

鹤山市市场监督管理局文件

鹤市监〔2026〕2号

关于印发《鹤山市市场监督管理局汤料生产 许可审查方案（试行）》的通知

各所、股、室，下属事业单位：

现将《鹤山市市场监督管理局汤料生产许可审查方案（试
行）》印发给你们，请各单位结合实际，认真抓好贯彻落实。

鹤山市市场监督管理局

2026年1月7日

鹤山市市场监督管理局汤料生产许可审查方案（试行）

第一章 总则

第一条 为了做好汤料生产许可审查工作，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》《食品生产许可审查通则》及相关食品安全国家标准等规定，制定《鹤山市市场监督管理局汤料生产许可审查方案（试行）》（以下简称《方案》）。

第二条 本《方案》仅适用于鹤山市辖区范围内汤料生产许可审查工作，应结合《食品生产许可审查通则》使用。

第三条 本《方案》所称汤料，是指以一种或一种以上食药物质（按照传统既是食品又是中药材的物质）为主要原料，适量添加或不添加蔬菜制品、水果制品、水产加工品、食用菌制品、香辛料、豆类等干制品，不添加食品添加剂，经预处理、拼配、包装等工艺加工制成的非即食煲（炖）汤料。

第四条 汤料的申证食品类别为其他食品，类别编号为3101，类别名称为其他食品，品种明细为其他食品：汤料。

凡符合已有具体许可分类的，应按照《食品生产许可分类目录》规定的具体类别及品种明细提出申请，审批机关按照《食品生产许可审查通则》及具体类别许可审查细则，实施许可审查。

第五条 汤料的主要原料应当为食药物质，食药物质目录以国家卫生健康管理部门发布的目录和公告为准，目录名单见附件1，目录参考名单以外原料的应当提供其属于食药

物质或新食品原料的相关证明文件（如国家卫生健康管理相关部门发布的相关公告等）。

第六条 仅有包装场地、工序、设备，没有完整生产工艺条件的，不予生产许可。

第七条 本《方案》引用的文件、标准应当采用最新版本（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 厂区、厂房和车间、库房要求应符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）中生产场所相关规定。

第九条 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。生产车间一般包括原辅料预处理车间、加工成型间（切分、干燥）（若有此工艺）、拼配间（区）（若有此工艺）、内包装车间及外包装车间等。

辅助场所包括工器具清洗消毒间、原辅料外包装清洁间、内包材消毒间（柜）、原辅料仓库、包材仓库、成品仓库等。

第十条 生产车间及辅助场所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。生产车间划分为一般作业区、准清洁作业区和清洁作业区，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。生产车间及作业区划分见表1。

表 1 汤料企业生产车间及作业区划分

产品名称	一般作业区	准清洁作业区	清洁作业区
汤料	外包装间、原辅料库、包装材料库、成品库等。	原料处理区、加工成型区、拼配间（区）	内包装车间、内包材消毒间等

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。

第十一条 应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施，并有通风和照明设施，必要时设有温、湿度控制设施，满足物料或产品的贮存条件（温度、湿度、避光等）和安全贮存的要求。仓储区应有足够的空间，确保分区有序存放待检验、合格、不合格、退货或召回的原辅料、包装材料和成品等各类物料和产品。仓储区的设计和建造应确保良好的仓储条件，并有通风和照明设施。仓储区应能满足物料或产品的贮存条件（如温湿度）和安全贮存的要求，并进行检查和监控。

第三章 设备设施

第十二条 生产设备、供排水设施、清洁消毒设施、废弃物存放设施、个人卫生设施、通风设施、照明设施、温控设施、检验设备设施等应符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）的相关规定。

第十三条 生产设备和设施根据实际工艺需要配备。各设备的设计产能应相互匹配，其性能与精密度应符合生产要求，便于操作、清洁、维护和消毒或灭菌。不合格、报废设备应搬出生产区，暂停使用的设备应有明显标志。

与原料、半成品、成品直接接触的设备与用具，应当使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制作，并应易于清洁和保养。

第十四条 准清洁作业区、清洁作业区应设有单独的更衣室，更衣室应与生产车间相连接。若设立与更衣室相连接的卫生间和淋浴室，应设立在更衣室之外，保持清洁卫生，其设施和布局不得对生产车间造成潜在的污染风险。不同清洁作业区应分别设置人员洗手、消毒、干手等设备设施。

第十五条 准清洁作业区和清洁作业区应相对密闭。

第十六条 企业应当具备合理的生产设备布局，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。常规生产设备设施见表 2。

