

北京市食品安全企业标准

备案 问答

(第二版)

北京市卫生和计划生育委员会

2015年2月

北京市食品安全企业标准备案问答

(第二版)

1.什么是食品安全企业标准?

答：食品安全企业标准（简称企业标准）是指食品生产企业制定的从原料选择、生产过程至最终食品产品有关食品安全方面的技术要求。内容涵盖《食品安全法》第二十条规定的内容，主要包括食品中污染物、致病性微生物、农药残留、兽药残留等有害物质的限量规定，及食品添加剂和营养强化剂的使用要求。

食品安全企业标准的管理依据是《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、原卫生部《食品安全企业标准备案办法》和《北京市食品安全企业标准备案办法（试行）》，与原由质量监督部门备案的**食品企业标准**不同。即食品安全企业标准关注的内容是安全性指标，不关注与食品安全无关的指标。

2.什么情况需要制定、备案食品安全企业标准？什么情况不需要？

答：两种情况下食品生产企业需要制定、备案食品安全企业标准：

(1) 生产的食品没有食品安全国家标准或地方标准的；

(2) 生产的食品严于食品安全国家标准或地方标准的。

以下情况不需要备案：

(1) 已经发布了相应的食品安全国家标准产品类标准或地方标准的（生产企业拟执行严于上述标准的食品安全企业标准除外）；

(2) 相应的食品安全国家标准产品类标准公布前，食品生产企业执

行相应的现行有效的食品农产品质量安全标准、食品卫生标准、食品质量标准及有关食品的行业标准；

(3) 属于集团公司或者连锁公司或者委托方，已经按照相关规定在外省市备案的食品安全企业标准，并且注明了适用范围的；

(4) 生产仅供出口的食品；

(5) 非食品生产环节生产的食品。

3.怎样判别没有食品安全国家标准或地方标准？

答：(1) 没有食品安全国家标准或地方标准可以理解为某种食品没有相应的产品类食品安全国家标准或地方标准。

目前，国家卫生计生委已经发布了食品添加剂使用标准、食品中真菌毒素限量、食品中污染物限量、食品中致病菌限量、食品中农药最大残留限量、食品营养强化剂使用标准、预包装食品标签通则、预包装食品营养标签通则等食品安全国家标准基础类标准，正在制定食品中兽药最大残留限量标准。我国食品安全标准体系逐步完善，基础性标准除兽药残留限量外都已发布，可以说在食品安全风险评估基础上，目前已知的需要制定食品安全标准的有害物质和食品种类，基本制定完毕。

国家卫生计生委将陆续发布食品安全国家标准食品产品类标准，2015年将完成整合、制定工作。

(2) 对现行有效的食用农产品质量标准、食品卫生标准、食品质量标准及有关食品的行业标准来说，如标准中的指标与已经发布的食品安全国家标准基础标准不一致，应当按照食品安全国家标准执行，即这些标准的内容已经不是全部有效。此时，如果企业制定与上述食品的食品

安全企业标准，应予以备案。

4.如何理解严于食品安全国家标准或地方标准？

答：以下情形可视为严于食品安全国家标准或地方标准：

(1) 企业标准中某项食品安全指标较相应的食品安全国家标准或地方标准所规定的严格；

(2) 增加了与食品安全有关的指标，且能够提供依据。例如，食品安全国家标准中没有制定乳粉中汞的限量标准，但某乳粉生产企业经多次监测，其生产的乳粉与其他品牌比较，经常出现汞含量较高的现象，可能是某地区奶源出了问题。为保障消费者健康，制定了汞的限量标准，以降低汞含量水平。

以下情形不能视为严于食品安全国家标准或地方标准：

(1) 增加了与食品安全无关的质量指标的；

(2) 增加的指标是食品安全国家标准修订时已经取消的指标的；

(3) 增加了安全性指标，但不能提供依据的。

5.标准名称应注意什么？

答：食品安全企业标准名称应能反映适用食品的真实属性，与本企业标准定义的食品相符合。如果已经有国家标准、行业标准、地方标准对食品进行分类或做出定义的，属于强制性标准的，应符合相应标准，如GB10789《饮料通则》；属于推荐性标准的，可参照执行，如GB/T20903调味品分类。

如食品无国家标准、行业标准、地方标准等规定的名称时，应使用不使消费者误解或混淆的常用名称或通俗名称，例如，禁止将食品添加

剂冠以调味料或调味品的名称，禁止将不符合特殊膳食用食品定义的食品冠以特殊膳食用食品的名称。可参考GB2760《食品添加剂使用标准》或GB2762《食品中污染物限量》的食品分类系统中使用的名称。标准名称与食品名称可以相同，也可以不同。

