

ICS 67.040
CCS X 00

DB 41

河 南 省 地 方 标 准

DB41/T 2976—2025

食品生产企业品控提质指南

2025-10-15 发布

2026-01-16 实施

河南省市场监督管理局 发 布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总体原则	1
5 食品生产企业诚信管理体系	1
6 食品质量安全管理机构、人员和制度	2
7 基础设施与卫生管理	2
8 设备和设施	3
9 物料管理	3
10 生产过程控制	3
11 成品检验放行、运输及交付	5
12 食品质量安全自查	6
13 不合格品管理	7
14 记录与追溯	7
参考文献	8

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。

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。

本文件由河南省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：河南省市场监督管理局、许昌市市场监督管理局、河南农业大学、河南省标准化和质量研究院、郑州市食品安全协会。

本文件主要起草人：史鹏飞、魏法山、李闯、方镇、杨雪、余汉东、邓迎春、陈冰、张良、许龙、王可。

食品生产企业品控提质指南

1 范围

本文件给出了食品生产企业品控提质的总体原则，提供了食品生产企业诚信管理体系、食品质量安全管理体系、人员和制度、基础设施与卫生管理、设备和设施、物料管理、生产过程控制、成品检验放行、运输及交付、食品质量安全自查、不合格品管理、记录与追溯等关键环节的指导。

本文件适用于食品生产企业品控提质管理工作。

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 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
- GB 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 27341—2009 危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29924 食品安全国家标准 食品添加剂标识通则
- GB/T 33300 食品工业企业诚信管理体系
- GB/T 44881—2023 食品生产质量控制与管理通用技术规范
- DB41/T 2977—2025 食品原料采购管控指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 品控

为确定和达到食品质量安全要求所采取的技术、方法、行为和措施。

[来源：GB/T 44881—2023，3.2，有修改]

4 总体原则

- 4.1 全员参与、全程控制、风险预防、品控提质、持续改进原则。
- 4.2 围绕关键环节、关键因素重点控制原则。
- 4.3 诚实守信原则。

5 食品生产企业诚信管理体系

- 5.1 建立诚信管理体系，增强履行承诺的能力和水平，有效防范和控制失信风险。
- 5.2 参照 GB/T 33300 的规定实施诚信管理。

6 食品质量安全管理机构、人员和制度

6.1 机构

- 6.1.1 参照 GB/T 44881—2023 中 5.1 的规定设置。
- 6.1.2 明确食品质量安全管理机构各部门、各岗位职责。
- 6.1.3 食品质量安全管理机构独立设置，向企业主要负责人负责。

6.2 人员

6.2.1 食品质量安全负责人

- 6.2.1.1 参照 GB/T 44881—2023 中 5.2.1 的规定设置。
- 6.2.1.2 不宜由生产负责人兼任。

6.2.2 食品质量安全管理人

参照GB/T 44881—2023中5.2.2的规定设置。

6.3 制度

参照《河南省食品生产企业落实食品安全主体责任监督管理办法（试行）》中的第二十二条，企业根据自身情况建立、实施、保持和更新食品质量安全管理制度。

7 基础设施与卫生管理

7.1 基础设施

- 7.1.1 厂区的选址、环境、设计和车间布局参照 GB 14881—2013 中第 3 章和第 4 章的规定。
- 7.1.2 同一生产车间内以及相邻生产车间之间的生产操作避免交叉污染；不同卫生要求的产品在同一生产区域内生产时，采取有效措施，确保产品符合执行标准要求。
- 7.1.3 物料缓冲间设防止两侧门同时开启装置；二次更衣后，经过互锁式气闸室或风淋室进入清洁作业区；车间内设合理装置，阻止人员从清洁度低的作业区进入清洁度高的作业区。
- 7.1.4 初级食用农产品初（粗）加工区与（准）清洁作业区需物理分隔，合理设计废弃物通道，避免交叉污染。
- 7.1.5 有参观需求时，可合理设置参观通道。
- 7.1.6 鼓励企业建设“互联网+可视化现场”，可向社会公开。

7.2 卫生管理

- 7.2.1 参照 GB 14881—2013 中第 6 章的规定执行。
- 7.2.2 建立从业人员健康管理档案。
- 7.2.3 接触直接入口食品的工作人员在进入车间前，需进行发热、腹泻、皮肤伤口或感染等岗前健康检查。

8 设备和设施

- 8.1 参照 GB 14881—2013 中第 5 章的规定执行。
- 8.2 主要生产和检验设备制定明确的操作规程。
- 8.3 生产设备标示设备状态，与生产无关或长期闲置的设备不宜存放在生产区域。

