

肉制品生产许可审查细则（2023 版）

第一章 总 则

第一条 为了加强肉制品生产许可审查工作，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》及相关食品安全国家标准等规定，制定《肉制品生产许可审查细则（2023 版）》（以下简称《细则》）。

第二条 本《细则》适用于肉制品生产许可审查工作，应结合《食品生产许可审查通则》使用。

第三条 本《细则》所称肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经腌、腊、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、发酵、调制等工艺加工制作的产品。包括热加工熟肉制品、发酵肉制品、预制调理肉制品、腌腊肉制品和可食用动物肠衣。

第四条 热加工熟肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经酱、卤、熏、烧、烤、蒸、煮、炸等工艺加工制作的熟肉制品。热加工熟肉制品生产许可类别编号 0401，包括：酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、热加工肉灌制品、油炸肉制品、熟肉干制品及其他热加工熟肉制品。

（一）酱卤肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，以水为加热介质，经酱制、卤制、煮制等工艺加工制作的熟肉

制品。包括：酱卤肉、糟肉、白煮肉、其他酱卤肉。

酱卤肉是指以畜、禽产品为主要原料，在加有食用盐、酱油、香辛料等的水中，经预煮、浸泡、烧煮、酱制、卤制等工艺加工制作的熟肉制品。

糟肉是指以畜、禽产品为主要原料，用酒糟或陈年香糟代替酱汁或卤汁加工制作的熟肉制品。

白煮肉是指以畜、禽产品为主要原料，在添加或不添加食用盐、香辛料的水中煮熟的肉制品。

（二）熏烧烤肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经腌、煮等前处理工序，再以烟气、热空气、火苗、热固体等介质进行熏烧、焙烤等工艺加工制作的熟肉制品。包括：熏烤肉、烧烤肉、肉脯。

（三）热加工肉灌制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经修整、注射、绞碎、腌制、搅拌、斩拌、滚揉、乳化、填充、烘烤、蒸煮、冷却等工艺加工制作的熟肉制品。包括：西式火腿、灌肠、其他热加工肉灌制品。其中西式火腿仅以畜、禽肉为主要原料。

（四）油炸肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经调味、裹浆、裹粉后，用食用油高温烹炸、浇淋制作的熟肉制品。

（五）熟肉干制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经修整、切丁、切片、切条、腌制、蒸煮、调味、收汤、干燥等工艺加工制作的熟肉制品。包括：肉松、肉干、其他熟肉

干制品。

（六）其他热加工熟肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，配以其他原料、食品添加剂等，上述五类生产加工工艺不能涵盖的热加工熟肉制品。

第五条 发酵肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，添加或不添加发酵剂，配以食用盐等其他原料，通过微生物发酵和（或）酶的作用，发酵成熟的可即食肉制品。发酵肉制品生产许可类别编号 0402，包括：发酵肉灌制品、发酵火腿制品及其他发酵肉制品。

（一）发酵肉灌制品，是指以畜肉为主要原料，经修整、切丁、绞碎、斩拌、腌制、灌装、发酵、干燥、烟熏、切片等工艺加工制作的可即食肉制品。

（二）发酵火腿制品，是指以猪腿为原料，经修整、腌制、发酵、干燥、烟熏、切片等工艺加工制作的可即食肉制品。

（三）其他发酵肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经修整、切丁、切片、切条、腌制、灌装、发酵等工艺加工制作的可即食肉制品。

第六条 预制调理肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经分割、修整，添加调味品等其他原料经相关工艺加工制作的生制品；或以畜、禽产品为主要原料，经分割、修整，不添加其他原料，经热加工制作的生制品。预制调理肉制品生产许可类别编号 0403，包括：冷藏预制调理肉制品和冷冻

预制调理肉制品。

（一）冷藏预制调理肉制品，是指需要在 0-4℃ 条件下贮存、运输的预制调理肉制品。

（二）冷冻预制调理肉制品，是指需要在-18℃ 以下条件贮存、运输的预制调理肉制品。

第七条 腌腊肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经腌制、烘干、晒干、风干等工艺加工制作的非即食肉制品。腌腊肉制品生产许可类别编号 0404，包括：腌腊肉灌制品、腊肉制品、火腿制品、其他腌腊肉制品。

（一）腌腊肉灌制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经切碎、绞碎、搅拌、腌制、充填、成型、烘干、晒干、风干、烟熏等工艺加工制作的非即食肉制品。

（二）腊肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经腌制、烘干、晒干、风干、烟熏等工艺加工制作的非即食肉制品。

（三）火腿制品，是指以猪后腿为主要原料，配以其他原料、食品添加剂，经修整、腌制、洗刷脱盐、风干发酵等工艺加工制作的非即食肉制品。

（四）其他腌腊肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，配以其他原料、食品添加剂，经腌制等工艺加工制作，与上述三类产品不同的非即食肉制品。

第八条 可食用动物肠衣生产许可类别编号 0405，包括：天然肠衣和胶原蛋白肠衣。

(一) 天然肠衣，是指以健康牲畜的小肠、大肠和膀胱等器官为原料，经过刮制、去油等特殊加工，对保留的部分进行盐渍或干制的动物组织，用于肉制品的衣膜。主要包括：盐渍肠衣和干制肠衣。

(二) 胶原蛋白肠衣，是指以猪、牛真皮层的胶原蛋白纤维为原料，经化学和机械处理，制成胶原“团状物”，再经挤压、充气成型、干燥、加热定型等工艺制成的可食用人造肠衣。主要包括：卷绕肠衣、套缩肠衣和分段肠衣等。

第九条 本《细则》引用的标准、文件应采用最新版本（包括标准修改单）。

第二章 生产场所

第十条 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。

第十一条 企业应根据产品特点及工艺要求设置相应的生产场所。常规生产场所见表 1。

表 1 肉制品常规生产场所

产品类别名称	常规生产场所
热加工熟肉制品	一般包括生料加工区（原料解冻、选料、修整、配料、绞碎、滚揉、腌制、成型或填充等）、热加工区、熟料加工区（冷却、包装等）及仓库等。
发酵肉制品	一般包括生料加工区（原料解冻、选料、修整、配料、绞碎、腌制、成型或灌装等）、发酵间、熟料加工区（后处理、包装等）及仓库等。
预制调理肉制品	一般包括原料处理区（原料解冻、选料、修整等）、配料区、加工区（绞碎、滚揉、腌制、加热、冻结等）、包装区及仓库等。

腌腊肉制品	一般包括原料处理区（原料解冻、选料、修整等）、配料区、腌制成型区（滚揉、腌制、成型或灌装等）、晾晒干制区（晾挂、烟熏等）、包装区及仓库等。
可食用动物肠衣	一般包括原料加工区（天然肠衣：原料处理、浸泡冲洗、刮制、量码上盐等；胶原蛋白肠衣：原料切割、酸碱处理、切片、研磨搅拌、过滤等）、成品加工区（天然肠衣：浸洗、拆把、分路定级、上盐、缠把、包装等；胶原蛋白肠衣：挤压、充气成型、干燥固化、熟化、包装等）及仓库等。
注：本表所列场所为常规生产场所，企业可根据产品特点及工艺要求设置、调整。	

第十二条 生产车间应具有足够空间和高度，满足设备设施安装与维修、生产作业、卫生清洁、物料转运、采光与通风及卫生检查的需要。

第十三条 生产车间应与厂区污水、污物处理设施分开并间隔适当距离。

第十四条 生产车间内应设置专门区域存放加工废弃物。

第十五条 生产车间应与易产生粉尘的场所（如锅炉房）间隔一定距离，并设在主导风向的上风向位置，难以避开时应采取必要的防范措施。

第十六条 生产车间应按生产工艺、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。生产车间划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区，不同生产作业区之间应采取有效分离或分隔。各生产作业区应有显著的标识加以区分。肉制品生产作业区划分要求见表 2。

表 2 肉制品生产作业区划分

产品类别名称	一般作业区	准清洁作业区	清洁作业区
热加工熟肉制	原料仓库、包	预处理车间、	冷却间、内包装车间、以及有

品	材仓库、外包装车间、成品仓库等。	配料间、腌制间、热加工区、脱包区等。	特殊清洁要求的辅助区域（如脱去外包装且经过消毒后的内包材暂存间等）。
发酵肉制品	原料仓库、包材仓库、外包装车间、成品仓库等。	预处理车间、配料间、腌制间、发酵/风干间、脱包区等。	后处理车间、内包装车间、以及有特殊清洁要求的辅助区域（如发酵后的烟熏间、裸露的待包装产品贮存区、脱去外包装且经过消毒后的内包材暂存间等）。
预制调理肉制品	原料仓库、包材仓库、外包装车间、成品仓库等。	预处理车间、配料间、腌制间、热处理车间、冻结间、内包装车间、脱包区等。	/
腌腊肉制品	原料仓库、包材仓库、外包装车间、成品仓库等。	预处理车间、配料间、腌制间、晾挂间、热处理车间、内包装车间、脱包区等。	/
可食用动物肠衣	原料仓库、包材仓库、外包装车间、成品仓库等。	预处理车间、加工车间、内包装车间、脱包区等。	/
注：企业可根据产品特点及工艺要求设置、优化，但不得低于本表要求。			