企业标准名称不能明示或暗示该食品具有某些特定功能，不能使消费者产生误解。如食品标准名称不得含“强身”、“瘦身”、“美颜”、“润肠”、“五清通体液”、“健食源固体饮料”等让人联想到某些特定功能的限定词。

6.食品安全企业标准的结构有哪些要求？

答：食品安全企业标准的结构参考食品安全国家标准食品产品类标准的结构和 GB/T1.1 的规定，内容表述上应更为具体。

我市统一规定为：封面、前言、正文、附录四部分。其中，正文包括：名称、范围、术语和定义、技术要求、食品生产过程卫生要求、标志与包装（运输、贮存）。

正文中的技术要求包括原料要求、感官要求、理化指标、污染物限量和真菌毒素限量、农药残留限量和兽药残留限量、微生物限量、食品添加剂和营养强化剂。

技术要求的内容可以根据需要选择，例如，不需要制定真菌毒素、农药残留、兽药残留、微生物等限量指标的，企业标准中不需出现这些内容的规定；没有使用食品添加剂或营养强化剂的，企业标准中无需对食品添加剂或营养强化剂作出规定。

净含量、检验规则等内容不属于食品安全标准的内容，不在食品安全企业标准中作出规定。运输、贮存要求在 GB 14881《食品生产通用卫

生规范》中已有详细规定，不宜再次重复，有特殊要求的除外。

食品安全企业标准模板详见附件。

7.规范性引用文件应注意哪些问题？

答：参考食品安全国家标准的基本结构，食品安全企业标准不再出现规范性引用文件章节。但引用标准和文件是不可避免的，凡是不注年号的，其最新版本（包括修改单）适用；凡是注年号的，仅注年号的版本适用。

8.标准文本中“范围”如何表述？

答：“范围”是标准中正文的必备要素，是指标准的适用范围，即该标准适用于哪种食品或哪类食品。编写“范围”时力求简洁，能够概括标准的适用范围。当正面表述有可能产生歧义或有特殊需要时，可指出标准不适用的界限。典型表述形式有：“本标准适用于……食品”、“本标准适用于……，也适用于……”或“本标准适用于……，不适用于……”。这种“范围”的表述方式，在“术语和定义”章节应对适用的食品或食品品种给出具体定义，以便于理解适用范围。

9.“术语和定义”注意哪些事项？

答：标准中以“术语和定义”为标题单独设一章，目的是给使用者提供方便，对标准中某些术语作出定义，便于理解。

对范围中适用食品的定义是不可缺少的内容，应具体进行表述，以免产生歧义。一般情况下，食品定义应重点说明使用的主要原料（配料）（以下统称原料），辅以说明添加的辅料、基本生产工艺，以便于界定食品的范围。食品范围包括多种食品，不同食品技术要求不同时，应注明

该标准适用的各种食品品种定义。

如果已经有国家标准、行业标准、地方标准对企业标准适用的食品做出定义的，属于强制性标准的，应直接采用该定义，属于推荐性标准的可参照采用。这些标准包括食品安全标准、食品分类标准、食品卫生标准、食品质量标准等。如GB12295《食品安全国家标准速冻面米制品》、GB10789《饮料通则》、GB7099糕点、面包卫生标准、GB/T20903调味品分类等。企业生产的食品属于上述标准中定义的一部分的，企业可以采用上述标准中定义，也可以在上述标准定义的范围内重新定义，将企业生产的食品的定义具体化。没有上述标准做出过定义的，企业应对企业标准适用的食品进行定义。企业自行定义食品可参考上述标准的食品定义模式，以使用的主要原料为主要内容。如属于罐头食品的应在定义中明确表述为罐头食品，没有表述为罐头食品的，可认为适用的食品不属于罐头。

举例：

豆制品：以大豆或杂豆为主要原料，经加工制成的食品，包括发酵豆制品、非发酵豆制品和大豆蛋白类制品。

膨化食品：以谷类、薯类、豆类、果蔬类或坚果籽类等为主要原料，采用膨化工艺制成的组织疏松或松脆的食品。

速冻面米制品：以小麦粉、大米、杂粮等谷物为主要原料，或同时配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、果料、糖、油、调味品等单一或多种配料为馅料，经加工成型（或熟制）、速冻而成的食品；

