编号：XXXXX

**广州市“食在广州”实施细则(征求意见稿)**

**（预包装食品）**

20XX-XX-XX 发布 20XX-XX-XX实施

**广州市市场监督管理局发布**

**前 言**

本细则由广州市市场监督管理局制定、发布，版权归广州市市场监督管理局所有，任何组织及个人未经广州市市场监督管理局许可，不得以任何形式全部或部分使用。

本细则起草单位：广州市市场监督管理局。

**目 录**

1 适用范围 1

2 认证模式 1

3 认证依据 1

4 认证基本环节 1

5 认证程序 1

5.1认证申请 1

5.2 认证受理 2

5.3 产品检验 2

5.4 认证结果评价与批准 4

5.5 获证后的监督 4

6 认证证书 7

6.1 认证证书的有效性 7

6.2 认证变更 7

6.3 认证范围的扩大 8

7认证标志使用的规定 8

8 附则 9

附件1 产品类别及单元划分 10

附件2 工厂质量保证能力要求 14

**1 适用范围**

本细则适用于广州市行政区域内的附件1所涉及的预包装食品生产企业。

**2 认证模式**

产品检验+获证后监督

**3 认证依据**

“食在广州”调味品认证技术规范XXXXXXX

“食在广州”糕点认证技术规范 XXXXXXX

“食在广州”腌腊肉制品认证技术规范XXXXXXX

本文附件1所涉及的其余食品类别的技术规范（待续）

**4 认证基本环节**

（1）认证的申请

（2）初始工厂检查

（3）产品抽样检测

（4）认证结果评价与批准

（5）获证后的监督

**5 认证程序**

**5.1 认证申请**

5.1.1认证机构应要求认证委托人具备以下条件：

（1）取得国家、地方市场监督管理部门或有关机构注册登记的法人资格（或其组成部分）；

（2）已取得相关法规规定的行政许可；

（3）未列入国家信用信息严重失信主体相关名录；

（4）经营业务范围符合相关法律法规、标准和规范的要求；

（5）三年内无各类重大质量、安全、环保、卫生等事故及严重违法违规记录；

（6）三年内未因食品安全事故、违反国家食品安全管理相关法规或虚报、瞒报获证所需信息，而被认证机构撤销认证证书。

5.1.2 认证单元划分

类别相同、加工工艺相似、产品标准相同可划分为同一单元。

委托人应按单元进行申请。同一认证委托人（以下简称“委托人”）、同一制造商、同一生产厂生产，且符合单元划分原则的视为同一单元。

5.1.3 认证委托人提交以下文件和资料:

（1）认证申请书；

（2）法律地位证明文件（如营业执照复印件）；

（3）申请认证范围所涉及的法律法规要求的行政许可证明文件（如食品生产许可证）；

1. 工厂调查表（适用于首次获证和工厂搬迁情况）；
2. 工厂的关键生产设备清单；
3. 工厂的主要检测仪器设备清单；
4. 生产厂关键原材料清单；
5. 生产厂满足《工厂质量保证能力要求》 的质量管理文件及组织架构图；
6. 产品实物图；
7. 产品符合相应产品标准的报告（CMA资质实验室出具，一年内报告）。
8. 其他要求文件

**5.2 认证受理**

认证机构受到申请文件后，依据相关评审要求对申请文件进行符合性审核，如申请文件不符合要求，应通知认证委托人补充完善。文件齐全后，在3个工作日内发出受理或不予受理通知。受理时，认证机构与认证委托人签订认证协议。

**5.3 产品检验**

5.3.1 送样原则

 通常情况下，初次检验的样品由认证委托人按GTTC要求寄送代表性样品至指定检测机构检验。必要时按也可采取现场抽样/封样方式获得样品。

5.3.2 样品数量

 一般情况下，每一认证单元均应寄送样品进行检验，必要时进行差异检验。初次检验样品数量应能满足检验要求。

5.3.3 检验标准、项目

“食在广州”调味品认证技术规范XXXXXXX

“食在广州”糕点认证技术规范 XXXXXXX

“食在广州”腌腊肉制品认证技术规范XXXXXXX

本文附件1所涉及的其余食品类别的技术规范（待续）

5.3.4 产品检验的实施

产品检验不合格，应限期整改，最长整改时限不超过3个月。如期完成整改后重新送样至原承检机构复检，逾期不能完成整改，或整改结果不合格，终止本次认证，检测机构出具产品不合格检测报告，连同产品整改过程中的有关信息报认证机构进行终止认证处置。

