

从稽查角度分析食品生产许可申请材料的 潜在风险点

张振东*

(阜阳市市场监管综合行政执法督查支队, 阜阳 236000)

摘要: 在简政放权、全程网办、营造营商环境新形势下, 如何把握发展与安全的关系是食品安全监管工作当前迫切需要回答和解决的问题。本文以食品生产许可申报材料为基本框架, 结合食品安全法以及以往的材料审核和稽查工作经验, 对申请材料的内容及其目的进行分析、揭露、归纳, 透视行政审批机关、申请主体的潜在风险, 并提出防控建议, 以期超前化解风险, 为食品生产许可审查和日常监管的具体工作实施技术提供参考材料。

关键词: 食品; 生产许可; 稽查; 申请资料

Analysis of the potential risk points of food production license application materials from the perspective of inspection

ZHANG Zhen-Dong*

(Market Supervision Comprehensive Administrative Law Enforcement Supervision Detachment, Fuyang 236000, China)

ABSTRACT: Under the new situation of streamlining administration and delegating power, whole-process network management, and creating a business environment, how to deal with the relationship between development and safety is the only way to answer and solve the urgent problem of food safety supervision. This article used food production license application materials as the basic framework, combined with the food safety law and the author's past experience in material review and inspection, to analyze, expose, and summarize the content and purpose of the application materials, and to discover potential risks of administrative examination and approval authorities and applicants, so as to offer suggestions to resolve risks in advance, and could also be used as technical reference materials for the implementation of specific work in food production license review and daily supervision.

KEY WORDS: food; production license; inspect; application materials

1 引言

随着国家行政审批制度改革, “互联网+政务服务”“放管服”政策推进, 食品生产许可从 QS 准入制到 SC 生产许可, 再到当下的容缺受理, 承诺制许可^[1], 食品生产许可作为一个具体案例, 体现了政府在食品安全领域积极探

索正确处理安全与发展关系的一种方式^[2]。新形势下的食品生产许可工作有新亮点、新变化, 也存在亟待解决的措施以适应新形势问题。食品生产许可资料审查作为食品企业获得生产许可证的关键环节, 对企业来说决定着证件载明的信息内容, 影响后续生产合法性、合规性, 而行政机关对不符合条件的申请人予以许可存在被问责或其他不利法律后果

*通讯作者: 张振东, 硕士, 高级工程师, 执业药师, 主要研究方向为食品质量与安全。E-mail: zhangzhd1982@163.com

*Corresponding author: ZHANG Zhen-Dong, Senior Engineer, Licensed Pharmacist, Fuyang market supervision Comprehensive Administrative Law Enforcement Supervision Detachment, No.238, Xihu Road, Fuyang 236000, China. E-mail: zhangzhd1982@163.com

的风险。本文拟结合十年来稽查、许可工作经验,利用风险分析法,从执法稽查风险角度,透视申请人提交申报材料内容的动机,并分析潜在的违法风险,以期预防,为后续审查和日常监管的具体工作实施技术提供参考。

2 风险分类

本文参照食品生产许可的风险^[3],将申报材料审查风险分为以下 3 类。

2.1 意识风险

意识是行为的先导,错误的意识会使我们走向歧路。食品安全问题并不完全是企业的生产技术和设施落后所引起的,意识淡薄也有一定责任。企业急于拿证,存在蒙混过关的想法;审查人员对材料审核过严,可能遭到投诉,存在自我规避风险的意识。普遍认为,材料审查就是形式审查,内容真实性和有效性应归属现场核查环节。而现场核查人员是从各单位或部门抽调的临时人员,则认为申报材料真实性、有效性应归受理人员审查。相互推诿扯皮的结果,导致受理人员和现场核查人员都不愿审查申报材料的真实性和有效性。

2.2 审核风险

很多食品审查细则、安全标准都没有一个定量标准

尺度,审核过程不确定因素过多会增加审核风险。如果审查不严格、钻研不深,一些问题很难发现,会发生产品类别与分类目录、工艺流程不一致、执行标准过期等情形。

2.3 能力风险

近些年法律变化频繁,餐饮食品、工业食品、保健品、特殊食品、药品概念的交织,新原料、新工艺、新设备的应用,食品分类界定进一步加大,业务能力跟不上可能会作出错误许可。

