

(以下附錄節錄自中華人民共和國國家市場監督管理總局的網站，全文可參閱 [https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spscscs/202204/t20220429\\_344622.html](https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spscscs/202204/t20220429_344622.html))

附錄

国家市场监督管理总局

公告

2022 年第 10 号

市场监管总局

关于公布《蜂产品生产许可审查细则（2022 版）》的公告

现公布修订后的《蜂产品生产许可审查细则（2022 版）》，自公布之日起施行。

市场监管总局

2022 年 4 月 12 日

蜂产品生产许可审查细则（2022 版）

第一章 总则

第一条 为了做好蜂产品生产许可审查工作，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产许可管理办法》及相关食品安全国家标准等规定，制定《蜂产品生产许可审查细则（2022 版）》（以下简称《细则》）。

第二条 本《细则》适用于蜂产品生产许可审查工作，应当结合《食品生产许可审查通则》使用。

第三条 蜂产品包括四类，分别为：蜂蜜，类别编号 2601；蜂王浆（含蜂王浆冻干品），类别编号 2602；蜂花粉，类别编号 2603；蜂产品制品，类别编号 2604。蜂产品生产许可类别目录及定义见表 1。

表 1 蜂产品生产许可类别目录及定义

食品类别	类别名称	品种明细	定义	说明
	蜂蜜	蜂蜜	蜂蜜：以蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露，与自身分泌物混合后，充分酿造而成的天然甜物质为原料，经过滤、灌装等工艺加工而成的产品。	/

蜂产品	蜂王浆 (含蜂王浆冻干品)	蜂王浆、蜂王浆冻干品	蜂王浆：别名蜂皇浆，以工蜂咽下腺和上颚腺分泌的，主要用于饲喂蜂王和蜂幼虫的浆状物质为原料，经过滤、灌装等工艺加工而成的产品。 蜂王浆冻干品：以蜂王浆为原料经冷冻干燥、粉碎、包装等工艺加工而成的产品。	/
	蜂花粉	蜂花粉	蜂花粉：以工蜂采集花粉，用唾液和花蜜混合后形成的物质为原料，经干燥、消毒灭菌、包装等工艺加工而成的产品。	按照《食品安全国家标准花粉》(GB 31636) 要求，油菜花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、玉米花粉等纳入生产许可管理范围。其他品种依据国务院卫生行政部门后续相关公告执行。松花粉属风媒花粉，该产品参照蜂花粉相关要求执行。
	蜂产品制品	蜂产品制品	以蜂蜜、蜂王浆(含蜂王浆冻干品)、蜂花粉或其混合物为主要原料，且在成品中含量大于50%，添加或不添加其他食品原料经加工制成的产品。	以蜂蜜为原料生产蜂产品制品不得添加淀粉糖、糖浆、食糖。

第四条 蜂蜜、蜂王浆(含蜂王浆冻干品)和蜂花粉中不得添加任何其他物质。

蜂产品制品中蜂蜜、蜂王浆(含蜂王浆冻干品)、蜂花粉或其混合物在成品中含量要大于50%，且以蜂蜜为原料生产蜂产品制品不得添加淀粉糖、糖浆、食糖。

第五条 鼓励企业使用巢蜜为原料生产蜂蜜。巢蜜是指在封盖的蜜脾内贮存的蜂蜜，由蜂巢和蜂蜜两部分组成，巢房封盖90%以上(包括：大块巢蜜、格子巢蜜、切块巢蜜)。

第六条 蜂产品不允许分装，蜂花粉除外。

第七条 本《细则》引用的标准、文件应当采用最新版本(包括修改单)。主要文件及标准见附件1。

## 第二章 生产场所

第八条 企业应当具有与生产产品相适应的生产车间、原料及成品库房等生产场所。生产车间及辅助设施的设置应当按生产工艺、卫生控制要求有序合理布局，根据生产流程、操作需要和清洁度要求进行分离或分隔，避免交叉污染。生产车间划分为清洁作业区、准清洁作业区