第十七条 准清洁作业区、清洁作业区应分别设置工器具清洁消毒区域，防止交叉污染。

第十八条 不同清洁作业区之间的人员通道应分隔。如设有特殊情况时使用的通道，应采取有效措施防止交叉污染。

第十九条 应设置物料运输通道，不同清洁作业区之间的物料通道应分隔。热加工区、发酵间是生熟加工的分界，应设置生料入口和熟料出口，分别通往生料加工区和熟料加工区。畜、禽产品冷库与分割、处理车间应有相连的封闭通

道，或其他有效措施防止交叉污染。

第二十条 生产车间内易产生冷凝水的，应有避免冷凝水滴落到裸露产品的防护措施。

第二十一条 生产车间地面应有一定的排水坡度，保证地面水可以自然流向地漏、排水沟。

第二十二条 原料仓库、成品仓库应分开设置，不得直接相通。畜、禽产品应设专库存放。内、外包装材料应分区存放。

第三章 设备设施

第二十三条 企业应具有与生产产品品种、数量相适应的生产设备设施，性能和精度应满足生产要求，便于操作、清洁、维护。肉制品常规生产设备设施见表 3。

表 3 常规生产设备设施

产品类别名称	设备设施类别	设备设施名称
热加工熟肉制品	生料加工设备	解冻机、解冻池、冻肉破碎机、绞肉机、搅拌机、斩拌机、乳化机、嫩化机、滚揉机、盐水配制器、盐水注射机、整理台等。
	配料设备	电子秤、台秤等。
	成型设备	灌肠机、打卡机、结扎机、剪节机、切片机、压模设备、共挤设备等。
	热加工设备	夹层锅、水煮槽、煮锅、蒸箱、烤炉、炒锅、烘干机、油炸锅（机）、烟熏炉、杀菌釜、烘烤设备、炒松设备等。
	包装设备	切片机、切丁机、真空包装机、拉伸膜包装机、气调包装机、贴体包装机、封口机、封箱机等。
	其他	有速冻工艺的应具有速冻机或其他速冻设备，速冻设备的可控温度应不高于-30℃。
发酵肉	生料加工设备	解冻机、解冻池、冻肉破碎机、绞肉机、搅

制品		拌机、斩拌机、滚揉机、整理台等。
	配料设备	电子秤、台秤等。
	发酵设施	发酵间、风干间等。
	包装设备	切片机、真空包装机、封口机、封箱机等。
	其他	生产发酵肉灌制品应具有成型设备，生产发酵火腿制品应具有剔骨、压型等设备。
预制调理肉制品	原料加工设备	解冻机、解冻池、冻肉破碎机、切片机、绞肉机、搅拌机、斩拌机、嫩化机、滚揉机、整理台等。
	配料设备	电子秤、台秤等。
	冷冻设备	冷冻机或其他冷冻设备。有速冻工艺的应具有速冻机或其他速冻设备，速冻设备的可控温度应不高于-30℃。
	包装设备	切片机、切丁机、真空包装机、拉伸膜包装机、气调包装机、贴体包装机、封口机、封箱机等。
	加热设备	有加热工艺的应具有夹层锅、煮锅、烘烤设备等。
腌腊肉制品	原料加工设备	解冻机、解冻池、冻肉破碎机、绞肉机、搅拌机、斩拌机、嫩化机、滚揉机、整理台等。
	配料设备	电子秤、台秤等。
	成型设备	灌肠机、打卡机、挂杆机、结扎机、剪节机、切片机、压模设备等。
	加热设备	烘干机、烟熏炉、熏烤炉、热泵干燥机等。
	包装设备	切片机、切丁机、真空包装机、封口机、封箱机、贴标机、喷码机等。
可食用动物肠衣	天然肠衣生产设备	刮肠机、口径卡尺、量码机、上盐机、标有路分的容器等。
	胶原蛋白肠衣生产设备	挤压机、套缩机、过滤机、压片机、混揉机等。
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。		

第二十四条 杀菌设备应具备温度指示装置。

第二十五条 仓储设备设施应与所生产产品的数量、贮存要求相适应，满足物料和产品的贮存条件。

第二十六条 供水设施的软管出水口不应接触地面，使用过程中应防止虹吸、回流。

第二十七条 排水设施的排水口应配有滤网等装置，防

止废弃物堵塞排水管道。生产车间地面、排水管道应能耐受热碱水清洗。

第二十八条 内包材暂存间或等效设施（如传递窗）应设置消毒装置。

第二十九条 应配备专用设施（如置物架）存放清洗消毒后的工器具，不应交叉混放。

第三十条 应配备防漏、防腐蚀、易于清洁、带脚踏盖的容器存放废弃物。

第三十一条 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。

第三十二条 卫生间应采用单个冲水式设施，通风良好，地面干燥，保持清洁，无异味，并有防蚊蝇设施，粪便排泄管不得与生产车间内的污水排放管混用。

第三十三条 在产生大量热量、蒸汽、油烟、强烈气味的食品加工区域上方，应设置有效的机械排风设施。冷却间应具有降温及空气流通设施；烟熏间应配备烟熏发生设备（使用液熏法的除外）及空气循环系统。

第三十四条 有温/湿度要求的工序和场所，应根据工艺要求控制温/湿度，并配备监控设备。腌制间应配备空气制冷和温度监控设备（发酵肉制品的腌制间还应配备环境湿

度监控设备)。发酵/风干间应配备风干发酵系统或其他温/湿度监控设备。冷藏库和冷冻库应配备温度监控设备及温度超限报警装置。其他方式贮存的成品仓库应符合企业规定的温度范围,必要时配备相应的温度监控设备。

第三十五条 应按照产品执行标准及检验管理制度中规定的检验项目进行检验。自行开展相关检验的企业应配备满足原料、半成品、成品检验所需的检验设备设施,并确保检验设备的性能、精度满足检验要求。检验设备设施的数量应与企业生产能力相适应。常规检验项目及常用检验设备见表4。

表4 肉制品常规检验项目及常用检验设备设施

产品类别名称	检验项目	检验设备设施
热加工熟肉制品	菌落总数	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平(0.1 g)、恒温培养箱等。
	大肠菌群	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平(0.1 g)、恒温培养箱等。
	水分	分析天平(0.1 mg)、鼓风电热恒温干燥箱、干燥器等。
	净含量	电子秤或天平。
发酵肉制品	大肠菌群	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平(0.1 g)、恒温培养箱等。
	单核细胞增生李斯特氏菌	无菌室或超净工作台、生物安全柜、灭菌锅、天平(0.1 g)、恒温培养箱、生物显微镜等。
	水分活度	天平(0.0001 g、0.1 g)、恒温培养箱、康卫氏皿、鼓风电热恒温干燥箱等。 或者:天平(0.01 g)、水分活度测定仪。
预制调理肉制品	过氧化值	分析天平(1 mg)、旋转蒸发仪、滴定管、通风设施等。
	净含量	电子秤或天平。
腌腊肉制品	过氧化值	分析天平(1 mg)、旋转蒸发仪、滴定管、通风设施等。
可食用动物肠衣	盐渍肠衣口径检验	刻有米尺的硬质塑料检验台、口径卡尺等。
	长度检验	量尺台等。

	干制肠衣规格 检验	米尺、平面板等。
	大肠菌群	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平（0.1 g）、恒温培养箱等。
	霉菌	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平（0.1 g）、霉菌培养箱等。
	水分	分析天平（0.1 mg）、鼓风电热恒温干燥箱、干燥器等。
注：本表所列检验设备设施为常规检验项目所对应的设备设施，企业可根据产品类别及生产过程风险控制情况确定检验项目，配备相应的检验设备设施。		

第三十六条 采用快速检测方法的，应配备相应的检验设备。

第四章 设备布局和工艺流程

第三十七条 应具备合理的生产设备布局和工艺流程，避免交叉污染。肉制品常规生产工艺流程见表 5。

表 5 肉制品生产常规工艺流程

产品类别名称	常规工艺流程	备注
热加工熟肉制品	选料→原料前处理（解冻、修整、腌制等）→机械加工（绞碎、斩拌、滚揉、乳化等）→充填或成型→热加工（熏、烧、烤、蒸煮、油炸、烘干等）→冷却→包装等	不同热加工熟肉制品的生产设备设施和工艺流程可参考附件 1-1。热加工熟肉制品企业发证产品可参考的产品标准和相关标准见附件 2-1。
发酵肉制品	选料→原料前处理（解冻、修整、腌制等）→机械加工（绞碎、斩拌等）→添加其他原料或发酵剂→充填或成型→发酵/干燥→包装等	不同发酵肉制品的生产设备设施和工艺流程可参考附件 1-2。发酵肉制品企业发证产品可参考的产品标准和相关标准见附件 2-2。
预制调理肉制品	选料→原料前处理（解冻、修整、腌制等）→机械加工（绞碎、斩拌、滚揉等）→调制→冷却或冻结（含速冻）→包装等	不同预制调理肉制品的生产设备设施和工艺流程可参考附件 1-3。预制调理肉制品企业发证产品可参考的产品标准和相关标准见附件 2-3。
腌腊肉制品	选料→原料前处理（解冻、修整等）→机械加工（绞碎、搅拌等）→腌制→烘干	不同腌腊肉制品的生产设备设施和工艺流程可参考附件 1-4。腌腊肉制品企业发证产品