9 物料管理

参照DB41/T 2977—2025的规定执行。

10 生产过程控制

10.1 产品研发

10.1.1 产品研发设计

- 10.1.1.1 建立产品研发评审、验证和确认机制。
- 10.1.1.2 可结合企业实际，综合考虑资源配置、加工过程、资源节约、成本、人文等因素进行生产工艺设计。
- 10.1.1.3 保存产品研发的全过程记录。

10.1.2 产品设计验证

10.1.2.1 加工条件验证

企业通过小试、中试等方式，结合现有食品加工方式方法、加工技术水平、设备装备水平、生产产能与能效，评估其是否满足生产要求。

10.1.2.2 生产工艺验证

根据车间试产情况，验证产品设计的关键工艺参数范围、产品加工过程与设备精度、原料的匹配性。

10.1.2.3 商业化试制产品验证

对设计产品送检验证，重点关注食品添加剂、污染物限量、致病性微生物、产品特征性指标及营养标签，验证是否满足质量安全要求；通过加速破坏试验、加速稳定性试验、长期稳定性试验确定产品保质期。

10.1.3 食品添加剂使用

参照GB 2760，明确产品在食品分类系统的最小分类号，确定食品添加剂在生产中的具体功能定位；考虑食品添加剂带入原则，核算生产过程食品添加剂最大使用量。

10.1.4 产品设计确认

对验证结果和最终工艺设计确认，编制生产工艺文件（包括工艺流程图、作业指导书、生产记录文件、过程控制要求、产品质量安全要求、原料标准、原料和成品检验要求等），建立食品加工过程中各环节与步骤的操作规范或作业指导书，明确人员、设备、物料、操作、环境等要求，按文件管理控制要求组织评审、会签、发放实施。

