

山东省卫生健康委员会

鲁卫食品字〔2024〕3号

山东省卫生健康委员会 关于落实国卫办食品发〔2024〕4号文件 改进食品企业标准备案管理工作的通知

各市卫生健康委员会，青岛市行政审批服务局，青岛西海岸新区管委会，有关国家级开发区，相关单位：

为落实《国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知》（国卫办食品发〔2024〕4号）要求，结合我省工作实际，就改进食品企业标准备案管理工作，通知如下：

一、进一步明确备案范围和备案流程。食品企业标准由食品生产企业根据相关法律、法规和技术规范自行编制和公开。食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准的，通过登录“山东省食品企业标准备案服务管理平台（http://60.216.53.106:8089/food_security_web/）”（以下

简称“省企标备案服务平台”）进行备案。依《山东省人民政府关于调整实施部分省级行政权力事项的决定》（山东省人民政府令第 333 号）、《山东省人民政府关于委托实施部分省级行政权力事项的决定》（山东省人民政府令第 351 号）委托实施食品企业标准备案省级行政权力事项的备案实施机构（以下简称“备案实施机构”）对企业提交备案的标准文本统一上传至省企标备案服务平台。没有严于食品安全国家标准或地方标准的企业标准，或直接执行相应食品安全国家标准或者地方标准的，无须备案。

二、取消食品企业标准备案前公示环节。取消备案前公示 10 个工作日规定，废除《山东省食品安全企业标准备案前公示表（样表）》，无须再上传。食品生产企业申请企业标准备案，除上传《山东省食品企业标准备案信息表》标明“严于食品安全国家标准或地方标准”的相关内容外，一并上传与备案标准相关联的企业标准完整文本（参考格式附后）。

三、取消备案前、备案中审查，取消备案水印和备案号，进一步压缩办理时限。食品企业标准备案不是行政许可。各备案实施机构应在 3 个工作日内对企业提交备案的食品企业标准，统一上传至省企标备案服务平台。备案实施机构所属地政府对政务服务有时限要求且不大于 3 个工作日的，从其办理时限规定。有条件的备案实施机构应尽量压缩上传时限，力争做到当日（工作日）上传，日接日清，为企业提供更便捷优质服务。企业提交的备案标准文本在平台公开即完成备案。备案取消备

案水印和备案号。

四、加强事后指导和备案后管理。食品生产企业对提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。对于市场监管、社会监督等发现备案的食品企业标准违反法律、法规、食品安全国家标准或地方标准、国务院有关部门规定的，食品企业应当予以改正。对于企业改正后自行废止的备案标准，在省企标备案服务平台相关栏目予以明示，并上传至“企业标准信息公共服务平台（<https://www.qybz.org.cn>）”。各备案实施机构要进一步强化服务意识，加强食品安全标准宣贯和培训，加大事后管理力度，积极开展标准跟踪评价，发现问题及时通知相关企业纠正，不断提升服务食品标准管理的能力和水平。

本通知自2024年5月4日起施行，有效期至2029年5月3日。原有食品企业标准备案管理工作要求与该通知不一致的，以此通知为准。

- 附件：1. 山东省食品企业标准备案上传材料格式参考
2. 山东省食品企业标准备案服务管理平台操作说明

山东省卫生健康委员会

2024年4月30日

（信息公开形式：主动公开）

Q/XXX

山东 XX 食品公司 企业标准

Q/XXX 000XS-XXXX

XXXX

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

山东 XX 食品公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准由山东 XX 食品公司提出并归口。

本标准由山东 XX 食品公司起草。

本标准主要起草人：XXX、XXX。

本标准适用于山东 XX 食品公司（山东省 XX 市 XX 区 XX 路 XXX 号……）。

本标准于 XXXX 年 XX 月 XX 日首次发布，XXXX 年 XX 月 XX 日第一次修订……。

本标准较 XX 发布版本，主要修订如下：

——修订……；

——修订……。

XXXX

1 范围

本标准规定了XXXX的术语与定义，技术要求，生产加工过程卫生要求，检验方法，检验规则，标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以……为原料，以……为辅料，以……为食品添加剂，经 XX、XX 等工艺加工制成的……。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

……

……

3 术语与定义

3.1 XXXX

……。

3.2 XXXX

……。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 XXXX：

应符合……的规定。

4.1.2 所有原辅料和食品添加剂还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.3 生产用水应符合GB 5749的要求。

4.2 生产工艺

XX→XX。

4.3 感官指标

应符合表 1 的要求。

表1 感官指标要求

项目	指标要求
.....

4.4 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标要求

项目	指标要求
.....

4.5 微生物指标

应符合表3的要求。

表3 微生物指标要求

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
.....	X	X	X	X
注： ^a 样品的采样及处理按照 GB 4789.1 执行。				

4.6 功效成分指标（备注：仅保健食品适用）

应符合表4的要求。

表4 功效成分指标要求

项目	指标要求
.....

4.7 净含量

应符合.....的要求。

5 食品添加剂和食品营养强化剂

.....。

6 生产加工过程卫生要求

应符合.....的要求。

7 检验方法

7.1 感官指标

按.....规定的方法测定。

7.2 理化指标

7.2.1 XX

按……规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 XX

按……规定的方法测定。

7.4 净含量

按……规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 原辅包检验

……。

8.2 组批

……。

8.3 抽样方法和数量

……。

8.4 检验

8.4.1 出厂检验

8.4.1.1 检验项目

包括：XX、XX。

8.4.1.2 产品出厂

……。

8.4.2 型式检验

8.4.2.1 正常生产时每年进行 X 次，有下列情况之一时必须进行：

— ……；

— ……。

8.4.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果符合本标准的规定，则该批产品判定为合格产品。

8.5.2 微生物指标不合格……。

8.5.3 理化指标不合格……。

9 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

9.1 标志和标签

……。

9.2 包装

……。

9.3 运输

……。

9.4 贮存

……。

9.5 保质期

……。