和一般作业区，不同作业区之间应当采取有效分隔。清洁作业区应当定期采用紫外线照射或臭氧等方式对加工环境消毒。蜂产品生产车间及作业区划分见表2。

表2 蜂产品生产车间及作业区划分

类别名称	清洁作业区	准清洁作业区	一般作业区
蜂蜜		割蜜摇蜜区、投料区、融蜜区、过滤区、灌装间、内包装清洗消毒间等。	周转桶清洗间、外包装间、原料库、包装材料库、成品库、烘房等。
蜂王浆 (含蜂王浆冻干品)	蜂王浆：过滤区、灌装区。 蜂王浆冻干品：过滤间、冷冻干燥间、粉碎间、成型间、内包装间等。	解冻区、内包装清洗消毒间等。	外包装区、原料冷库、包装材料库、成品(冷)库等。
蜂花粉	内包装间等。	除杂间、粉碎间、破壁间、干燥区、杀菌区、内包装清洗消毒间等。	外包装区、原料(冷)库、包装材料库、成品库等。
蜂产品制品	内包装(灌装)间等。	原料处理区、配料区、混合加工区、杀菌区、内包装清洗消毒间等。	外包装间、原辅料库、包装材料库、成品库等。
注：本表所列加工区域为常规分区，企业可根据实际生产情况优化调整。			

第九条 生产车间地面、墙壁应当易于清洗，保持清洁，设置有效的防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。

第十条 原料、成品库房应当满足相应的温度、湿度等贮存要求，避免阳光直射，保持干燥，并设置有效的防尘、防蝇、防虫、防鼠设施及产品防护措施。

以巢蜜为原料生产蜂蜜的，应当设立蜜脾储存库。

蜂王浆(含蜂王浆冻干品)原料及成品储存温度应当在-18℃以下(常温储存产品除外)。未经干燥的原料蜂花粉应当冷藏或冷冻储存。

### 第三章 设备设施

第十一条 企业应当具有与生产产品品种、数量相适应的生产设备设施，性能和精度满足生产要求，便于操作、清洁、维护。蜂产品常规生产设备设施见表3。

表 3 蜂产品常规生产设备设施

类别名称	常规生产设备设施
蜂蜜	周转桶、周转桶清洗消毒设施、原料罐、摇蜜设备、融蜜设施、过滤设备、成品罐、灌装设备、灯检设备、生产设备清洗消毒设施、内包装清洗消毒设施等。
蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	蜂王浆：解冻设施、过滤设备、灌装设备、温度控制设施、生产设备清洗消毒设施、内包装清洗消毒设施等。 蜂王浆冻干品：解冻设施、过滤设备、真空冷冻干燥设备、粉碎设备、成型设备、空气净化设施、温湿度控制设施、包装设备、生产设备清洗消毒设施、内包装清洗消毒设施等。
蜂花粉	筛选设备、干燥设备、杀菌设备、粉碎破壁设施、包装设备、内包装清洗消毒设施等。
蜂产品制品	应具备满足产品生产工艺的相关设备，如原料罐、配料设备、混合设备、成型设备、包装设备、生产设备清洗消毒设施等。
注：本表所列设备设施为企业常规设备设施，可根据实际生产情况优化调整。	

第十二条 盛装原料蜂蜜的周转桶，应当符合食品安全要求，可使用蜂蜜包装钢桶、塑料桶，不得使用镀锌铁桶。

第十三条 企业应当具备对生产设备、管道、周转桶等清洗消毒设施，及时进行清洗消毒，防止对产品造成污染。

使用蜂蜜包装钢桶的，还应当定期检查内部涂层的完整性。

第十四条 清洁作业区、准清洁作业区入口处应当设置更衣室，配备洗手、干手、消毒设施，按需设置换鞋（穿戴鞋套）或工作鞋靴消毒设施。

第十五条 生产蜂王浆冻干品的清洁作业区空气洁净度静态时应当达到《食品工业洁净用房建筑技术规范》（GB 50687）中 2 级要求，生产状态下企业每月至少对清洁作业区沉降菌按照标准要求监测 1 次。

蜂花粉粉碎破壁车间应当根据粉碎破壁方式设置适宜的通风、除尘设施，保持空气洁净，有效去除和隔离飞溅的花粉粉末。

第十六条 生产蜂王浆（含蜂王浆冻干品）的车间应当配备温度控制设施，加工过程环境温度不得高于 25℃；生产蜂王浆冻干品的车间应当配备湿度控制设施，冷冻干燥后的加工环境相对湿度不得高于 65%。

第十七条 产品自行检验的，企业应当按照产品执行标准及检验管理制度中规定的检验项目配备满足原料、半成品、成品检验所需的检验设备设施，并确保检验设备的性能、精度满足检验要求。蜂产品常用检验设备见表 4。

表 4 蜂产品常用检验设备

类别名称	常用检验设备
蜂蜜	天平、恒温培养箱、高压灭菌锅、无菌室或洁净工作台。
蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	天平、分析天平（0.1mg）、真空干燥箱、高效液相色谱仪（紫外检测器）。
蜂花粉	天平、分析天平（0.1mg）、真空干燥箱、恒温培养箱、高压灭菌锅、无菌室或洁净工作台。
蜂产品制品	根据产品检验项目，配备相应的检验设备。