巧克力：以可可制品（可可脂、可可块或可可液块/巧克力浆、可可

油饼、可可粉)和(或)白砂糖为主要原料,添加或不添加乳制品、食品添加剂,经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态的食品;

调制乳粉:以生牛(羊)乳或及其加工制品为主要原料,添加其它原料,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加工制成的乳固体含量不低于70%的粉状产品;

糕点:以谷类(和/或豆类、薯类)、油脂、糖、蛋等为主要原料,添加或不添加其它原料,经调制、成型、熟制等工序制成的食品,以及熟制前或后在产品表面或内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。

酱腌菜:以新鲜蔬菜为主要原料,经采用不同腌渍工艺制作而成的各种蔬菜制品。包括酱渍菜、腌渍菜、酱油渍菜、糖渍菜、醋渍菜、糖醋渍菜、虾油渍菜、盐水渍菜、糟渍菜。

企业自行定义食品时,使用的主要原料、添加的辅料的名称可按食品分类标准、GB2760《食品添加剂使用标准》、GB2762《食品中污染物限量》食品分类系统的任一级别进行表述,例如:速冻面米制品表述为“同时配以蔬菜”,酱腌菜表述为“以新鲜蔬菜为主要原料”,而不宜表述为白菜、黄瓜、萝卜。

当原辅料品种会影响到该标准安全指标时,应使用具体的原辅料名称。例如,以苹果、山楂为原料制成的食品,不能以水果为原料名称,因为使用苹果、山楂为原料制成的食品需要设置展青霉素的限量指标,而其他水果为原料则不需要设置该指标。此类情况还有酸水解植物蛋白、氢化植物油等。

10.“原辅料要求”注意哪些事项?

答：首先应有“各种原辅料应符合相应标准和有关规定”的表述。应按照使用量的递减顺序列出所有原辅料（食品添加剂、营养强化剂可以除外），并写明每种原辅料应符合的相应标准和有关规定，有国家标准、行业标准、地方标准、企业标准的，可以直接引用；对没有上述标准的，企业应在附录中对其安全做出具体控制要求。添加食品添加剂、营养强化剂的，对食品添加剂、营养强化剂的质量要求可在技术要求部分作出规定。

原辅料分类的细化程度可按以下原则执行：

（1）参照**GB 7718**《预包装食品标签通则》中配料表的要求。有国家标准、行业标准、地方标准、企业标准的，列出该标准的食品名称；

（2）没有上述标准的食品原辅料，可参考**GB 2760**《食品添加剂使用标准》、**GB 2762**《食品中污染物限量》食品分类标准中食品的分类，列出食品名称；

（3）所有原辅料均应列出，但分类不宜繁琐。应根据企业标准适用食品的定义内容，按照**GB 2760**《食品添加剂使用标准》、**GB 2762**《食品中污染物限量》食品分类标准中食品分类系统的任一个级别，例如，可以是蔬菜、新鲜蔬菜、豆芽菜、干制蔬菜，不宜具体到黄瓜、茄子、西红柿；可以是调味品、醋、香辛料、香辛料酱，而不宜是葱、姜、蒜。

（4）对影响到企业标准安全指标的原辅料品种，应具体列出，目前包括：苹果、山楂、酸水解植物蛋白、氢化植物油。

（5）列出的原辅料应包含使用的所有食品原辅料。否则，备案以后当原辅料发生变化时，虽然仍然符合企业标准中食品定义，但是出现了

企业标准中没有包含的新原料，此时需要对企业标准进行修改。

11.哪些物质可作为普通食品原料使用或加入普通食品中？哪些物质不能？

答：以下物质可作为普通食品原料使用或加入其中：（1）有传统食用习惯的；（2）国务院卫生计生部门公布的既是食品又是中药材的；（3）国务院卫生计生部门公告的新食品原料（原称新资源食品，只可用于保健食品的新资源食品除外）；（4）国务院卫生计生部门规定的可用于食品的菌种；（5）GB 2760《食品添加剂使用标准》中或国务院卫生计生部门公告中规定的食品添加剂；（6）GB 14880《食品营养强化剂使用标准》中或国务院卫生计生部门公告中规定的食品营养强化剂。除上述物质外的其他物质不能作为普通食品原料使用或加入普通食品中。

普通食品不能使用的物质包括：（1）未经国务院卫生计生部门公告的新原料；（2）属于既是食品又是中药材的名单以外的中药材；（3）原卫生部规定的《可用于保健食品的物品名单》中的物品（已公布可用于普通食品的物品除外）；（4）将食品添加剂作为普通食品，如香精作为调味品；（5）非食品原料。