10.1.5 标签设计

根据产品确认结果进行标签设计，确保符合GB 7718、GB 28050、GB 13432、GB 29924、《食品标识监督管理办法》等的规定。

10.1.6 产品设计变更管理

10.1.6.1 当产品配方、工艺流程、关键工艺参数、主要设备设施以及其他与工艺相关的因素发生变化时，重新进行产品设计验证和确认。

10.1.6.2 若变更工艺，及时按文件管理控制要求制定实施新版本工艺文件，同时回收作废旧版本工艺文件。

10.2 危害分析和制定控制措施

参照GB/T 27341—2009中7.3的规定执行。

10.3 关键控制点管理

10.3.1 关键控制点确定

参照GB/T 27341—2009中7.4的规定执行。

10.3.2 关键环节质量安全控制

10.3.2.1 各关键环节实施相应的质量安全控制措施，防止产生食品质量安全偏差和质量安全波动。

10.3.2.2 做好生产物料及上道工序半成品等方面的质量安全监控，防止不符合质量安全要求的物料和半成品流入下道工序。

10.3.2.3 记录并保存影响食品质量安全的重要工艺参数，包括加工温度、加工时间、环境条件要求(如温度、湿度、压力、气流速度)等。

10.3.2.4 记录并保存食品质量安全监控过程，包括监控对象、监控方法、监控频率、监控结果等。

10.3.3 典型加工过程质量安全控制

参照GB/T 44881—2023中9.4.2的规定执行。

10.4 过程管控

10.4.1 工序监控

工序操作规程便于查阅，通过自查、互查，确保各工序物料或中间产品符合要求才可转入下道工序。

10.4.2 过程质量安全监督验证

10.4.2.1 现场工艺监控验证

生产车间配置品控人员，每班按照作业指导书、相关工艺标准对生产过程工艺执行情况进行监控验证，若不符合，进行纠偏。

10.4.2.2 生产现场符合性验证

对生产过程中人员、设备设施、环境、卫生清洁等进行监控验证，若不符合，进行纠偏。

10.4.3 过程原料、半成品、成品检查

对车间内原料、半成品、成品等建立产品品评作业指导书，对每批原料、半成品、成品进行检查确认。

10.4.4 称量设备管理

每班对电子天平等称量设备进行校准。

10.4.5 环境温湿度监控

根据产品特性进行温湿度监控，采取控制措施纠偏。

10.5 包装管理

10.5.1 食品包装在清洁、卫生环境中进行，包装材料符合要求，包装过程防止食品受到污染。

10.5.2 产品包装后进行外观检查，确保包装完好、标识清晰。

10.6 清洗消毒

10.6.1 参照GB 14881—2013中8.2.1的规定执行。

10.6.2 使用制冰机的，定期对制冰机及存放容器进行清洁，并取样验证。

10.6.3 直接接触产品、原料的压缩空气定期进行洁净度（含油量、含水量、粒度等）检测。

10.6.4 生产易于腐败变质产品的，每班次对排水沟进行清洁和消毒。

10.6.5 每日检查清洗消毒执行情况。

10.7 加工过程微生物监控

食品加工过程微生物监控参照GB 14881—2013中8.2.2和相应产品生产卫生规范的规定执行。

10.8 标识与防护

10.8.1 对车间半成品进行标识，标识内容至少包含：半成品名称、批次信息/生产日期、数量/质量。

10.8.2 车间原料、半成品、成品做好物料防护，避免异物落入等交叉污染情况。

10.9 车间基础设施维护

10.9.1 定期对门、天花板、墙壁、地面进行检查，对发现生锈、破损等情况及时进行维修。

10.9.2 定期对通风设施、照明设施、员工洗手消毒设施进行检查，及时进行维修或更换。

11 成品检验放行、运输及交付

11.1 成品检验放行

11.1.1 出厂检验

按产品执行标准或企业内控标准进行出厂项目检验，检验合格后方可放行；采用快检方法进行检测时，定期与国家标准进行比对。

11.1.2 成品留样管理

企业生产每批产品需留样，留样贮存条件符合产品特性要求，并建立留样台账。

11.2 成品运输及交付

11.2.1 成品运输

参照 DB41/T 2977—2025 中 6.3 的规定执行。

11.2.2 交付管理

收货方查验运输过程温度控制情况、数量、随货单据，进行包装完整性、外观检查，发现异常需经双方确认后拒收或等待处理。

12 食品质量安全自查

12.1 建立风险管控清单

12.1.1 制定并实施食品质量安全风险管控清单，包括但不限于风险类型、风险名称、风险等级、管控措施、检查频次、检查方法和责任部门。

12.1.2 根据管理需求和风险变化，定期对风险管控清单进行评审和更新。

12.2 日管控

12.2.1 由各岗位食品安全员负责实施，生产经营期间每天进行检查，形成日管控记录。

12.2.2 检查内容包括但不限于：

- a) 进货查验：供应商资质、到货索证索票、货物验收、记录与留档；
- b) 原辅料仓储管理：虫鼠害管理、存储环境控制、物料分类分区存放、防护、转运与质量安全管理；
- c) 生产环境：顶棚、墙壁、门窗、地面是否清洁、有无破损；照明、通风、供排水、温控、清洁消毒等设施是否符合要求；设备状态是否良好；人员卫生是否达标；
- d) 生产过程控制：产品配方与工艺执行、食品添加剂的使用、过敏源管理、交叉污染防护、虫鼠害管理、不合格品与废品管理、记录追溯等；
- e) 产品检验：抽样要求、样品保存、检验标准与操作、结果记录、不合格品管理等；
- f) 成品仓储管理：虫鼠害管理、存储环境控制、产品质量安全管理、出库、转运及交付等；
- g) 操作记录的完整性。

12.2.3 检查中发现的问题及时整改；不能立即整改的，需明确责任人、整改措施和整改时限，跟踪验证整改效果。必要时，对整改措施进行安全性评估。

12.3 周排查

12.3.1 由食品安全总监（食品安全负责人）组织实施，生产经营期间每周进行排查，形成周排查报告，报送企业主要负责人，并传达至相关部门负责人。

12.3.2 排查内容包括但不限于：

- a) 汇总分析日管控记录，针对重复或高风险问题制定纠正与预防措施，并督促落实整改；
- b) 结合日管控情况、监控记录及收集到的食品安全信息，研判食品安全管理情况及风险点。

12.4 月调度

12.4.1 由企业主要负责人主持，食品安全总监、食品安全员参加，生产经营期间每月调度。

12.4.2 月调度管理包括但不限于：

- a) 汇总分析日管控与周排查中发现的问题及整改落实情况；
- b) 协调解决复杂或难度较大的问题；

- c) 明确下月食品质量安全管理重点工作计划;
- d) 检查制度修订、新产品研发、许可资质变更、新标签设计、供应商评价、员工健康证等事项;
- e) 结合当月食品质量安全管理情况、月调度会议讨论决议、企业主要负责人指示、下个月食品质量安全管理重点工作计划，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

13 不合格品管理

- 13.1 生产、贮存、运输等环节发现的不合格品，需标识并隔离。
- 13.2 不合格品按照相关规定进行处置，全程记录处置过程，载明名称、批次、数量、不合格项目、检验结果、责任部门等信息；重大食品安全风险立即报告企业主要负责人，需要召回的，按规定实施召回。
- 13.3 分析不合格原因，制定纠正措施。

14 记录与追溯

- 14.1 所有记录保存期限不少于产品保质期后6个月；若无明确保质期，保存期限不少于2年。
- 14.2 建立产品质量安全全程可追溯系统，定期进行模拟追溯演练。

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局. 食品标识监督管理办法. 2025
 - [2] 河南省市场监督管理局. 河南省食品生产企业落实食品安全主体责任监督管理办法（试行）. 2022
-