

食品质量安全市场准入制度问答（一）PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/466/2021_2022__E9_A3_9F_E5_93_81_E8_B4_A8_E9_c67_466229.htm 食品质量安全市场准入制度问答（一）目录：一、通则、综合二、小麦粉、大米、食用植物油三、酱油、醋、味精、糖四、肉制品五、乳制品六、饮料七、方便面、饼干八、罐头九、冷冻饮品十、速冻面米十一、膨化食品

一、通则、综合

1、企业采用快速方法测定的申请材料中，可否仅仅写出快速测定的仪器，如大米生产企业，写快速水分测定仪，不写分析天平和烘箱？答：企业使用快速方法进行出厂检验的，列出其方法使用的仪器设备即可；可以不列细则中相应的仪器设备。

2、发证范围交叉的产品。企业申报应有自主选择权，不能强制要求按主导产品申报。答：为加强统一管理，要按主导产品来确定。

3、7月1日以后市场销售的生产日期是7月1日以前的“十类”产品是否列入查处范围。答：2005年7月1日后市场上销售的生产日期为7月1日以前的10类合格产品，不纳入无证查处的范围，可以不加贴QS标志在保质期内继续销售。

4、拌料、摊凉的场地是否要求离地？答：食品的成品、半成品一般要求不得直接接触地面。

5、采购质量控制是中小型食品企业比较薄弱的环节，要求企业对原材料把关到什么程度为宜？答：对企业采购质量控制的最低限度要求是，企业在采购时应验证采购物品的合格证明材料，如检验报告，产品合格证明等。对实行市场准入制度管理的食品还要求查验供货方的食品生产许可证。食品企业在原料采购验证的同时，应当建立相应的记录。

6、仓储、库房如何才算满足要求，能否

有个明确的标准？答：按通则和细则中的规定来要求。《现场核查表》2.3“库房要求”中要求，库房应当整洁，地面平滑无裂缝，有良好的防潮、防火、防鼠、防虫、防尘等设施。库房内的温度、湿度应符合原辅材料、成品及其他物品的存放要求。原辅材料、成品（半成品）及包装材料库房内不得存放有毒、有害及易燃、易爆等物品。在一些食品生产许可证审查细则中，对食品生产加工企业的原辅材料库、成品库又提出了具体的要求。如《肉制品生产许可证审查细则》在“生产场所”一节中，要求“酱卤肉制品”生产企业及“熏烧烤肉制品”和“熏煮香肠火腿制品”的生产企业必须具备：原料冷库、辅料库和成品库。审查员在现场核查时，还要根据每种食品的生产许可证审查细则中的具体要求进行核查。

7、产品中不允许添加的食品添加剂，但是所使用的原材料中含有这种添加剂，在发证检验中也检出来了，如何来判定？如酱卤肉制品，使用了酱油，而肉制品成品中不允许检出苯甲酸。答：首先要明确，不允许添加并不表示不得检出。要根据检出的量，结合企业使用原材料的情况来判定企业是不是使用添加了食品添加剂。

8、工厂生产设备及控制生产过程中所用的相关仪表仪器等是否必须检定？答：企业生产过程中所用的相关仪表仪器也必须检定，属于强制检定工作计量器具范围的仪器仪表，由县级以上质量技术监督部门进行检定；属于非强制检定计量器具范围的仪器仪表，由企业自行检定或委托检定。

9、大礼包中有发证产品的，是不是小包发证产品包装袋上印（贴）QS标志，大礼包大包装不印（贴）QS标志？答：大礼包是多种食品的混合包装，其中的发证产品最小包装上要加印（贴）QS标志。

10、有的产品

标签上标注了审查细则规定的发证检验项目以外的指标，发证检验时，除对审查细则规定的检验项目检验以外，标签上标注的指标是否要一起检验？答：如果企业在产品标签上标注了审查细则规定以外的其他指标，发证检验时也要进行检验，并按企业的明示值进行判定。

11、有的企业使用纸片法做细菌检验，可否代替规定的检验方法？答：使用试纸进行细菌检验按企业自建方法进行要求。其检验结果要与标准检验方法的检验结果有良好的一致性。

12、对于新开办的食品企业，因其尚未进行大批量生产，如何有效核查其生产记录？答：可以不要具体数量，但每批都要有记录。

13、企业须具备的冷藏车是否可以租用？答：可以租用，但不可以临时租用。

14、如果企业的成品库中堆放有用与促销的其他物品，且这促销品不一定是食品（因为促销品往往是和产品一起发出的），这样行不行？答：企业的成品库中存放一些于产品相关的物品是可以的，但存放不能造成对食品安全的危害。

15、生产过程中关键控制点多为经验的一些描述（如凉晒到八成干即可），而不是可监控参数（如凉晒到水分含量20%即可），这样是否可以？答：生产过程中的关键控制点，有些是可以靠经验控制的，有些需要靠具体参数控制。我们应当引导企业逐步进行科学管理，不断从经验控制走向参数控制。

16、食品生产许可对企业的检验能力要求较高，规定了必备的检验设备，企业要从事生产经营活动，必须添置相应的检验设备，现在的问题是即便是企业购置齐全相应的检验设备，也不一定能达到检验能力的要求，因为人员的培训是远比购买设备更长期的工作。建议增加对食品生产加工企业出厂检验人员的操作考核，因为在现场核查时发现

的企业实验室的检验设备形同虚设，设备闲置没有人进行过操作。答：核查一个企业是否有检验能力，不仅是要求企业具备细则中所列的仪器设备，还要有实验用的其他用具，化学试剂等，同时也要对检验人员的能力进行核查。综合考察后，才能做出是否符合的结论。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com