.1mg）和天平（0.1g）、相应特征性指标的设备（出厂需检特征性指标项目时）等。

第四节设备布局和工艺流程

1. 设备布局应按工艺流程设计，一般包括湿法工艺和干法工艺。湿法工艺一般包括：原料验收、调配、杀菌（浓缩）、脱水干燥、冷却、成型包装。干法工艺一般包括：原料验收、备料、混料和包装。

具体产品按企业实际工艺流程生产，但其工艺流程必须科学合理，符合相关规定。

1. 应对生产过程中的关键点进行控制。原辅料应制定来料检验计划，并按国家相关标准或企业内控标准要求取样检测、记录，按标签标示要求进行贮存。
2. 湿法工艺的调配控制。原辅料经核对有关信息后，输送到配料车间。食品添加剂及食品营养强化剂专人负责管理，并对添加剂及营养强化剂的名称、批号等进行严格核对，准确称量并记录。

杀菌（浓缩）控制。产品杀菌温度、杀菌时间应控制在设备参数范围内，并记录。

脱水干燥控制。喷雾干燥工序应严格控制蒸汽、水的使用，以减少有害微生物的繁殖。

冷却控制。冷却降温应在清洁作业区作业，冷却后的产品应采用粉仓等密闭暂存设备储存。

成型包装控制。通过筛网、磁栅或X射线检测器等进行异物控制，并配备剔除设备，保证包装后的产品不含有金属和其他异物。包装后的产品应取样并进行密封性测试，按产品标准要求进行检验，合格后方可放行。

1. 干法工艺的备料控制。应对原辅料的名称、规格、是否合格、外包装有无污染等进行确认。备料区与进料区之间应设立独立的缓冲处理区，做好物料外包装的除尘。拆包过程中，应注意内袋对外袋碎屑及线绳的静电吸附，定期对拆包进料区进行卫生清理，检查物料内袋有无破损，发现破损或物料结块等异常，应做退料处理。物料除去外包装后经过洁净的通道进入清洁作业区。

混料控制。配方由专人发放管理，确保配方准确。配料过程应确保物料称量与配方要求一致。整个配料（预混）生产及领用建立相关记录，确保信息的可追溯。同时根据需要对配料（如白砂糖）进行粉碎处理。

混合控制。鼓励实施混合全过程自动化控制，无异常不需要人工干预。混合工艺应保证物料的混合均匀性。混合后的半成品不能裸露在清洁作业区内，应采用粉仓等密闭暂存设备储存，作好标识，备用。

### 第五节人员核查

1. 食品安全管理人员、食品安全专业技术人员、检验人员、生产人员（含直接从事供、管水人员）必须取得健康合格证明后方可上岗工作，每年至少进行一次健康检查。

### 第六节管理制度审查

1. 企业应建立原辅料、包装材料供应商审核制度，并定期进行审核评估；应在和供应商签订的合同中明确双方承担的食品安全责任。
2. 应建立进货查验记录制度。生产用水应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）中卫生要求（pH值除外）。生产用原辅料符合相关食品安全标准的要求。
3. 企业应建立产品配方管理制度；应列明配方中使用的食品添加剂、食品营养强化剂、新原料的使用依据和规定使用量；所使用的食品添加剂、食品营养强化剂、新原料应符合相应产品标准及国务院卫生行政部门相关公告的规定。
4. 建立生产过程管理制度，对生产过程中调配、脱水干燥（有此工艺时）、成型包装、清洗消毒、储运和交付等环节质量安全进行管控。

配料应有复核，防止投料种类和数量有误。

生产车间要注意控制粉尘度；产品未经国家允许不得采用辐照处理。

应制定有效的清洗、消毒方法和管理制度并验证，保证生产场所、生产设备、包装容器、工作服和人员的清洁卫生和安全，防止产品及包装在生产过程中被污染。

1. 应按照《食品安全国家标准饮料生产卫生规范》（GB 12695）附录A《饮料加工过程的微生物监控程序指南》，合理设置卫生监控要求。
2. 应制定检验管理制度，包括对原辅料、过程、出厂和型式检验的管理规定。

检验能力至少满足感官、水分、蛋白质（蛋白型固体饮料）、菌落总数、大肠菌群、特征性指标（需要时）等项目的测定。

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。使用的快速检测方法及设备做出厂检验时，应定期与国家标准规定的检验方法进行对比或者验证。快速检测结果不合格时，应使用标准规定的检验方法进行确认。

1. 检验管理制度应规定型式检验的要求，每半年至少进行1次（季节性产品每年1次），更改主要原辅材料和关键生产工艺、停产三个月以上恢复生产前、出厂检验结果与正常生产有较大差别时，应及时进行型式检验。

## 第七节试制产品检验

1. 按所申报固体饮料的品种（风味固体饮料、蛋白固体饮料、果蔬固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、可可粉固体饮料、其他固体饮料）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。生产其他固体饮料的，按其他固体饮料的具体产品和产品标准加抽样品检验。
2. 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。

## 第八章其他饮料类生产许可审查要求

## 第一节许可范围

1. 实施食品生产许可管理的其他饮料类是指乙醇含量不超过质量分数为0.5％的制品，且上述未包括的其他类型液体饮料产品。其他饮料类生产许可类别编号0607，包括：咖啡（类）饮料、植物饮料、风味饮料、运动饮料、营养素饮料、能量饮料、电解质饮料、饮料浓浆、其他类饮料。
2. 咖啡（类）饮料是指以咖啡豆和（或）咖啡制品（研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液、速溶咖啡等）为原料，可添加糖（食糖、淀粉糖）、乳和（或）乳制品、植脂末、食品添加剂等，经加工制成的液体产品。
3. 植物饮料是指以植物或植物提取物为主要原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工或发酵制成的液体产品，不包括果蔬汁类饮料、茶饮料和咖啡饮料。
4. 风味饮料是指以食用香精（料）、糖（食糖、淀粉糖）和（或）甜味剂、酸度调节剂等中的一种或者几种作为调整风味主要手段，经加工或发酵制成的液体产品。
5. 运动饮料是指营养成分及其含量能适应运动或体力活动人群的生理特点，能为机体补充水分、电解质和能量，可被迅速吸收的饮料。
6. 营养素饮料是指添加适量的营养成分（食品营养强化剂等），以补充人体营养需要的饮料。
7. 能量饮料是指含有一定的能量并添加适量营养成分或其他特定成分，可补充人体能量需要、或加速能量释放和吸收的饮料。
8. 电解质饮料是指添加矿物质及其他营养成分，可添加糖和/或甜味剂，以补充人体新陈代谢消耗的电解质的饮料。
9. 饮料浓浆是指以食品原辅料和（或）食品添加剂为基础，经加工制成的，按一定比例用水稀释或稀释后加入二氧化碳方可饮用的制品。
10. 其他类饮料是指上述各类未包括的液体饮料产品。

### 第二节生产场所核查

1. 生产车间依其清洁度要求一般分为：非食品生产处理区（办公室、配电、动力装备、检验室等）、一般作业区（原料处理、水处理区、仓储区、外包装区等）、准清洁作业区（杀菌区、配料区、预包装清洗消毒区等）、清洁作业区（灌装防护区）。

对于有后杀菌工艺的，灌装防护区可设在“准清洁作业区”，杀菌区可设在“一般作业区”。

1. 生产场所或生产车间入口处应设置更衣室，洗手、干手和消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施。
2. 清洁作业区入口应设置二次更衣区，洗手、干手和（或）消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施；清洁作业区应满足相应空气洁净度要求，为10万级清洁厂房。符合下列条件之一的，上述要求可豁免：使用自带洁净室及洁净环境自动恢复功能的灌装设备；使用灌装和封盖（封口）都在无菌密闭环境下进行的灌装设备；非直接饮用产品[如食品工业用浓缩液（汁、浆）、饮料浓浆等]。
3. 准清洁作业区及清洁作业区应相对密闭，设有空气处理装置和空气消毒设施。

### 第三节设备设施核查

1. 生产设备根据实际工艺需要配备，一般包括：水处理设备、配料设施、过滤器（需过滤的产品）、杀菌设备、生产设备清洗消毒设施、自动灌装封盖设备、自动喷码设备等。
2. 检验设备一般应具有：无菌室（或超净工作台）、杀菌锅、培养箱、干燥箱、显微镜（或菌落计数器）、分析天平（0.1mg）、酸度计（需检pH项目时）、相应特征性指标的设备（出厂需检特征性指标项目时）及相关计量器具。