#### 第四章 设备布局和工艺流程

第十八条 应当具备合理的生产设备布局和工艺流程，避免交叉污染。

第十九条 应当根据产品特性、质量要求、风险控制等因素确定关键控制环节。蜂产品生产常规工艺流程与关键控制环节见表 5。

表 5 蜂产品生产常规工艺流程与关键控制环节

类别名称	常规工艺流程	关键控制环节
蜂蜜	用桶装原料蜂蜜生产蜂蜜：原料验收-融蜜-过滤-灌装 用巢蜜原料生产蜂蜜：原料验收-割蜜-摇蜜-过滤-灌装	1.原料的质量安全控制； 2.融蜜过程中温度控制； 3.灌装设备的清洗消毒。
蜂王浆（含蜂王浆冻干品）	蜂王浆：原料验收-解冻-过滤-灌装 蜂王浆冻干品：原料验收-解冻-过滤-真空冷冻干燥-粉碎-成型-包装	1.原料的质量安全控制； 2.解冻过程中温度、时间控制； 3.真空冷冻干燥过程中真空度、温度控制； 4.灌装（包装）过程中卫生控制； 5.蜂王浆贮存过程中温度控制。
蜂花粉	原料验收-筛选-干燥-破壁-灭菌-包装	1.原料的质量安全控制； 2.干燥过程中温度控制； 3.灭菌方式及相关参数控制； 4.包装过程中卫生控制。
蜂产品制品	原料验收-预处理-配料-混合-灭菌-灌装（包装）等	1.原料的质量安全控制； 2.配料过程中投料控制； 3.灌装（包装）过程中卫生控制。
注：表中所列工艺流程为企业常规工艺流程，可根据实际生产情况优化调整。		

第二十条 蜂蜜生产过程中融蜜温度不得高于 60℃。有需要进行脱水的，应当采取适宜的方式，脱水温度不得高于 65℃。

第二十一条 蜂王浆（含蜂王浆冻干品）应当在包装密闭状态下解冻，解冻温度不得高于 25℃，解冻时间不应超过 72 小时；生产过程中环境温度不得高于 25℃；解冻完毕至包装或灌装完成不得超过 12 小时（不含真空冷冻干燥环节）。盛装蜂王浆的容器需要清洗消毒的，应当清洗后用 75%食用酒精等进行消毒。

第二十二条 蜂花粉生产过程中应当采用适宜的干燥方式，干燥温度不得高于 45℃。采用辐照方式灭菌的蜂花粉生产企业应当取得相应资质或委托具有资质的机构代为辐照。辐照过程应当符合国家相关法律法规和标准要求。

## 第五章 人员管理

第二十三条 应当配备食品安全管理人员、食品安全专业技术人员和检验人员。

食品安全管理人员应当掌握食品安全法律法规、蜂产品相关标准及生产加工专业知识，具备食品安全管理能力。

食品安全专业技术人员应当掌握蜂产品生产工艺操作规程，熟练操作生产设备设施。

检验人员应当具有食品化学或相关专业基础知识，经专业培训合格。检验人员数量应当满足企业检验需求。

第二十四条 从事接触直接入口食品工作的人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

第二十五条 企业应当建立培训与考核制度，制定培训计划，培训的内容应当与岗位相适应。食品安全管理、专业技术、检验等与质量安全相关岗位的人员应当定期培训和考核，不具备能力的不得上岗。

## 第六章 管理制度

第二十六条 建立原料采购管理制度，保证采购的原料应当符合国家法律法规和食品安全标准要求。

原料蜂蜜、蜂王浆（含蜂王浆冻干品）、蜂花粉供应商应当相对固定，并签订质量协议，在协议中明确双方所承担的质量责任及供应商采收后的存储、初加工及产品防护要求。企业应当加强蜜源管理，鼓励企业自建蜜源基地，或者与蜜源基地签订稳定的采购协议。

第二十七条 建立原料供应商审核制度，定期对主要原料供应商进行评价、考核，确定合格供应商名单。对原料蜂蜜供应商的审核至少应当包括：供应商的资质，原料蜂蜜来源、品种、价格，原料蜂蜜质量安全状况等。

