

# 国家质量监督检验检疫总局司（局）函

质检食函〔2017〕112号

## 关于进一步做好输日菠菜质量安全监管工作的通知

各直属检验检疫局：

为进一步推动企业落实产品质量安全主体责任，促进我输日菠菜质量安全水平整体提高，我局组织有关专家制定了《输日菠菜企业产品质量安全控制体系指导意见（试行）》（以下简称《指导意见》，详见附件1），提出了进一步做好输日菠菜质量安全监管工作相关要求。现就有关工作要求通知如下：

### 一、推动企业落实责任

各局要将《指导意见》通报地方政府及输日菠菜生产企业，帮促企业进一步完善输日菠菜质量安全管理体系，强化风险自检自控措施，保障输日菠菜符合日本相关要求。

### 二、完善监督管理措施

（一）各局应将新申请菠菜输日的生产企业名单报食品局及认监委注册部，食品局会同认监委注册部组织专家对相关企业及其产品原料种植场进行检查，并将优良企业向日方推荐。

（二）各局应按照出口食品安全监管相关法律法规规定及规

范性文件要求，对照《指导意见》及企业质量安全管理体系，对输日菠菜生产企业进行监督管理，并根据出口食品监督抽检计划实施监督抽检。各局应根据监督管理以及产品监督抽检情况对输日菠菜实施综合判定，并出具通关证明文件。

（三）因企业质量安全管理体系不到位导致输日菠菜存在质量问题，并被日方通报的，各局应责令企业限期整改，整改合格前不得受理其输日菠菜出口报检。企业存在违法违规行为的，严格依法依规处理。

### **三、其他要求**

本通知自发布之日起3个月后生效。本通知生效后，《关于执行〈输日冷冻菠菜农残控制体系运行规范〉（试行）的通知》（质检食函[2004]006号）、《关于执行〈输日低温真空冷冻干燥菠菜农残控制体系运行规范（试行）〉的通知》（质检食函[2008]28号）、《关于进一步做好输日菠菜检验检疫工作的通知》（质检食函[2011]466号）、《关于下发〈输日冷冻调理菠菜质量安全控制体系运行规范（试行稿）〉的通知》（质检食函[2012]10号）、《关于调整输日冷冻菠菜抽样检验标准事宜的通知》（质检食函[2012]124号）等文件废止。

特此通知。

附件：输日菠菜企业产品质量安全控制体系指导意见（试行）

(此页无正文)

进出口食品安全局

2017年7月19日

(此件主动公开)

## 附件

# 输日菠菜企业产品质量安全控制体系指导意见

(试行)

为提高输日菠菜生产企业及原料种植场质量安全管理水平，确保其产品质量安全符合进口国要求，依据《出口食品生产企业卫生要求》《出口食品原料种植场备案管理规定》等相关规定，制定本指导意见。本指导意见适用于输日干燥菠菜、冷冻菠菜、调理菠菜等。

## 1.种植场管理

1.1 出口菠菜生产企业应具有完全受企业管理的种植场。调理菠菜和干燥菠菜生产企业所用原料，可来自同一辖区内具备输日菠菜资质的企业或其所辖种植场。

1.2 菠菜原料种植场应集中连片，符合《出口食品原料种植场备案管理规定》的要求。

## 2.检测能力

2.1 生产企业应有满足质量安全管理需要的检测能力(自有检测实验室或具有资质的第三方检测实验室)。

2.2 生产企业应按照日方要求对输日菠菜原料、成品实施取样检测。

## 3 原料采收与运输管理

3.1 原料采收前需由企业质量管理部门从种植基地取样检测农残项目，符合日方农药残留限量等标准的方可采收用于加工出口产品。抽样按照每个种植地块为一个采样区，每个采样区按 25 点采样法均匀采样，混合后进行农残等检测。

3.2 原料采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点，运输过程应采取安全防护措施。

#### **4.加工过程管理**

4.1 生产企业必须具有完善的生产、加工、储存等硬件设施，符合《出口食品生产企业安全卫生要求》(国家认监委 2011 年第 23 号公告)，卫生质量体系运行有效。生产企业必须实施良好操作规范 (GMP) 和卫生标准操作规程(SSOP)，并在此基础上建立运行危害分析和关键控制点体系 (HACCP)，有完善的安全卫生关键控制记录，确保卫生质量体系运行有效，记录保存两年以上。

4.2 菠菜加工工艺及原辅料等应符合日本食品安全标准要求。

#### **5.出口管理**

5.1 成品出口报检前，生产企业对每个报检批次取 1 个样品，每个样品取 100g 作农残等检测。

5.2 生产、加工、储运等各环节管理符合本指导意见要求，原料及成品检测合格的，可向当地检验检疫机构申报出口。

#### **6.溯源管理**

生产企业应对菠菜建立从种植到出口的全过程可追溯制度，建立并保存符合追溯管理要求的工作记录档案。