### 第四节设备布局和工艺流程

1. 设备布局应按工艺流程设计，其他饮料一般包括：原料预处理、发酵（有发酵工艺的）、调配（或不调配）、均质（或不均质）、杀菌、灌装封盖、灯检（或自动监测）等。

咖啡浓缩液包括咖啡豆的烘焙、检验、研磨、提取、离心、过滤、浓缩、杀菌和灌装封盖等工序。

具体产品按企业实际工艺流程生产，但其工艺流程必须科学合理，符合相关规定。

1. 其他饮料生产企业应对生产过程中的关键点进行控制，原料（包括生产用水）应确保处理后达到生产工艺要求，并记录各项监控指标。

对原料采用萃取工艺的，应监控记录萃取的温度、时间，过滤器孔径应符合生产工艺要求；采用蒸煮、制浆工艺要控制好原料的蒸煮温度、时间和压力。咖啡浓缩液、植物浓缩液（如凉茶浓缩液）等应在不影响产品质量及食品安全的条件下贮存，并对贮存参数进行监控和记录。

有调配工艺的，应控制并记录投料种类、数量以及投料顺序；原辅料投入输送系统需有适宜规格的过滤器或其他等效的除杂措施；根据生产工艺要求，进行搅拌、加热、保温等操作的，应监控和记录相关工艺参数。

有杀菌工序的，严格监控影响杀菌效果的工艺参数（如杀菌温度、时间等）并记录，杀菌设备应定期校准并记录，对于杀菌效果进行监控并记录。

灌装封盖时，在产品灌装前应设置异物控制措施，控制灌装温度，按照净含量要求定量灌装；封盖（口）应控制封盖扭矩、封盖压力等封盖密封性参数，确保产品密封。灌装封盖后应对产品的外观、灌装量、容器状况进行检查。

### 第五节人员核查

1. 食品安全管理人员、食品安全专业技术人员、检验人员、生产人员（含直接从事供、管水人员）必须取得健康合格证明后方可上岗工作，每年至少进行一次健康检查。

第六节管理制度审查

1. 应建立原辅料、包装材料供应商审核制度，并定期进行审核评估；应在和供应商签订的合同中明确双方承担的食品安全责任。
2. 应建立进货查验记录制度。生产用水应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）中卫生要求（pH值除外）。生产用原辅料符合相关食品安全标准的要求。。
3. 企业应建立产品配方管理制度，列明配方中使用的食品添加剂、食品营养强化剂、新原料的使用依据和规定使用量；所使用的食品添加剂、食品营养强化剂、新原料应符合相应产品标准及国务院卫生行政部门相关公告的规定。
4. 企业应建立生产过程管理制度，对生产过程中水处理、调配、灌装（包装）、清洗消毒、储运和交付等环节进行管控。

水处理工艺应规定水处理过滤装置的清洗更换要求，制定处理后水的控制指标并监测记录；调配应有复核，防止投料种类和数量有误；通过控制pH值来防止有害微生物生长的，应调节并维持pH值在4.6以下；应监控洗净的空瓶（罐），确保封口密闭性。

应制定有效的清洗、消毒方法和管理制度并验证，保证生产场所、生产设备、包装容器、工作服和人员的清洁卫生和安全，防止产品及其包装在生产过程中被污染。

1. 应按照《食品安全国家标准饮料生产卫生规范》（GB 12695）附录A《饮料加工过程的微生物监控程序指南》，合理设置卫生监控要求。
2. 应制定检验管理制度，包括对原辅料、过程、出厂和型式检验的管理规定。

其他饮料类检验能力至少满足感官、特征性指标含量、菌落总数、大肠菌群、糖度（必要时）、pH值、余氯（有此工艺的）、浑浊度（必要时）等项目的测定。

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。使用的快速检测方法及设备做出厂检验时，应定期与国家标准规定的检验方法进行对比或者验证。快速检测结果不合格时，应使用标准规定的检验方法进行确认。

1. 检验管理制度应规定型式检验的要求，每半年至少进行1次（季节性产品每年1次），更改主要原辅材料和关键生产工艺、停产三个月以上恢复生产前、出厂检验结果与正常生产有较大差别时，应及时进行型式检验。

## 第七节试制产品检验

1. 按所申报其他饮料的品种（咖啡（类）饮料、植物饮料、风味饮料、运动饮料、营养素饮料、能量饮料、电解质饮料、饮料浓浆、其他类饮料）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。
2. 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。

## 第九章附则

1. 根据《产业结构调整指导目录（2011年本）》（发改委2011年第9号令）规定，淘汰生产能力150瓶/分钟以下（瓶容在250毫升及以下）的碳酸饮料生产线；限制浓缩苹果汁生产线。
2. 饮料相关标准、检验项目、标签标识以及生产许可审查要求参见附件（资料性文件）。
3. 本细则由国家食品药品监督管理总局负责解释。
4. 本细则自XXXX年XX月XX日起实施，原《饮料生产许可证实施细则》作废。

附件：1.瓶（桶）装饮用水生产涉及的主要标准

 2.瓶（桶）装饮用水规定的检测项目与方法

 3.碳酸饮料（汽水）生产涉及的主要标准

4.碳酸饮料（汽水）规定的检测项目与方法

 5.茶（类）饮料生产涉及的主要标准

6.茶（类）饮料规定的检测项目与方法

7.果蔬汁类及其饮料生产涉及的主要标准

8.果蔬汁类及其饮料规定的检测项目与方法

9.蛋白饮料生产涉及的主要标准

10.蛋白饮料规定的检测项目与方法

11.固体饮料生产涉及的主要标准

12.固体饮料规定的检测项目与方法

13.其他饮料生产涉及的主要标准

14.其他饮料规定的检测项目与方法

15.饮料标签标识相关要求

16.饮料生产许可审查要求

附件1

瓶（桶）装饮用水生产涉及的主要标准

| **序号** | **标准号** | **标准名称** |
| --- | --- | --- |
| 1 | GB 19298 | 食品安全国家标准包装饮用水 |
| 2 | GB 8537 | 饮用天然矿泉水 |
| 3 | GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 |
| 4 | GB 17323 | 瓶装饮用纯净水 |
| 5 | [GB 19304](http://www.csres.com/detail/61906.html) | 定型包装饮用水企业生产卫生规范 |
| 6 | [GB 16330](http://www.csres.com/detail/61123.html) | 饮用天然矿泉水厂卫生规范 |
| 7 | GB 4806.5 | 食品安全国家标准玻璃制品 |
| 8 | GB 4806.7 | 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品 |
| 9 | QB 2460 | 聚碳酸酯（PC）饮用水罐 |
| 10 | QB 2357 | 聚脂（PET）无汽饮料瓶 |
| 11 | GB 10621 | 食品添加剂液体二氧化碳 |
| 12 | GB 25585 | 食品添加剂氯化钾 |
| 13 | GB 29207 | 食品安全国家标准食品添加剂硫酸镁 |
| 14 | GB 25579 | 食品添加剂硫酸锌 |
| 15 | GB 22214 | 食品添加剂氯化钙 |
| 16 | GB 29202 | 食品安全国家标准食品添加剂氮气 |
| 17 | GB 2760 | 食品安全国家标准食品添加剂使用标准 |
| 18 | GB 2762 | 食品安全国家标准食品中污染物限量 |
| 19 | GB 7718 | 食品安全国家标准预包装食品标签通则 |

