

福建省市场监督管理局文件

闽市监规〔2021〕4号

福建省市场监督管理局关于印发《福建省非即食燕窝生产许可审查细则（试行）》的通知

各设区市、平潭综合实验区市场监管局：

《福建省非即食燕窝生产许可审查细则（试行）》已经省市场监管局局长办公会议研究同意，现印发给你们，请结合实际认真贯彻执行。

福建省市场监督管理局

2021年8月13日

（此件主动公开）

福建省非即食燕窝生产许可审查细则

(试行)

第一章 总 则

第一条 为了做好非即食燕窝生产许可审查工作，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》等有关法律法规、规章，制定《福建省非即食燕窝生产许可审查细则（试行）》（以下简称细则）。

第二条 本细则应与《食品生产许可审查通则》结合使用，适用于非即食燕窝生产许可核查工作。

第三条 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。

第四条 实施食品生产许可管理的非即食燕窝是以毛燕或净燕为原料加工制成的燕盏、燕条、燕碎、燕角、冷冻燕窝等非即食燕窝。包括：

1. 以毛燕为原料，经过分拣、软化、除杂（挑毛）、定型或不定型、干燥或不干燥、包装等工艺制成的非即食燕窝。

2. 以净燕原料，根据工艺需要，分拣或不分拣、除杂（挑毛）或不除杂、定型或不定型、干燥或不干燥、包装等工艺制成的非即食燕窝。

食品类别名称为：其他食品, 类别编号为 3101, 品种明细为：非即食燕窝。

第二章 生产许可核查要求

第一节 生产场所核查

第五条 厂房选址和设计、内部建筑结构、辅助生产设施应当能够避免污染、交叉污染、微生物孳生，便于清洁、操作和维护。人流、物流走向应当合理，有效控制人员、设备和物料流动造成的污染。

第六条 生产车间及辅助设施的设置应按生产流程需要及卫生要求，有序而合理布局，根据生产流程、生产操作需要和清洁度的要求进行隔离，避免交叉污染。

生产车间依其清洁度要求一般分为：一般作业区（外包装间、仓库等）、准清洁作业区（原料分拣间、软化挑毛间等）、清洁作业区（定型干燥间、内包材消毒区、内包装间等）。不同洁净级别的作业区域之间应设置有效分隔。

第七条 清洁作业区出入应有合理的限制和控制，进入清洁作业区的原料、包装材料等应有清洁措施，应设置原料外包装清洁间、包装材料消毒清洁间，清洁间进出两边的门应防止同时被开启。

清洁作业区对空气应进行过滤净化处理，并加装空气过滤装置并定期清洁，清洁作业区空气洁净度（悬浮粒子、沉降菌）静态时应达到 30 万级生产标准。

第八条 生产场所或生产车间入口处应设置更衣室，满足洗手、干手和消毒，更换工作鞋靴、衣服的要求。清洁作业区入口应设置二次更衣区。

第九条 应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应，并符合要求的原料、成品、化学物品和包装材料的贮存场所。

第十条 应具有专门的工作鞋靴、衣服清洗消毒场所。

第十一条 应具有与生产能力相适应的检验场所和成品留样间（柜或库），按照规定保存检验留存样品。

第十二条 接收、发放和发运区域应能保护物料、产品免受外界恶劣天气的影响，接收区的布局 and 设施应能够保证物料在进入仓储区前可对外包装进行必要的清洁。

第二节 设施设备核查

第十三条 应根据实际工艺需要配备原料软化、除杂挑毛、定型、干燥、计量、包装、打码等与申请许可的产品品种相适应

的生产设备和设施。设备设施的设计产能应能相互匹配，其性能应符合生产要求，便于操作、清洁、维护和消毒。

第十四条 应设置合理的供水、排水设施和废水处理设施，加工用水与其他不与食品接触的用水应以完全分离的管路输送，避免交叉污染，各管路系统应明确标识以便区分；排水流向应由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域，排水系统入口应安装带水封的地漏，以防止固体废弃物进入及浊气逸出，并能够有效防止废水逆流。

第十五条 生产加工过程产生的废弃物应使用专用设施存放，清洁作业区内的废弃物应经独立通道密闭运送。

第十六条 更衣室及洗手消毒室应配置足够数量的非手动式洗手设施、消毒设施和感应式干手设施；更衣室对应不同洁净区两边的门应防止同时被开启。应设置阻拦式鞋柜、独立洁净服存放柜等。

第十七条 对不同作业区的人员配备相应的工作服。清洁作业区、准清洁作业区、一般作业区的员工工作服应符合相应区域卫生要求，并配备帽子、口罩和工作鞋，要保持工作服使用前后相互分离。

第十八条 生产场所内具有合理的通风和照明设施，必要时设有温、湿度监控设施，满足物料或产品的生产加工、贮存的要求。

第十九条 具备满足感官、净含量、水分、蛋白质、亚硝酸盐等检验项目所需的检验设备、设施，对原料、半成品、成品进行检验。

第三节 设备布局和工艺流程核查

第二十条 生产设备的布局、安装和维护必须符合生产和工艺需要，便于操作、清洁、消毒。暂停使用的设备应有明显标志，

报废设备应搬出生产区。

第二十一条 设备布局应按工艺流程设计，一般包括：备料、分拣、软化、除杂（挑毛）、定型、干燥、包装等工艺。

第二十二条 备料。应对原料的名称、规格、生产日期、追溯码、是否合格、外包装无污染等进行确认。备料区域与进料区域之间应设立独立的缓冲处理区域，做到物料外包装的除尘与清洁，定期对拆包进料区域进行卫生清理。