5.3.5 利用其他检验结果

如果认证委托人能就认证单元的产品提供同时满足以下规定的检验报告，认证机构可以此检测报告作为该产品初次检验的结果。

1. 具备CMA资质的实验室出具的检验报告；
2. 报告中的检验项目、技术要求、检验方法等符合“食在广州”系列技术规范的规定；
3. 检验报告签发应为内正式受理前12个月内。

**5.4 认证结果评价与批准**

5.4.1 认证机构对初次检验结果、企业质量保证能力和产品一致性检查结论（适用时）和有关资料/信息进行综合评价，评价合格的应及时向委托人按认证单元颁发产品认证证书。

5.4.2 认证时限

一般情况下自受理认证申请起90天内向委托人出具认证证书。认证委托人送样、型式试验整改、工厂检查不合格整改等时间不计算在内。

**5.5 获证后的监督**

5.5.1 监督检查的频次

5.5.1.1 通常情况下，应在获证后3个月内实施抽次监督，首次监督原则上不抽样检测。以后每12个月进行一次监督检查。

5.5.1.2 若发生下属情况之一可增加监督频次：

（1）认证产品出现严重质量问题或用户提出投诉，并经查实为持证人责任时；

（2）认证机构有足够理由对认证产品与认证产品标准要求的符合性提出质疑时；

（3）有足够信息表明生产厂因足迹机构、生产条件、工厂质量保证体系等变更可能影响产品符合性或一致性时；

5.5.2 监督检查内容

每次监督应覆盖所有成产企业（场所），并覆盖全部有效证书。监督检查内容应包括：

1. 工厂质量保证能力检查；
2. 产品一致性监督检查；
3. 监督抽样检验（首次监督除外）
4. 上一次评价不符合项整改措施有效性验证、认证证书和标志使用情况。

5.5.2.1 工厂质量保证能力监督检查

 工厂质量保证能力应覆盖所有认证单元涉及的生产场所。每次必查条款为附件2 的2.4、3.2、4、5、6、7.2、8、10条款，对其余条款可适当选查，一个认证周期内覆盖所有条款。

5.5.2.2 产品一致性监督检查

对批量生产的认证产品，生产厂应确保认证产品在下属几方面与认证产品所用的原材料与试验报告和工厂设计要求一致：

（1）认证产品的铭牌、说明书和包装上所标明的产品名称、规格和型号应与检测报告及产品设计要求一致；

（2）认证产品的关键原材料。

产品一致性监督检查应至少覆盖每一单元的认证产品。

监督检查还可包括上次工厂检查不合格项的关闭、检测不合格产品的整改秦光以及政府责令召回、企业主动召回缺陷产品的实施情况。

5.5.3 监督检查人日

检查检查时间执行附表1：

人日数核算表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 组织人数 | 全要素检查人日数 | 部分要素检查人日数 |
| 1-50 | 1-1.5人日 | 一般为初始人日数的一半，最少不可少于1人日 |
| 51-200 | 2-2.5人日 |
| 201-500 | 3人日 |
| 500以上 | 4人日 |

5.5.4 不合格项的处置

工厂检查发生的不合格项，工厂应在限期内整改，最长整改时限不超过3个月。逾期不能完成整改，或整改结果不合格，本次认证工厂检查不通过。检查组出具不合格报告，报认证机构由其做出相关处置决定。

5.5.5 产品监督检验

 按获证单元进行认证产品的监督检验，每个类别抽取有代表性的认证单元，一个认证周期内覆盖所有认证单元。监督检验的项目见5.2.3条款。

5.5.5.1 产品抽样检验

抽样活动一般与现场检查同时实施，也可由认证机构单独指派人员到生产厂专门进行抽样。

5.5.5.2 产品抽样的原则

 监督抽样检测原则上每类别抽取有代表性的认证单元，一个认证周期内覆盖所有认证单元所有代表性认证产品。

 通常每张证书抽取1个型号的产品进行测试。

5.5.5.3 抽样方法

 在生产线末端经工厂确认合格的产品或成品库中随机抽样。在成品库抽样时，抽样基数应不低于抽样样品数量的20倍。抽样的样品由抽样人封样后，委托人负责寄送样品至指定的检测机构实施检测。必要时，进行市场抽样。