本表为瓶（桶）装饮用水生产涉及的主要标准，仅供参考。

附件2

瓶（桶）装饮用水规定的检验项目与方法

| **序号** | **检验项目** | **标准号** | **标准名称** | **检验方法** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 感官 | GB 19298  | 食品安全国家标准包装饮用水 | GB/T 5750.4 |
| GB 17323 | 瓶装饮用纯净水 | GB/T 8538 |
| GB 8537 | 饮用天然矿泉水 |
| 2 | pH值 | GB 17323 | 瓶装饮用纯净水 | GB/T5750.4 |
| 3 | 电导率 | GB 17323附录A |
| 4 | 高锰酸钾消耗量 | GB/T5750.7 |
| 5 | 耗氧量（以O2计） | GB 19298  | 食品安全国家标准包装饮用水 | GB /T 8538 |
| GB 8537 | 饮用天然矿泉水 |
| 6 | 氯化物 | GB 17323 | 瓶装饮用纯净水 | GB/T 5750.5 |
| 7 | 铅 | [GB 2762](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%2017324-2003) | 食品安全国家标准食品中污染物限量 | GB 5009.12 |
| 8 | 总砷 | GB 5009.11 |
| 9 | 镉 | GB 5009.15 |
| 10 | 汞 | GB 5009.17 |
| 11 | 锡（镀锡薄板容器包装） | GB 5009.16 |
| 12 | 亚硝酸盐（以NO2-计） | GB /T 8538 |
| 13 | 硝酸盐（以NO3-计） | GB /T 8538 |
| 14 | 挥发酚类（以苯酚计） | GB 17323 | 瓶装饮用纯净水 | GB/T 5750.5 |
| GB 19298  | 食品安全国家标准包装饮用水 | GB /T 8538 |
| GB 8537 | 饮用天然矿泉水 |
| 15 | 氰化物（以CN-计） | GB 17323 | 瓶装饮用纯净水 | GB/T 5750.5 |
| GB 8537 | 饮用天然矿泉水 | GB /T 8538 |
| 16 | 三氯甲烷 | GB 17323 | 瓶装饮用纯净水 | GB/T 5750.10 |
| GB 19298  | 食品安全国家标准包装饮用水 | / |
| 17 | 四氯化碳 | GB 17323 | 瓶装饮用纯净水 | GB/T 5750.8 |
| GB 19298  | 食品安全国家标准包装饮用水 | / |
| 18 | 余氯（游离氯） | GB 19298  | 食品安全国家标准包装饮用水 | GB/T 5750.11 |
| 19 | 矿物油 | GB 8537 | 饮用天然矿泉水 | GB /T 8538 |
| 20 | 阴离子合成洗涤剂 | GB 19298  | 食品安全国家标准包装饮用水 | GB /T 8538 |
| GB 8537 | 饮用天然矿泉水 |
| 21 | 溴酸盐 | GB 19298  | 食品安全国家标准包装饮用水 | GB /T 8538 |
| GB 8537 | 饮用天然矿泉水 |
| 22 | 总β放射性 | GB 19298 | 食品安全国家标准包装饮用水 | GB/T 5750.13 |
| GB 8537 | 饮用天然矿泉水 | GB 8538 |
| 23 | 钡 | GB 8537 | 饮用天然矿泉水 | GB /T 8538 |
| 24 | 碘化物 |
| 25 | 氟化物（以F-计） |
| 26 | 铬 |
|  | 铜 |
| 27 | 锂 |
| 28 | 锰 |
| 29 | 镍 |
| 30 | 硼酸盐（以B计） |
| 31 | 偏硅酸 |
| 32 | 溶解性总固体 |
| 33 | 锶 |
| 34 | 锑 |
| 35 | 硒 |
| 36 | 锌 |
| 37 | 银 |
| 38 | 游离二氧化碳 |
| 39 | 226镭放射性 |
| 40 | 总α放射性 | GB 19298  | 食品安全国家标准包装饮用水 | GB/T 5750.13 |
| 41 | 大肠菌群 | GB 19298  | 食品安全国家标准包装饮用水 | GB 4789.3第二法 |
| GB 8537 | 饮用天然矿泉水 | GB /T 8538 |
| 42 | 粪链球菌 | GB 8537 | 饮用天然矿泉水 | GB /T 8538 |
| 43 | 铜绿假单胞菌 | GB 19298  | 食品安全国家标准包装饮用水 | GB /T 8538 |
| GB 8537 | 饮用天然矿泉水 |
| 44 | 产气荚膜梭菌 | GB 8537 | 饮用天然矿泉水 | GB /T 8538 |
| 45 | 标签 | GB 7718 | 食品安全国家标准预包装食品标签通则 | / |

本表参照包装饮用水相关产品标准，仅供参考。

附件3

碳酸饮料（汽水）生产涉及的主要标准

| **序号** | **标准号** | **标准名称** |
| --- | --- | --- |
| 1 | GB/T 10789 | 饮料通则 |
|  | [GB 7](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%202759.2-2003)101 | 食品安全国家标准饮料 |
| 2 | GB 12695 | 食品安全国家标准饮料企业生产规范 |
| 3 | GB/T 10792 | 碳酸饮料（汽水） |
| 4 | GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 |
| 5 | GB 4806.5 | 食品安全国家标准玻璃制品 |
| 6 | GB 4806.7 | 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品 |
| 7 | GB 4806.9 | 食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品 |
| 8 | GB 10621 | 食品添加剂液体二氧化碳 |
| 9 | GB 8817 | 食品添加剂焦糖色（亚硫酸铵法、氨法、普通法） |
| 10 | GB 2760 | 食品安全国家标准食品添加剂使用标准 |
| 11 | GB 2762 | 食品安全国家标准食品中污染物限量 |
| 12 | GB 14880 | 食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准 |
| 13 | GB 7718 | 食品安全国家标准预包装食品标签通则 |
| 14 | GB 28050 | 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则 |

本表为碳酸饮料（汽水）生产涉及的主要标准，仅供参考。

附件4

碳酸饮料（汽水）类规定的检验项目与方法

| **序号** | **检验项目** | **标准号** | **标准名称** | **检验方法** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 感官 | GB 7101  | 食品安全国家标准饮料 | GB 7101表1 |
| GB/T 10792 | 碳酸饮料（汽水） | GB/T 10792中6.1 |
| 2 | 二氧化碳气容量 | GB/T 10792 | 碳酸饮料（汽水） | GB/T 10792中6.2.1GB 12143.4（仲裁法） |
| 3 | 果汁含量 | GB/T 10792 | 碳酸饮料（汽水） | / |
| 4 | 铅 | GB 2762 | 食品安全国家标准食品中污染物限量 | GB 5009.12 |
| 5 | 锡（镀锡薄板容器包装） | GB 5009.16 |
| 6 | 菌落总数 | [GB 7](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%202759.2-2003)101 | 食品安全国家标准饮料 | GB 4789.2  |
| 7 | 大肠菌群 | GB 4789.3平板计数法 |
| 8 | 霉菌 | GB 4789.15 |
| 9 | 酵母 |
| 10 | 食品添加剂 | [GB](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%202759.2-2003) 2760 | 食品安全国家标准食品添加剂使用标准 | 按照对应标准 |
| 11 | 营养强化剂 | GB 14880 | 食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准 | 按照对应标准 |
| 12 | 标签 | 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 |

本表参照碳酸饮料（汽水）相关产品标准，仅供参考。

附件5

茶（类）饮料生产涉及的主要标准

| **序号** | **标准号** | **（原辅料、包材）标准名称** |
| --- | --- | --- |
| 1 | GB/T 10789 | 饮料通则 |
| 2 | [GB 7](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%2019296-2003)101 | 食品安全国家标准饮料 |
| 3 | GB 12695 | 食品安全国家标准饮料企业生产规范 |
| 4 | GB/T 21733 | 茶饮料 |
| 5 | GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 |
| 6 | QB/T 4068 | 食品工业用茶浓缩液 |
| 7 | GB/T 9833.1 | 紧压茶第1部分：花砖茶 |
| 8 | GB/T 9833.2 | 紧压茶第2部分：黑砖茶 |
| 9 | GB/T 9833.3 | 紧压茶第3部分：茯砖茶 |
| 10 | GB/T 9833.4 | 紧压茶第4部分：康砖茶 |
| 11 | GB/T 9833.5 | 紧压茶第5部分：沱茶 |
| 12 | GB/T 9833.6 | 紧压茶第6部分：紧茶 |
| 13 | GB/T 9833.7 | 紧压茶第7部分：金尖茶 |
| 14 | GB/T 9833.8 | 紧压茶第8部分：米砖茶 |
| 15 | GB/T 9833.9 | 紧压茶第9部分：青砖茶 |
| 16 | GB/T 13738.1 | [红茶笫1部分:红碎茶](http://www.csres.com/detail/189963.html) |
| 17 | GB/T 13738.2 | 红茶第2部分：工夫红茶 |
| 18 | GB/T 13738.3 | 红茶第3部分：小种红茶 |
| 19 | GB/T 14456.1 | [绿茶笫1部分:基本要求](http://www.csres.com/detail/189943.html) |
| 20 | GB/T 14456.2 | 绿茶第2部分：大叶种绿茶 |
| 21 | GB/T 21726 | [黄茶](http://www.csres.com/detail/189783.html) |
| 22 | GB/T 22291 | [白茶](http://www.csres.com/detail/194343.html) |
| 23 | GB/T 22292 | 茉莉花茶 |
| 24 | GB/T 30357.1 | 乌龙茶第1部分：基本要求 |
| 25 | GB/T 30357.2 | 乌龙茶第2部分：铁观音 |
| 26 | GB 4806.7 | 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品 |
| 27 | GB 2760 | 食品安全国家标准食品添加剂使用标准 |
| 28 | GB 2762 | 食品安全国家标准食品污染物限量 |
| 29 | GB 2763 | 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量 |
| 30 | GB 29921 | 食品安全国家标准食品中致病菌限量 |
| 31 | GB 14880 | 食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准 |
| 32 | GB 7718 | 食品安全国家标准预包装食品标签通则 |
| 33 | GB 28050 | 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则 |