12.“感官要求”注意哪些事项？

答：对于感官指标，一般是从食品色泽、滋味、气味、组织形态与杂质等方面进行描述，特别强调的是要如实描述，要考虑到产品在其保质期内可能发生的变化。对感官指标提出要求的同时应制定与之对应的可行的检验方法，如取适量试样在自然光下进行观察，通过目测、口尝、鼻嗅进行检验。

13.“理化指标”注意哪些事项？

答：理化指标与传统上的含义不同，主要包括三方面指标：一是反映与食品安全有关的质量要求的指标，如某些食品的水分指标，可间接导致食品安全风险；二是食品特征性指标，如食醋的总酸指标；三是除污染物、真菌毒素、农药残留、兽药残留以外的有害化学物质，如甲醇。

确定理化指标的原则：（1）参考同类食品的现行有效的强制性国家标准或地方标准；（2）企业确能阐明该指标与食品安全有一定关系或属于该食品的特征性指标。

14.“污染物限量”和“真菌毒素限量”注意哪些事项？

答：国家卫生计生委已经发布 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，制定食品安全企业标准中污染物限量和真菌毒素限量必须以这两个标准为依据。

GB2762 规定了 22 大类几百种食品、13 种污染物的限量值，GB2761 规定了 11 大类上百种食品、6 种真菌毒素的限量值，但并不是在每种食品中均制定了限量值。例如，制定铅限量值的食品品种最多，达到 62 种；而有的污染物仅在 1 种食品中规定了限量值。

（1）确定该食品在 GB 2762、GB 2761 附录食品类别中是否存在，如果存在，属于哪一类食品；

（2）按照食品安全国家标准中污染物或真菌毒素排列顺序依次查找，确定各种污染物或真菌毒素在该食品中是否制定了限量指标、限量值是多少。有限量值的，企业标准中必须规定与国标保持一致的限量值，

或者严于国标。国标中没有列出的污染物和真菌毒素，如企业要求在企业标准中制定限量值的，应尊重企业的意愿，但一般不予判断为严于食品安全国家标准；

(3) 污染物和真菌毒素条目的表述采取笼统和具体相结合的方式。应有“污染物限量应符合 GB 2762 的规定”的表述，需要制定真菌毒素限量的还应有“真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定”的表述。如果污染物指标严于 GB 2762 或真菌毒素指标严于 GB 2761 则不进行上述表述。企业标准中应列出具体的污染物和真菌毒素的种类及限量值，不能参考食品安全国家标准食品产品标准的格式，仅仅规定污染物限量应符合 GB 2762、真菌毒素限量应符合 GB 2761。该食品不需要制定真菌毒素限量的，可以不进行该项内容的表述。使用“污染物限量应符合 GB 2762 的规定”的表述时，应确定 GB 2762 中确实对该食品中的污染物作出了规定。凡是进行“符合规定”、“符合标准”等表述时，“规定”、“标准”应是客观存在的，应能找到相应的具体内容。

(4) 食品确实无法在 GB 2762、GB 2761 的附录食品类别（名称）说明中找到相对应的食品类别，而又需要制定限量值的，可以参照以下原则：

①根据各主要原料中污染物或真菌毒素限量值合理确定该食品的限量值。

②参照有食品安全国家标准的使用原料、加工工艺相近的食品类别，制定污染物或真菌毒素的限量值。

③所有主要原料在国标中均未规定某污染物限量值的，如果企业认

为该食品加工过程中可能造成污染，可以自行设定科学合理的限量值。

④凡属于食品的主要原料无法在 GB 2762、GB 2761 的附录食品类别（名称）说明中找到相对应的食品类别的，企业在编制、审查企业标准时应非常慎重，并可委托有技术能力的机构研制。

（5）全面理解原料标准中的指标与食品企业标准中指标的关系，一般在 GB2762、GB2761 附录食品类别（名称）中能够找到对应类别的，可以仅根据 GB2762、GB2761 确定企业标准的指标及限量值。原料标准中的指标是作为原料控制的依据，没有必要将原料标准中规定的指标全部纳入企业标准中。企业在制定食品产品的企业标准时，应结合产品的实际情况，科学合理的将原料标准中规定的指标纳入企业标准中。

