ICS 03.080.01
CCS A 10

DB3708

济　　宁　　市　　地　　方　　标　　准

DB3708/T 46.2—2023

食品安全主体责任落实指南
第2部分：食品生产企业

地方标准信息服务平台

2023 - 12 - 28 发布　　2024 - 01 - 28 实施

济宁市市场监督管理局　发布

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件是DB3708/T 46《食品安全主体责任落实指南》的第2部分。DB3708/T 46已经发布了以下部分：

——第 1 部分：术语及分类；
——第 2 部分：食品生产企业；
——第 3 部分：保健食品生产企业；
——第 4 部分：食品小作坊；
——第 5 部分：大中型食品销售企业；
——第 6 部分：小微型食品销售企业；
——第 7 部分：连锁食品超市；
——第 8 部分：大中型食品批发企业；
——第 9 部分：食用农产品集中交易市场；
——第 10 部分：中型以上餐饮服务企业；
——第 11 部分：小微型餐饮服务企业；
——第 12 部分：连锁餐饮企业总部；
——第 13 部分：有统一管理的餐饮聚集区；
——第 14 部分：学校（含托幼机构）食堂；
——第 15 部分：集体用餐配送单位和中央厨房。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由济宁市市场监督管理局提出、归口并组织实施。

地方标准信息服务平台

引　言

推动食品安全主体责任落实是全面贯彻落实国家、省、市食品安全法律法规的必要举措。通过考虑企业（或个体工商户）在管理制度、生产经营、投诉举报、网络舆情及各类相关因素对食品安全的影响，采取相应的管理及预防控制措施，对关键环节和过程实施重点管控，增强企业决策和行动的合理性，提高食品安全管理水平和风险应对能力，有效地配置企业资源，提升食品的安全性，从而全面落实食品安全主体责任。

DB3708/T 46旨在分类指导、规范全市食品生产经营者落实主体责任，推动其充分结合自身实际，完善内部管理制度，建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，科学制定食品安全风险管控清单，规范执行“日管控、周排查、月调度”工作机制，提升食品安全管理能力，建立良好管理体系。本文件拟由15部分构成。

——第 1 部分：术语及分类。目的在于规范食品安全主体责任落实的术语定义及分类。

——第 2 部分：食品生产企业。目的在于规范食品生产企业对于人员配备、制度建设、风险防控、食品安全事故处置等方面的主体责任落实流程，为企业的决策和运营以及有效应对各类突发事件提供支持。全面提升企业落实食品安全主体责任能力，提高食品安全管理、风险应对的效率和效果，增强企业决策和行动的合理性，有效配置资源。

——第 3 部分：保健食品生产企业。目的在于规范保健食品生产企业对于人员要求、制度建设、风险管控、保障条件、反馈整改等方面的主体责任落实流程。

——第 4 部分：食品小作坊。目的在于规范食品小作坊对于人员配备、制度建设、风险防控、食品安全事故处置等方面的主体责任落实流程，全面提升食品小作坊生产行为和自律水平，进一步增强食品小作坊落实食品安全主体责任能力。

——第 5 部分：大中型食品销售企业。目的在于规范大中型食品销售企业在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 6 部分：小微型食品销售企业。目的在于规范小微型食品销售企业在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 7 部分：连锁食品超市。目的在于规范连锁食品超市在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 8 部分：大中型食品批发企业。目的在于规范大中型食品批发企业在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 9 部分：食用农产品集中交易市场。目的在于规范食用农产品集中交易市场在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 10 部分：中型以上餐饮服务企业。目的在于规范中型以上餐饮服务企业在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 11 部分：小微型餐饮服务企业。目的在于规范小微型餐饮服务企业在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 12 部分：连锁餐饮企业总部。目的在于规范连锁餐饮服务企业总部在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 13 部分：有统一管理的餐饮聚集区。目的在于规范有统一管理的餐饮聚集区在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 14 部分：学校（含托幼机构）食堂。目的在于规范学校（含托幼机构）食堂在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 15 部分：集体用餐配送单位和中央厨房。目的在于规范集体用餐配送单位和中央厨房在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

地方标准信息服务平台

食品安全主体责任落实指南 第2部分：食品生产企业

1 范围

本文件给出了食品生产企业落实食品安全主体责任在人员、制度建设、风险管控、食品安全事故处置以及自查、评价与改进、沟通方面的建议。

本文件适用于济宁市行政区域内从事食品生产的企业。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

DB3708/T 46.1 食品安全主体责任落实指南 第1部分：术语及分类

3 术语和定义

DB3708/T 46.1界定的术语和定义用于本文件。

4 人员

4.1 人员配备

4.1.1 配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员的岗位职责。

4.1.2 按照生产流程、关键控制点配备食品安全员，生产车间如果存在多班组轮流上岗，每个班组至少设置一名食品安全员，大、中型食品生产企业还应配备食品安全总监。

4.1.3 食品安全总监、食品安全员可以为专职或兼职人员。满足食品安全管理需要的前提下，食品安全总监、食品安全员可以在同一企业或厂区承担其他工作，也可以在不同企业或厂区承担食品安全管理人员职务或承担其他工作。