5.5.5.4 样品数量、检测项目同5.3.2、5.3.3。

5.5.5.5监督检验结果

 监督抽样检测完成后，检测机构负责将检测报告及时寄送认证机构。对于监督抽样检测发现不合格的产品，应立即出具不合格检测报告及时寄送认证机构。

5.5.6 监督结果的评价与批准

监督检查结果经认证机构评价合格的，可以维持认证证书有效性，继续使用认证标志。

监督检查结果经认证机构评价不合格的（包括产品抽样检测不合格、工厂监督检查不合格等），认证机构按《认证证书注销、暂停、撤销实施规则》的要求进行处置。

**6 认证证书**

认证证书有效期为5年，证书包含以下信息：

1. 获证组织的名称、服务场所地址；
2. 认证实施规则；
3. 认证依据的标准或规范性文件；
4. 获得认证的等级；
5. 发证日期（即生效日期）和认证有效期或终止日期；
6. 认证标志；
7. 证书的编号；
8. 认证机构名称、地址；
9. 证书状态的查询方式。

6.1 认证证书的有效性

证书的有效性依赖认证机构组织的获证后监督检查进行管理，监督检查合格的证书获得保持。监督检查不合格的按照《认证证书注销、暂停、撤销实施规则》的要求对证书进行处置。

证书有效性界满，需延期使用的，委托人应当在认证证书有效期届满前90天内办理申请。

6.2 认证变更

本规则覆盖的产品认证证书，如果其产品发生以下变更时，应向认证机构提出变更申请或备案。

1. 增加同一单元内认证产品；

2）认证产品原材料和供货单位等变更；

3）认证产品持证人、制造商或生产厂（名称和/或地址、质量保证体系等）发生变化，应向认证机构提出申请，批准后方可加施认证标志。

4）其他影响认证要求的变更。

认证机构应核查以上变更情况，确认原认证机构对认证变更的有效性；必要时，可进行补充监测和/或工厂质量保证能力检查，合格后，确认原证书继续有效和/或换发认证证书。

6.3 认证范围的扩大

根据本规则单元划分原则，持证人在原有认证单元基础上增加新的认证单元，按本规则5.1、5.2、5.3的要求办理认证。

6.4 认证证书的暂停（含恢复）、注销和撤销

6.4.1 认证证书的暂停（含恢复）、注销和撤销按《产品认证证书注销、暂停、撤销实施规则》要求执行。

6.4.2 认证机构应在认证证书注销、暂停（含恢复）、撤销之后，及时向社会公告。

**7 认证标志使用的规定**

7.1 认证标志的申请、管理、使用应符合《“食在广州”商标使用管理暂行办法》的要求。

7.2 准许使用的认证标志样式

 （食在广州商标） （认证标志）

“食在广州”认证标志基本图案的矢量图可在指定的网站进行下载，使用标志时可按比例放大或缩小，标注后应清晰可识，不得随意篡改、变形等。

**8 附则**

 本规则由广州市市场监督管理局负责解释。**附件1 产品类别及单元划分**

| 产品类别 | 认证单元 | 覆盖产品 |
| --- | --- | --- |
| 粮食加工品 | 大米 | / |
| 其他粮食加工品 | 1.谷物加工品 |
| 2.谷物碾磨加工品 |
| 3.谷物粉类制成品 |
| 食用油、油脂及其制品 | 食用植物油 | / |
| 食用油脂制品 | / |
| 食用动物油脂 | / |
| 调味品 | 酱油 | 酱油 |
| 食醋 | 1.食醋；2.甜醋 |
| 味精 | 1.谷氨酸钠（99%味精）；2.加盐味精；3.增鲜味精 |
| 酱类 | / |
| 调味料 | 1.液体调味料 |
| 2.半固体（酱）调味料 |
| 3.固体调味料 |
| 4.食用调味油 |
| 5.水产调味品 |
| 食盐 | 1.食用盐；2.食品生产加工用盐 |
| 肉制品 | 热加工熟肉制品 | 1.酱卤肉制品；2.熏烧烤肉制品；3.肉灌制品；4.油炸肉制品；5.熟肉干制品；6.其他熟肉制品 |