	(晒干、风干)→包装等	可参考的产品标准和相关标准见附件 2-4。
可食用动物肠衣	天然肠衣工艺流程：原肠浸泡冲洗→刮制→灌水检查→分路定级→量码→上盐→沥卤→缠把→装桶→入库贮运等	不同可食用动物肠衣的生产设备设施和工艺流程可参考附件 1-5。可食用动物肠衣企业发证产品可参考的产品标准和相关标准见附件 2-5。
	胶原蛋白肠衣工艺流程：原料切割→酸碱处理→切片→研磨搅拌→过滤→挤压成型→干燥固化→熟化→包装→入库贮运等	
注：本表所列工艺流程为常规工艺流程，企业可根据实际生产情况优化调整。		

第三十八条 应明确产品在《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）“食品分类系统”的最小分类号。生产过程中应按照 GB 2760 以及国务院卫生行政部门相关公告的要求使用食品添加剂。

第三十九条 应通过危害分析方法明确生产过程中的食品安全关键环节，制定产品配方、工艺规程等工艺文件，并设立相应的控制措施。

第四十条 应根据相关标准并结合原料、产品特点和工艺要求控制生产车间环境。腌制车间温度不应高于 4℃。天然肠衣生产车间温度不应高于 25℃。

第四十一条 冻肉解冻时应避免受到污染。用水解冻的，无密封包装的不同种类畜、禽产品应分开解冻。

第四十二条 内包装材料应脱去外包装，经内包材暂存间或等效设施（如传递窗）消毒后，方可进入内包装车间。

第四十三条 加工用冰的制备、使用、贮存过程中应避

免污染。

第四十四条 应根据产品特点规定腌制时间。发酵肉制品应根据工艺需要控制腌制、发酵/风干过程的温/湿度和时间。

第四十五条 采用热加工工艺的产品应控制加热介质或产品最低中心温度及加热时间。热加工结束后应控制产品停留在热加工车间的时间或产品离开热加工车间的表面温度。

加工过程中应采取有效措施，控制多环芳烃、生物胺、杂环胺、丙烯酰胺等次生有害污染物（如熏制时使用烟熏液，低松脂的硬木、木屑等）。烟熏过程应采取有效措施（如安装烟雾发生器等设备）控制苯并[a]芘的产生量。

第四十六条 冷却过程应根据不同产品的工艺需要，对温度和时间进行控制。

第四十七条 密封包装产品应封口紧密，无渗漏、无破损。

第四十八条 有二次杀菌工艺的，应根据产品特性及微生物控制要求，对杀菌的温度和时间进行控制。

第四十九条 盐渍肠衣上盐过程中肠衣不应粘连，包装时容器内应充分撒布肠衣专用盐，并灌满饱和盐卤（干盐腌制除外）。

第五章 人员管理

第五十条 应依法配备食品安全管理人員和食品安全專業技術人員。企業主要負責人、食品安全總監、食品安全員應符合《企業落實食品安全主體責任監督管理規定》。

食品安全專業技術人員應與崗位要求相適應，掌握肉製品生產工藝操作規程，熟練操作生產設備設施，人員數量應滿足企業生產需求。其中檢驗人員應具有食品檢驗相關專業知識，經培訓合格。

第五十一條 企業應建立培訓制度，制定培訓計劃，培訓的內容應與崗位相適應。與質量安全相關崗位的人員應定期培訓和考核，不具備能力的不得上崗。

第五十二條 負責清潔消毒的人員應接受良好培訓，能夠正確使用清潔消毒工器具及相關試劑，保證清潔和消毒作業的效果滿足生產要求。

第五十三條 應對食品加工人員開展班前健康檢查，並形成記錄，防止法律法規規定的有礙食品安全疾病的人員接觸直接入口食品。

第六章 管理制度

第五十四條 建立並執行採購管理及進貨查驗記錄制度。企業應規定食品原料、食品添加劑和食品相關產品的驗收標準，定期對主要原料供應商進行評價、考核，確定合格

供应商名单。

（一）畜、禽产品应符合《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707）等相关标准要求。国内畜、禽产品应具有动物检疫证明及相关证明文件。进口畜、禽产品应有入境货物相关证明文件。不得采购非法陆生野生动物及其制品。

（二）发酵用菌种应符合国家有关标准规定，附有检验报告或产品合格证明文件。

（三）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。

第五十五条 建立并执行生产过程控制制度。在关键环节所在区域，配备相关的文件如岗位规程、记录表等。生产过程中原料管理（领料、投料、余料管理等）、生产关键环节（如生产工序、设备、贮存、包装等）的控制措施实施记录，应与企业制定的工艺文件要求一致。

（一）卫生管理要求。

（1）食品加工人员应保持良好的个人卫生，进入生产作业区域应穿戴整洁的工作服、帽，不应配戴饰物、手表，不应携带手机，不应化妆、留长指甲等存在食品安全隐患的行为，不应携带、存放与食品生产无关的个人用品。

（2）食品加工人员进入生产作业区时应按要求洗手、消毒，连续工作4小时后应再次洗手、消毒。操作过程中手受到污染时，应立即洗手、消毒。

(3) 食品加工人员工作期间如佩戴手套，应洗手、消毒后戴手套，且手套需经表面消毒后方可接触食品（一次性无菌手套不需要消毒）。手套在连续使用 4 小时后应更换。操作过程中手套受到污染、破损时，应立即更换。

(4) 非生产人员禁止进入肉制品生产作业区，特殊情况下进入时应遵守和生产人员相同的卫生要求。

(5) 应监控生产环境，如对地面、墙壁、天花板或顶棚、空气、设备设施、排水槽、空气净化处理装置等进行卫生监控。根据具体取样点的风险确定监控频率。

(6) 各生产作业区设备设施、工器具及容器应分区放置，生产过程中应有合理的措施防止交叉污染。需要随产品贯穿整个工艺过程的工器具（如挂肠车），未与加工料同时经过热加工工序时，不得直接进入熟料加工区。其他所有非必需贯穿整个工艺过程的设备、刀具、案板、计量器具等应严格分区放置。

(7) 直接接触原料、半成品、成品的设备设施、工器具和容器应耐腐蚀、不易破损。因工艺需要必须使用竹木工器具的，应明确其消毒、贮存及更换要求。

(二) 清洁消毒要求。应明确清洁消毒的区域、设备设施及工器具名称；清洁消毒工作的职责；使用的洗涤剂、消毒剂；清洁消毒方法和频次；清洁消毒效果验证方法以及纠偏方法；清洁消毒工作及验证的记录等要求。严格执行清洁消毒制度，并有专人负责检查，如实、完整记录清洁消毒和

验证过程。

(1) 清洁消毒方法应安全、卫生、有效。采用臭氧消毒方式的，应在保证杀菌效果的前提下严格控制臭氧浓度；采用紫外线消毒方式的，应控制杀菌距离并规定紫外线强度监控频次；采用过滤除菌方式的，应规定更换滤膜或滤料频次。

(2) 根据生产环境卫生监控结果规定清洁消毒频次。

(3) 与食品直接接触的设备设施和工器具，使用后应彻底清洁，使用前严格消毒。清洁作业区内与食品直接接触工器具的清洁消毒频次应不低于每4小时1次。

(4) 清洁剂和消毒剂使用。除清洁消毒必需和工艺需要，不应在生产场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。清洁剂和消毒剂应在专门场所用固定设施贮存，并有明显标识，还应设锁并由专人管理，防止污染产品。使用记录应包含领用人员、作业时间、作业区域、用量及浓度等信息。

使用清洁剂和消毒剂对与食品直接接触的设备设施表面、工器具和容器进行清洁消毒的，应考虑清洁消毒对象的材质、用途等因素，合理使用清洁剂和消毒剂，确保在清洁消毒时不与食品接触表面产生化学反应，避免产生化学性残留污染。

第五十六条 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，过程检验包括但不限于对半成品质量、安全指标

的监测。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。自行检验的企业应具备与所检项目相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。

第五十七条 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。冷链运输车厢内应设置温度监控设备，并规定校准、维护频次。采购第三方物流服务的企业应签订合同，满足上述要求。

第五十八条 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。

第五十九条 建立并执行食品安全自查制度。企业应对肉制品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。

第六十条 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，并向所在地县级市场监管部门报告。

第六十一条 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。包括原料仓库管理制度和产品仓库管理制度。

(1) 原料仓库。应设专人管理原料仓库，规定仓库卫生检查频次，及时清理变质、超过保质期的食品原料。原料仓库的干、湿料应分离。冷冻畜、禽原料应贮存在不高于 -18°C 的冷冻肉储藏库中，鲜畜、禽原料应贮存在不高于 4°C 的冷藏库中；采集后的畜禽血应在不高于 4°C 环境中贮存，在贮存前可采取降温措施进行预冷。

(2) 菌种保存。发酵用菌种应在适宜温度下贮存，以保持菌种的活力。发酵用菌种应使用专用设备设施存放。

(3) 成品仓库。不得将食品与有毒、有害、有异味的物品一同贮存。需冷藏的肉制品应在不高于 4°C 的冷藏库中贮存，需冷冻的肉制品应在不高于 -18°C 的冷冻库中贮存。采用其他方式贮存的肉制品应明确产品贮存温度范围。包装后成品应在产品规定温/湿度条件下进行贮存。