3 审查机构存在的问题及风险

2020 版《食品生产许可管理办法》^[4](以下简称管理办法),自 2020 年 3 月 1 日起施行。如何把握新规与通则、细则、产业政策、执行标准以及和经济发展的关系,包容与风险并行。

3.1 审查不深的风险

由表 1 可以看出,2020 版申报材料相比 2010 版减少 60%,其实减少材料中的信息已添加到申请书及附件材料中,审查人员需根据信用代码证号到企业信用信息网核实营业执照,到学信网核对专业技术人员学历,上网核验或查阅相关标准、细则等。

表 1 近 3 版食品生产许可证申报材料目录对比
Table 1 Comparison of the latest 3 editions of the food production license declaration materials catalogue

2020 版食品生产许可管理办法 ^[4]	2015 版食品生产许可管理办法 ^[5]	2010 版食品生产许可管理办法 ^[6]
(一)食品生产许可申请书;	(一)食品生产许可申请书;	(一)食品生产许可申请书;
	(二)营业执照复印件;	(二)申请人的身份证(明)或资格证明复印件;
		(三)拟设立食品生产企业的《名称预先核准通知书》;
(二)食品生产设备布局图和食品生产工艺流程图;	(三)食品生产加工场所及其周围环境平面图、各功能区间布局平面图、工艺设备布局图和食品生产工艺流程图;	(四)食品生产加工场所及其周围环境平面图和生产加工各功能区间布局平面图;
(三)食品生产主要设备、设施清单;	(四)食品生产主要设备、设施清单;	(五)食品生产流程图和设备布局图;
	(五)进货查验记录、生产过程控制、出厂检验记录、食品安全自查、从业人员健康管理、不安全食品召回、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度。申请人委托他人办理食品生产许可申请的,代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明文件。	(六)食品生产设备、设施清单;
(四)专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员信息和食品安全管理制度。		(七)食品安全专业技术人员、管理人员名单;
		(八)食品安全管理制度文本;
		(九)产品执行的食品安全标准;执行企业标准的,须提供经卫生行政部门备案的企业标准;
		(十)相关法律法规规定应当提交的其他证明材料。

3.2 审查超时的风险

随着全程网办的开展, 预审(受理)时限进一步压缩, 阜阳市将食品生产许可证核发的网上办理深度定为三级, 预审时限为即办(当日办结); 承诺办结时限也压缩为法定时限的 1/3。遇到集中办证、换证, 超时办结问责风险很高。

3.3 行政复议的风险

现行管理办法为 2020 版, 《食品生产许可审查通则》^[7](以下简称通则)为 2016 版, 大部分食品类别的审查细则仍沿用原质监部门指定的审查细则, 随着食品工业技术的进步, 新法规不断更新, 新工艺、新设备、新原料涌现, 审查材料要持包容审慎的态度, 谨慎出具不予受理或不予许可决定, 避免行政复议的风险。

3.4 能力不足的风险

以阜阳市为例, 材料审查员多为借用事业单位或聘用人员, 人员流动性大, 受训机会少。随着简政放权的进一步扩大, 某些原来由省级部门保留的审批权限下放至市级, 比如食品添加剂、乳制品等^[8], 审查能力不足的风险更加突出。

4 企业申报材料存在的问题及风险

4.1 食品生产许可申请书

4.1.1 营业执照载明的经营范围未涵盖所申报的产品类别

《审查通则》第十三条: “申请人名称、法定代表人或负责人、社会信用代码或营业执照注册号、住所等填写内容应当与营业执照一致, 所申请生产许可的食品类别应当在营业执照载明的经营范围内, 且营业执照在有效期内”。资料审查人员应到国家企业信用信息公示系统核实企业营业执照载明的信息, 规避营业执照超范围经营风险, 特别是申请增加产品类型的企业。

4.1.2 申报的产品类别、品种明细填写有误

《管理办法》第四十九条, 食品生产者生产的食品不属于食品生产许可证上载明的食品类别的, 视为未取得食品生产许可从事食品生产活动。如: 如辣条类别应归属调味面制品, 但诸多企业倾向按糕点中的挤压糕点申报^[9]。即使取得许可证, 依据《管理办法》第五十一条予以撤销许可。