本表为茶（类）饮料生产涉及的主要标准，仅供参考。

附件6

茶（类）饮料规定的检验项目与方法

| **序号** | **检验项目** | **标准号** | **标准名称** | **检验方法** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 感官 | GB/T 21733 | 茶饮料 | GB/T 21733中6.1 |
| GB 7101 | 食品安全国家标准饮料 | GB 7101表1 |
| 2 | 茶多酚 | GB/T 21733 | 茶饮料 | GB/T 21733附录A |
| 3 | 咖啡因 | GB/T 5009.139  |
| 4 | 果汁含量 | 橙汁含量按[GB/T 16771](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/18053.html) |
| 5 | 蛋白质 | GB 5009.5  |
| 6 | 二氧化碳 | [GB/T 10792](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/18053.html)中6.2.1 |
| 7 | 铅 | GB 2762 | 食品安全国家标准食品中污染物限量 | GB 5009.12 |
| 8 | 锡（镀锡薄板容器包装） | GB 5009.16 |
| 9 | 菌落总数 | GB 7101 | 食品安全国家标准饮料 | GB 4789.2  |
| 10 | 大肠菌群 | GB/T 4789.3平板计数法 |
| 11 | 霉菌 | GB 4789.15 |
| 12 | 酵母 |
| 14 | 沙门氏菌 | GB 29921 | 食品安全国家标准食品中致病菌限量 | GB 4789.4 |
| 15 | 金黄色葡萄球菌 | GB 4789.10第二法 |
| 16 | 食品添加剂 | GB 2760 | 食品安全国家标准食品添加剂使用标准 | 按照对应标准 |
| 17 | 食品营养强化 | GB 14880 | 食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准 | 按照对应标准 |
| 18 | 标签 | 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 |

本表参照茶饮料相关产品标准，仅供参考。

附件7

果蔬汁类及其饮料生产涉及的主要标准

| **序号** | **标准号** | **标准名称** |
| --- | --- | --- |
| 1 | GB/T 10789 | 饮料通则 |
| 2 | GB 7101 | 食品安全国家标准饮料 |
| 3 | GB 12695 | 食品安全国家标准饮料企业生产规范 |
| 4 | GB 17325 | 食品安全国家标准食品工业用浓缩果蔬汁（浆） |
| 5 | GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 |
| 6 | GB/T 31121 | 果蔬汁类及其饮料 |
| 7 | GB/T 18963 | 浓缩苹果汁 |
| 8 | GB/T 21730 | 浓缩橙汁 |
| 9 | GB/T 21731 | 橙汁及橙汁饮料 |
| 10 | GB/T 30884 | 苹果醋饮料 |
| 11 | SB/T 10197 | 原果汁通用技术条件 |
| 12 | NY/T 874 | 胡萝卜汁 |
| 13 | SL 353 | 沙棘原果汁 |
| 14 | GB 4806.7 | 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品 |
| 15 | GB 2760 | 食品安全国家标准食品添加剂使用标准 |
| 16 | GB 2761  | 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量 |
| 17 | GB 2762  | 食品安全国家标准食品中污染物限量 |
| 18 | GB 2763 | 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量 |
| 19 | GB 29921 | 食品安全国家标准食品中致病菌限量 |
| 20 | GB 14880 | 食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准 |
| 21 | GB 7718 | 食品安全国家标准预包装食品标签通则 |
| 22 | GB 28050 | 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则 |

本表为果蔬汁类及其饮料生产涉及的主要标准，仅供参考。

附件8

果蔬汁类及其饮料规定的检验项目与方法

| **序号** | **检验项目** | **标准号** | **标准名称** | **检验方法** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 感官 | [GB 7101](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%207101-2003) | 食品安全国家标准饮料 | [GB 7101表1](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%207101-2003) |
| GB/T 31121 | 果蔬汁类及其饮料 | GB/T 31121中6.2 |
| GB/T 30884 | 苹果醋饮料 | GB/T 30884中5.1 |
| GB/T 21731 | 橙汁及橙汁饮料 | GB/T 21731中6.1 |
| GB/T 18963 | 浓缩苹果汁 | GB/T 18963中6.4 |
| GB/T 21730 | 浓缩橙汁 | GB/T 21730中5.2 |
| SL 353 | 沙棘原果汁 | SL 353中4.1 |
| SB/T 10089 | 浓缩柑桔汁 | SB/T 10089中5.1 |
| SB/T 10200 | 葡萄浓缩汁 | SB/T 10200中6.1 |
| SB/T 10201 | 猕猴桃浓缩汁 | SB/T 10201中5.1 |
| SB/T 10202 | 山楂浓缩汁 | SB/T 10202中4.1 |
| SB/T 10197 | 原果汁通用技术条件 | SB/T 10197中5.1 |
| NY/T 707 | 芒果汁 | NY/T 707中4.1 |
| NY/T 873 | 菠萝汁 | NY/T 873中4.1 |
| NY/T 874 | 胡萝卜汁 | NY/T 874中5.1 |
| 2 | 色值 | GB/T 18963 | 浓缩苹果汁 | GB/T 18963中6.10 |
| 3 | 浊度 | GB/T 18963中6.9 |
| 4 | 稳定性试验 | GB/T 18963中6.17 |
| 6 | 透光率 | GB/T 18963中6.8 |
| 8 | 花萼片和焦片数 | GB/T 18963中6.7 |
| 9 | 不溶性固形物 | GB/T 18963中6.11 |
| 10 | 果胶 | GB/T 18963-2012中6.15 |
| 11 | 可滴定酸（以苹果酸计） | GB/T 12456-2008  |
| 12 | 淀粉 | GB/T 18963-2012中6.16 |
| 13 | 乙醇 | GB/T 12143-2008  |
| 14 | 氨基氮 | SB/T 10089 | 浓缩柑桔汁 | GB/T 12143-2008  |
| 15 | 可溶性固形物 |  GB/T 31121 | 果蔬汁类及其饮料 | GB/T 12143-2008  |
| GB/T 21731 | 橙汁及橙汁饮料 |
| GB/T 18963 | 浓缩苹果汁 |
| GB/T 21730 | 浓缩橙汁 |
| GB/T 18963 | 浓缩苹果汁 |
| SL 353 | 沙棘原果汁 |
| SB/T 10089 | 浓缩柑桔汁 |
| SB/T 10199 | 苹果浓缩汁 | SB/T 10203  |
| SB/T 10200 | 葡萄浓缩汁 |
| SB/T 10201 | 猕猴桃浓缩汁 |
| SB/T 10202 | 山楂浓缩汁 |
| SB/T 10197 | 原果汁通用技术条件 |
| SB/T 10198 | 浓缩果汁通用技术条件 |
| NY/T 707 | 芒果汁 | GB/T 12143-2008  |
| NY/T 873 | 菠萝汁 |
| NY/T 874 | 胡萝卜汁 |
| 16 | 果糖 | GB/T 21731 | 橙汁及橙汁饮料 | GB/T 21730-2008 附录A |
| 果糖（复原后） | GB/T 21730 | 浓缩橙汁 | GB/T 21730中附录A |
| 17 | β-胡萝卜素（以原果肉计） | NY/T 874 | 胡萝卜汁 | GB/T 5009.83 |
| 18 | 果汁含量（复原后） | GB/T 21730 | 浓缩橙汁 | GB/T 12143-2008 |
| 19 | 果汁含量 | GB/T 21731 | 橙汁及橙汁饮料 |
| GB/T 21730 | 浓缩橙汁 |
| NY/T 101 | 山楂汁 | GB/T 19416 |
| 20 | 葡萄糖 | GB/T 21731 | 橙汁及橙汁饮料 | GB/T 21730-2008 附录A |
| 葡萄糖（复原后） | GB/T 21730 | 浓缩橙汁 |
| 21 | 葡萄糖（复原后）/果糖 | GB/T 21730 | 浓缩橙汁 |
| 葡萄糖/果糖 | GB/T 21731 | 橙汁及橙汁饮料 |
| 22 | 蔗糖 | GB/T 21731 | 橙汁及橙汁饮料 |
| 蔗糖（复原后） | GB/T 21730 | 浓缩橙汁 |
| 23 | 总酸 | GB/T 30884 | 苹果醋饮料 | GB/T 12456  |
| SB/T 10198 | 浓缩果汁通用技术条件 |
| NY/T 874 | 胡萝卜汁 |
| SB/T 10200 | 葡萄浓缩汁 |
| SB/T 10089 | 浓缩柑桔汁 |
| SB/T 10202 | 山楂浓缩汁 |
| NY/T 707 | 芒果汁 |
| NY/T 873 | 菠萝汁 |
| 24 | 苹果酸 | GB/T 30884 | 苹果醋饮料 | GB/T 5009.157 |
| 25 | 柠檬酸 |
| 26 | 乳酸 | SN/T 2007-2007 |
| 27 | 游离矿酸 | GB/T 5009.41 |
| 28 | 配料要求 | GB/T 30884中4.3 |
| 29 | 铅 | [GB 2762](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%2019297-2003) | 食品安全国家标准食品中污染物限量 | GB 5009.12 |
| 30 | 锡（镀锡薄板容器包装） | [GB 2762](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%2019297-2003) | 食品安全国家标准食品中污染物限量 | GB 5009.16 |
| 31 | 展青霉素 | GB 2761 | 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量 | GB/T 5009.185 |
| 32 | 菌落总数 | GB 7101GB17325 | 食品安全国家标准饮料食品安全国家标准食品工业用浓缩果蔬汁（浆） | GB 4789.2  |
| 33 | 大肠菌群 | GB/T 4789.3平板计数法 |
| 34 | 霉菌 | GB 4789.15 |
| 35 | 酵母菌 |
| 36 | 商业无菌 | GB/T 4789.26 |
| 37 | 沙门氏菌 | GB 29921 | 食品安全国家标准食品中致病菌限量 | GB 4789.4 |
| 38 | 金黄色葡萄球菌 | GB 4789.10 |
| 39 | 营养强化剂 | GB 14880 | 食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准 | 按照对应标准 |
| 40 | 食品添加剂 | GB 2760 | 食品安全国家标准食品添加剂使用标准 | 按照对应标准 |
| 41 | 标签 | 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 |