(三) 建立并执行分切管理制度。将肉制品切片、切块等，不添加其他原料，经杀菌或不杀菌后包装销售的，应建立分切管理制度。明确待分切的肉制品管理、标签标识、工艺控制、卫生控制等要求。待分切的肉制品应来自获得食品生产许可证或依法进口的企业。应记录其生产企业名称、联系人、产品名称、数量、生产日期、保质期、进库时间等信息，以满足溯源要求。应批批查验待分切肉制品的检验合格报告。

分切后的产品生产日期应按分切日期标注，产品保质期不应长于被分切的肉制品剩余保质期。

（四）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。

（五）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。

（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

第六十二条 企业应按所申报肉制品类别和执行标准，提供同一品种、同一批次的试制产品检验合格报告，企业应对检验报告真实性负责。

第六十三条 检验项目应符合相应的食品安全国家标准及企业明示的产品执行标准，包括国家标准、行业标准、地方标准、团体标准、企业标准等及国务院卫生行政部门的

相关公告的要求。

热加工熟肉制品涉及的检验项目与方法详见附件 3-1，发酵肉制品涉及的检验项目与方法详见附件 3-2，预制调理肉制品涉及的检验项目与方法详见附件 3-3，腌腊肉制品涉及的检验项目与方法详见附件 3-4，可食用动物肠衣涉及的检验项目与方法详见附件 3-5。

第八章 附 则

第六十四条 根据《产业结构调整指导目录（2019 年本）》（中华人民共和国国家发展和改革委员会令 2019 年第 29 号）规定，不再核发生产能力 3000 吨/年及以下的西式肉制品生产许可证。

第六十五条 可食用动物肠衣生产企业应在《细则》发布之日起 18 个月内，申请并获得肉制品生产许可后，方可进行生产。

第六十六条 本《细则》由国家市场监督管理总局负责解释。

第六十七条 本《细则》自发布之日起施行，原《肉制品生产许可证审查细则（2006 版）》同时废止。

附件：1-1. 热加工熟肉制品生产设备设施和工艺流程

1-2. 发酵肉制品生产设备设施和工艺流程

1-3. 预制调理肉制品生产设备设施和工艺流程

- 1-4. 腌腊肉制品生产设备设施和工艺流程
- 1-5. 可食用动物肠衣生产设备设施和工艺流程
- 2-1. 热加工熟肉制品生产涉及的主要标准
- 2-2. 发酵肉制品生产涉及的主要标准
- 2-3. 预制调理肉制品生产涉及的主要标准
- 2-4. 腌腊肉制品生产涉及的主要标准
- 2-5. 可食用动物肠衣生产涉及的主要标准
- 3-1. 热加工熟肉制品涉及的检验项目与方法
- 3-2. 发酵肉制品涉及的检验项目与方法
- 3-3. 预制调理肉制品涉及的检验项目与方法
- 3-4. 腌腊肉制品涉及的检验项目与方法
- 3-5. 可食用动物肠衣涉及的检验项目与方法

附件 1-1

热加工熟肉制品生产设备设施和工艺流程

热加工肉灌制品 (如法兰克福香肠)		酱卤肉制品 (如酱牛肉)		熏烧烤肉制品 (如烤鸭)		熟肉干制品 (如牛肉干)		油炸肉制品 (如小酥肉)	
工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施
解冻	解冻池	解冻	解冻池	解冻	解冻池	解冻	解冻池	解冻	解冻池
修整	台案、刀、 切肉机	原料处理	台案、刀	原料处理	台案、刀	原料处理	台案、刀、 切肉机	原料处理	台案、刀、切肉 机
斩拌	斩拌机	预煮	夹层锅	配料	电子秤	预煮	夹层锅	挂浆	挂浆机
配料	电子秤	漂洗	夹层锅	制坯(挂糖 色、晾坯)	制坯间	切坯	切坯机	烹炸	油炸锅
灌肠	灌肠机	配料	电子秤	挂炉烤制	烤炉	配料	电子秤	冷却	冷却间
吊挂	挂肠车	煮制	夹层锅	冷却	冷却间	复煮、收汁	夹层锅	包装	包装机
干燥、烟熏、 蒸煮	烟熏蒸煮 一体炉	出锅	出锅机	包装	包装机	脱水	烘箱	入库贮存	成品仓库
冷却	冷却间	冷却	冷却间	入库贮存	成品仓库	冷却	冷却间	/	
包装	包装机	包装	包装机	/		包装	包装机	/	
入库贮存	成品仓库	杀菌	杀菌罐	/		入库贮存	成品仓库	/	
/		二次冷却	冷却池	/		/		/	
/		入库贮存	成品仓库	/		/		/	

注：以上为示例，仅供参考。

附件 1-2

发酵肉制品生产设备设施和工艺流程

发酵肉灌制品 (如发酵香肠)		发酵火腿制品 (如西班牙风味火腿)	
工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施
原料处理	台案、刀	原料处理	台案、刀
绞肉	绞肉机	配料	电子秤
配料	电子秤	腌制	腌制间
搅拌	搅拌机	发酵	发酵间
腌制	腌制间、腌制容器	晾挂	干燥间
灌肠	灌肠机	成型	成型机
发酵	发酵间	包装	包装机
干燥	干燥间	入库贮存	成品仓库
包装	包装机		/
入库贮存	成品仓库		/

注：以上为示例，仅供参考。

附件 1-3

预制调理肉制品生产设备设施和工艺流程

冷冻预制调理肉制品 (如羊肉串)		冷藏预制调理肉制品 (如黑椒牛柳)	
工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施
原料处理	刀、台案	原料处理	刀、台案
切肉	切肉机	切肉	切肉机
配料	电子秤	配料	电子秤
搅拌	搅拌机	搅拌	搅拌机
成型	手工或穿串机	包装	包装机
冷冻(或速冻)	冷冻库、速冻机	入库贮存	冷藏仓库
包装	包装机	/	
入库贮存	冷冻仓库	/	

注：以上为示例，仅供参考。

附件 1-4

腌腊肉制品生产设备设施和工艺流程

腌腊肉灌制品 (如广式香肠)		腊肉制品				火腿制品 (如金华火腿)	
		(如南京板鸭)		(如湖南腊肉)			
工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施
解冻	解冻池	原料处理	刀、台案	原料处理	刀、台案	原料处理	刀、台案
原料处理	刀、台案、切丁机	配料	电子秤	配料	电子秤	上盐腌制	腌制间
配料	电子秤	干腌	不锈钢车槽	腌制	腌制间、腌制容器	浸腿	浸泡池
混料	搅拌机	抠卤	不锈钢车槽	干制	烘房	洗腿	清洗池
灌肠	灌肠机	复卤	不锈钢车槽	烟熏	烟熏房	晒腿	晒腿架
烘烤	烘房	叠坯	案板、不锈钢车槽	冷却	冷却间	整形	刀、台案
包装	包装机	排坯晾挂	架子	包装	包装机	发酵	发酵间、架子
入库贮存	成品仓库	入库贮存	成品仓库	入库贮存	成品仓库	修整	刀、台案
/	/	/	/	/	/	堆码	腿床
/	/	/	/	/	/	入库贮存	成品仓库

注：以上为示例，仅供参考。

附件 1-5

可食用动物肠衣生产设备设施和工艺流程

天然肠衣		胶原蛋白肠衣	
工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施
原肠浸泡冲洗	台案	清洗	台案
刮制	台案、刮制工具	切割	切皮机
量码	卡尺、台案、量码机	酸碱处理	酸碱处理池
上盐	台案	胶原纤维提取	高压挤压机
缠把、装桶	密封的桶、台案	挤压成型	螺旋式挤压机
半成品原料验收	台案	一次干燥	电热箱
分路定级	卡尺、台案	二次干燥	热风炉或电热箱
量码	卡尺、台案	包装	台案
上盐	台案、上盐机	入库贮存	成品仓库
缠把、装桶	密封用桶、台案		/
入库贮存	成品仓库		/

注：以上为示例，仅供参考。

附件 2-1

热加工熟肉制品生产涉及的主要标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 19303	熟肉制品企业生产卫生规范
3	GB 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
4	GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
5	GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
6	GB 16869	鲜、冻禽产品（部分有效）
7	GB 5749	生活饮用水卫生标准
8	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
9	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
10	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
11	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
12	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
13	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
14	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
15	GB/T 27301	食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
16	GB/T 20940	肉类制品企业良好操作规范
17	GB/T 29342	肉制品生产管理规范
18	GB/T 19480	肉与肉制品术语
19	GB/T 26604	肉制品分类
20	GB/T 23586	酱卤肉制品
21	GB/T 34264	熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范
22	GB/T 19694	地理标志产品 平遥牛肉
23	GB/T 20558	地理标志产品 符离集烧鸡
24	GB/T 20711	熏煮火腿
25	GB/T 20712	火腿肠
26	GB/T 23492	培根
27	GB/T 23968	肉松
28	GB/T 23969	肉干
29	GB/T 31406	肉脯
30	SB/T 10279	熏煮香肠

注：本表为热加工熟肉制品生产涉及的主要标准，仅供参考。

附件 2-2

发酵肉制品生产涉及的主要标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 19303	熟肉制品企业生产卫生规范
3	GB 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
4	GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
5	GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
6	GB 16869	鲜、冻禽产品（部分有效）
7	GB 5749	生活饮用水卫生标准
8	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
9	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
10	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
11	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
12	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
13	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
14	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
15	GB/T 27301	食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
16	GB/T 20940	肉类制品企业良好操作规范
17	GB/T 29342	肉制品生产管理规范
18	GB/T 19480	肉与肉制品术语
19	GB/T 26604	肉制品分类