表 2 汤料常规生产设备设施

类别名称	设备设施类别	设备设施名称
其他食品： 汤料	原材料前处理设施	除杂机、清洗机等
	切分设备（按需要）	切片机等
	干燥设备（按需要）	冷冻干燥机、烘干机等
	拼配设备	混合机、电子秤等
	包装设备	半自动或自动包装机、封口机、 生产日期打印装置等

注：本表所列设备设施为常规设备设施，企业可根据实际生产情况优化调整。

第十七条 企业自行检验的，应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力。检验室应当布局合理，检验设备的数量、性能、精度等应当满足检验的需求。检验仪器设备应按期检定或校准。常规检测项目及常用检验设备设施见表3。

表3 汤料常规检测项目及常用检验设备设施

产品名称	检验项目	检验设备设施
其他食品：汤料	净含量	电子秤或天平
	水分	分析天平(0.1mg)、鼓风电热恒温干燥箱、干燥器等

企业应配备与生产相适应的留样间（区），按产品的保存条件和生产批次进行留样管理，及时保留样品。

第四章 设备布局和工艺流程

第十八条 企业生产设备的布局应当与产品工艺流程相适应，避免交叉污染，应符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）的相关规定。

第十九条 汤料生产工艺流程一般包括：挑选去杂、切分（或不切分）、干燥（或不干燥）、拼配、包装等工艺加工而成。

具体产品按企业实际工艺流程生产，但其工艺流程必须科学合理，符合相关规定。

第二十条 企业应通过危害分析方法明确影响产品质量的关键控制工序，并实施质量控制，制定操作规程。关键控制工序可设为：原料验收、拼配、包装。

原料验收：严格执行进货查验记录制度，原辅料必须符合相应产品标准和食品安全国家标准的要求。

拼配：严格按照产品配方文件进行拼配。应实时记录并复核，防止投料种类和数量有误。

包装：工作人员应遵守工作服管理规定，防止汤料受到异物污染。

第五章 人员管理

第二十一条 应依法配备食品安全管理人员和食品安全专业技术人员。企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员应符合《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令第97号）。

食品安全专业技术人员应与岗位要求相适应，掌握汤料生产工艺操作规程，熟练操作生产设备设施，人员数量应满足企业生产需求。其中检验人员应具有食品检验相关专业知识，经培训合格。

第二十二条 企业应当建立培训与考核制度，制定培训计划，培训的内容应与岗位的要求相适应，并有相应记录。食品安全管理、检验等与质量相关岗位的人员应定期培训考核，不具备能力的不得上岗。

第二十三条 企业应当建立并执行人员健康管理。明确与食品直接接触的相关岗位，并对相关岗位人员每年进行一次健康检查，形成健康档案进行管理。对当班生产人员进入工作岗位前应进行健康状态检查并形成记录，发现食品加工人员患有国家卫生行政部门规定的有碍食品安全的疾病时，应及时调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

第六章 管理制度

第二十四条 建立并执行采购管理及进货查验记录制度。企业应规定食品原料和食品相关产品的验收标准和验收规范，记录采购的食品原料和食品相关产品名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息，保存相关记录和凭证。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。

食品相关产品应符合相关食品安全标准的规定，在加工、储藏和运输条件下不影响产品质量安全。

第二十五条 企业应建立并执行生产过程控制制度，对生产过程中关键控制环节的质量安全进行管控：

(一) 应当制定清场管理要求。各生产工序在生产结束后、更换品种或批次前，应当对现场进行清场并进行记录。清场工作包括剩余物料的处理，中间品、成品的处理，废弃物的处理，生产用具的处理，外包工序的清场。记录内容包括：序号、品名、生产批次、清场时间、检查项目及结果等，清场负责人及复查人应当在记录上签名，同时对清场的结果进行物料平衡的验证。

(二) 应当制定清洁消毒管理要求。各生产工序在生产结束后、下次生产前，对车间环境、设备设施、工服和人员进行清洁消毒、验证并记录。记录内容包括：清洁消毒对象、清洁消毒方式、清洁消毒时间、效果确认等。

(三) 应当制定称量配料控制要求。称量、配料过程应保证物料种类、数量与产品配方的要求一致，并由他人独立进行复核和记录。建立称量、配料相关记录，记录、核算每批产品的投料量、产量及物料平衡情况，确保物料平衡情况