本表参照果蔬汁类及其饮料相关产品标准，仅供参考。

附件9

蛋白饮料生产涉及的主要标准

| **序号** | **标准号** | **标准名称** |
| --- | --- | --- |
| 1 | GB 10789 | 饮料通则 |
|  | GB 7101 | 食品安全国家标准饮料 |
| 2 | GB 12695 | 食品安全国家标准饮料企业良好生产规范 |
| 3 | GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 |
| 4 | GB/T 21732 | 含乳饮料 |
| 5 |  [GB/T 30885](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=160591&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2030885-2014') | 植物蛋白饮料豆奶和豆奶饮料 |
| 6 |  GB/T 31324 | 植物蛋白饮料杏仁露 |
| 7 |  [GB/T 31325](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=97779&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2031325-2014') | 植物蛋白饮料核桃露（乳） |
| 8 | QB/T 2300 | 植物蛋白饮料椰子汁及复原椰子汁 |
| 9 | QB/T 2439 | 植物蛋白饮料花生乳（露） |
| 10 | QB/T 4222 | 复合蛋白饮料 |
| 11 | SB/T 10506 | 早餐工程食品植物蛋白饮料 |
| 12 | NY/T 799 | 发酵型含乳饮料 |
| 13 | GB 4806.5 | 食品安全国家标准玻璃制品 |
| 14 | GB 4806.7 | 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品 |
| 15 | GB 4806.9 | 食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品 |
| 16 | GB 2760 | 食品安全国家标准食品添加剂使用标准 |
| 17 | GB 2762 | 食品安全国家标准食品中污染物限量 |
| 18 | GB 2763 | 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量 |
| 19 | GB 29921 | 食品安全国家标准食品中致病菌限量 |
| 20 | GB 14880 | 食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准 |
| 21 | GB 7718 | 食品安全国家标准预包装食品标签通则 |
| 22 | GB 28050 | 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则 |

本表为蛋白饮料生产涉及的主要标准，仅供参考。

附件10

蛋白饮料规定的检验项目与方法

| **序号** | **检验项目** | **标准号** | **标准名称** | **检验方法** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 感官 | [GB 7101](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%207101-2003) | 食品安全国家标准饮料 | [GB 7101表1](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%207101-2003) |
| GB/T 21732 | 含乳饮料 | GB/T 21732中6.1 |
| [GB/T 30885](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=160591&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2030885-2014') | 植物蛋白饮料豆奶和豆奶饮料 | / |
| QB/T 2300 | 植物蛋白饮料椰子汁及复原椰子汁 | QB/T 2300中5.1 |
| [GB/T 31325](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=97779&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2031325-2014') | 植物蛋白饮料核桃露（乳） | / |
| [GB/T 31324](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=97779&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2031324-2014') | 植物蛋白饮料杏仁露 | / |
| QB/T 2439 | 植物蛋白饮料花生乳（露） | QB/T 2439中4.1 |
| SB/T 10506 | 早餐工程食品植物蛋白饮料 | SB/T 10506中7.1 |
| NY/T 799 | 发酵型含乳饮料 | NY/T 799中5.1 |
| 2 | 总固形物 | GB/T 30885 | 植物蛋白饮料豆奶和豆奶饮料 | GB/T 30885中5.3 |
| 3 | pH | QB/T 2439 | 植物蛋白饮料花生乳（露） | GB/T 10786  |
| 4 | 非脂乳固体 | NY/T 799 | 发酵型含乳饮料 | GB 5413.39 |
| 5 | 酸度 | GB 5413.34 |
| 6 | 可溶性固形物 | QB/T 2439 | 植物蛋白饮料花生乳（露） | QB/T 2439中4.3.1 |
| SB/T 10506 | 早餐工程食品植物蛋白饮料 | GB/T 12143.1 |
| QB/T 2300 | 植物蛋白饮料椰子汁及复原椰子汁 |
| 7 | 蛋白质 | GB/T 21732 | 含乳饮料 | GB 5009.5  |
| GB/T 30885 | 植物蛋白饮料豆奶和豆奶饮料 |
| QB/T 2300 | 植物蛋白饮料椰子汁及复原椰子汁 |
| [GB/T 31325](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=97779&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2031325-2014') | 植物蛋白饮料核桃露（乳） |
| [GB/T 31324](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=97779&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2031324-2014') | 植物蛋白饮料杏仁露 |
| QB/T 2439 | 植物蛋白饮料花生乳（露） |
| SB/T 10506 | 早餐工程食品植物蛋白饮料 |
| NY/T 799 | 发酵型含乳饮料 |
| 8 | 脂肪酸/脂肪酸与总脂肪酸比例 | [GB/T 31325](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=97779&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2031325-2014') | 植物蛋白饮料核桃露（乳） | [GB/T 31325](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=97779&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2031325-2014')附录A |
| [GB/T 31324](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=97779&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2031324-2014') | 植物蛋白饮料杏仁露 | [GB/T 31324](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=97779&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2031324-2014')附录A |
| 9 | 脂肪 | GB/T 30885 | 植物蛋白饮料豆奶和豆奶饮料 | GB/T 5009.6  |
| QB/T 2300 | 植物蛋白饮料椰子汁及复原椰子汁 |
| [GB/T 31325](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=97779&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2031325-2014') | 植物蛋白饮料核桃露（乳） |
| [GB/T 31324](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=97779&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2031324-2014') | 植物蛋白饮料杏仁露 |
| QB/T 2439 | 植物蛋白饮料花生乳（露） |
| SB/T 10506 | 早餐工程食品植物蛋白饮料 |
| 10 | 氰化物（以杏仁等为原料，以CN-计） | SB/T 10506 | 早餐工程食品植物蛋白饮料 | GB/T 5009.48（仅限以杏仁等为原料的饮料） |
| 11 | 脲酶试验（以大豆为原料） | GB/T 30885 | 植物蛋白饮料豆奶和豆奶饮料 | QB/T 2132-2008附录A |
| SB/T 10506 | 早餐工程食品植物蛋白饮料 | GB 5009.183  |
| 12 | 铅 | [GB 2762](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%2011673-2003) | 食品安全国家标准食品中污染物限量 | GB 5009.12 |
| 13 | 锡（镀锡薄板容器包装） | GB 5009.16 |
| 14 | 乳酸菌 | GB 7101 | 食品安全国家标准饮料 | GB 4789.35 |
| 15 | 菌落总数 | GB 4789.2  |
| 16 | 大肠菌群 | GB/T 4789.3平板计数法 |
| 17 | 霉菌 | GB 4789.15 |
| 18 | 酵母 | GB 4789.15 |
| 19 | 沙门氏菌 | GB 29921 | 食品安全国家标准食品中致病菌限量 | GB 4789.4 |
| 20 | 金黄色葡萄球菌 | GB 4789.10第二法 |
| 21 | 食品添加剂 | GB 2760 | 食品安全国家标准食品添加剂使用标准 | 按照对应标准 |
| 22 | 营养强化剂 | GB 14880 | 食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准 | 按照对应标准 |
| 23 | 标签 | 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 |