注：本表为发酵肉制品生产涉及的主要标准，仅供参考。

附件 2-3

预制调理肉制品生产涉及的主要标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
3	GB 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
4	GB 31646	食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
5	GB 31605	食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
6	GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
7	GB 16869	鲜、冻禽产品（部分有效）
8	GB 5749	生活饮用水卫生标准
9	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
10	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
11	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
12	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
13	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
14	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
15	GB/T 27301	食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
16	GB/T 20940	肉类制品企业良好操作规范
17	GB/T 29342	肉制品生产管理规范
18	GB/T 19480	肉与肉制品术语
19	GB/T 26604	肉制品分类
20	NY/T 2073	调理肉制品加工技术规范
21	SB/T 10482	预制肉类食品质量安全要求
22	SB/T 10648	冷藏调制食品
23	SB/T 10379	速冻调制食品
24	QB/T 4891	冷冻调制食品技术规范

注：本表为预制调理肉制品生产涉及的主要标准，仅供参考。

附件 2-4

腌腊肉制品生产涉及的主要标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
3	GB 2730	食品安全国家标准 腌腊肉制品
4	GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
5	GB 16869	鲜、冻禽产品（部分有效）
6	GB 5749	生活饮用水卫生标准
7	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
8	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
9	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
10	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
11	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
12	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
13	GB/T 27301	食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
14	GB/T 20940	肉类制品企业良好操作规范
15	GB/T 29342	肉制品生产管理规范
16	GB/T 19480	肉与肉制品术语
17	GB/T 26604	肉制品分类
18	GB/T 23492	培根
19	GB/T 18357	地理标志产品 宣威火腿
20	GB/T 19088	地理标志产品 金华火腿
21	GB/T 31319	风干禽肉制品
22	SB/T 10294	腌猪肉
23	SB/T 10004	中国火腿

注：本表为腌腊肉制品生产涉及的主要标准，仅供参考。

附件 2-5

可食用动物肠衣生产涉及的主要标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
3	GB 14967	食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣
4	GB 5749	生活饮用水卫生标准
5	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
6	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
7	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
8	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
9	GB/T 22637	天然肠衣加工良好操作规范
10	GB/T 20572	天然肠衣生产 HACCP 应用规范
11	GB/T 27301	食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
12	GB/T 20940	肉类制品企业良好操作规范
13	GB/T 29342	肉制品生产管理规范
14	GB/T 19480	肉与肉制品术语
15	GB/T 7740	天然肠衣
16	SN/T 2905.3	出口食品质量安全控制规范 第 3 部分：肠衣
17	SB/T 10373	胶原蛋白肠衣
18	QB/T 2606	肠衣盐

注：本表为可食用动物肠衣生产涉及的主要标准，仅供参考。

附件 3-1

热加工熟肉制品涉及的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品	按照对应标准
		GB/T 23586	酱卤肉制品	
		GB/T 34264	熏烧焙烤盐焗肉制品加工 技术规范	
		GB/T 20711	熏煮火腿	
		GB/T 20712	火腿肠	
		GB/T 23492	培根	
		GB/T 23968	肉松	
		GB/T 23969	肉干	
		GB/T 31406	肉脯	
		SB/T 10279	熏煮香肠	
2	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12
3	镉			GB 5009.15
4	砷			GB 5009.11
5	铬			GB 5009.123
6	苯并[a]芘			GB 5009.27
7	N-二甲基亚硝胺			GB 5009.26
8	菌落总数			GB 2726
9	大肠菌群			GB 4789.3
10	金黄色葡萄球菌	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量	GB 4789.10
11	沙门氏菌			GB 4789.4
12	单核细胞增生李斯特 氏菌			GB 4789.30
13	致泻大肠埃希氏菌			GB 4789.6
14	蛋白质	GB/T 23586	酱卤肉制品	GB 5009.5
15	水分			GB 5009.3
16	食盐			GB 5009.44
17	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
18	营养强化剂	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准	按照对应标准
19	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
20	营养标签	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050

注：本表按照热加工肉制品相关标准汇总，仅供参考。

附件 3-2

发酵肉制品涉及的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品	按照对应标准
2	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12
3	镉			GB 5009.15
4	砷			GB 5009.11
5	铬			GB 5009.123
6	苯并[a]芘			GB 5009.27
7	N-二甲基亚硝胺			GB 5009.26
8	大肠菌群	GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品	GB 4789.3
9	金黄色葡萄球菌	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量	GB 4789.10
10	沙门氏菌			GB 4789.4
11	单核细胞增生李斯特氏菌			GB 4789.30
12	致泻大肠埃希氏菌			GB 4789.6
13	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
14	营养强化剂	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准	按照对应标准
15	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
16	营养标签	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050

注：本表按照发酵肉制品相关标准汇总，仅供参考。

附件 3-3

预制调理肉制品涉及的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米与调制食品	按照对应标准
		SB/T 10482	预制肉类食品质量安全要求	
		SB/T 10648	冷藏调制食品	
		SB/T 10379	速冻调制食品	
2	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12
3	镉			GB 5009.15
4	砷			GB 5009.11
5	铬			GB 5009.123
6	N-二甲基亚硝胺			GB 5009.26
7	过氧化值			GB 19295
8	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
9	营养强化剂	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准	按照对应标准
10	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
11	营养标签	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050

注：本表按照预制调理肉制品相关标准汇总，仅供参考。

附件 3-4

腌腊肉制品涉及的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 2730	食品安全国家标准 腌腊肉制品	GB 2730
2	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12
3	镉			GB 5009.15
4	砷			GB 5009.11
5	铬			GB 5009.123
6	N-二甲基亚硝胺			GB 5009.26
7	过氧化值	GB 2730	食品安全国家标准 腌腊肉制品	GB 5009.227
8	三甲胺氮			GB 5009.179
9	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
10	营养强化剂	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准	按照对应标准
11	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
12	营养标签	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050

注：本表按照腌腊肉制品相关标准汇总，仅供参考。

附件 3-5

可食用动物肠衣涉及的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 14967	食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣	按照对应标准
		SB/T 10373	胶原蛋白肠衣	按照对应标准
2	水分	GB 14967	食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣	GB 5009.3
3	灰分			GB 5009.4
4	蛋白质			GB 5009.5
5	铅			GB 5009.12
6	砷			GB 5009.11
7	大肠菌群			GB 4789.3
8	金黄色葡萄球菌			GB 4789.10
9	沙门氏菌			GB 4789.4
10	霉菌			GB 4789.15
11	脂肪			SB/T 10373
12	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准

注：本表按照可食用动物肠衣相关标准汇总，仅供参考。

国家市场监督管理总局

公 告

2023 年第 37 号

市场监管总局关于公布《保健食品新功能及 产品技术评价实施细则（试行）》的公告

《保健食品新功能及产品技术评价实施细则（试行）》已经 2023 年 6 月 15 日市场监管总局第 11 次局务会议通过，现予公告，自公布之日起施行。



保健食品新功能及产品技术评价实施细则 (试行)

第一章 总则

第一条 为了规范保健食品新功能及产品的技术评价工作，根据《中华人民共和国食品安全法》《保健食品原料目录与保健功能目录管理办法》《保健食品注册与备案管理办法》等法律法规，制定本细则。

第二条 保健食品新功能及产品的技术评价工作，应当以满足消费者健康产品需求为宗旨，遵循促进健康、科学合理、真实可信、客观公正的原则。

第三条 任何单位或者个人（以下称建议人）在开展相关研究的基础上，可以单独或联合向国家市场监督管理总局食品审评中心（以下简称食品审评中心）提出新功能建议。

第四条 新功能建议纳入允许保健食品声称的保健功能目录（以下简称保健功能目录），应当通过新功能研究和技术评价，并对新功能保健食品开展上市后评价。

第五条 建议人同步提出新功能建议和对应的新功能保健食品注册申请的，食品审评中心应当同步接收，开展关联审评。

第二章 新功能研究

第六条 新功能定位应当明确，分为补充膳食营养物质、维持或改善机体健康状况、降低疾病发生风险因素三类。

第七条 新功能研究样品应当是新研发的对应新功能的保健食品，或经研究发现具有新功能的已注册备案的保健食品。新功能研究样品应当符合保健食品的安全性、保健功能和质量可控性要求，具备开展新功能保健食品技术评价条件。