4.1.3 申报的产品属于产业限制

《产业结构调整指导目录(2019 年本)》^[10](以下简称“《目录》”)中淘汰、禁止行业的申请不予受理, 如生产能力在 150 瓶/min 以下(瓶容在 250 mL 及以下)的碳酸饮料生产线; 大豆压榨及浸出项目(黑龙江、吉林、内蒙古大豆主产区除外); 东、中部地区单线日处理油菜籽、棉籽 200 吨及以下, 花生 100 吨及以下的油料加工项目; 西部地区单

线日处理油菜籽、棉籽、花生等油料 100 吨及以下的加工项目。

4.1.4 申报的产品属于禁止分装

《茶叶生产许可证审查细则》2006 版的补充说明规定^[11], 茶叶产品允许分装, 但地理标志原产地域的茶叶产品不允许分装; 边销茶产品不允许分装。如太平猴魁茶^[12]、六安瓜片茶^[13]、安溪铁观音^[14]等。一旦审查不严, 被举报, 审查人失职问责, 企业会受法律制裁。

4.1.5 产品执行标准有误

执行作废标准, 常见于延续换证企业, 如酱腌菜标准 GB 2714-2015^[15]于 2016 年 9 月 22 日实施, 部分企业仍然使用 2003 版; 执行的产品标准适用范围有误, 如 GB/T 20977-2007《糕点通则》^[16]不适用于裱花蛋糕^[17]和月饼^[18], 但部分企业申报时, 依然采用此标准; 标准号张冠李戴, 如将绿茶^[19]的产品执行标准为铁观音^[20]的标准使用; 标准不合法, 个别企业申请品种为吸引眼球冒充药品, 如黄芪压片糖果、白蛋白颗粒等, 可能涉嫌违反《食品安全法》第三十四条^[21]。

4.2 生产设备布局图和工艺流程图

4.2.1 布局图的绘制不准确

《审查通则》第十六条: “食品生产加工场所及其周围环境平面图、食品生产加工场所各功能区间布局平面图、工艺设备布局图应当按比例标注”。有些企业的图纸比例不协调, 有的内容未能相互呼应。

4.2.2 布局图划分布局不合理

布局图应符合审查通则、审查细则以及产品标准的工艺要求, 与生产的品种、数量相适应, 并根据生产工艺及清洁程度的要求合理布局和划分作业区, 避免交叉污染^[7], 重点关注细则中的特殊条款。如《肉制品生产许可审查细则》^[22]“加工车间布局应避免生熟交叉污染, 热加工车间应为生熟加工区的分界线, 热加工车间应有生料入口和熟料出口, 分别通往生料加工区和熟料加工区。生料加工区和熟料加工区应分别设置工作人员入口、更衣室和手清洗消毒设施”; 《饼干生产许可审查细则》^[23]“如生产线不是连续的, 必须有冷却车间”; 《饮料生产许可审查细则》^[24]“清洁作业区入口应设置二次更衣区”等。

4.2.3 工艺中使用非食品原料

《食品安全法》第三十八条, 生产经营的食品中不得添加药品。如企业申报使用梅花鹿骨作原料生产的露酒, 经查, 卫生部在《关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复》(卫监督函〔2012〕8 号)^[25]中明确指出梅花鹿骨不可作为普通食品, 且梅花鹿骨也不在药食同源和新资源食品名录中, 因此不能作为食品原料。又如申报饮料产品, 将线叶金雀花作为原料使用, 按照国家卫计委 2014 年第 12 号公告《关于批准线叶金雀花为新食品原料的公告》^[26], 其食用部位为叶子和细茎, 食用方式为冲泡。

另外还有使用藜麦等作为食品原料^[27],一旦使用,可能面临行政处罚的风险。

4.2.4 工艺中使用非法进口原料

依据《食品安全法》第九十三条进口尚无食品安全国家标准的食品,由境外出口商、境外生产企业或者其委托的进口商向国务院卫生行政部门提交所执行的相关国家(地区)标准或者国际标准。某企业申报胶原蛋白肽饮料,也未按照对应的标准检验^[28],无中文标签且无报关凭证,可能涉嫌构成进口尚无食品安全国家标准的食品的行为。