| 发酵肉制品 | 1.发酵灌制品；2.发酵火腿制品 |
| 预制调理肉制品 | 1.冷藏预制调理肉类；2.冷冻预制调理肉类 |
| 腌腊肉制品 | 1.肉灌制品；2.腊肉制品；3.火腿制品；4.其他肉制品 |
| 乳制品 | 液体乳 | 1.巴氏杀菌乳；2.高温杀菌乳；3.调制乳；4.灭菌乳；5.发酵乳 |
| 乳粉 | 1.全脂乳粉；2.脱脂乳粉；3.部分脱脂乳粉；4.调制乳粉；5.乳清粉 |
| 其他乳制品 | 1.炼乳；2.奶油；3.稀奶油；4.无水奶油；5.干酪；6.再制干酪；7.特色乳制品；8.浓缩乳 |
| 饮料 | 包装饮用水 | 1.饮用天然矿泉水；2.饮用纯净水；3.饮用天然泉水；4.饮用天然水；5.其他饮用水 |
| 碳酸饮料（汽水） | 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 |
| 茶类饮料 | 1.原茶汁：茶汤/纯茶饮料；2.茶浓缩液；3.茶饮料；4.果汁茶饮料；5.奶茶饮料；6.复合茶饮料；7.混合茶饮料；8.其他茶（类）饮料 |
| 果蔬汁类及其饮料 | 1.果蔬汁（浆）；2.浓缩果蔬汁（浆）；3.果蔬汁（浆）类饮料 |
| 蛋白饮料 | 1.含乳饮料；2.植物蛋白饮料；3.复合蛋白饮料 |
| 固体饮料 | 1.风味固体饮料；2.蛋白固体饮料；3.果蔬固体饮料；4.茶固体饮料；5.咖啡固体饮料；6.可可粉固体饮料；7.其他固体饮料 |
| 其他饮料 | 1.咖啡（类）饮料；2.植物饮料；3.风味饮料；4.运动饮料；5.营养素饮料；6.能量饮料；7.电解质饮料；8.饮料浓浆；9.其他类饮料 |
| 方便食品 | 方便面 | 1.油炸方便面；2.热风干燥方便面；3.其他方便面 |
| 其他方便食品 | 1.主食类：方便米饭、方便粥、方便米粉、方便米线、方便粉丝、方便湿米粉、方便豆花、方便湿面、凉粉、其他；2.冲调类：麦片、黑芝麻糊、红枣羹、油茶、即食谷物粉、其他 |
| 调味面制品 | 调味面制品 |
| 饼干 | 饼干 | 酥性饼干、韧性饼干、发酵饼干、压缩饼干、曲奇饼干、夹心（注心）饼干、威化饼干、蛋圆饼干、蛋卷、煎饼、装饰饼干、水泡饼干、其他 |
| 罐头 | 畜禽水产罐头 | 火腿类罐头、肉类罐头、牛肉罐头、羊肉罐头、鱼类罐头、禽类罐头、肉酱类罐头、其他 |
| 果蔬罐头 | 1.水果罐头：桃罐头、橘子罐头、菠萝罐头、荔枝罐头、梨罐头、其他；2.蔬菜罐头：食用菌罐头、竹笋罐头、莲藕罐头、番茄罐头、豆类罐头、其他 |
| 其他罐头 | 其他罐头：果仁类罐头、八宝粥罐头、其他 |
| 冷冻饮品 | 冷冻饮品 | 1.冰淇淋；2.雪糕；3.雪泥；4.冰棍；5.食用冰；6.甜味冰；7.其他冷冻饮品 |
| 速冻食品 | 速冻面米制品 | 1.生制品（具体品种明细）；2.熟制品（具体品种明细） |
| 速冻调制食品 | 1.生制品（具体品种明细）；2.熟制品（具体品种明细） |
| 速冻其他食品 | 速冻其他食品 |
| 薯类和膨化食品 | 膨化食品 | 1.焙烤型；2.油炸型；3.直接挤压型；4.花色型 |
| 薯类食品 | 1.干制薯类；2.冷冻薯类；3.薯泥（酱）类；4.薯粉类；5.其他薯类 |
| 糖果制品 | 糖果 | 1.硬质糖果；2.奶糖糖果；3.夹心糖果；4.酥质糖果；5.焦香糖果（太妃糖果）；6.充气糖果；7.凝胶糖果；8.胶基糖果；9.压片糖果；10.流质糖果；11.膜片糖果；12.花式糖果；13.其他糖果 |
| 巧克力及巧克力制品 | 1.巧克力；2.巧克力制品 |
| 代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品 | 1.代可可脂巧克力；2.代可可脂巧克力制品 |