第二十八条 建立食品原料、食品相关产品验收规范及进货查验记录制度，根据原料特性、风险因素等确定验收项目和要求。

原料蜂蜜的验收应当加强对氯霉素、喹诺酮类、甲硝唑等硝基咪唑类兽药残留的监测，不得采购含有淀粉糖、糖浆、食糖的原料蜂蜜。

第二十九条 建立蜂产品生产过程控制制度，按照生产工艺流程对原料验收、生产过程、

贮存运输等全过程质量安全进行控制。

第三十条 蜂蜜生产过程控制应当在投料环节对原料蜂蜜品种进行核对，避免品种混淆；在储存环节对原料蜂蜜、半成品蜂蜜存储时间建立管理控制措施。

企业应当确定原料蜂蜜、半成品蜂蜜的储存期限。不得使用回收的蜂蜜再次生产蜂产品。以巢蜜为原料生产蜂蜜的，应当制定蜜脾运输、储存等环节产品防护要求。

第三十一条 蜂产品制品生产过程中应当制定产品配方，明确蜂蜜、蜂王浆（含蜂王浆冻干品）、蜂花粉或其混合物的投料比例，严格按照配方投料，并真实记录各种原料的添加量。

第三十二条 建立生产设备管理制度，制定设备、容器具的清洗消毒管理要求，定期维护保养做好记录，出现故障应当及时排除。

第三十三条 建立产品出厂检验管理制度，综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制等因素，明确出厂检验项目、批次、频次和检验要求。当执行的标准列出出厂检验项目及要求的，应当按标准规定执行。

当执行标准未列出出厂检验项目及要求的，企业应当确定出厂检验项目及要求的。蜂蜜、蜂王浆（含蜂王浆冻干品）、蜂花粉、蜂产品制品相关标准列出的检验项目和方法见附件 2—5。

第三十四条 企业产品出厂检验可自行检验，也可委托具有检验资质的第三方检测机构进行检验。企业自行检验的，应当具备相应的检验能力，每年至少进行 1 次全项目检验能力验证。

第三十五条 企业可使用快速检测方法进行出厂检验，但应当定期与国家标准规定的检验方法进行比对或者验证。当快速检验方法检验结果显示异常时，应当使用国家标准规定的检验方法进行验证。

第三十六条 建立产品留样制度，产品留样间应当满足产品贮存条件要求，留样数量应当满足复检要求，产品留样应当保存至保质期满并有记录。

第三十七条 建立产品追溯制度，如实记录原料验收、生产加工、产品检验、出厂销售等全过程信息，实现产品有效追溯。

企业应当合理设定产品批次，建立批生产记录。蜂产品制品批生产记录应当如实记录投料的原料名称、投料数量、产品批号、投料日期等信息。

记录内容应当完整、真实、准确，记录保存时限不得少于产品保质期满后 6 个月。

第三十八条 建立食品标签审核制度，产品标签应当符合法律法规及食品安全标准等规定，反映产品真实属性。蜂产品的产品标签应当符合以下要求：

（一）蜂蜜产品名称可根据蜜源植物命名，不得虚假标注；

（二）蜂产品制品应当在产品标签主展示面上醒目标示反映真实属性的专用名称“蜂产品制品”，字号不得小于同一展示面板其他文字，不得使用“蜂蜜”“XX 蜜”“蜂蜜膏”“蜂蜜宝”等名称；

（三）蜂产品制品标签上的配料表应当如实标明蜂蜜、蜂王浆（含蜂王浆冻干品）、蜂花粉或其混合物的添加量或在成品中的含量。

第三十九条 建立产品召回制度，制定召回管理规定，对召回的食品采取补救、无害化处理、销毁等措施，记录召回和处理情况，并向当地监管部门报告。

## 第七章 试制产品检验报告

第四十条 企业应当按申请类别及执行标准提供试制产品全项目检验合格报告，企业应当对检验报告真实性负责。

## 第八章 附则

第四十一条 本《细则》由国家市场监督管理总局负责解释。

第四十二条 本《细则》自公布之日起施行，原《蜂产品生产许可证审查细则（2006 版）2601—1》《蜂花粉及蜂产品制品生产许可证审查细则（2006 版）2601—2》同时废止。

第四十三条 本《细则》发布前，已获得蜂产品生产许可，但不符合本《细则》有关要求的，应当在 2022 年 12 月 31 日之前完成整改，并申请获得蜂产品生产许可后，方可进行生产。