4.2.5 工艺中原料和标准规定不一致

这类问题多发生在食品添加剂生产企业,如食品添加剂红米红,GB 25534-2010^[29]规定“标准适用于以红米为原料”,某企业以黑米为原料,尽管黑米稀释也是红色,但不符合标准规定。

4.3 食品生产主要设备、设施清单

4.3.1 主要设备不足

重点关注审查细则的特殊条款,新细则中的新条款。包装饮用水的生产企业重点核实清洗消毒系统、全自动灌装封盖(口)设备、自动喷码设备、食品添加剂自动化控制设备等^[24];罐头产品生产企业,重点关注其杀菌设备是否符合 GB 8950-2016《罐头食品生产卫生规范》^[30]。延续换证是对企业的周期规范,让不达标企业参与竞争是对规范企业的不公平,也是对人民群众生命健康的不负责。

4.3.2 检验仪器、设备的问题

出厂检验是食品生产企业质量控制的最后一道关口,重点关注申请人是否具备《食品安全管理制度》中规定的来料检验、过程检验和出厂检验项目所需的仪器。茶叶类^[31]生产企业,还应设置独立的茶叶感官审评室及审评台(干评台、湿评台)、评茶盘、审评杯碗、汤匙、叶底盘、称茶器及计时器等审评器具,且符合 GB/T 23776-2009《茶叶感官审评方法》^[32]的规定等。

4.4 专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员信息和食品安全管理制度

4.4.1 缺少专业技术人员信息

《审查通则》第十四条:“申请人应当配备食品安全管理人员及专业技术人员”。审查时常发现部分企业未设置化验人员、生产技术人员等关键岗位。这类问题多见于首次申请的企业,特别是家庭型企业,技术人员匮乏。

4.4.2 检验人员不具备资质

目前国家取消了食品检验工证书,提供检验员证的重点审查证书上的检验范围与企业申报的类别是否一致;没有检验员证的,查看人员是否具有相关专业,或参加过相关培训;最后核实是否属于《食品安全法》限制情形的人员。

4.4.3 专业技术人员信息不真实

经核验常发现,专业不对、查无信息,甚至身份证号

也是假的情形,企业可能涉嫌构成提供虚假材料。

4.4.4 制度目录不完整

制度目录不完整,主要是特殊条款,如《饮料审查细则》^[24]第一百二十八条规定:企业应建立产品配方管理制度。

4.4.5 制度目录编码有误

主要是复制其他企业文本,文件编号未更正,可能出现和现场检查时文本不符的风险。

4.5 其他材料

4.5.1 有关检验报告

首次申请、增加类别;生产工艺、执行标准重大变化;增加与原生产工艺、生产设备、执行标准不同的品种明细;食品添加剂增加明细。以上 4 种情形需提供试制品检验报告^[33],常见问题如下。

(1) 检验类型不符

根据《通则》第三十五条第一款规定,试制食品检验报告的项目应该包含安全标准和产品标准的项目,部分企业注册检验报告项目不全,主要原因是企业未告知检测机构其检测的目的是为了申报许可证。

(2) 检验依据有误

如 4.1.4 所述,如引用作废的国标或者企标,或者备案的企标未通过审查或未实施,甚至有些指标和国标相冲突。

(3) 检验项目不全

检验项目不全主要是指食品标签、感官要求、理化指标、食品添加剂指标及危害人体健康物质指标中的一类或者多类项目缺失,特别是空气洁净度检测报告菌落总数或浮游菌指标^[24]。其原因大部分是执行标准有误;检验项目不在检验机构认证范围内;没有相应的检验方法,例如蔗糖脂肪酸酯广泛添加于饮料中,有限量要求,但目前没有相应的检验方法^[33]。

(4) 登记信息不全

有些报告缺少审查细则规定标注的样品批号、抽样数量等基本信息,甚至样品数量不足等。

(5) 无判定依据

有些检验报告只有检测值,无单项判定结果,更无判定结论。一种情形是样品不合格,检测机构不愿意下结论,如大桶水生产企业在未安装空气净化系统的情况下进行的检测;另一种情形,检测机构无此认证项目,不敢出具检测报告。