符合设定的限度以及生产相关信息的可追溯。发现物料平衡情况异常时应查明原因，采取措施，防范食品安全风险。

第二十六条 建立并执行检验管理及出厂检验记录制度。应包括原料检验、过程检验、出厂检验及产品留样的方式及要求。产品执行标准规定出厂检验要求的，应按标准规定执行。执行标准未规定出厂检验要求的，企业应综合考虑产品特性、工艺特点、生产过程控制等因素确定检验项目、检验频次、检验方法等检验要求。

(一) 自行检验的企业应具备与所检项目适应的检验室和检验能力，每年至少对所检项目进行1次检验能力验证。使用快速检测方法的，应定期与国家标准规定的检验方法进行比对或验证，保证检测结果准确。当快速检测方法检测结果显示异常时，应使用国家标准规定的检验方法进行验证。

(二) 委托检验。不能自行检验的，可委托具有检验资质的第三方检测机构进行检验，并妥善保存检验报告。

(三) 产品留样。每批产品均应有留样，产品留样间应满足产品贮存条件要求，留样数量应满足复检要求，产品留样应保存至保质期满并有记录。对过期产品进行科学处置，如实、完整记录留样及过期产品处置相关信息。留样标签信息与销售包装标签信息对应。

第二十七条 建立并执行运输和交付管理制度。企业应根据食品及食品原料的特点和卫生需要规定运输、交付要求。不得与有毒、有害、有异味的物品一同运输。不应使用未经清洗的车辆和未经消毒的容器运输产品。运输过程中温度控制应符合产品运输的温度要求。

第二十八条 建立并执行食品安全追溯制度。如实记录

原料采购与验收、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。企业应合理设定产品批次，建立批生产记录，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。

第二十九条 建立并执行食品安全自查制度。企业应对汤料生产安全状况进行检查评价，并规定自查频次。

自查内容应包括食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验情况；生产过程控制情况；人员管理情况；检验管理情况；记录及文件管理情况等。

第三十条 建立并执行不合格品管理及不安全食品召回制度。企业应明确对在验收和生产过程中发现的不合格原料、半成品和成品进行标识、贮存和处置措施，不合格品应与合格品分开放置并明显标记。如实、完整记录不合格品保存和处理情况。企业应对召回的食品采取补救、无害化处置、销毁等措施，如实记录召回和处置情况，并向市市场监督管理部门报告。

第三十一条 其他制度。

(一) 建立并执行食品安全防护制度。应建立食品防护计划，最大限度降低因故意污染、蓄意破坏等人为因素造成食品受到生物、化学、物理方面的风险。

(二) 建立并执行仓储管理制度，原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质的不同分设贮存场所或分区域码放，并有明确标识。

不得将原料、半成品、成品与有毒有害物品在同一场所存放，不得将原料与成品在同一场所存放，防止交叉污染。清洁剂、消毒剂等应采用适宜的器具妥善保存，包装标识完

整，应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。

对不合格、变质、超过保质期或者回收的产品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。

(三) 建立并执行废弃物存放和清除制度。应规定废弃物清除频次；必要时应及时清除废弃物；易腐败的废弃物应尽快清除。

(四) 建立并执行工作服清洗保洁制度。工作服及其他工作服配套物品（以下简称工作服）应符合相应的作业区卫生要求。不同清洁作业区的工作服应分开放置，与个人服装、其他物品分开放置。员工不得在相关作业区以外穿着工作服。

不同清洁作业区的工作服应从颜色、标识上加以明显区分并分开清洗。准清洁作业区和清洁作业区的工作服应每日进行清洗、更换，一般作业区的工作服可根据实际情况制定清洗、更换的频次。清洗消毒后仍然不能达到预期用途的工作服应及时更换。

(五) 建立食品标签标识管理制度。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，标签中不应标注或者暗示具有预防、治疗疾病作用的内容，不得明示或者暗示具有保健作用。