第二十三条 分拣、软化、除杂（挑毛）。根据燕窝盏型和含毛量分级分拣、软化、挑毛应采用护眼设施，挑除毛燕上的绒羽和杂质。

第二十四条 定型。根据燕窝盏型及成品需求采用适当的模具定型。

第二十五条 干燥。一般采用通风干燥和真空冷冻干燥等干燥方式。直接接触燕窝的干燥用空气应当经净化处理，满足生产

要求。企业应根据不同的原料确定适宜的干燥方法，同时对温度和时间进行控制。

第二十六条 包装。燕盏按每盏实际重量定量包装，燕条、燕碎、燕角等根据需要包装。采用适当的包装材料防止产品变型及碎裂等。配备适当的异物监测和剔除设备，保证包装后的产品不含金属和其他异物。

第四节 人员核查

第二十七条 建立从业人员管理制度，食品安全管理人员应具备食品质量安全管理知识及燕窝加工技术，明确其职责，定期对相关人员进行培训、考核并建立管理档案。

第二十八条 检验人员应具备与所开展的检验项目相适应的检验专业知识和能力。

第二十九条 食品生产人员的数量应满足生产需要。具有一定的技术，掌握生产工艺操作规程，能按照技术文件进行生产，熟练操作生产设备。

第三十条 直接接触原料及产品的加工人员，应每年进行健康检查，取得有效健康证明方可上岗。患有国务院卫生行政部门发布的《有碍食品安全的疾病目录》中规定的有碍食品安全疾病的人员有碍食品安全的疾患人员，不得从事接触食品的工作。

第五节 管理制度核查

第三十一条 建立进货查验记录制度，保证原料符合国家法律法规和标准要求；对原料、包装容器供应商进行审核，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。包装容器应符合相应食品安全国家标准和相应产品标准的要求。

采用进口原料的，应审核进口原料供应商、贸易商的资质证明文件、质量标准、每批原料出入境检验检疫部门出具的相关合格证明。

第三十二条 建立仓储管理制度，原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质的不同分设贮存场所或分区域码放，并有明确标识。

不得将原料、半成品、成品与有毒有害物品在同一场所存放，不得将原料与成品在同一场所存放，防止交叉污染。清洁剂、消毒剂等应采用适宜的器具妥善保存，包装标识完整，应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。

对不合格、变质、超过保质期或者回收的产品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。

第三十三条 建立生产过程管理制度。对生产过程中的原料验收、分拣、软化、除杂（挑毛）、定型、干燥、包装等工艺以及设备实施的清洗消毒等环节的质量安全关键点进行控制，并按照《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881），建立防止微生物污染、化学污染、物理污染的控制制度。定期对

清洁作业区进行空气质量监测，每年应由有资质的第三方检验机构进行检测并出具空气洁净度的检测报告。

第三十四条 建立检验管理制度，包括对原料、生产过程、产品出厂检验和产品留样的管理规定，确保产品符合食品安全标准和企业执行的产品标准的要求。

产品出厂检验项目应符合法律法规和食品安全标准的规定，不具备检验能力的项目，应委托具有资质的第三方检测机构检验，检验合格后方可出厂或者销售。

第三十五条 制定食品安全事故处置方案，定期检查各项食品安全及禽类疫情防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。发现食品安全事故的单位应当立即采取措施，停止生产经营，召回问题产品，防止事故扩大，并向事故发生地县级人民政府食品安全监督管理部门报告。不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

第三十六条 建立食品安全追溯制度，按照有关法律法规和标准要求，采用有效手段追溯手段，对食品生产中的采购、加工、贮存、检验、销售等环节详细记录，记录内容应完整真实，确保产品从原料采购到产品销售的所有环节来源可查、去向可追。

第六节 试制产品检验

第三十七条 按所申报品种和执行标准，从同一品种、同一批次的试制产品中抽取具有代表性的样品检验。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 附 则

第三十八条 非即食燕窝生产过程除用水以外不得使用和添加任何其他物质。生产用水的水质应符合生活饮用水卫生标准。

第三十九条 本细则所称的毛燕，是指由金丝燕及相同类型燕子唾液形成、未去除污垢和羽毛，经出入境检验检疫机构依照进出口商品检验相关法律、行政法规的规定检验符合我国食品安全标准要求的不可直接食用的燕窝。

本细则所称的净燕，是指经分拣、用水浸泡、清洁、去除羽毛、重新塑型、干燥、包装等工艺制成的，经出入境检验检疫机构依照进出口商品检验相关法律、行政法规的规定检验符合我国食品安全标准要求的燕窝。

第四十条 本细则自 2021 年 9 月 15 日起实施，福建省有关规定涉及非即食燕窝生产许可的相关内容与本细则规定不一致的，以本细则规定为准。



抄送：国家市场监督管理总局食品安全监督管理司。

福建省市场监督管理局办公室

2021年8月13日印发