（6）企业生产的干制食品中污染物限量应根据企业加工的实际情况确定原料脱水率或浓缩率，以相应食品原料脱水率或浓缩率折算，以折算后的值作为限量值。

（7）GB2762-2005 并没有完全废止，稀土指标按 GB2762-2005 执行，如在制定茶叶企业标准时应予注意。

15.“农药残留限量和兽药残留限量” 注意哪些事项？

答：农药残留限量主要是蔬菜、水果、谷物、油料和油脂、某些干制水果、坚果、某些饮料、食用菌、香辛料、动物源性食品标准中的指标，在加工食品的食品安全标准中并不常见。目前，已经发布 GB 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》。

（1）是否在食品安全企业标准中规定农药残留限量，应依据 GB 2763 作出决定。首先，确定该食品在 GB 2763 附录食品类别中是否存在，

如果存在，属于哪一类；凡 GB 2763 中作出规定的，相对应食品的食品安全企业标准也应作出规定；反之，企业标准可以不对农药残留作出规定。

(2) 需要作出农药残留规定的，应有“农药残留限量应符合 GB 2763 的规定”的表述，也可根据食品的具体情况，同时列出针对该食品出现问题较多的农药名称、限量值、检验方法。

农业部和国家卫生计生委正在组织整合制定《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》，兽药最大残留限量现仍执行农业部相关公告规定。兽药残留主要涉及动物性食用农产品，如动物肌肉、脂肪、肝、肾、奶、蛋、蜂蜜、水产，很少涉及加工食品。

如果企业标准中需要制定兽药残留限量指标，应有“兽药残留限量应符合农业部相关公告的规定”的表述，也可根据食品的具体情况，同时列出针对该食品出现问题较多的兽药名称、限量值、检验方法。

16.“微生物限量”注意哪些事项？

答：制定微生物限量应依据食品安全国家标准 GB29921《食品中致病菌限量》，对照该标准中的食品类别，找到企业标准相对应的食品，确定致病菌指标、采样方案及限量值、检验方法，企业标准也可严于 GB29921。如果企业标准适用的食品在 GB29921 中没有找到相对应的食品类别，可能分为两种情况，一种情况是该食品由 GB29921 中的两种以上食品类别组合而成，此时应制定致病菌限量，致病菌种类可设为包含各种食品类别的致病菌，限量值可按照从严的原则；另一种情况是该食品不在 GB29921 食品类别内，相应食品的企业标准中可以不设致病菌指

标，如企业自愿决定在企业标准中规定致病菌限量值的，应尊重企业的意愿，但一般不予判断为严于食品安全国家标准。

GB29921 适用于预包装食品，自 2014 年 7 月 1 日实施后，其他国家标准、行业标准、地方标准中有关预包装食品致病菌限量的规定，与本标准不一致的，应当按照本标准执行。乳与乳制品、特殊膳食食品中的致病菌限量，按照现行食品安全国家标准食品产品类标准执行。对于散装食品，国家卫生计生委正在制定散装食品中致病菌限量标准。

对于菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母等微生物指标，已经发布的食品安全国家标准、地方标准及现行有效的国家食品卫生标准有规定的，应直接采用。没有上述标准的可以参考食品质量国家标准、行业标准、食品地方标准制定企业标准。这些指标不是必须设置的项目，食品强制性标准没有规定的，可以不制定。

罐头食品的微生物限量应符合商业无菌的要求。属于罐头食品的，食品企业应根据生产工艺实事求是的在食品定义中明确表述为罐头食品。

要注意大肠菌群检验方法与该指标的计量单位不一致问题，大肠菌群指标以“MPN/100 克或 MPN/100 毫升”为单位的，适用《食品卫生微生物学检验大肠菌群测定》（GB/T 4789.3-2003）进行检验；以“MPN/克或 MPN/毫升”、“CFU/克或 CFU/毫升”为单位的，适用《食品安全国家标准食品微生物检验大肠菌群计数》（GB 4789.3-2010）进行检验，计量单位和检验方法不能相互矛盾。

17.食品添加剂和营养强化剂注意哪些事项？

答：食品添加剂和营养强化剂的使用应严格按照食品安全国家标准 GB 2760《食品添加剂使用标准》和 GB 14880《食品营养强化剂使用标准》及国家卫生计生委相关公告的规定执行。涉及食品添加剂的公告会经常出现增补或变更，要及时关注国家卫生计生委的公告。

使用食品添加剂的应有“食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及国家卫生计生委相关公告的规定”的表述。同时具体表述食品添加剂的使用要求，以表格形式列出使用的各种食品添加剂（加工助剂除外）通用名称和使用量。食品添加剂的使用量可用 GB2760 中规定的最大使用量表述，也可按照实际使用量表述；GB2760 规定按生产需要适量使用的，可用“适量”表述使用量，也可用实际使用量表述；有残留量规定的还应列出残留量。使用复配食品添加剂的应按单一食品添加剂分别表述使用量。

