上海市市场监督管理局文件

沪市监规范〔2022〕12号

上海市市场监督管理局关于发布《上海市

焙炒咖啡开放式生产许可审查细则》的通知

各区市场监管局，临港新片区市场监管局，市局行政服务中心：

《上海市焙炒咖啡开放式生产许可审查细则》已经2022年6月29日市局局长办公会审议通过，现予发布，自2022年8月18日起施行，请遵照执行。

特此通知。

上海市市场监督管理局

2022年7月14日

（此件公开发布）

上海市焙炒咖啡开放式生产许可审查细则

第一章　总　则

第一条　本细则适用于焙炒咖啡开放式生产许可条件审查。

细则中所称的焙炒咖啡是指以咖啡豆为原料，经清理、调配或不调配、焙炒、冷却、包装等工艺制成的食品。

开放式生产是指不通过设置墙壁或独立房间进行隔离，可向消费者展示焙炒咖啡生产设施设备、生产过程，同时生产区域与非生产区域之间设置连续的透明防护设施，防止非食品加工人员进入生产区域的加工方式。

第二条　焙炒咖啡开放式生产的申证类别为可可及焙烤咖啡产品，其类别名称为：焙炒咖啡，类别编号为2002。焙炒咖啡开放式生产许可食品类别、类别名称、品种明细、定义、备注见附件1。

第三条　本类产品允许分装。

第四条　本细则中引用的文件、标准通过引用成为本细则的内容。凡是引用文件、标准，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本细则。

第二章　生产场所

第五条　生产区域选址、顶棚、墙壁、地面、检验室设置应符合《食品生产许可审查通则》生产场所相关规定。

第六条　生产区域面积和空间应与产品品种、数量相适应，生产区域与非生产区域应设置高度不低于1.05米连续的透明防护设施进行分隔，有效防止非食品加工人员进入生产区域。

第七条　原辅料、成品等物料应当依据性质的不同分设库房或分区存放。清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物料应当专柜放置。库房内或分区存放的物料应当与墙壁、地面保持适当距离，并明确标识，防止交叉污染。

第三章　设备设施

第八条　供排水、清洁消毒、废弃物存放、照明、检验设施应符合《食品生产许可审查通则》中设备设施的相关规定。

用于监测、控制、记录的设备，如压力表、温度计、记录仪等，应定期校准、维护。

第九条　配备与生产的产品品种、数量相适应的生产设备，包括磁力筛选、焙烤、冷却、除石机（可选）、产品管道输送、包装、X光质量检测仪等设备。使用充氮包装的，应配备氮气发生器或其他充氮设备。

生产设备性能、精度、材质应符合《食品生产许可审查通则》中生产设备的相关规定。

第十条　生咖啡豆投料口与地面距离应不少于45厘米，配有专用遮罩。焙炒咖啡豆冷却盘上方应有防护装置，防止异物进入。

第十一条　生产区域入口处应设置更衣区，并配备更衣和换鞋（穿戴鞋套）设施或鞋靴消毒设施，工作服应与个人服装及其他物品分开放置。生产区域入口处应设置与生产加工人员数量相匹配的非手动式洗手、干手和消毒设施。

第十二条　生产区域配备初效、中效空气净化系统设施设备，并自动监控。

第十三条　生产区域安装可以监控生产全过程的视频监控设施设备。

第十四条　应根据生产的需要，配备适宜的用于监测温度、湿度和控制室温和湿度的设施。

第四章　设备布局与工艺流程

第十五条　符合《食品生产许可审查通则》中设备布局与工艺流程的相关规定。

第十六条　生产设备与生产工艺相符，若采用不同于附件2所列的生产工艺，应具备与生产工艺相适应的生产设备。

第十七条　通过危害分析方法明确影响产品质量的关键工序或关键点，实施质量控制，关键工序或关键点可设为烘焙、冷却等，对其形成的信息建立电子信息记录系统。

第五章　人员管理

第十八条　符合《食品生产许可审查通则》中人员管理的相关规定。

第十九条　应对本单位的从业人员进行上岗前和在岗期间的食品安全知识培训，并建立培训档案。应对食品安全管理人员、关键环节操作人员及其他相关从业人员进行考核。考核不合格的，不得上岗。