| 果冻 | 果汁型果冻、果肉型果冻、果味型果冻、含乳型果冻、其他型果冻 |
| 茶叶及相关制品 | 茶叶 | 1.绿茶；2.红茶；3.乌龙茶；4.白茶；5.黄茶；6.黑茶；7.花茶；8.袋泡茶；9.紧压茶 |
| 茶制品 | 1.茶粉；2.固态速溶茶；3.茶浓缩液；4.茶膏；5.调味茶制品；6.其他茶制品 |
| 调味茶 | 1.加料调味茶；2.加香调味茶；3.混合调味茶；4.袋泡调味茶；5.紧压调味茶 |
| 代用茶 | 1.叶类代用茶；2.花类代用茶；3.果实类代用茶；4.根茎类代用茶；5.混合类代用茶；6.袋泡代用茶；7.紧压代用茶 |
| 酒类 | 白酒 | 1.白酒；2.白酒（液态）；3.白酒（原酒） |
| 葡萄酒及果酒 | 1.葡萄酒；2.冰葡萄酒；3.其他特种葡萄酒；4.发酵型果酒 |
| 啤酒 | 1.熟啤酒；2.生啤酒；3.鲜啤酒；4.特种啤酒 |
| 黄酒 | 黄酒 |
| 其他酒 | 1.配制酒；2.其他蒸馏酒；3.其他发酵酒 |
| 食用酒精 | 食用酒精 |
| 蔬菜制品 | 酱腌菜 |  |
| 蔬菜干制品 | 1.自然干制蔬菜；2.热风干燥蔬菜；3.冷冻干燥蔬菜；4.蔬菜脆片；5.蔬菜粉及制品 |
| 食用菌制品 | 1.干制食用菌；2.腌渍食用菌 |
| 其他蔬菜制品 | 其他蔬菜制品 |
| 水果制品 | 蜜饯 | 1.蜜饯类；2.凉果类；3.果脯类；4.话化类；5.果丹（饼）类；6.果糕类 |
| 水果制品 | 1.水果干制品；2.果酱 |
| 炒货食品及坚果制品 | 炒货食品及坚果制品 | 1.烘炒类；2.油炸类；3.其他类 |
| 蛋制品 | 蛋制品 | 1.再制蛋类；2.干蛋类；3.冰蛋类；4.其他类 |
| 可可及焙烤咖啡产品 | 可可制品 | 可可粉、可可脂、可可液块、可可饼块、其他 |
| 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡豆、咖啡粉、其他 |
| 食糖 | 糖 | 1.白砂糖；2.绵白糖；3.赤砂糖；4.冰糖：单晶体冰糖、多晶体冰糖；5.方糖；6.冰片糖7.红糖；8.其他糖 |
| 水产制品 | 干制水产品 | 虾米、虾皮、干贝、鱼干、干燥裙带菜、干海带、干紫菜、干海参、其他 |
| 盐渍水产品 | 盐渍藻类、盐渍海蜇、盐渍鱼、盐渍海参、其他 |
| 鱼糜及鱼糜制品 | 冷冻鱼糜、冷冻鱼糜制品 |
| 冷冻水产制品 | 冷冻调理制品、冷冻挂浆制品、冻煮制品、冻油炸制品、冻烧烤制品、其他 |
| 熟制水产品 | 烤鱼片、鱿鱼丝、烤虾、海苔、鱼松、鱼肠、鱼饼、调味鱼（鱿鱼）、即食海参（鲍鱼）、调味海带（裙带菜）、其他 |
| 生食水产品 | 腌制生食水产品、非腌制生食水产品 |
| 其他水产品 | 其他水产品 |
| 淀粉及淀粉制品 | 淀粉及淀粉制品 | 1.淀粉；2.淀粉制品 |
| 淀粉糖 | 葡萄糖、饴糖、麦芽糖、异构化糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糊精、葡萄糖浆、其他 |
| 糕点 | 热加工糕点 | 1.烘烤类糕点；2.油炸类糕点；3.蒸煮类糕点；4.炒制类糕点；5.其他类 |
| 冷加工糕点 | 1.熟粉糕点；2.西式装饰蛋糕类；3.上糖浆类；4.夹心（注心）类；5.糕团类；6.其他类 |
| 食品馅料 | 月饼馅料、其他 |
| 豆制品 | 豆制品 | 1.发酵豆制品；2.非发酵豆制品；3.其他豆制品 |
| 蜂产品 | 蜂蜜 | 蜂蜜 |
| 蜂王浆（含蜂王浆冻干品） | 蜂王浆、蜂王浆冻干品 |
| 蜂花粉 | 蜂花粉 |
| 蜂产品制品 | 蜂产品制品 |
| 其他食品 | 其他食品 | 其他食品：具体品种明细 |