4.5.2 限制类产业发改委批文

自 2019 年 6 月 1 日起,阜阳市承接了乳制品生产许可管理权限,新办企业没有发改委批文一般不受理。

4.5.3 取水许可证

《饮料生产许可审查细则》^[24]第二十三条饮用天然矿泉水、饮用天然泉水、饮用天然水的水源开采需经相关管理部门的批准,有《取水许可证》(根据各地政策执行);饮

用天然矿泉水其水源还应有水源评价报告《采矿许可证》、水源水质跟踪监测报告。

5 对 策

5.1 审查机构的风险防控

审查机构风险源于审查人员学习不勤、溯源不深、办事不急、责任不强,存在对不符合条件的申请人给予许可的风险,涉嫌违反《食品安全法》第一百四十四条。工作中应注意以下 4 点:

5.1.1 学法拓知识增强审查本领

平时多浏览国家、省级市场监督管理局网站,关注征求意见稿、文件通知等栏目,了解国家最新的审查细则等;关注卫建委、省级食品标准备案网、食品伙伴网等专业网站,关注产品标准、生产规范、新资源食品目录等的发布;学习食品生产相关的理论知识,比如食品工艺学、GB 2760、GB 14881 等。

5.1.2 求真务实认真审资料

食品分类不清楚时,查阅食品分类目录、审查细则,核实企业提交材料中的原料和工艺是否一致,如果一致,再进一步核实申报的起始原料和标准是否一致,企业是否具备审查细则和执行标准规定的出厂检验仪器等;如果企业申报的品种执行的是企业标准,还要到省级卫健部门网站核实。

5.1.3 日事日毕办件不隔夜

全程网办系统目前与监察部门后台对接,超时办结,痕迹无法删除,依据《行政许可管理办法》第七十四条“不在法定期限内作出准予行政许可决定的,由其上级行政机关或者监察机关责令改正,对直接负责的主管人员和其他直接责任人员依法给予行政处分;构成犯罪的,依法追究刑事责任”。

5.1.4 心中牢记两个责任

守土有责,守土尽责,落实首办责任制,做到工作有台账,每天有日志,确保文书送达及时,签字登记、归档保管完善;失守追责,每发一张证,应有依有据,坚决防范好人主义,杜绝红顶中介。

5.2 企业申请材料的风险防控

主要 2 个方面,一种是为了谋求市场营销,人为的;一种是能力不足,非人为的。

5.2.1 人为因素

人为因素,主要是企业利用许可机关的疏忽等,为降低自身风险,特意制作不符常规的申报材料,以期蒙蔽消费者,达到营销策划的目的。比如生产固体饮料的企业把产品名称备案为稀奇古怪的名字,高仿特殊食品、药品,如“固体饮料冒充特医奶粉潜入医院商店”^[34]、“固体饮料当特殊医学用途配方食品推销”^[35]、“凝胶糖果貌似软胶囊”^[36]

等;辣条产品^[9]特意按照冷加工糕点^[37]申报,降低标准风险。对这种打擦边球、蒙混过关的企业,一是当面揭穿他们的目的,敲醒警钟,二是审查机关擦亮眼睛,落实职责,严格把关。

5.2.2 非人为因素

这类主要是知识、能力不足导致的。企业要充分熟悉如食品安全法、管理办法、审查通则等,了解所申请产品对应的审查细则、产品标准。认真阅读“填写说明”“示范文本”。通过市场总局官网下载“食品生产许可分类目录”^[38],结合产品工艺、产品类型等信息综合判断所要申请的产品类型,根据对应产品审查细则要求,结合产品实际工艺,合理安排食品安全管理及专业技术人员;对功能区间合理布局,设置人流、物流走向。如实申报产品工艺流程,确定关键控制工序,并设置合理的关键控制点等。