本表参照蛋白饮料相关产品标准，仅供参考。

附件11

固体饮料生产涉及的主要标准

| **序号** | **标准号** | **标准名称** |
| --- | --- | --- |
| 1 | GB/T 10789 | 饮料通则 |
| 2 | [GB 7101](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%207101-2003) | 食品安全国家标准饮料 |
| 3 | GB 12695 | 食品安全国家标准饮料企业良好生产规范 |
| 4 | GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 |
| 5 | GB/T 29602 | 固体饮料 |
| 6 | [GB/T 18738](http://www.csres.com/detail/127175.html) | 速溶豆粉和豆奶粉 |
| 7 | GB 4806.7 | 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品 |
| 8 | GB 4806.9 | 食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品 |
| 9 | GB 2760 | 食品安全国家标准食品添加剂使用标准 |
| 10 | GB 2762 | 食品安全国家标准食品中污染物限量 |
| 11 | GB 2763 | 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量 |
| 12 | GB 14880 | 食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准 |
| 13 | GB 14881 | 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范 |
| 14 | GB 29921 | 食品安全国家标准食品中致病菌限量 |
| 15 | GB 7718 | 食品安全国家标准预包装食品标签通则 |
| 16 | GB 28050 | 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则 |

本表为固体饮料生产涉及的主要标准，仅供参考。

附件12

固体饮料规定的检验项目与方法

| **序号** | **检验项目** | **标准号** | **标准名称** | **检验方法** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 感官 | [GB 7101](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%207101-2003) | 食品安全国家标准饮料 | [GB 7101表1](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%207101-2003) |
| 2 | 蛋白质 | [GB 7101](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%207101-2003) | 食品安全国家标准饮料 | GB 5009.5 |
| 3 | 水分 |  [GB/T 29602](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%207101-2003)  | 固体饮料 | GB 5009.3 |
| 4 | 铅 | GB 2762 | 食品安全国家标准食品中污染物限量 | GB 5009.12 |
| 5 | 锡（镀锡薄板容器包装） | GB 5009.16 |
| 6 | 菌落总数 | [GB 7101](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%207101-2003) | 食品安全国家标准饮料 | GB 4789.2  |
| 7 | 大肠菌群 | GB/T 4789.3平板计数法 |
| 8 | 霉菌 | GB 4789.15 |
| 9 | 沙门氏菌 | GB 29921 | 食品安全国家标准食品中致病菌限量 | GB 4789.4 |
| 10 | 金黄色葡萄球菌 | GB 4789.10第二法 |
| 11 | 食品添加剂 | GB 2760 | 食品安全国家标准食品添加剂使用标准 | 按照对应标准 |
| 12 | 营养强化剂 | GB14880 | 食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准 | 按照对应标准 |
| 13 | 标签 | 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 |

本表参照固体饮料相关产品标准，仅供参考。

附件13

其他饮料生产涉及的主要标准

| **序号** | **标准号** | **标准名称** |
| --- | --- | --- |
| 1 | GB/T10789 | 饮料通则 |
|  | [GB 7101](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%207101-2003) | 食品安全国家标准饮料 |
| 2 | GB 12695 | 食品安全国家标准饮料良好生产规范 |
| 3 | GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 |
| 4 | GB 15266 | 运动饮料 |
| 5 | [GB/T 30767](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=160591&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2030767-2014') | 咖啡类饮料 |
| 6 | [GB/T 31326](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=97779&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2031326-2014') | 植物饮料 |
| 7 | QB/T 2842 | 食用芦荟制品芦荟饮料 |
| 8 | QB/T 4221 | 谷物类饮料 |
| 9 | GB 4806.5  | 食品安全国家标准玻璃制品 |
| 10 | GB 4806.7 | 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品 |
| 11 | GB 2760 | 食品安全国家标准食品添加剂使用标准 |
| 12 | GB 2761 | 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量 |
| 13 | GB 2762 | 食品安全国家标准食品中污染物限量 |
| 14 | GB 2763 | 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量 |
| 15 | GB 14880 | 食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准 |
| 16 | GB 29921 | 食品安全国家标准食品中致病菌限量 |
| 17 | GB 7718 | 食品安全国家标准预包装食品标签通则 |
| 18 | GB 28050 | 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则 |

本表为其他饮料生产涉及的主要标准，仅供参考。

附件14

其他饮料规定的检验项目与方法

| **序号** | **检验项目** | **标准号** | **标准名称** | **检验方法** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 感官 | [GB 7101](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%207101-2003) | 食品安全国家标准饮料 | [GB 7101表1](http://220.181.176.160/stdlinfo/servlet/com.sac.sacQuery.GjbzcxDetailServlet?std_code=GB%207101-2003) |
| GB 15266 | 运动饮料 | GB 15266中5.1 |
| [GB/T 31326](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=97779&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2031326-2014') | 植物饮料 | [GB/T 31326](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=97779&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2031326-2014')中6.1 |
| QB/T 4221 | 谷物类饮料 | QB/T 4221中6.1 |
| [GB/T 30767](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=160591&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2030767-2014') | 咖啡类饮料 | [GB/T 30767](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=160591&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2030767-2014')中6.1 |
| QB/T 2842 | 食用芦荟制品芦荟饮料 | QB/T 2842中5.1 |
| 2 | 可溶性固形物 | GB 15266 | 运动饮料 | GB 12143.1 |
| QB/T 2842 | 食用芦荟制品芦荟饮料 |
| 3 | 咖啡固形物 | [GB/T 30767](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=160591&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2030767-2014') | 咖啡类饮料 | [GB/T 30767](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=160591&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2030767-2014')中5.3 |
| 4 | 咖啡因 | GB/T 5009.139 |
| 5 | 植物原液或提取物添加量 | [GB/T 31326](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=97779&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2031326-2014') | 植物饮料 | [GB/T 31326](http://www.sac.gov.cn/SACSearch/search?channelid=97779&templet=gjcxjg_detail_forward.jsp&searchword=STANDARD_CODE='GB/T%2031326-2014')中5.3 |
| 6 | 固形物 |
| 7 | 总膳食纤维 | GB/T 5009.88 |
| 8 | 总固形物 | QB/T 4221 | 谷物类饮料 | QB/T 4221中6.2 |
| 9 | 总膳食纤维 | GB/T 5009.88 |
| 10 | 核黄素 | GB 15266 | 运动饮料 | GB/T 5009.85 |
| 11 | 钾 | GB/T 5009.91 |
| 12 | 抗坏血酸 | GB 12143 |
| 13 | 硫胺素 | GB/T 5009.84 |
| 14 | 钠 | GB/T 5009.91 |
| 15 | 营养强化剂 | GB 14880 | 食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准 | 按照对应标准 |
| 16 | 食品添加剂 | GB 2760 | 食品安全国家标准食品添加剂使用标准 | 按照对应的方法 |
| 17 | 真菌毒素 | GB 2761 | 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量 | 按照对应的方法 |
| 18 | 铅 | GB 2762 | 食品安全国家标准食品中污染物限量 | GB 5009.12 |
| 19 | 锡（镀锡薄板容器包装） | GB 5009.16 |
| 20 | 特征性指标 | / | 产品标准 | 按照对应的方法 |
| 21 | 标签 | 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 |
| 22 | 菌落总数 | GB 7101 | 食品安全国家标准饮料 | GB 4789.2  |
| 23 | 大肠菌群 | GB/T 4789.3平板计数法 |
| 24 | 霉菌 | GB 4789.15 |
| 25 | 酵母 | GB 4789.15 |
| 26 | 沙门氏菌 | GB 29921 | 食品安全国家标准食品中致病菌限量 | GB 4789.4 |
| 27 | 金黄色葡萄球菌 | GB 4789.10第二法 |

本表参照其他饮料相关产品标准，仅供参考。

附件15

饮料标签标识相关要求

一、瓶（桶）装饮用水类

瓶（桶）装饮用水的标签（含命名）中凡有明示或暗示具有防止疾病作用；有虚假、夸大，使消费者误解或者欺骗性的文字、图形；标注“活化水、小分子团水、功能水、能量水”等类似内容；有法律法规及标准规范禁止标注内容的，不予行政许可。

矿泉水应符合GB 8537的规定，标示水源点名称；标示产品达标的界限指标、溶解性总固体含量以及主要阳离子（K+、Na+、Ca2+、Mg2+）的含量范围；当氟含量大于1.0mg/L时，应标注“含氟”字样。

非蒸馏工艺生产的纯净水不得标注“蒸馏水”名称；在使用“新创名称”、“奇特名称”、“牌号名称”或“商标名称”时，其产品名称后需用醒目字样标明“饮用纯净水”。

当包装饮用水中添加食品添加剂时，应在产品名称的邻近位置标示“添加食品添加剂用于调节口味”等类似字样；包装饮用水名称应真实、科学，不得以水以外的一种或若干种成分来命名包装饮用水。