**附件2 工厂质量保证能力要求**

工厂是产品质量的责任主体，其质量保证能力应持续符合认证要求，生产的产品应符合标准要求，并保证认证产品与初次检测样品一致。

**1 职责和资源**

**1.1职责**

 工厂应规定与“食在广州”认证活动有关的各类人员职责及相互关系， 应：

 a）建立满足本文件要求的质量体系，并确保其实施和保持；

 b）确保加施该认证标志的产品符合认证标准的要求；

 c）建立文件化程序，确保认证证书和标志的正确使用；

 d）建立文件化的程序，确保未获认证产品、不合格品和认证产品变更后未经认证机构确认，不加施认证标志。

工厂应在组织内指定专门的认证负责人，无论该成员在其它方面的职责如何，应具有组织实施以上方面工作的职责和权限。

**1.2 资源**

工厂应配备与生产的产品相适宜的必备生产设备和检验设备，应能满足稳定生产符合认证标准要求的产品；应配备相应的人力资源，确保从事对食品安全有影响工作的人员具备必要的能力。

应配备食品安全管理人员，并对其培训考核，确保具体食品安全管理能力。

对于需以租赁方式使用的外部资源，工厂应确保外部资源的持续可获得性和正确使用；工厂应保存与外部资源相关的记录，如合同协议、使用记录等。

**2 文件和记录**

2.1 工厂应建立并保持文件化的程序，确保对本文件要求的文件、必要的外来文件和记录进行有效控制。适用时，工厂应建立、实施和保持产品设计和开发程序，以确保新产品研发、产品发生变化或产品生产工艺发生变更时，能够持续生产符合食品安全法规要求的产品。

2.2 工厂应确保文件的充分性、适宜性及使用文件的有效版本。

2.3 工厂应确保记录的清晰、完整、可追溯，以作为产品符合规定要求的证据。

与产品安全相关的记录保存期应满足法律法规的要求，原材料记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个与，没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

2.4 工厂应识别并保存与产品认证相关的重要文件和质量信息，如型式试验报告、工厂检查结果、认证证书状态信息（有效、暂停、撤销、注销等）、认证变更批准信息、监督抽样检测报告、产品质量投诉及处理结果等。

**3．采购与原材料控制**

**3.1 采购控制**

对于采购的关键零原材料，工厂应识别并在采购文件中明确其技术要求，该技术要求还应确保最终产品满足认证要求。 工厂应建立、保持关键零部件和材料合格生产者/生产企业名录并从中采购关键零部件和材料，工厂应保存原材料采购、使用等记录，如进货单、出入库单、台帐等。

**3.2 原材料控制**

3.2.1 工厂应建立并保持文件化的程序，确保入厂的原材料满足安全要求，并保存关的实施记录。

3.2.2 工厂应选择合适的控制方式，确保入厂的原材料和物料符合食品安全要求，包括核查原料、食品添加剂、食品相关产品的检验检疫、卫生合格证明、追溯标识、包装完好情况以及外部提供服务的能力证明等。