备案以后，当使用的食品添加剂品种减少时，不需要修改企业标准；当使用的食品添加剂品种增加时，需要修改企业标准。

使用营养强化剂的应有“营养强化剂的使用应符合 GB 14880 及国家卫生计生委相关公告的规定”的表述。以表格形式列出使用的各种营养强化剂名称和使用量，使用量用范围值表示。也可同时列出使用的营养强化剂化合物来源名称。备案以后，当使用的营养强化剂品种减少或增加时，需要修改企业标准。

不使用食品添加剂或营养强化剂的不进行该条目的表述。属于原料中带入的非本企业添加的食品添加剂，不在该标准中表述。

GB2760、GB14880 分别对食品添加剂、营养强化剂本身的质量规格要求作出了规定，因此可以不再对食品添加剂、营养强化剂的质量要求

进行赘述。

18.食品安全企业标准编制说明中应重点包括哪些内容？

答：编制说明是全面解读企业标准的重要材料，应重点说明食品所属类别和标准比较情况。

(1) 食品所属的类别。确定企业标准所适用食品的食品类别是制定和评价企业标准的基础。使用了对食品分类有影响、对确定安全性指标有特殊意义的原辅料、生产工艺、包装材料的，应在编制说明中进行详细表述，如苹果、山楂、酸水解植物蛋白、氢化植物油，罐头加工工艺，熟肉制品的熏、烧、烤工艺，水产制品的熏、烤工艺，采用镀锡薄板容器包装。有相关食品分类国家标准或行业标准的，应说明该食品在这些标准中所属的类别；没有相关食品分类标准的，应根据企业标准中“术语与定义”的表述自行确定食品类别。

然后分别与GB2762《食品中污染物限量》、GB29921《食品中致病菌限量》、GB2760《食品添加剂使用标准》中的食品分类进行对照。属于谷物及其制品、豆类及其制品、坚果及籽类、油脂及其制品、调味品、乳及乳制品、以苹果或山楂为原料制成的食品，还要与GB2761《食品中真菌毒素限量》中的食品分类系统对照；属于蔬菜、水果、谷物、油料和油脂、干制水果、坚果、部分饮料、食用菌、香辛料调味品、动物源性食品（鲜冻畜禽肉及内脏、鲜蛋、生乳、鲜冻水产品）的，还要与GB2763《食品中农药最大残留限量》中的食品分类进行对照；使用营养强化剂的还要与GB14880《食品营养强化剂使用标准》中的食品分类进行对照。分别说明上述标准的食品分类是否包括本企业标准适用的食品或食品类

别。如果包括，应说明属于上述标准食品分类的具体类别，如有食品分类号，还应确定分类号；如果不包括，应说明不包括。

目前食品标准还没有统一规范的食品分类系统，已经发布的食品安全国家标准基础标准均有自身的食品分类系统，但这些分类系统均有相同的食品种类，如GB2760与GB14880基本相似、GB2762与GB2761大部分食品种类基本相同。在确定食品品种或类别时，对不同标准分类系统的相同部分，要保持一致性。如在GB2760、GB2762食品分类系统中均有植物饮料、植物蛋白饮料，如果将食品确定为植物饮料，在GB2760和GB2762中均应确定为植物饮料，不能一个确定为植物饮料，另一个确定为植物蛋白饮料。

(2) 食品标准比较情况。标准比较既是编制说明的主要内容，也是起草企业标准的主要过程，企业标准一般是依据或参照食品安全国家标准或其他食品标准制定出来的。应首先与食品安全国家标准、地方标准比较，确保已经有食品安全国家标准、地方标准的，企业标准的指标不能比其少、限量值不能比其低。没有食品安全国家标准、地方标准，有相应国家食品卫生标准中的，应与其有效的指标比较。也可以与国家食品质量标准、行业食品标准、国际食品标准、其他国家或地区食品标准比较，如果确实找不到比较的标准，在编制说明中予以说明即可。

标准比较一般分为以下几种情况：

①如果有食品安全国家标准或地方标准食品产品标准的，应只与这些国家标准或地方标准比较。但由于此类标准多数安全性指标只是引用了食品安全基础类标准，没有具体指标和数值，因此企业标准中污染物、

