

(以下附錄節錄自國家質量監督檢驗檢疫總局的網站，全文可參閱
http://www.aqsiq.gov.cn/xxgk_13386/jlgg_12538/zjgg/2015/201512/t20151231_457554.htm)

附錄

国家质量监督检验检疫总局《质检总局关于进一步加强出口食品防护的公告》（2015年第155号）

为加强出口食品防护，有效应对非传统食品安全问题，质检总局制定了《出口食品全过程防护工作指南（试行）》，现予以发布，自2016年1月1日起试行。鼓励出口食品生产加工企业在2018年12月31日前将《出口食品全过程防护工作指南（试行）》及《食品防护计划及其应用指南 食品生产企业》（GB/T 27320）转化为企业管理制度，建立并实施食品防护计划。

附件：出口食品全过程防护工作指南（试行）

质检总局
2015年12月21日

附件

出口食品全过程防护工作指南（试行）

为加强出口食品全过程防护，防范出口食品在原料种植/养殖、原辅料控制、生产、包装、储存、运输等过程中，遭受人为蓄意通过化学、生物、物理等因素破坏，或受其他有毒有害物质的污染，保障出口食品安全、贸易顺利发展，制定本指南。

一、全过程防护内容

（一）种植/养殖源头防护。

1. 合理规划基地。种植/养殖场应科学合理布局，远离污染源。
2. 加强水源防护。种植/养殖场水源和废水排放布局合理，防止交叉污染和人为破坏。应实施水源管理，定期巡查供水设施。
3. 加强投入品管理。农兽药、饲料等投入品应来自合格的供应方。应对投入品进行严格管理，做好投入品仓储、出入库、使用、回收、处置管理。
4. 加强人员货物管理。应对进入种植/养殖场的人员、运输工具、货物实施管理。

（二）生产企业防护。

出口食品生产加工企业（以下简称“企业”）应按《出口食品生产企业备案管理规定》《出口食品生产企业安全卫生要求》，参照《食品防护计划及其应用指南 食品生产企业》国家标准，重点做好：

1. 做好有效隔离。企业在设计时，应将不安全因素通过物理屏障有效隔离，并区分不同层级的敏感、重点区域。应将企业人员限制在指定区域活动。有条件的企业应安装身份识别系统。

2. 确保用水安全。企业自备的水源应由专人负责，封闭管理，防止人为破坏。定期检查厂区供水设施，定期检测水质，发现任何可疑情况立即开展调查处理。

3. 确保原辅料安全。企业应监督供应原料的种植/养殖场做好食品防护。企业应对入厂的原辅料及其他物品加强管理，应建立食品原辅料进货查验记录制度，防止其在存储、运输、交货等过程中被人为蓄意污染。

4. 生产过程防护。

（1）盛放原料、辅料、半成品、成品等物料的容器应清洁卫生，加贴标识。

（2）原料、辅料、半成品、成品等物料储藏区域、混料区及车间应严格控制人员流动，非本区域工作人员不得随意进出。储存库要指定人员负责，实施货物和人员出入库管理。

（3）应按照《食品安全法》要求，落实出厂检验记录制度。

5. 严格危货管理。严格杀虫剂、清洁剂、消毒液等化学品的管理，严格实验室化学试剂、菌种的管理，做好预防措施，避免对人身、食品、设备工具造成污染。严格刀具等器具的管理。上述物品应设立专门的储存场所，与加工区域有效隔离，指定人员负责，并实施入库、领用管理。

6. 严密视频监控。有条件的企业应对关键环节、重点设施安装视频监控系统，对生产加工过程实时监控，并确保监控系统持续有效工作。应妥善保存监控视频录像资料。

7. 严格出入控制。应对进入厂区的人员、运输工具、货物实施严格的登记管理。运输工具进入厂区后，在装货和卸货前，应核对货物和文件信息。应对进出生产车间的外来人员实施核查。

