

国家质量监督检验检疫总局关于进一步加强肉制品加工企业监管工作的通知 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/304/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_304517.htm 国家质量监督检验检疫总局关于进一步加强肉制品加工企业监管工作的通知

(2007年6月6日 国质检食监函[2007]399号) 各省、自治区、直辖市质量技术监督局：近期，全国各地区猪肉和禽蛋价格出现不同程度上涨。国内个别不法商贩生产加工、销售病死猪肉、注水猪肉、疫病禽肉等违法行为时有发生，不仅扰乱了市场秩序，更对食品生产和消费者的安全构成极大的隐患。为了规范肉制品生产企业生产行为，确保消费者健康、安全，各地质量技术监督局要高度重视，加强对肉制品加工企业的监管力度，重点做好以下几方面工作：一、要从履行食品生产加工环节安全监管职责、保证食品安全的高度，认真贯彻落实《国务院办公厅关于做好猪肉等副食品生产供应保持市场稳定工作的通知》(国办发电[2007]9号)的要求，精心组织动员基层监管力量，加大工作力度，做好抑制猪肉、禽蛋等副食品价格上涨和严格质量监督工作。二、针对当前生猪、禽类疫情形势，各地质量技术监督局要积极部署防控措施，加强对猪肉、鸡肉等肉制品生产企业的原料进厂监督检查。所有肉制品加工企业的原料畜禽肉必须选用生猪定点屠宰企业的，经兽医卫生检验检疫，并有合格证明的产品。不得使用非经屠宰死亡的畜禽肉及非食用性原料。进口原料必须提供进出境检验检疫部门的合格证明材料。企业应建立采购明细和产品销售明细记录并妥善保存。严防死堵，决不让

病死猪肉、注水肉和疫病禽肉进入食品生产加工企业。同时，要加强对企业的帮扶和宣传教育，及时通报疫情，要求企业加强承诺制落实，控制原料采购和原料进厂把关，帮助企业开展原料进厂检验工作。三、要根据食品质量安全市场准入审查通则(2004版)和《肉制品生产许可证细则》(2006版)的要求，加强对获证肉制品加工企业的监督。严格按照从原料到产品出厂的生产工艺流程要求，保持工作环境清洁、卫生；原辅材料和成品应分开存放；加工车间的生料加工区和熟料加工区应分别设置工作人员入口、更衣室和手清洗消毒设施，避免生熟交叉污染。车间工作人员须着洁净的工作服、工作鞋、工作帽并佩戴口罩；成品库的温度应符合产品明示的保存条件，避免生产环节的微生物污染。四、近期总局已安排肉禽制品专项国家监督抽查，各地也要将肉禽制品作为监督抽查的重点产品，强化肉制品的发证检验和监督抽查。发现有使用病死猪肉、注水猪肉和疫病禽肉等原料生产加工肉制品的，要依法严厉查处，坚决召回和没收一切以病死猪肉、注水猪肉和疫病禽蛋为原料生产销售的肉蛋类食品。检查中发现获证企业不能满足必备生产条件的或者连续两次抽查产品不合格的，要坚决吊销其生产许可证。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问
www.100test.com