附件: 1. 引用的文件与标准

2. 蜂蜜的检验项目与方法
3. 蜂王浆（含蜂王浆冻干品）的检验项目与方法
4. 蜂花粉的检验项目与方法
5. 蜂产品制品的检验项目与方法



## 附件 1

## 引用的文件与标准

序号	编号	名称
1	GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
2	GH/T 18796	蜂蜜
3	GB 9697	蜂王浆
4	GB/T 21532	蜂王浆冻干粉
5	GB 31636	食品安全国家标准 花粉
6	GB/T 30359	蜂花粉
7	GB/T 325.1	包装容器 钢桶 第 1 部分：通用技术要求
8	GH/T 1015	蜂蜜包装钢桶
9	GB 4806.4	食品安全国家标准 陶瓷制品
10	GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
11	GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
12	GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
13	GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
14	GB/T 191	包装储运图示标志
15	GB 5749	生活饮用水卫生标准
16	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
17	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
18	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
19	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
20	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
21	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
22	原国家质检总局令第 75 号	定量包装商品计量监督管理办法

附件 2

蜂蜜的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 14963 GH/T 18796	食品安全国家标准 蜂蜜 蜂蜜	GB 14963
				GH/T 18796
				GB 5009.8
2	果糖和葡萄糖	GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜	GB 5009.14
3	蔗糖			GB 4789.2
4	锌			GB 4789.3
5	菌落总数	GH/T 18796	蜂蜜	GB 4789.15
6	大肠菌群			GB 14963
7	霉菌计数			SN/T 0852
8	嗜渗酵母计数			GB/T 18932.18
9	水分	GH/T 18796	蜂蜜	GB/T 18932.16
10	酸度			GB 5009.4
11	羟甲基糠醛			GB/T 18932.1
12	淀粉酶活性			GB 2762
13	灰分			食品安全国家标准 食品中污染物限量
14	碳-4 植物糖			GB 5009.12
15	铅	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
16	标签	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签 通则	GB 28050
17	营养标签	国家质检总局令 第 75 号	定量包装商品计量监 督管理办法	JJF 1070
18	净含量	按照相关规定执 行	/	按照对应方法标准 执行
19	兽药残留、农药 残留等指标			

本表按照蜂蜜相关标准汇总，供参考。

附件 3

蜂王浆（含蜂王浆冻干品）的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 9697 GB/T 21532	蜂王浆 蜂王浆冻干粉	GB 9697
				GB/T 21532
2	水分			GB 9697
3	10-羟基-2-癸烯酸			
4	蛋白质			
5	总糖			
6	灰分			
7	酸度			
8	淀粉			
9	标签			
10	净含量	国家质检总局令 第 75 号	定量包装商品计量监督管理办法	JJF 1070

本表按照蜂王浆（含蜂王浆冻干品）相关标准汇总，供参考。

## 附件 4

蜂花粉的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法	备注
1	感官	GB 31636	食品安全国家标准 花粉	GB 31636	/
				GB/T 30359	
2	水分	GB/T 30359	蜂花粉	GB 5009.3 减压干燥法	
3	灰分			GB 5009.4	
4	蛋白质			GB 5009.5 凯式定氮法	
5	单一品种蜂花粉的花粉率			GB 31636	
6	酸度			GB 31636	/
				GB/T 30359	
7	菌落总数	GB 31636	食品安全国家标准 花粉	GB 4789.2	
8	大肠菌群			GB 4789.3	
9	霉菌			GB 4789.15	
10	碎蜂花粉率	GB/T 30359	蜂花粉	GB/T 30359	对碎蜂花粉不作要求
11	脂肪			GB 5009.6 第二法	/
12	总糖			GB/T 30359	
13	黄酮类化合物				
14	过氧化值				
15	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12	
16	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718	
17	净含量	国家质检总局令第 75 号	定量包装商品计量监督管理办法	JJF 1070	

本表按照蜂花粉相关标准汇总，供参考。

## 附件 5

蜂产品制品的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法	备注
1	感官	产品明示标准	产品明示标准	产品明示标准	/
2	水分			产品明示标准	
3	果糖和葡萄糖			GB 5009.8	以蜂蜜为主要原料的产品
4	10-羟基-2-癸烯酸			GB 9697	以蜂王浆为主要原料的产品
5	蛋白质			GB 5009.5 凯式定氮法	以蜂王浆、蜂花粉为主要原料的产品
6	菌落总数			GB 4789.2	/
7	大肠菌群			GB 4789.3	
8	霉菌计数			GB 4789.15	
9	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718	
10	营养标签	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050	对每日食用量 ≤10g 或 10mL 的产品不作要求
11	净含量	国家质检总局令第 75 号	定量包装商品计量监督管理办法	JJF 1070	/
12	食品添加剂、污染物等指标	按照相关规定	/	按照对应标准	/

本表按照蜂产品制品相关标准汇总，供参考。