(六) 建立并执行文件管理制度。对文件进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

第七章 试制产品检验

第三十二条 企业按所申报汤料的执行标准，分别从同

一规格、同一批次的试制产品中抽取具有代表性的样品检验。相同执行标准的不同产品，应抽取工艺更复杂的产品进行检验。

第三十三条 企业应当对提供的检验报告真实性负责。检验项目按产品适用的食品安全国家标准、产品标准、企业标准及国务院卫生行政部门的相关公告要求进行。

第八章 附则

第三十四条 本《方案》由鹤山市市场监督管理局负责解释。

第三十五条 本《方案》自 2026 年 2 月 1 日起实施，有效期至 2029 年 1 月 31 日。在有效期内，国家、省和江门市有新规定的，从其规定。

附件：1.按照传统既是食品又是中药材的物质目录
2.汤料引用的文件与标准
3.汤料的检验项目与方法

附件 1

按照传统既是食品又是中药材的物质目录

序号	名称	备注
1	丁香	
2	八角茴香	
3	刀豆	
4	小茴香	
5	小薑	
6	山药	
7	山楂	
8	马齿苋	
9	乌梢蛇	
10	乌梅	
11	木瓜	
12	火麻仁	
13	代代花	《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》卫法监发〔2002〕51号
14	玉竹	
15	甘草	
16	白芷	
17	白果	
18	白扁豆	
19	白扁豆花	
20	龙眼肉（桂圆）	
21	决明子	
22	百合	

序号	名称	备注
23	肉豆蔻	
24	肉桂	
25	余甘子	
26	佛手	
27	杏仁(甜、苦)	
28	沙棘	
29	牡蛎	
30	芡实	
31	花椒	
32	赤小豆	
33	阿胶	
34	鸡内金	
35	麦芽	
36	昆布	
37	枣(大枣、酸枣、黑枣)	
38	罗汉果	
39	郁李仁	
40	金银花	
41	青果	
42	鱼腥草	
43	姜(生姜、干姜)	
44	枳椇子	
45	枸杞子	
46	梔子	
47	砂仁	

序号	名称	备注
48	胖大海	
49	茯苓	
50	香橼	
51	香薷	
52	桃仁	
53	桑叶	
54	桑椹	
55	桔红	
56	桔梗	
57	益智仁	
58	荷叶	
59	莱菔子	
60	莲子	
61	高良姜	
62	淡竹叶	
63	淡豆豉	
64	菊花	
65	菊苣	
66	黄芥子	
67	黄精	
68	紫苏	
69	紫苏籽	
70	葛根	
71	黑芝麻	
72	黑胡椒	

序号	名称	备注
73	槐米	
74	槐花	
75	蒲公英	
76	蜂蜜	
77	榧子	
78	酸枣仁	
79	鲜白茅根	
80	鲜芦根	
81	蝮蛇	
82	橘皮	
83	薄荷	
84	薏苡仁	
85	薤白	
86	覆盆子	
87	藿香	
88	当归	
89	山柰	
90	西红花	
91	草果	
92	姜黄	
93	荜茇	
94	党参	
95	肉苁蓉（荒漠）	《关于当归等 6 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》(2019 年第 8 号)
96	铁皮石斛	
97	西洋参	《关于党参等 9 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》(2023 年第 9 号)

序号	名称	备注
98	黄芪	
99	灵芝	
100	山茱萸	
101	天麻	
102	杜仲叶	
103	地黄	
104	麦冬	
105	天冬	
106	化橘红	《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》(2024 年第 4 号)

注：该表格为截至目前最新有效名目，企业使用时应及时查阅国家最新公告等相关文件。

附件 2

汤料引用的文件与标准

序号	标准号	标准名称
1	GB/T 191	包装储运图示标志
2	GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
3	GB14884	食品安全国家标准 蜜饯
4	GB/T 10782	蜜饯质量通则
5	GB/T 26150	免洗红枣
6	GB/T 5835	干制红枣
7	GB 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品
8	GB/T 12729.1	香辛料和调味料 名称
9	GB 1352	大豆
10	GB 2715	食品安全国家标准 粮食
12	GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
13	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
14	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
18	GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

19	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
20	GB 4806.13	食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
21	GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
22	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
23	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
24	国家市场监督管理总局令第 97号	食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定
25	国家市场监督管理总局令第 70号	定量包装商品计量监督管理办法

附件 3

汤料的检验项目与方法

序号	检验项目	方法标准
1	感官要求	按照相应的标准
2	水分	GB 5009.3
3	净含量	JJF 1070
4	总砷	GB 5009.11
5	铅	GB 5009.12
6	镉	GB 5009.15
7	汞	GB 5009.17
8	黄曲霉毒素B1	GB 5009.22
9	展青霉素	GB 5009.185(仅限苹果、山楂制品)
10	六六六	GB/T 5009.19
11	滴滴涕	GB/T 5009.19
12	二氧化硫残留量	GB 5009.34
13	标签	GB 7718
		GB 28050

注：本表规定的检验项目和方法标准，仅供参考。具体检验项目和检验方法以产品执行标准为准。

公开方式：主动公开