第八条 新功能研究应当充分开展新功能评价方法研究和方法学论证。在提出新功能建议前，应当通过符合要求的至少 1 家食品检验机构或临床试验机构验证评价。

第九条 新功能建议的验证评价机构应当在符合要求的食品检验机构或临床试验机构中选取，验证评价试验应当符合保健食品试验和检验管理相关规定。

第三章 材料接收

第十条 建议人提交新功能建议时，应当按照新功能建议项目要求提供全项目、清晰完整的技术评价材料及电子文本，并对提交材料的真实性负责。新功能建议材料项目要求见附表。

申请人提交新功能保健食品注册申请时，应当按照保健食品注册管理相关规定提交申请材料，申请人资质应当符合要求。

第十一条 除必须公开的功能目录相关内容外，建议人应当逐项标注和具体说明涉及商业秘密和知识产权等情况，并明确同意公开的内容。

第十二条 食品审评中心接收新功能建议材料、对应的新功能保健食品注册申请材料后，符合要求的出具接收凭证，及时组织技术评价；不符合要求的，不予接收。

第四章 技术评价

第十三条 食品审评中心按照附表中的技术评价要点组织对新功能建议材料的下列内容开展技术评价：

（一）保健功能名称、解释、机理以及依据；

（二）保健功能研究报告，包括保健功能的人群健康需求分析，保健功能与机体健康效应的分析以及综述，保健功能试验的原理依据、适用范围，以及其他相关科学研究资料；

（三）保健功能评价方法和判定标准，以及评价方法和判定标准的验证评价资料；

（四）相同或者类似功能在国内外的研究应用情况；

（五）有关科学文献依据以及其他材料。

第十四条 同步提交新功能建议和对应的新功能保健食品注册申请的，食品审评中心开展关联审评。材料符合要求的，开展现场核查，并根据需要邀请建议人对新功能研究进行技术交流。

第十五条 经技术评价，食品审评中心对新功能建议作出“建议纳入保健功能目录”或“不符合保健功能目录纳入条件”的技术评价结论。

第十六条 符合下列要求的，新功能建议技术评价结论为“建议纳入保健功能目录”：

- （一）建议材料项目完整；
- （二）不会引起社会伦理学方面的担忧；
- （三）保健功能名称和解释科学合理、能够被消费者正确理解；
- （四）保健功能目的明确，不以疾病的预防、治疗、诊断为目的；
- （五）保健功能人群健康需求明确，保健功能与机体健康效应的分析以及综述符合科学共识；
- （六）与国内外功能评价方法的对比资料和保健功能评价试验报告，能够支持保健功能评价方法和判定标准适用性、稳定性、可操作性；
- （七）试验数据和文献依据充分支持研究样品符合保健食品注册申请的安全性、保健功能和质量可控性要求；
- （八）以传统养生保健理论为指导的保健功能，符合传统中医养生保健理论；
- （九）现场核查结论符合要求。

第十七条 对于技术评价结论为“建议纳入保健功能目录”，食品审评中心将新功能建议和技术评价结论报送国家市场监督

管理总局。符合要求的，按照程序将新功能纳入保健功能目录。

对应的新功能保健食品关联审评结论为“建议予以注册”的，食品审评中心根据科学依据的充足程度，明确新功能保健食品的保健功能声称限定用语，分级标注保健功能声称为“①科学证据（非结论性证据）/②支持性研究证据（非结论性证据）/③有限的研究证据（非结论性证据）表明产品具有***功能”，报送国家市场监督管理总局进行产品注册。

第十八条 出现下列情况之一的，技术评价结论为“不符合保健功能目录纳入条件”：

（一）建议材料内容矛盾、前后不符，真实性难以保证或者内容不完整，无法证实建议的科学合理性；

（二）容易引起社会伦理学方面的担忧；

（三）保健功能名称和解释不科学、不合理、存在虚假宣传的可能，带有庸俗或封建迷信色彩；

（四）保健功能目的不明确，以疾病的预防、治疗、诊断为目的；

（五）保健功能人群健康需求不明确，保健功能与机体健康效应的分析以及综述不符合科学共识；

（六）保健功能评价方法和判定标准不适用、不稳定、不可操作；

（七）研究样品的安全性、保健功能和质量可控性不能充分支持保健功能评价试验适用性；

(八) 新功能保健食品综合审评结论为“建议不予注册”；

(九) 现场核查结论不符合要求；

(十) 其他不符合纳入保健食品功能目录条件的情形。

第十九条 新功能建议的技术评价结论为“不符合保健食品功能目录纳入条件”的，食品审评中心终止新功能保健食品技术审评，将新功能建议和新功能保健食品审评结论报送国家市场监督管理总局。经核准，食品审评中心应当告知建议人技术评价意见和结论，并将新功能建议资料退还建议人。

第五章 上市后评价

第二十条 新功能保健食品批准上市的，注册人应当按照以下要求开展新功能保健食品上市后评价：

(一) 制定新功能保健食品上市后评价方案，采集产品销售、人群消费、健康评价和投诉反馈等数据，开展消费人群及健康效应的综合分析，形成上市后评价年度自查报告。

(二) 选取符合要求的食品检验机构或临床试验机构开展新功能评价方法评价，除按照延续注册要求提交资料外，在注册证书有效期届满6个月前，向食品审评中心提供不少于2家符合要求的食品检验机构或临床试验机构出具的新功能评价方法验证报告。

(三) 根据自查报告和评价数据提出新功能上市后评价综述，以及评价方法和功能声称限定用语的优化调整建议和理由。

第二十一条 注册证书有效期届满，新功能保健食品上市后评价符合要求，需对功能目录和保健食品功能声称限定用语等相关内容进行调整的，食品审评中心将调整建议等相关材料报送国家市场监督管理总局。符合要求的，按程序调整。

第二十二条 注册人未按要求开展新功能保健食品上市后评价的，食品审评中心应当作出“建议不予注册”或取消新功能声称的延续注册审评结论，并报送国家市场监督管理总局。经核准后，注销新功能保健食品注册证书或取消新功能声称。

第六章 附则

第二十三条 新功能保健食品是指同时提出新功能建议 and 对应功能产品注册申请的保健食品，不包括新功能纳入建议征求社会意见后，提交的功能评价方法雷同或实质等同的保健食品注册申请。

第二十四条 食品审评中心应当为建议人提供技术咨询服务，鼓励开展保健食品新功能研究。

第二十五条 本细则自公布之日起施行。

附表

保健食品新功能建议材料项目要求和技术评价要点

项目要求	技术评价要点
1.新功能建议材料目录	建议人应当提供全项目、清晰完整的新功能建议资料及电子文本，并符合《保健食品原料目录与保健功能目录管理办法》《保健食品新功能及产品技术评价实施细则（试行）》等规定。申请材料逐项排列成册，逐页标明页码，各项间应当有区分标志。纸质材料应当逐页加盖申请单位公章或骑缝章，如为个人申请，申请材料应当逐页加盖申请人名章或签字。
2.建议人对提交材料真实性负责的承诺书	
3.建议人身份证明或主体登记证明文件复印件	
4.保健功能名称、解释、机理及其依据	
4.1 保健功能名称说明	<p>保健功能的名称应科学、易懂，易于消费者正确理解，不得以疾病治疗、预防、诊断为目的，不得带有庸俗或封建迷信色彩，不得引起社会伦理方面的争议。</p> <p>（1）从我国保健功能设置的历史沿革和应用、国际上同类健康声称用语和建议功能名称的文字表述等方面说明保健功能的命名依据。</p> <p>（2）保健功能名称的用语应以促进机体健康为目的，如：“维持”、“改善”、“增强”特定身体结构或功能的健康状态，调节其功能，有益其健康。</p> <p>（3）根据保健功能定位、科学依据的充分程度和试验验证情况，使用特定修饰用语表述功能定位和认知的局限性。</p>
4.2 保健功能解释	保健功能的解释应以促进公众健康的人群研究为依据，阐述保健功能名称与功能作用的内涵合理性，明确适宜人群的确定依据，辨析可能存在的社会认知误区。

	<p>(1) 以促进公众健康的人群研究为依据,从营养学或医学生物学角度,解释保健功能名称与功能作用的关联合理性和确定性。合理描述和分析影响保健功能的生理、膳食、生活方式、环境等其他因素,并明确保健食品的保健作用不能替代适量运动、平衡膳食等健康行为生活方式产生的健康作用。</p>
	<p>(2) 适宜人群范围应以人体研究证据为基础确定,能够满足其保健需求和保证其食用安全,避免诱导消费者产生全民食用保健食品的误解。不得提示、暗示或与药物治疗、预防疾病作用相混淆。</p>
	<p>(3) 保健功能释义能够从辨析社会认知错误的角度解读保健功能名称及其内涵,应注重结合适宜人群特点,从功能作用的生理或保健意义、影响功能作用的其他影响因素和条件限制、现有科学认知及其局限等方面解读保健功能名称。必要时提示可能的消费误区。</p>
	<p>(4) 传统中医养生理论指导的保健功能,其表述应符合传统中医养生保健理论和机理,并在业界形成较为广泛的共识,与中医药临床治疗药品的主治病症有明确的区分。</p>
<p>4.3 保健功能机理及其依据</p>	<p>保健功能机理应符合医学、营养学、生物学等现代科学理论或传统中医养生理论,明确补充膳食营养物质、维持或改善机体健康状况、降低疾病发生风险因素的保健功能目的类型。</p>
	<p>(1) 定位为补充膳食营养物质的,补充膳食营养物质的必要性和合理性依据应充分,包括膳食营养物质有益人体健康的权威性科学共识、适宜人群每日摄入量的确定依据、中国人群膳食供给情况、膳食摄入不足或者额外补充有助于促进人体健康的科学依据等。</p>
	<p>(2) 定位为维持或改善机体健康状况的,保健功能应具有促进适宜人群的健康预期,维持或改善机体生理性健康指标的确定依据应科学合理,保健功能评价方法和评价指标能够评估保健功能作用等。</p>
	<p>(3) 定位为降低疾病发生风险因素的,保健功能应具有促进适宜人群的健康预期,风险因素与降低疾病发生风险的关联基于权威性科学共识,保健功能涉及的风险因素能够独立影响疾病发生,风险因素相关效应标志物变化范围符合保健功能定位等。</p>
	<p>(4) 传统中医养生理论指导的保健功能,应依据代表性原料的食用历史,基于传统中医理论及典籍解释养生保健机理。</p>
<p>5.保健功能研究报告</p>	