4.1.4 食品安全总监、食品安全员应具有相应任命文件、授权书或者其他证明材料，如会议记录或者纪要等，能够确定具体人员。

4.1.5 按照食品安全责任分工，企业主要负责人是食品安全第一责任人；食品安全总监协助主要负责人做好食品安全管理工作；食品安全员在生产环境卫生、设备设施管理、进货查验、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制等各岗位负责具体管理工作；普通员工落实个人工作岗位要求,具体执行企业食品安全管理各项规定。

4.2 人员能力

4.2.1 企业主要负责人具备以下管理能力：

a) 掌握相关食品安全法律法规、食品安全标准；
b) 其他应具备的食品安全管理能力。

4.2.2 食品安全总监、食品安全员具备以下食品安全管理能力：

a) 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
b) 具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
c) 熟悉本企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产过程控制要求；
d) 参加企业组织的食品安全管理人员培训并通过考核；
e) 其他应当具备的食品安全管理能力。

4.3 禁止从业人员规定

参照国家食品安全现行法律法规执行。

4.4 人员培训

4.4.1 管理人员、普通员工培训符合 GB 14881 等相关要求。

4.4.2 食品安全总监、食品安全员在上岗前，参加培训并通过考核，相关资料存档备查。履职期间，按照规定参加培训考核，包括行业主管部门组织的监督抽考。企业主要负责人承担食品安全管理工作的，也要参加相关培训，并通过考核。企业组织人员参与行业主管部门组织的监督抽查考核，不能代替企业培训考核。

4.4.3 企业员工是所有食品安全管理制度的最终执行者，宜进一步加强教育培训。

4.4.4 企业培训工作由食品安全总监、食品安全员定期组织。培训考核的内容包括但不限于食品安全法，本单位的食品安全管理制度、岗位操作规范等。

4.4.5 企业按照风险管控和隐患排查治理双重预防机制开展培训工作，食品安全方面的法律法规规章、规范性文件及食品安全标准等纳入年度培训计划，分层次分阶段组织员工进行岗位培训，使其掌握本单位风险类别、危险源辨识和风险评估方法、风险管控措施、隐患排查治理的方法、标准、工作程序等，保留培训档案。培训档案包含但不局限于以下材料：

a) 培训计划；
b) 培训方案；
c) 培训内容；
d) 培训签到表；
e) 培训试卷；
f) 培训效果评估；
g) 培训影像资料。

4.4.6 企业未设食品安全总监的，由企业主要负责人或者指定人员承担培训组织工作。

5 制度建设

5.1 制度清单

宜结合企业实际，在原料管理、生产操作、污染防控、卫生管理、储存运输、检验管理、产品召回、生产记录等环节，建立并不断完善保证食品安全的规章制度，包括但不限于以下：

地方标准信息服务平台

a) 食品安全管理机构和人员管理制度；
b) 食品安全自查制度；
c) 从业人员健康管理制度；
d) 食品加工场所、人员卫生管理制度；
e) 培训与考核制度；
f) 文件和记录管理制度；
g) 进货查验记录制度；
h) 生产过程控制制度；
i) 食品添加剂和食品工业用加工助剂使用制度；
j) 清洗剂、消毒剂等化学品使用制度；
k) 防止食品污染管理制度；
l) 仓储和运输管理制度；
m) 出厂检验（留样）记录制度；
n) 实验室管理制度；
o) 食品生产卫生管理制度；
p) 虫害控制管理制度；
q) 废弃物管理制度；
r) 设备保养和维修制度；
s) 不合格品管理及食品召回制度；
t) 食品安全信息主动报告制度；
u) 食品安全事故处置方案；
v) 客户投诉处理机制；
w) 标签标识管理制度；
x) 食品安全风险信息收集制度；
y) 标准管理制度；
z) 日管控、周排查、月调度制度。

5.2 记录和文件管理

5.2.1 文件分类

完整保存食品安全风险排查与风险管控过程中的文件与数据，并分类建档管理，包括但不限于以下：

a) 岗位安全风险清单；
b) 隐患排查治理制度；
c) 隐患排查治理记录及台账；
d) 隐患排查项目清单；
e) 日常培训记录；
f) 《每日食品安全检查记录》；
g) 《每周食品安全排查治理报告》；
h) 《每月食品安全调度会议纪要》。

5.2.2 文件管理

5.2.2.1 文件管理符合相关规定要求。

地方标准信息服务平台

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：https://d.book118.com/396032121051010033