第六章　管理制度

第二十条　符合《食品生产许可审查通则》中管理制度的相关规定。

第二十一条　参考《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》（GB14881）附录A，制定与产品相适应的环境及过程微生物监控程序。

第二十二条　制定生产区域防护管理和巡视记录制度，禁止非食品加工人员进入生产区域，特殊情况下进入时应遵守和食品加工人员同样的卫生要求。

第二十三条　建立原料控制制度，生咖啡豆原料应当经过预先清理。

第二十四条　制定虫害控制程序管理制度，防止虫害侵入。

第二十五条　建立电子信息追溯系统，实现从生咖啡豆到成品咖啡批次的信息追溯。

第二十六条　建立与所生产食品相适应的危害分析和关键控制点等食品安全管理体系，定期对其运行情况进行自查，保证有效运行，并形成自查报告。

第二十七条　建立供应商食品安全检查评价制度，明确风险收集要求，制定供应商食品安全检查评价规范和检查评价结果处置规定。

第七章　检　验

第二十八条　按照企业所申报焙炒咖啡的申证类别名称，提供试制食品的有资质第三方检验合格报告，检验项目应包含《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB2762）、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763）中规定的咖啡豆检测项目以及企业标准规定的全部项目。

第二十九条　出厂检验和型式检验项目执行《焙炒咖啡生产许可证审查细则》的相关规定。

企业可以使用快速检测方法及设备进行产品检验，但应保证检测结果准确。使用的快速检测方法及设备做出厂检验时，应定期与国家标准规定的检验方法进行对比或者验证。快速检测结果不合格时，应使用食品安全国家标准规定的检验方法进行确认。

第八章　附　则

第三十条　本细则未提及的、与焙炒咖啡开放式生产工艺相关的其他要求应按照《焙炒咖啡生产许可证审查细则》执行。

第三十一条　本细则自2022年8月18日起施行，有效期至2027年8月17日。原上海市食品药品监督管理局发布的《上海市焙炒咖啡开放式生产许可审查细则》（沪食药监规〔2017〕7号）同时废止。

附件：1．焙炒咖啡开放式生产许可食品类别目录表

2．焙炒咖啡开放式生产基本工艺和设备

附件1

焙炒咖啡开放式生产许可食品类别目录表

| 食品类别 | 类别名称 | 品种明细 | 定义 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 可可及焙烤咖啡产品 | 焙炒咖啡 | 焙炒咖啡豆 | 生咖啡豆经焙炒所得的产品 | 开放式生产 |

附件2

焙炒咖啡开放式生产基本工艺和设备

| 序号 | 基本生产工艺 | 生产设备 | 生产设备要求 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 清理 | 磁力筛选等原料清理设备 |  |
| 2 | 调配 | 调配系统 | 自动调配 |
| 3 | 焙烤 | 咖啡烘焙机 | 带自动温度记录仪 |
| 4 | 冷却 | 咖啡冷却盘 | 冷却盘上方应设有防护板，防护板最低点设置应不高于生产区域与非生产区域间的透明防护设施高度，防护板面积应大于冷却盘，防止异物进入 |
| 5 | 除石 | 除石机（可选） | 可去除密度大于0.8g/ml的异物 |
| 6 | 包装 | 自动咖啡包装机 | 包装设备应带有自动质量计量和校正系统 |
| 7 | 成品异物检测 | 金属探测仪、X-光质量检测仪等异物检测设备 | 自动控制，能检测出球径≥2mm金属、玻璃等异物 |

上海市市场监督管理局办公室 2022年7月15日印发