6 总 结

《贞观政要》^[39]中记载着“国以人为本,人以衣食为本”的政治思想,百姓的饮食始终是当政者不可忽视的重要问题。时至今日,我们关注的食品问题已不再是传统的食品数量安全风险,而是如何保障食品质量安全与营养合理这些新问题。十九大报告指出国家实施食品安全战略,让人民吃得放心。生产企业作为食品生产的主体,应立足守法,遵章守纪,决不能以食品冒充药品,也不能刻意降低食品安全标准规避责任,更不能在食品中添加药品等非食用物质。作为许可审查人员,一日三餐也离不开食品,履职尽责,严格审批,在“安全”“发展”博弈中做好裁判,不能让不合法的产品穿上合法的外衣,成为企业的帮凶。

参考文献

- [1] 何玲. 市场监管总局: 对食品生产企业可探索实施承诺制许可[J]. 中国信用, 2020, 3: 40.
He L. SAMR: Explore the implementation of commitment system licensing for food production enterprises [J]. China Credit, 2020, 3: 40.
- [2] 孙娟娟. 食品生产许可改革的几点建议[J]. 中国市场监管研究, 2019, 10: 44-46.
Sun JJ. Some suggestions for food production license reform [J]. Res China Mark Reg, 2019, 10: 44-46.
- [3] 杨辉. 我国食品质量安全管理体系现状分析及对策[J]. 包装与食品机械, 2007, 25(5): 37-40.
Yang H. Analysis and countermeasures of the current situation of my country's food quality and safety management system [J]. Pack Food Mach, 2007, 25(5): 37-40.
- [4] 国家市场监督管理总局. 《食品生产许可管理办法》(2020 年国家市场监督管理总局令第 24 号公布) [Z]. 2020-1-2.
SAMR. Measures for the administration of food production licenses (Announced by order No. 24 of SAMR) [Z]. 2020-1-2.
- [5] 国家食品药品监督管理总局. 《食品生产许可管理办法》(2015 年国家食品药品监督管理总局令第 16 号) [Z]. 2015-08-31.