二、碳酸饮料（汽水）、茶（类）饮料

果汁型碳酸饮料、果汁茶饮料应标明果汁含量，奶茶饮料应在标签上标识蛋白质含量，茶浓缩液应在标签上标明稀释倍数。

三、果蔬汁类及其饮料

果蔬汁（浆）类饮料产品，应显著标明（原）果汁（浆）总含量或（原）蔬菜汁（浆）总含量，标示位置应在“营养成分表”附近位置或与产品名称在包装物或容器的同一展示版面。

加糖（包括食糖和淀粉糖）的果蔬汁（浆）产品，应在产品名称【如××果汁（浆）】的邻近部位清晰地标明“加糖”字样。

只有符合“声称100%“要求的产品才可以在标签的任意部位标示“求的产品才果蔬汁（浆），否则只能在“营养成分表”附近位置标示“果蔬汁含量：100%量。

若产品中添加了纤维、囊胞、果粒、蔬菜粒等，应将所含（原）果蔬汁（浆）及添加物的总含量合并标示，并在后面以括号形式标示其中添加物（纤维、囊胞、果粒、蔬菜粒等）的添加量，例如某果汁饮料的果汁含量为10%，添加果粒5%，应标示为：总含量为15%（其中果粒添加量为5%）。

苹果醋饮料还应标明苹果醋含量。

四、蛋白饮料

蛋白饮料应符合产品标准中的要求，标明蛋白质含量；乳酸菌饮料产品应标示活菌（未杀菌）型，或非活菌（杀菌）型，标识活菌（未杀菌）型的产品乳酸菌活菌数应≥白饮6CFU/g（mL）。

复合蛋白饮料应根据其产品声称标示植物蛋白贡献率；椰子汁及复原椰子汁的配料表中应标明新鲜椰子果肉或椰子果肉制品如椰子果浆、椰子果粉等，若以椰子果肉制品或香精为原辅料经加工制得的产品应标注为“复原椰子汁”。

花生乳（露）产品还应标明可溶性固形物的含量。

五、固体饮料

固体饮料标签应标注产品的冲调或冲泡方法；果蔬汁固体饮料应标注果汁和（或）蔬菜汁的含量，复合产品应标注不同果汁和（或）蔬菜汁的混合比例；复合蛋白固体饮料应标注不同蛋白来源的混合比例；果汁茶固体饮料应标注果汁含量；豆粉（豆奶粉）应按标准标注“速溶豆粉”或“豆奶粉”，并标注“×类×型”。

果蔬汁固体饮料应标注果汁和（或）蔬菜汁的含量，复合产品应标注不同果汁和（或）蔬菜汁的混合比例。

复合蛋白固体饮料应标注不同蛋白来源的混合比例。

果汁茶固体饮料应标注果汁含量。

豆粉（豆奶粉）应按标准标注“速溶豆粉”或“豆奶粉”，并标注“×类×型”。

六、其他饮料

运动饮料应标注可溶性固形物、钠、钾的含量范围；谷物类饮料应标注相应的产品类型名称，如谷物浓浆或谷物饮料。

附件16

饮料生产许可审查要求

一、生产场所（共24分）

| **序号** | **核查项目** | **核查内容** | **细则对应要求** | **评分标准** | **核查得分** | **核查记录** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.1 | 厂区要求 | 1.保持生产场所环境整洁，周围无虫害大量孳生的潜在场所，无有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源。各类污染源难以避开时应当有必要的防范措施，能有效清除污染源造成的影响。 | 按照通则审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 有污染源防范措施，但个别防范措施效果不明显。 | 1 |
| 无污染源防范措施，或者污染源防范措施无明显效果。 | 0 |
| 2.厂区布局合理，各功能区划分明显。生活区与生产区保持适当距离或分隔，防止交叉污染。 | 按照通则审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 厂区布局基本合理，生活区与生产区相距较近或分隔不彻底。 | 1 |
| 厂区布局不合理，或者生活区与生产区紧邻且未分隔，或者存在交叉污染。 | 0 |
| 3.厂区道路应当采用硬质材料铺设，厂区无扬尘或积水现象。厂区绿化应当与生产车间保持适当距离，植被应当定期维护，防止虫害孳生。 | 按照通则审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 厂区环境略有不足。 | 1 |
| 厂区环境不符合规定要求。 | 0 |
| 1.2 | 厂房和车间 | 1.应当具有与生产的产品品种、数量相适应的厂房和车间，并根据生产工艺及清洁程度的要求合理布局和划分作业区，避免交叉污染；厂房内设置的检验室应当与生产区域分隔。 | 第二节生产场所核查作业区划分和清洁度要求 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 个别作业区布局和划分不太合理。 | 1 |
| 厂房面积与空间不满足生产需求，或者各作业区布局和划分不合理，或者检验室未与生产区域分隔。 | 0 |
| 2.车间保持清洁，顶棚、墙壁和地面应当采用无毒、无味、防渗透、防霉、不易破损脱落的材料建造，易于清洁；顶棚在结构上不利于冷凝水垂直滴落，裸露食品上方的管路应当有防止灰尘散落及水滴掉落的措施；门窗应当闭合严密，不透水、不变形，并有防止虫害侵入的措施。 | 按照通则审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 车间清洁程度以及顶棚、墙壁、地面和门窗或者相关防护措施略有不足。 | 1 |
| 严重不符合规定要求。 | 0 |
| 1.3 | 库房要求 | 1.库房整洁，地面平整，易于维护、清洁，防止虫害侵入和藏匿。必要时库房应当设置相适应的温度、湿度控制等设施。 | 按照通则审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 库房整洁程度或者相关设施略有不足。 | 1 |
| 严重不符合规定要求。 | 0 |
| 2.原辅料、半成品、成品等物料应当依据性质的不同分设库房或分区存放。清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物料应当与原辅料、半成品、成品等物料分隔放置。库房内的物料应当与墙壁、地面保持适当距离，并明确标识，防止交叉污染。 | 按照通则审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 物料存放或标识略有不足。 | 1 |
| 原辅料、半成品、成品等与清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物料未分隔存放；物料无标识或标识混乱。 | 0 |  |  |
| 3.有外设仓库的，应当承诺外设仓库符合1.3.1、1.3.2条款的要求，并提供相关影像资料。 | 按照通则审查 | 符合规定要求。 | 3 |  |  |
| 承诺材料或影像资料略不完整。 | 1 |
| 未提交承诺材料或影像资料，或者影像资料存在严重不足。 | 0 |