真菌毒素、农药残留、致病菌（乳与乳制品、特殊膳食食品除外）、食品添加剂、营养强化剂需要与相应的食品安全国家标准基础标准比较。企业标准中感官指标、理化指标、其他微生物限量以及乳与乳制品、特殊膳食食品中的致病菌只与食品安全国家标准或地方标准产品标准比较。

②如果没有食品安全国家标准或地方标准食品产品标准的，食品安全国家标准基础标准食品分类系统中存在该食品的，企业标准中污染物、真菌毒素、农药残留、致病菌、食品添加剂、营养强化剂只与相应的食品安全国家标准基础标准比较。感官指标、理化指标、其他微生物限量只与现行有效的国家食品卫生标准比较。如果没有相应的国家食品卫生标准，在编制说明中说明即可。

③如果没有食品安全国家标准或地方标准食品产品标准的，食品安全国家标准基础标准食品分类系统中也不存在该食品的，对食品添加剂和营养强化剂而言，说明该食品不允许添加食品添加剂或营养强化剂，不用再继续比较；对于安全性指标，很难找到可以进行比较的同类食品标准。可以与使用原料、加工工艺相近的食物的标准进行比较。如果无法找到比较标准，在编制说明中说明即可。

综上，企业标准中污染物、真菌毒素、农药残留、致病菌、食品添加剂、营养强化剂只与相应的食品安全国家标准基础标准比较；感官指标、理化指标、其他微生物限量只与食品安全国家标准食品产品标准、食品安全地方标准食品产品标准及现行有效的国家食品卫生标准比较。即只与食品强制性标准进行比较，没有强制性标准的，也确实找不到其他可以比较的标准的，也可以不再比较。

编制说明的格式见附件。

19.多种相似食品是否需要单独制定企业标准？

答：食品安全企业标准的适用范围可以对应着单独食品，也可以对应着同类别的食品。当一类食品的主要原料类别和生产工艺相似时，可以制定一个食品安全企业标准，但应注意把“范围”、“食品定义”表述清楚，尽量以食品大类而不是单个食品品种制定企业标准。在食品定义范围内，食品原辅料或加工工艺发生变化，且所用原辅料均包含在企业标准“原辅料要求”中，企业标准安全性指标不需要发生变化的，无需修改企业标准。

20.特殊形态的食品是否予以备案？

答：这取决于原辅料是否均属于普通食品原料，属于普通食品的予以备案，使用了未经批准的新食品原料、中药材、用于保健食品的物品或加入了非食品原料的一律不予备案。胶囊形态的食品不纳入普通食品备案范围。

21.涉及新食品原料食品安全企业标准应在何处备案？

答：（1）经国家卫生和计划生育委员会许可公告的新食品原料，食品安全企业标准备案应在北京市卫生监督所受理。

（2）普通食品中使用或加入新食品原料的食品安全企业标准在区县卫生监督所受理。

22.如何界定特殊膳食用食品？

答：食品安全国家标准 GB 14880《食品营养强化剂使用标准》和 GB13432《预包装特殊膳食用食品标签》中将特殊膳食用食品定义为：

为满足特殊的身体或生理状况和（或）满足疾病、紊乱等状态下的特殊膳食要求，专门加工或配方的食品。这类食品的营养素和（或）其他营养成分的含量与可比的普通食品有显著不同。

特殊膳食用食品的类别主要包括：

- （1）婴儿配方食品；
- （2）婴幼儿辅助食品；
- （3）特殊医学用途配方食品；

（4）除上述类别外的其他特殊膳食用食品（包括辅食营养补充品、运动营养食品，以及其他具有相应国家标准的特殊膳食用食品）。此处的“相应国家标准”是指专门制定的属于特殊膳食用食品的国家标准，而不是指普通食品的国家标准，如不能是固体饮料国家标准。

上述食品基本上已经发布食品安全国家标准。GB/T24154-2009《运动营养食品通则》将与其他相关运动营养食品标准统一整合为《食品安全国家标准 运动营养食品通则》。

特殊膳食用食品应执行食品安全国家标准，没有食品安全国家标准特殊膳食用食品标准的食品就不能称为特殊膳食用食品，企业不能制定这类所谓的特殊膳食用食品的企业标准。有食品安全国家标准的，如果企业制定严于食品安全国家标准的企业标准，危害人体健康物质可以严于食品安全国家标准，营养成分指标仍然应执行国家标准。特殊膳食用食品是通过专门的加工或配方，依靠调整营养素或其他营养成分含量来达到特殊膳食要求的，其他营养成分是指GB14880《食品营养强化剂使用标准》允许使用的品种中除营养素以外的成分。保健食品、营养强化食品不能以特殊膳食用食品进行备案。