- SFDA. Measures for the administration of food production licenses (Announced by order No. 16 of SFDA) [Z]. 2015-08-31.
- [6] 国家质量监督检验检疫总局.《食品生产许可管理办法》(2010 年国家质量监督检验检疫总局令 129 号) [Z]. 2010-4-7.
- AQSIQ. Measures for the administration of food production licenses (Announced by order No. 129 of AQSIQ) [Z]. 2010-4-7.
- [7] 国家食品药品监督管理总局.《食品生产许可审查通则》(2016 版) [Z]. 2016-8-9.
- SFDA. General rules for food production license examination (2016 Edition) [Z]. 2016-8-9.
- [8] 安徽省市场监督管理局.关于下放部分类别食品生产许可管理权限的公告(2019 年第 4 号) [Z]. 2019-5-8.
- AHAMR. Announcement on the decentralization of the management authority of certain categories of food production licenses (No. 4) [Z]. 2019-5-8.
- [9] 徐子婷, 郝丽花, 李晓明, 等. 浅谈调味面制品产业发展及安全监管变化[J]. 食品安全质量检测学报, 2020, 11(13): 4409-4416.
- Xu ZT, Hao LH, Li XM, *et al.* Discussion on the development of seasoning flour products industry and the change of its safety supervision [J]. *J Food Saf Qual*, 2020, 11(13): 4409-4416.
- [10] 国家发展改革委. 修订发布《产业结构调整指导目录(2019 年本)》(令 第 29 号) [Z]. 2019-10-30.
- SDRC. Revised and issued the *Industrial structure adjustment guidance catalog* (2019 Edition) (Order No. 29) [Z]. 2019-10-30.
- [11] 国家质量监督检验检疫总局. 关于发布《茶叶生产许可证审查细则》(2006 版) [Z]. 2006-6-27.
- AQSIQ. Regarding the issuance of *Detailed rules for the review of tea production license* (2006 Edition) [Z]. 2006-6-27.
- [12] GB/T 19698-2008 地理标志产品 太平猴魁茶[S].
- GB/T 19698-2008 Geographical indication product-Taiping houkui tea [S].
- [13] DB34/T 237-2017 地理标志产品 六安瓜片茶[S].
- DB34/T 237-2017 Geographical indication product-Lu'an guapian tea [S].
- [14] GB/T 19598-2006 地理标志产品 安溪铁观音[S].
- GB/T 19598-2006 Geographical indication product-Anxi tieguanyin [S].
- [15] GB 2714-2015 酱腌菜[S].
- GB 2714-2015 Pickles [S].
- [16] GB/T 20977-2007 糕点通则[S].
- GB/T 20977-2007 General rules for pastry [S].
- [17] GB/T 31059-2014 裱花蛋糕[S].
- GB/T 31059-2014 Decorated cake [S].
- [18] GB/T 19855-2015 月饼[S].
- GB/T 19855-2015 Mooncake [S].
- [19] GB/T 14456.1-2017 绿茶 第 1 部分: 基本要求[S].
- GB/T 14456.1-2017 Green tea-Part 1: Basic requirements [S].
- [20] GB/T 30357.2-2013 乌龙茶 第 2 部分: 铁观音(含第 1 号修改单) [S].
- GB/T 30357.2-2013 Oolong tea-Part 2: Tieguanyin (including the No. 1 amendment) [S].
- [21] 中华人民共和国. 食品安全法(2018 修正) (主席令 第 22 号) [Z]. 2018-12-29.
- People's Republic of China. Food safety law (2018 Amendment) (Chairman order No. 22) [Z]. 2018-12-29.
- [22] 质检总局. 关于印发食用植物油等 26 个食品生产许可证审查细则的通
知(国质检食监〔2006〕646 号) [Z]. 2006-12-27.
- AQSIQ. Notice on the issuance of the detailed rules for the review of 26 food production licenses including edible vegetable oil ([2006] No. 646) [Z]. 2006-12-27.
- [23] 质检总局. 饼干生产许可证审查细则(修订、附件)(国质检监[2005]15 号) [Z]. 2015-01-17.
- AQSIQ. Detailed rules for examination of biscuit production license (revision, attachment) (National Quality Supervision and Administration [2005] No. 15) [Z]. 2015-01-17.
- [24] 食品药品监管总局. 关于发布饮料生产许可证审查细则(2017 版)的公告 [Z]. 2017-12-30.
- SFDA. Announcement on the issuance of the rules for the review of beverage production licenses (2017 version) [Z]. 2017-12-30.
- [25] 卫生部. 关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复(卫监督函[2012]8 号) [Z]. 2012-01-10.
- Ministry of Health. Reply to issues related to raising sika deer by-products as common foods (Wei Supervision Letter [2012] No. 8) [Z]. 2012-01-10.
- [26] 卫计委. 关于批准线叶金雀花为新食品原料的公告(2014 年第 12 号) [Z]. 2014-06-26.
- Health and Family. Planning commission. announcement on approving gorse as a new food material (No. 12, 2014) [Z]. 2014-06-26.
- [27] 陈雪娇. 食品生产许可申请材料常见问题及改进措施[J]. 食品安全导刊, 2019, 27: 31-32.
- Chen XJ. Common problems and improvement measures in food production license application materials [J]. *Chin Food Saf Magaz*, 2019, 27: 31-32.
- [28] GB 31645-2018 食品安全国家标准 胶原蛋白肽[S].
- GB 31645-2018 National food safety standard-Collagen peptides [S].
- [29] GB 25534-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 红米红[S].
- GB 25534-2010 National food safety standard-Food additive-Red rice red [S].
- [30] GB 8950-2016 罐头食品生产卫生规范[S].
- GB 8950-2016 Hygienic specification for canned food production [S].
- [31] 国家质检总局. 关于发布《茶叶生产许可证审查细则(2006 版)》和
部分食品生产许可证审查细则修改单的通知(国质检食监函[2006] 462 号) [Z]. 2006-06-27.
- AQSIQ. Notice on the issuance of the *Details for the examination of tea production license (2006 Edition)* and the amendments to the detailed rules for the examination of certain food production licenses ([2006] No. 462) [Z]. 2006-06-27.
- [32] GB/T 23776-2009 茶叶感官审评方法[S].
- GB/T 23776-2009 Tea sensory evaluation method [S].
- [33] 邓媛媛, 陈绍运. 食品生产许可审查存在的问题及对策[J]. 食品安全导刊, 2018, 6: 13-14.
- Deng YY, Chen SY. Problems and countermeasures in food production license review [J]. *Chin Food Saf Magaz*, 2018, 6: 13-14.
- [34] 新浪网. 固体饮料冒充特医奶粉潜入医院商店有医生推荐购买 [EB/OL]. [2019-05-14]. <https://finance.sina.com.cn/consume/xiaofei/2019-05-14/doc-ihvhiew1674869.shtml>.
- Sina.com. Solid beverages pretending to be special medical milk powder sneaked into the hospital store and recommended by a doctor [EB/OL]. [2019-05-14]. <https://finance.sina.com.cn/consume/xiaofei/2019-05-14/doc-ihvhiew1674869.shtml>.