二、设备设施（共33分）

| **序号** | **核查项目** | **核查内容** | **细则对应要求** | **评分标准** | **核查得分** | **核查记录** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.1 | 生产设备 | 1.应当配备与生产的产品品种、数量相适应的生产设备，设备的性能和精度应当满足生产加工的要求。 | 第三节设备设施核查中生产设备的要求（需根据企业生产实际工艺） | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 个别设备的性能和精度略有不足。 | 1 |
| 生产设备不满足生产加工要求。 | 0 |
| 2.生产设备清洁卫生，直接接触食品的设备、工器具材质应当无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落，表面光滑、无吸收性，易于清洁保养和消毒。 | 按照通则审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 设备清洁卫生程度或者设备材质略有不足。 | 1 |  |  |
| 严重不符合规定要求。 | 0 |
| 2.2 | 供排水设施 | 1.食品加工用水的水质应当符合GB 5749的规定，有特殊要求的应当符合相应规定。食品加工用水与其他不与食品接触的用水应当以完全分离的管路输送，避免交叉污染，各管路系统应当明确标识以便区分。 | 按照通则审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 供水管路标识略有不足。 | 1 |
| 食品加工用水的水质不符合规定要求，或者供水管路无标识或标识混乱，或者供水管路存在交叉污染。 | 0 |
| 2.室内排水应当由清洁程度高的区域流向清洁程度低的区域，且有防止逆流的措施。排水系统出入口设计合理并有防止污染和虫害侵入的措施。 | 按照通则审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 相关防护措施略有不足。 | 1 |
| 室内排水流向不符合要求，或者相关防护措施严重不足。 | 0 |
| 2.3 | 清洁消毒设施 | 应当配备相应的食品、工器具和设备的清洁设施，必要时配备相应的消毒设施。清洁、消毒方式应当避免对食品造成交叉污染，使用的洗涤剂、消毒剂应当符合相关规定要求。 | 按照通则审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 清洁消毒设施略有不足。 | 1 |
| 清洁消毒设施严重不足，或者清洁消毒的方式、用品不符合规定要求。 | 0 |
| 2.4 | 废弃物存放设施 | 应当配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施。车间内存放废弃物的设施和容器应当标识清晰，不得与盛装原辅料、半成品、成品的容器混用。 | 按照通则审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 废弃物存放设施及标识略有不足。 | 1 |
| 废弃物存放设施设计不合理，或者与盛装原辅料、半成品、成品的容器混用。 | 0 |
| 2.5 | 个人卫生设施　 | 生产场所或车间入口处应当设置更衣室，更衣室应当保证工作服与个人服装及其他物品分开放置；车间入口及车间内必要处，应当按需设置换鞋（穿戴鞋套）设施或鞋靴消毒设施；清洁作业区入口应当设置与生产加工人员数量相匹配的非手动式洗手、干手和消毒设施。卫生间不得与生产、包装或贮存等区域直接连通。 | 第二节生产场所核查部分卫生设施要求 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 个人卫生设施略有不足。 | 1 |
| 个人卫生设施严重不符合规范要求，或者卫生间与生产、包装、贮存等区域直接连通。 | 0 |
| 2.6 | 通风设施 | 应当配备适宜的通风、排气设施，避免空气从清洁程度要求低的作业区域流向清洁程度要求高的作业区域；合理设置进气口位置，必要时应当安装空气过滤净化或除尘设施。通风设施应当易于清洁、维修或更换，并能防止虫害侵入。 | 按照通则及第二节生产场所核查部分与清洁度相匹配的空气过滤净化或除尘要求 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 通风设施略有不足。 | 1 |
| 通风设施严重不足，或者不能满足必要的空气过滤净化、除尘、防止虫害侵入的需求。 | 0 |
| 2.7 | 照明设施 | 厂房内应当有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足生产和操作需要，光源应能使物料呈现真实的颜色。在暴露食品和原辅料正上方的照明设施应当使用安全型或有防护措施的照明设施；如需要，还应当配备应急照明设施。 | 按照通则审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 照明设施或者防护措施略有不足。 | 1 |
| 照明设施或者防护措施严重不足。 | 0 |
| 2.8 | 温控设施 | 应当根据生产的需要，配备适宜的加热、冷却、冷冻以及用于监测温度和控制室温的设施。 | 按照通则及第四节设备布局和工艺流程中涉及的温控要求审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 温控设施略有不足。 | 1 |
| 温控设施严重不足。 | 0 |
| 2.9 | 检验设备设施 | 自行检验的，应当具备与所检项目相适应的检验室和检验设备。检验室应当布局合理，检验设备的数量、性能、精度应当满足相应的检验需求。 | 第三节设备设施核查中检验设备的要求结合企业自己制定的要求 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 检验室布局略不合理，或者检验设备性能略有不足。 | 1 |  |  |
| 检验室布局不合理，或者检验设备数量、性能、精度不能满足检验需求。 | 0 |

三、设备布局和工艺流程（共9分）

| **序号** | **核查项目** | **核查内容** | **细则对应要求** | **评分标准** | **核查得分** | **核查记录** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 3.1 | 设备布局 | 生产设备应当按照工艺流程有序排列，合理布局，便于清洁、消毒和维护，避免交叉污染。 | 根据第四节设备布局和工艺流程按照通则要求审查是否便于清洁、消毒和维护，避免交叉污染。 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 个别设备布局不合理。 | 1 |
| 设备布局存在交叉污染。 | 0 |
| 3.2 | 工艺流程 | 1.应当具备合理的生产工艺流程，防止生产过程中造成交叉污染。工艺流程应当与产品执行标准相适应。执行企业标准的，应当依法备案。 | 根据第四节设备布局和工艺流程审查是否防止生产过程中造成交叉污染；根据强制性产品标准或食品安全国家标准，看工艺是否与标准吻合 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 个别工艺流程略有交叉，或者略不符合产品执行标准的规定。 | 1 |
| 工艺流程存在交叉污染，或者不符合产品执行标准的规定，或者企业标准未依法备案。 | 0 |
| 2.应当制定所需的产品配方、工艺规程、作业指导书等工艺文件，明确生产过程中的食品安全关键环节。复配食品添加剂的产品配方、有害物质、致病性微生物等的控制要求应当符合食品安全标准的规定。 | 根据第四节设备布局和工艺流程按照通则和企业自己制定的要求审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 工艺文件略有不足。 | 1 |
| 工艺文件严重不足，或者复配食品添加剂的相关控制要求不符合食品安全标准的规定。 | 0 |

四、人员管理（共9分）

| **序号** | **核查项目** | **核查内容** | **细则对应要求** | **评分标准** | **核查得分** | **核查记录** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4.1 | 人员要求 | 应当配备食品安全管理人员和食品安全专业技术人员，明确其职责。人员要求应当符合有关规定。 | 按照通则和第五节人员要求审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 人员职责不太明确。 | 1 |
| 相关人员配备不足，或者人员要求不符合规定。 | 0 |
| 4.2 | 人员培训 | 应当制定职工培训计划，开展食品安全知识及卫生培训。食品安全管理人员上岗前应当经过培训，并考核合格。 | 按照通则审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 培训计划及计划执行略有不足。 | 1 |
| 无培训计划，或者已上岗的相关人员未经培训或考核不合格。 | 0 |
| 4.3 | 人员健康管理制度　 | 应当建立从业人员健康管理制度，明确患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的或有明显皮肤损伤未愈合的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的食品生产人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。 | 按照通则和第五节人员核查中健康要求相关内容审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 制度内容略有缺陷，或者个别人员未能提供健康证明。 | 1 |
| 无制度，或者人员健康管理严重不足。 | 0 |

五、管理制度（共24分）

| **序号** | **核查项目** | **核查内容** | **细则对应要求** | **评分标准** | **核查得分** | **核查记录** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5.1 | 进货查验记录制度 | 应当建立进货查验记录制度，并规定采购原辅料时，应当查验供货者的许可证和产品合格证明，记录采购的原辅料名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息，保存相关记录和凭证。 | 第六节管理制度审查中进货查验记录的相关要求 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 制度内容略有不足。 | 1 |
| 无制度，或者制度内容严重不足。 | 0 |
| 5.2 | 生产过程控制制度 | 应当建立生产过程控制制度，明确原料控制（如领料、投料等）、生产关键环节控制（如生产工序、设备管理、贮存、包装等）、检验控制（如原料检验、半成品检验、成品出厂检验等）以及运输和交付控制的相关要求。 | 第六节管理制度审查中生产过程控制制度的相关要求 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 个别制度内容略有不足。 | 1 |
| 无制度，或者制度内容严重不足。 | 0 |
| 5.3 | 出厂检验记录制度 | 应当建立出厂检验记录制度，并规定食品出厂时，应当查验出厂食品的检验合格证和安全状况，记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等信息，保存相关记录和凭证。 | 第六节管理制度审查中检验管理制度的相关要求 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 制度内容略有不足。 | 1 |
| 无制度，或者制度内容严重不足。 | 0 |  |  |
| 5.4 | 不安全食品召回制度及不合格品管理 | 1.应当建立不安全食品召回制度，并规定停止生产、召回和处置不安全食品的相关要求，记录召回和通知情况。 | 按通则要求审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 制度内容略有不足。 | 1 |
| 无制度，或者制度内容严重不足。 | 0 |
| 2. 应当规定生产过程中发现的原辅料、半成品、成品中不合格品的管理要求和处置措施。 | 按通则要求审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 管理要求和处置措施略有不足。 | 1 |
| 无相关规定，或者管理要求和处置措施严重不足。 | 0 |
| 5.5 | 食品安全自查制度　 | 应当建立食品安全自查制度，并规定对食品安全状况定期进行检查评价，并根据评价结果采取相应的处理措施。 | 按通则要求审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 制度内容略有不足。 | 1 |
| 无制度，或者制度内容严重不足。 | 0 |
| 5.6 | 食品安全事故处置方案 | 应当建立食品安全事故处置方案，并规定食品安全事故处置措施及向相关食品安全监管部门和卫生行政部门报告的要求。 | 按通则要求审查 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 方案内容略有不足。 | 1 |
| 无方案，或者方案内容严重不足。 | 0 |
| 5.7 | 其他制度 | 应当按照相关法律法规、食品安全标准以及审查细则规定，建立其他保障食品安全的管理制度。 | 第六节管理制度审查中首条关于建立供货商审核制度的相关要求 | 符合规定要求。 | 3 | 　 |  |
| 个别制度内容略有不足。 | 1 |
| 无制度，或者制度内容严重不足。 | 0 |  |  |

六、试制产品检验合格报告（共1分）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **核查项目** | **核查内容** | **细则对应要求** | **评分标准** | **核查得分** | **核查记录** |
| 6.1 | 试制产品检验合格报告 | 应当提交符合审查细则有关要求的试制产品检验合格报告。 | 第七节试制产品检验的相关要求 | 符合规定要求。 | 1 | 　 |  |
| 非食品安全标准规定的检验项目不全。 | 0.5 |
| 无检验合格报告，或者食品安全标准规定的检验项目不全。 | 0 |