23.如何编制食品安全企业标准号编号？

答：食品安全企业标准号由企业编制，建议企业使用全市统一的标

准号编号规则，即食品安全企业标准编号格式为 Q/××××× ××××—××××，即：标准编号由企业标准标志、企业标准代号、标准顺序号和年代号四部分组成。其中，Q/ 为企业标准的标志，代表企业制定的食品安全企业标准；企业代号一般用企业所在行政区域和单位名称的汉语拼音字头或英文缩写的字母表示；顺序号是企业自己制定的企业标准的顺序号，用四位阿拉伯数字表示；年号是标准制定/修订时的年号，用四位数表示。企业标准代号和顺序号连着编写，标准顺序号与年号之间用“—”连接。同一食品企业内同一食品或同一企业标准名称不能重复备案。

如果有标准修订或延续备案时，需要标注被代替标准的编号，被代替标准的编号，应在标准编号之下另起一行。“代替”两字之后标注代替标准的标准编号，标准编号和代替标准编号右端对齐。

24.已经在质量监督部门备案过的企业标准是否有效？

答：在 2013 年 4 月 1 日之前已经在质量监督部门备案的企业标准在规定的备案有效期内继续有效，不需要重新向市卫生计生部门报送备案。已在质监部门备案的企业标准经复审需要修订或延续，需重新制定并向市卫生计生部门报送备案。

25.企业认为食品安全企业标准内容涉及商业秘密的如何公开？

答：食品安全企业标准属于强制执行类标准，按照《食品安全法》、《政府信息公开条例》及国家卫生计生委文件的规定，已经备案的食品安全企业标准应向社会公开，方便公众查阅。企业认为涉及商业秘密的，企业应当在备案时提出书面意见，说明充分的理由，并同时提供可向社

会公开的企业标准文本。但标准文本的正文部分直接反映该食品的安全性，涉及消费者的健康，应全文公开。在附录部分，企业研制的检验方法、食品原料内部质量控制要求、特殊生产工艺等内容确属企业商业秘密的，经备案机构同意，可不纳入向社会公开的文本。

26.食品安全企业标准如何确定发布日期？

答：食品安全企业标准起草完成后，食品生产企业应组织专业人员对企业标准草案进行审查，审查以会议形式进行，经审查人员全体通过后方可由标准批准人发布，发布以后方可报送备案。

27.企业如何选择企业标准审查人员？

答：按照《北京市食品安全企业标准备案办法（试行）》第七条的规定，企业标准审查应由食品生产企业组织，自行从企业内或企业外选择符合以下条件的5名以上专业技术人员进行审查，一是具有中级以上（含中级）相关专业技术职称，如工程师、主管医师、农艺师、讲师及以上职称，不包括工勤技能人员的职业资格。相关专业主要包括医学、农业、食品、营养、食品安全、食品工程、食品检验、标准、法律等；二是从事食品安全领域相关工作，包括食品的生产、研发、管理、检验、科研、教学、咨询、监督、执法等，并了解食品安全标准的管理要求。

根据相关规定，省级以上相关食品标准化委员会委员可以作为审查专家。企业内部没有符合上述条件的人员的，企业可从外部任一单位邀请符合条件的专业技术人员参与审查。市卫生计生部门建立了食品安全标准专家库，企业可以自愿从中选取专家。

28.企业可以委托其他单位起草食品安全企业标准吗？

倡导企业自行编制食品安全企业标准，以便进一步学习掌握食品安全国家标准及相关法律法规和政策要求。企业没有编制技术能力的，也可自主委托行业协会、学会、技术机构等有相应技术能力的第三方机构编制食品安全企业标准。编制过程中应有企业人员参加，提供相应资料、介绍相关情况，以便使编制的标准具体针对性和科学性。

29. 外省市的食品安全地方标准是否可以参考？

答：没有食品安全国家标准或北京市地方标准的项目可以参考外省市的食品安全地方标准制定食品安全企业标准。

30. 食品安全企业标准基本要求是什么？

答：食品安全企业标准基本要求包括：

- (1) 已经有食品安全国家标准、地方标准的，企业标准中的相应指标不能低于食品安全国家标准；
- (2) 企业标准列出的食品原辅料没有非食品原料；
- (3) 企业的标准结构符合北京市食品安全企业标准文本要求；
- (4) 企业标准名称应反映食品的真实属性，不使人产生误解。