必要时，对原料、食品添加剂、食品相关产品的安全卫生指标实施有针对性的检验和验证。

3.2.3 当使用外部检测服务机构对原料、食品添加剂、食品相关产品进行验证时，应确保该检测服务机构具备相应的法定资质和能力；

3.2.4 应识别影响食品安全的外包过程，制定并实施控制措施，保留实施记录。

1. **生产过程控制**
	1. 工厂应建立并保持适宜产品生产的工作场所和生产设施。对于不经清洁直接接触食品的产品，应有清洗、消毒、除尘等设施。

4.2 工厂应对生产过程中使用的原材料、助剂（如有）、添加剂（如有）进行监控，确保其使用与产品设计和试验报告一致。

4.3工厂应对影响认证产品食品安全的工序（简称关键工序）进行识别，制定相应的操作规程或作业指导书等工艺文件，对影响产品食品安全的关键参数进行规定，并与产品设计要求一致。

4.4 生产过程中应采取措施防止和消除外来异物的污染风险并防止交叉污染。

4.5 必要时，工厂应对在生产的适当阶段对食品的安全特性进行检验或验证。

**5. 出厂检验**

工厂应制定并保持文件化的出厂检验程序，出厂前应按照食品安全标准对所生产的食品进行检验，检验合格后方可出厂或销售，如实记录食品的名称、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、联系方式等内容，并保存相关凭证。

对于委托外部机构进行的检验，工厂应确保外部机构的能力满足检验要求，并保存相关能力的评价结果，如实验室认可证明等。

**6.检验仪器设备**

6.1 基本要求

工厂应配备足够的检验仪器设备，确保在采购、生产制造、最终检验等环节中使用的仪器设备能力满足认证产品批量生产时的检验要求。

检验人员应能正确使用仪器设备，掌握检验要求并有效实施。

6.2 校准、检定

工厂应制定并保持文件化的程序，对检验仪器设备的管理进行规定。用于确定所生产的产品符合规定要求的检验仪器设备，应按规定的周期进行检定/校准，检定/校准周期可按设备的使用频率、前次校准情况等由工厂自行设定，工厂应确保设备满足检验能力要求；对内部校准的，工厂应规定校准方法、验收准则和校准周期等。仪器设备的校准或检定状态应能被使用及管理人员方便识别。工厂应保存仪器设备的校准或检定记录。

 对于委托外部机构进行的校准或检定活动，工厂应确保外部机构的能力满足

校准或检定要求，并保存相关能力评价结果。

**7 不合格品的控制**

7.1 对于采购、生产制造、检验等环节中发现的不合格品，工厂应采取标识、隔离、处置等措施，避免不合格品的非预期使用或交付。返工或返修后的产品应重

新检验。

7.2 对于国家级和省级监督抽查、产品召回、顾客投诉及抱怨等来自外部的认证产品不合格信息，工厂应分析不合格产生的原因，并采取适当的纠正措施。工厂应保存认证产品的不合格信息、原因分析、处置及纠正措施等记录。

7.3 工厂获知其认证产品存在重大质量问题时（如国家级和省级监督抽查不合格等），应及时通知认证机构。

**8. 认证产品的一致性控制**

工厂应从产品设计（设计变更）、工艺和资源、采购、生产制造、检验等适用的食品安全环节，对产品一致性进行控制，包括但不限于以下方面，以确保产品持续符合认证依据标准要求。

（1）认证产品的铭牌、说明书和包装上所标明的产品名称、规格和型号应与检测报告及产品设计要求一致；

（2）认证产品的关键原材料。

认证产品所用的原材料与试验报告和工厂设计要求一致。

1. **包装、搬运和储存**
	1. 工厂用于包装产品的容器、工具不应对产品造成污染，包装方式能有效防止二次污染。
	2. 工厂在搬运和贮存过程中应加强防护，防止原材料、半成品、成品出现损伤、污染。有毒、有害物品必须另行单独存放，并明确标识。
	3. 工厂应制定出入库记录制度，保存原材料的使用记录和成品的销售记录。
2. **认证和标志**

 工厂对认证证书和标志的管理及使用应符合“食在广州”产品认证相关规定。对于下列产品，不得加施认证标志：

(a)未获认证的强制性产品认证目录内产品；

(b)获证后的变更需经认证机构确认，但未经确认的产品；

(c)超过认证有效期的产品；

(d)已暂停、撤销、注销的证书所列产品；

(e)不合格产品。