- [35] 信息时报. 固体饮料当特殊医学用途配方食品推销? 勿轻信[EB/OL]. [2020-05-13].
http://www.xxsb.com/content/2020-05/13/content_99413.html.
Information Times. When selling solid beverages as formula foods for special medical purposes? Don't believe [EB/OL]. [2020-05-13].
http://www.xxsb.com/content/2020-05/13/content_99413.html.
- [36] 食品伙伴网. 凝胶糖果与软胶囊怎么都混成一体了? [EB/OL]. [2017-11-23]. http://bbs.foodmate.net/thread-1058672-1-1.html?dsign=c06aed5a.
Food Partner Network. How come jelly candies and soft capsules are blended together? [EB/OL]. [2017-11-23]. http://bbs.foodmate.net/thread-1058672-1-1.html?dsign=c06aed5a.
- [37] 国家质检总局. 关于印发糕点等 7 类食品生产许可证审查细则的通知(国质检食监〔2006〕365 号)[Z]. 2006-8-25.
AQSIQ. Notice on the issuance of detailed rules for the inspection of 7 types of food production licenses such as cakes ([2006] No. 365) [Z]. 2006-8-25.
- [38] 市场监管总局. 关于修订公布食品生产许可分类目录的公告(国家市
场监督管理局 2020 年第 8 号)[Z]. 2020-02-26.
SAMR. Announcement on the revision and publication of the food production license classification catalog (State Administration of Market Supervision No. 8 of 2020) [Z]. 2020-02-26.
- [39] 吴兢. 贞观政要[M]. 北京: 中华书局, 2014.
Wu J. Zhenguan political leaders [M]. Beijing: Zhonghua Book Company, 2014.

(责任编辑: 张晓寒)

作者简介



张振东, 硕士, 高级工程师, 执业药师, 主要研究方向为食品质量与安全。
E-mail: zhangzhd1982@163.com



食品加工工艺优化及应用研究

随之人类对自身健康的关注及生活水平的提高, 加工食品因保持其原色、原味及食品营养成分的优越性备受关注。越来越多的新工艺新方法应用于食品加工业, 尤其是多种工艺的综合利用, 对食品行业的发展起到了巨大的推动作用。

鉴于此, 本刊特别策划“食品加工工艺优化及应用研究”专题, 主要围绕加工工艺优化(提取工艺优化、配方优化、纯化优化、制备优化、响应面法优化等)、食品加工的综合利用及评价等问题展开讨论, 计划在 2021 年 2/3 月出版。

鉴于您在该领域的成就, 学报主编国家食品安全风险评估中心 吴永宁 研究员特邀请您为本专题撰写稿件, 以期进一步提升该专题的学术质量和影响力, 综述及研究论文均可。请在 2021 年 1 月 30 日前通过网站或 E-mail 投稿。我们将快速处理并经审稿合格后优先发表。

同时烦请您帮忙在同事之间转发一下, 希望您能够推荐该领域的相关专家并提供电话和 E-mail。再次感谢您的关怀与支持!

投稿方式(注明专题食品加工工艺优化及应用研究):

网站: www.chinafoodj.com(备注: 投稿请登录食品安全质量检测学报主页-作者

登录-注册投稿-投稿栏目选择“2020 专题: 食品加工工艺优化及应用研究”)

邮箱投稿: E-mail: jfoodsq@126.com(备注: 食品加工工艺优化及应用研究专题投稿)

《食品安全质量检测学报》编辑部