《郑州市鲜湿类大米制品生产许可

审查方案》编制说明

1. 背景及目的意义

随着社会分工进一步细化，原本为各餐饮企业自行分散加工制作的米皮、米粉、米线等鲜湿类大米制品，集约化生产趋势越来越明显。特别是这些专业化生产企业集中生产的鲜湿类大米产品已逐渐成为学校食堂、农贸市场、中小型餐饮店食材的主要来源，一旦出现食品安全事故一定会造成严重影响。

通过制定《郑州市鲜湿类大米制品生产许可审查方案》，为进一步做好鲜湿类大米制品生产企业生产许可审查、日常监督检查等有关监管工作提供遵循，将进一步规范鲜湿类大米制品行业生产加工秩序，建立健全鲜湿类大米制品安全监管体系，督促落实生产企业主体责任，有效防控食品安全风险，保障全市人民群众饮食安全和身体健康。

1. 编制依据

方案的编制工作中参考和收集了国内鲜湿类大米生产许可的有关法律法规和地方标准。主要有：

《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》

《食品生产许可审查通则》

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生规范

DBS45/ 050-2018   食品安全地方标准 鲜湿类米粉

1. 编制过程

郑州市市场监督管理局成立了审查方案编制项目组，邀请省食品研究所王建中主任、河南工业大学张国治教授、省质检院魏法山博士、郑州市食品药品检验所赵秀梅工程师等专家教授，作为鲜湿类大米制品生产许可审查方案编制项目组成员。通过前期摸底调研、方案起草、方案研讨、征求业内专家及监管人员意见等，最终形成初稿。

1. 主要内容

《郑州市鲜湿类大米制品生产许可审查方案》分为四个部分。第一部分适用范围，对鲜湿类大米制品定义、申证类别等做一说明；第二部分生产许可条件核查。规定了鲜湿类大米制品的生产场所、设备设施、设备布局和工艺流程、人员管理、管理制度等需要满足的最基本要求；第三部分其他要求，对产品保质期做出要求；第四部分附则。

五、征求意见的采纳情况

项目组广泛征集各方针对标准的意见和建议，征集到意见共15条，项目组虚心接受，认真请教，仔细分析研判了每一条意见，积极反馈，具备建设性的和合理的意见予以采纳，其余的意见详细地解释，采纳意见12条，不采纳3条，具体参加附表《征求意见汇总处理表》。

 2021年6月15日