（三）原料及产品运输防护。

1. 运输工具条件。运输工具应符合食品安全卫生要求，并进行适载检查。

2. 运输工具管理。应对车辆、集装箱等运输工具实施妥善管理，禁止不明身份的人员接近；应严密监控装货卸货过程。

3. 货物核对确认。企业应主动与供应商确认发货时的品种、数重量等信息；收货时，应认真核对标签、标识等与货物运输文件是否一致，并检查货物运输文件有无异常改动的痕迹。

4. 厂区车辆管理。计划外的出入厂区的运输行为应经过确认；非正常工作时间的到货、发货应加强管理。

（四）严格追溯管理。

企业应当依照《食品安全法》的规定，建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯，以在发

生问题时能快速、准确地查找问题原因，并实施正确的纠偏措施。

1. 企业应有专人负责检查产品标识。产品的相关记录上应有完整准确的标识，生产过程各生产要素和原辅料的记录、标识来源能相互衔接。

2. 企业应能追踪到出厂产品情况，并获取反馈、状态等信息。

3. 企业应保证能够及时召回问题产品，并能快速有效地开展调查。

二、工作要求

（一）强化风险意识。

企业是食品质量安全第一责任人，对出口食品的质量安全负主要责任，是食品安全防护工作的主体。企业应主动分析出口食品防护面临的潜在风险，强化风险意识，做好各类非传统食品安全风险防范工作。

（二）做好风险评估。

企业应对出口食品整个供应链的原料、生产、出口等各环节存在的弱点、面临的危害、造成的影响进行风险评估，确定薄弱环节，采取有效预防措施。

（三）建立防护计划。

鼓励企业按照本指南并参照《食品防护计划及其应用指南 食品生产企业》（GB/T 27320）要求，成立食品安全防护小组。鼓励企业根据本指南的要求建立并实施食品防护计划[独立实施或与已经建立的危害分析及关键控制点（HACCP）体系等食品质量管理体系融合实施]。

企业应定期对食品防护计划进行评估，必要时对其进行修正完善。应定期对食品生产全过程进行自我检查，发现问题或薄弱环节立即整改，采取纠正预防措施。企业实施防护计划应做好书面记录。鼓励企业定期开展食品防护演练，提高全员风险意识和食品防护能力。

（四）加强人员管理。

1. 加强员工培训。企业应对员工开展法律法规培训，特别是开展《食品安全法》等相关法律法规的培训。企业应对种植/养殖基地管理人员开展食品防护培训。企业应加强对临时工、季节工以及短期合同工的健康检查、培训、考核。

2. 严管关键人员。企业应加强对关键环节员工的监督管理。对于原辅料添加、混合加工、储存、包装、成品检验、危险物品存放等关键环节，企业应加强对其操作人员的管理和培训。必要时，同一关键岗位应至少安排两人同时操作。

（五）加强检验检疫监管。

检验检疫机构应在备案、监督检查、培训各环节，督促企业及种植/养殖场负责人强化责任意识和风险意识，督促其按照相关法律法规要求，建立健全管理制度，确保质量管理体系完善并持续有效运行。检验检疫机构应对企业食品防护能力进行检查，查找问题和薄弱环节，并督促其整改。

（六）加强应急处置能力建设。

鼓励企业加强出口食品非传统食品安全突发事件（以下简称“突发事件”）应急处置能力建设，制定应急处置预案，以及时控制事态，最大限度减少或消除损失和危害。发生突发事件时，企业应在第一时间向所在地分支检验检疫机构报告，同时立即开展风险分析，并依据风险分析的结果，第一时间暂停可能存在隐患的食品出口，召回所有存在问题隐患的出口产品。

（七）发挥示范区效应。

地方政府在推动出口食品农产品质量安全示范区建设中，应将食品防护纳入示范区建设体系，发挥示范区引领效应，引导和帮扶区内企业做好食品防护风险分析和评估、排查非传统食品安全风险、发现薄弱环节、建立食品防护计划、防止人为蓄意污染和故意破坏。地方政府应加强区内农业投入品特别是高风险农兽药的全程监管，严禁销售使用违禁农兽药和非法投入品，严格管理有毒有害物质。

三、附则

（一）本指南根据需要进行修订。

（二）本指南由质检总局负责解释。