5.1 保健功能人群健康需求分析	保健功能的人群健康需求，符合适宜人群的生理特点，具有人群调查研究数据的支持，能够说明其健康状况的变化及其改善这种健康状况变化的需求；符合中国人群的膳食结构、生活方式和社会环境等特点，与国家及专业学术组织的政策建议相契合。
5.2 保健功能与机体健康效应的分析及综述	以代表性原料改善人群健康状况的研究依据，说明保健功能产生的机体健康效应。相关研究的健康指标与保健功能的关系应符合医学生物学理论，研究人群范围与保健功能的需求和目标人群相契合；合理分析保健功能产生机体健康效应相关的各种影响因素，论证相关因素的归因和贡献；建议功能相关物质产生的保健作用、适用范围等能够与药物治疗疾病的作用、适应症等有明显区别；传统中医养生理论指导的保健功能，依据代表性物质的食用历史和传统应用，综述其健康效应。
5.3 保健功能评价原理依据和适用范围	<p>(1) 保健功能评价应基于人群干预研究或传统食用历史。</p> <p>(2) 评价原理应基于医学、生物学、营养学理论和技术，与功能名称和定位契合；评价指标与保健功能产生的机体健康效应具有明确的关联，评价方法具有可操作性和充足的科学依据。</p> <p>(3) 评价指标在代表性原料的功能评价应用中稳定可靠、规范、质量可控、便于推广、适用范围明确，能够反映其保健功能的真实效应和作用特点，足够特异和灵敏地反映功能状态的变化。</p> <p>(4) 评价标准应以主要终点指标为必要依据，结合次要终点指标和安全指标，兼顾主观和客观指标，形成相互印证的结果判定体系。</p> <p>(5) 传统中医养生理论指导的保健功能，其评价原理、代表性物质的传统应用历史、人用实践经验等，应在业界具有较为广泛的共识。</p>
5.4 其他相关科学研究资料	<p>(1) 动物实验和体外试验可以作为功能评价的辅助和间接证据，能够说明或支持保健功能的健康效应和功能评价等。</p> <p>(2) 必要时，可考察原料的代谢情况，说明原料能够被适宜人群吸收利用。</p>
6. 保健功能评价方法及验证评价资料	

<p>6.1 保健功能评价方法</p>	<p>(1) 提供包括试验项目、试验原则、检验方法及结果判定的保健功能评价方法及其编制说明。评价程序应当简明扼要、条理清晰，应与保健功能名称和定位相契合，能够准确、客观地评价保健食品具有的保健功能，符合现行保健食品功能检验与评价技术指导原则的要求。</p> <p>(2) 试验项目和试验原则：试验项目和试验原则应规范可行，具有充分的科学依据。人群试食试验受试者的纳入和排除标准、随机分组方案、对照和盲法设置、功能和安全指标选择、样本量统计学效能、混杂因素控制、数据收集和管理、统计分析方法、质量控制和受试者安全保障措施等应科学适用。动物实验的模型、项目、指标应与保健功能定位契合，与人群试食试验互补。</p> <p>(3) 保健功能评价指标的检验方法：保健功能评价指标的检验方法选择业内通用方法或模型者，检验程序应具体明确、条理清晰、简明扼要、可操作性强、质量可控，所提供试验的试剂、仪器、样品保存和处理、实验条件等信息能够保证方法实际可行，并与功能试验项目和试验原则的相关内容对应。</p> <p>(4) 结果判定标准：结果判定标准应科学、明确、可行，包括功能指标、安全指标结果和综合评价的判定标准。主要指标和次要指标选择恰当，与保健功能定位契合。</p> <p>(5) 定位为降低疾病发生风险因素的保健功能，其评价指标的选择和结果判定标准应基于业界的科学共识，能够代表保健功能声称的疾病风险因素与相关疾病的关联关系，人群试食试验设计，包括受试者纳入和排除标准、试验样本量、对照和盲法设置、混杂因素控制、数据收集和管理、统计分析方法等应符合保健功能目的定位的科学要求。传统中医养生理论指导的保健功能，其评价指标体系与保健功能健康效应的关联性，可以用传统中医保健理论合理阐述，并在业界具有共识基础，人群试验设计中的受试者纳入和排除标准应符合中医保健理论，适用于保健功能适宜人群的表述易于理解。</p>
<p>6.2 保健功能评价方法验证评价资料</p>	<p>(1) 建议人采用研究样品开展的保健功能验证评价试验，原则上必须包括人群试食试验，如进行其他的人群研究和评价方案，应提供充分依据和理由。</p> <p>(2) 对于国际上已有三个及以上国家和地区批准上市销售并达成普遍共识的保健功能，应当提供国际应用的功能评价方法与建议功能评价方法的对比资料，并提供至少 1 家符合要求的食品检验机构或临床试验机构出具的保健功能评价试验报告。</p>

	(3) 对于仅在少数国家和地区批准上市销售, 或个别企业创新研发的保健功能, 在建议人组织多家检验机构或研究机构充分开展保健功能评价方法研究和方法学论证的基础上, 提供至少 1 家符合要求的食品检验机构或临床试验机构出具的保健功能评价试验报告, 其结论应能验证该功能评价方法的方法学论证。
6.3 保健功能检验机构的资质证明文件	
7. 相同或者类似保健功能在国内外的应用情况	
7.1 国内外相同或类似保健功能或健康声称的法规和监管情况	不同国家类似功能或健康声称及其法规的概述应准确、全面。
7.2 国内外相同或类似保健功能产品的注册和市场应用情况	相关产品市场应用信息和调研报告应真实、全面, 产品案例等应有代表性; 国内类似保健功能与新功能的定位、机理、评价等情况的对比分析应能反映历史实际和其在科学、监管和消费者认知上的演变。
8. 有助于技术评价的科学文献依据及其他相关材料	
8.1 科学文献的检索、收集	设置的检索词、检索年份、检索数据库、检索程序和其他文献来源收集的文献能够代表相关领域文献的整体, 未收集文献全文的理由合理。 筛选文献的纳入排除标准适用于研究目的, 文献质量评价依据和标准与业界共识契合, 纳入排除标准应能够包含所有收集的高质量研究, 应提供文献检索和收集流程图及相关信息。
8.2 相同或者类似保健功能在国内外研究的系统评价报告	相同或类似功能和相关物质在国内外研究的系统评价方法科学合理, 能够代表有关证据的整体和去除、控制、区分有关因素的影响, 结论能够说明保健功能有充分的原料基础。
8.3 保健功能评价方法在国内外研究的综述报告	汇总分析比较不同原料功能评价指标、试验方案的异同, 能够支持建议保健功能评价方案的科学性、适用范围、可操作性、稳定性、可靠性等。
8.4 科学证据权重报告	定位为降低疾病发生风险因素的保健功能, 应对其有关证据进行权重分析。用于权重的证据能够代表有关证据的整体, 质量应经过偏倚风险的评估, 与建议功能相关, 与建议适宜人群契合。证据权重应真实、可信、符合科学逻辑。
9. 保健功能伦理学相关材料	保健功能不应产生社会伦理方面争议或误导。
10. 新功能研究样品技术评价相关材料	

10.1 新功能研究样品要求	新功能研究样品来源应清晰、可溯源，符合保健食品注册的安全性、保健功能和质量可控性要求，可以是新研发的新功能保健食品，也可以是经研究发现具有新功能的已注册备案的保健食品等。
10.2 新功能研究样品功能声称要求	<p>新功能研究样品应依据科学依据对功能声称的支持程度，标注新功能保健食品的功能声称：</p> <p>①科学证据充足且科学共识广泛的，新功能保健食品的功能声称可标注为“科学证据（非结论性证据）表明该产品具有***功能”；</p> <p>②科学证据较充足且达成一定程度科学共识的，新功能保健食品的功能声称可标注为“支持性研究证据（非结论性证据）表明该产品具有***功能”；</p> <p>③科学依据较充足但尚未达成一定程度科学共识的，新功能保健食品的功能声称可标注为“有限的研究证据（非结论性证据）表明该产品具有***功能”。</p>
11.其他与功能建议和评价相关的材料	载明来源、作者、年代、卷、期、页码等的科学文献、政策法规、市场调研报告等材料的全文复印件，外文材料随附摘要的中文翻译件。
12.其他人群试食试验评价相关资料（包括人群试食试验方案、研究者手册、伦理委员会批准文件、知情同意书模板、数据管理计划及报告、统计分析计划及报告等）	
13.其他需要说明的问题	

国家标准化管理委员会
教育部 科学技术部 文件
人力资源和社会保障部
中华全国工商业联合会

国标委联〔2023〕56号

国家标准委 教育部 科技部
人力资源社会保障部 全国工商联
关于印发《标准化人才培养专项行动计划
(2023—2025年)》的通知

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局(厅、委)、教育厅(教委、教育局)、科技厅(委、局)、人力资源社会保障厅(局)、工商联,各有关单位:

现将《标准化人才培养专项行动计划(2023—2025年)》印

发给你们，请结合实际认真贯彻落实。



2023年11月7日

(此件公开发布)

标准化人才培养专项行动计划

（2023—2025年）

人才是第一资源，标准化人才是推动标准化创新发展的重要基石。党的十八大以来，我国标准化人才培养取得显著成效，基本形成了一支由标准科研人才、管理人才、应用人才、教育人才、国际标准化人才等构成的标准化人才队伍。随着中国特色社会主义进入新时代，完整、准确、全面贯彻新发展理念，加快构建新发展格局，着力推动高质量发展，要求培养造就大批德才兼备的高素质标准化人才。为贯彻实施《国家标准化发展纲要》和《国家“十四五”期间人才发展规划》，制定本行动计划。

一、总体要求

（一）指导思想。坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻落实党的二十大精神，实施新时代人才强国战略和标准化战略，创新标准化人才培养机制，完善标准化人才教育培训体系，优化标准化人才发展环境，统筹推进标准科研人才、标准化管理人才、标准应用人才、标准化教育人才、国际标准化人才等各类标准化人才队伍建设，为全面推进中国式现代化提供强有力的标准化人才支撑。

（二）行动目标。到2025年，专业化、职业化、国际化、系统化的标准化人才培养机制更加健全，真心爱才、悉心育才、倾心引才、精心用才的标准化人才培养格局基本形成，标准化人才职业

能力评价机制初步建立，建成一批国际标准化人才培训基地、国家级标准化人才教育实训基地和全国专业标准化技术委员会实训基地，各类标准化人才素质全面提升。

——标准科研人才专业水平更高。积极推广“科研团队+标准研制团队”融通发展模式，推出一批在科学研究与标准研制上都有成就的专家。标准化研究和标准制修订相关人员广泛参与标准化职业技能培训，专业标准化技术委员会、审评机构和出版机构取得标准化相关职业资格证书人数显著增加。

——标准化管理人才管理能力更强。一批大中型企业建立标准化总监制度，纳入国家企业标准化总监人才库重点培养人才达 300 名以上。标准化行政管理人才专业培训全面推进，实现新入职标准化行政管理培训全覆盖。

——标准应用人才职业技能更优。标准化相关职业标准和职业技能等级（岗位）序列初步形成，标准化相关职业资格证书持证人数持续增长，涌现出一批有影响力的标准实施和服务能手。

——标准化教育人才业务素养更精。标准化教育师资培训机制进一步健全，相关专业国家教学标准更加完备，教师职业素养持续提高、专业能力不断增强，开设标准化工程专业的普通高等学校达 15 所左右。

——国际标准化人才工作基础更牢。建设国际标准化创新团队 60 个以上，全国专业标准化技术委员会委员国际标准组织注册专家占比达到 25% 以上，标准化人才在国际标准化工作中参与度显著提高。

二、标准化人才培养制度建设

（一）健全标准化人才系统化培养机制。健全标准化行政主管部门牵头，教育、人力资源社会保障、科技、工商联等有关部门各司其职，行业、企业和社会各方广泛参与的标准化人才培养工作机制。建立分类分梯度多层次人才培养模式，形成标准科研人才、标准化管理人才、标准应用人才、标准化教育人才和国际标准化人才各具特色、相互融通的人才体系。充分发挥国家级综合标准化研究机构的指导作用和标准创新型企业的带动作用，形成国家、行业、区域、地方和社会各类标准化研究机构、专业标准化技术委员会、标准化服务机构、国家技术标准创新基地以及物品编码机构、代码机构互相支撑，互为补充，大、中、小型企业协同发展的标准化人才协作体系。充分发挥标准化社会团体作用，宣传普及标准化知识，夯实标准化人才培养社会基础。加强标准化人才库建设，实现人才信息数据的动态管理。

（二）建立标准化人才职业能力评价机制。完善标准化相关职业分类体系和职业标准，按照有关规定，指导用人单位和社会培训评价组织开展职业技能等级认定，鼓励用人单位建立与职业技能等级（岗位）序列相匹配的岗位绩效工资制。依托国家认定的标准化领域培训评价组织，开展标准化领域职业技能培训和水平评价，提高标准化从业人员的职业技能水平。支持在设置职称评价标准、开展职称评审过程中，将标准制定等作为评价指标，更好促进相关专业技术人员参与制定国际标准、国家标准。结合行业和领域特点，

分行业分领域推进标准化人才培养。

（三）完善标准化人才激励机制。积极推荐标准化人才参与全国劳动模范和先进工作者、国家和省部级科学技术奖等相关评选表彰，推动将中国标准创新贡献奖纳入国家科学技术进步奖表彰。积极推荐标准化人才享受政府特殊津贴，符合条件的标准化人才按规定享受现行个人所得税优惠政策，完善地方标准化人才引进配套支持政策。支持科研机构、高校和机关健全关系不转、身份不变、双向选择、能进能出的标准化人才挂职及兼职等制度。鼓励有条件的地方人民政府对标准化人才在就业、购房、落户等方面给予倾斜。鼓励企事业单位将标准化研究成果纳入职称评定指标体系。

三、标准化人才教育体系建设行动

（一）加强标准化普通高等教育。依托普通高等学校，强化标准化相关专业建设，完善标准化工程本科专业课程体系。建立专业与标准化教育融合课程体系，促进全国普通高等学校在本科和研究生层次推行“专业+标准化教育”的融合教育，培育专业与标准化教育融合试点。

（二）推进标准化技术职业教育。鼓励高等职业学校开展标准化相关技术技能教育，协同推进标准化技术高职专科和职教本科的专业建设，支持有条件的职业院校开设标准化技术专业。充分发挥全国市场监管职业教育教学指导委员会对高等职业学校标准化技术专业建设的指导作用，建立健全标准化技术专业课程体系和教材体系，促进国家职业教育专业教学标准有效贯彻落实。探索和实践

标准化技术专业人才“岗课赛证”一体化培养模式。

（三）推进标准化领域职业教育与继续教育融合发展。在标准化工程和标准化技术本科专业开展“专升本”等形式的学历教育，提高标准化从业人员的学历水平和专业化水平。建立标准化从业人员的职业能力晋升通道，稳步实施“学历证书+若干职业技能证书制度”。不断丰富和完善校企合作等标准化人才培养模式，推动形成标准化领域职业技能教育多元办学格局。建设常态化的标准化从业人员培养培训机制，扩大标准化人才培训受众面。

（四）加强标准化教育师资队伍建设。大力推行标准化专业及有关专业方向标准化教育师资培养，鼓励标准化教育开展较好的高校建立标准化师资培养基地。完善职业教育“双师型”教师标准体系，制定新时代职业教育教师专业标准和企业实践标准，开发教师培训标准化课程资源，强化职业教育师资队伍标准化建设。

（五）加快标准化专业教育教材体系建设。强化标准化专业教育教材的系统建设，推动标准化工程专业普通高等教育和标准化技术职业教育教材有机衔接。严格落实教材管理办法，加强标准化专业教育教材全过程管理，严把教材的质量关。健全标准化相关职业考核试题库。加大对标准化专业教育教材、教学资源建设的支持力度。加快高质量标准化专业教育教材外文版的出版，推动标准化教育的国际合作。

四、标准化人才职业能力提升行动

（一）推出一批标准化领军人才。推进“科研团队+标准研制

团队”融通发展，提升科研人员标准化能力，充分发挥标准化专家在科技创新和产业发展中的作用，培养选拔在科学研究与标准研制上都有成就的专家。鼓励科研院所、标准化技术机构、标准化服务机构和企业，采用专兼职相结合的模式，聘用在标准化领域具备公认的高技术水平及理论知识的标准化领军人才。突出标准化领军人才的带头作用，推进重大科技攻关、重要标准研制、重要技术咨询等工作，引领提升标准科研、制定和服务水平。

（二）建设一批标准化高端智库。加大中国标准化专家委员会建设力度，鼓励专家积极参与标准化活动，充分发挥中国标准化专家委员会在“服务决策、适度超前”标准化重大决策咨询中的“智库”作用。支持中国工程院、中国科学院院士开展重要标准化政策、重大标准研究，积极参与各领域、各地方标准化活动，为全国标准化发展建言献策。支持各类科研院所、大专院校、社会团体发挥人才优势，组建标准化智库，有条件的标准化研究机构积极争取入选国家高端智库，推动相关领域标准化创新发展。

（三）培育一批标准化总监。充分发挥标准创新型企业作用，鼓励企业配备与其企业规模、产品类别、管理水平、创新能力等相适应的标准化总监，明确企业标准化总监岗位职责。标准化总监一般由具备标准化相关职业技能相应等级水平的专业人员担任。鼓励企业高层管理人员担任或兼任企业标准化总监，运用标准化手段提升管理水平、提高生产经营质量，促进形成优质产品和服务品牌。建设国家企业标准化总监人才库，开展企业标准化总监国际标准化

工作能力培训，支持企业标准化总监参与国际标准化活动。

（四）培养一批标准编审、实施和服务能手。加强专业标准化技术委员会、标准审评机构和出版机构相关人员的标准编审技能培训，提高标准编审能力，培养一批标准编审能手。鼓励企业组织技术工人参加各类标准化培训，掌握标准化现场管理、标准化作业等标准化应用知识，提高在实际工作中实施标准的能力，培养一批标准实施能手。鼓励标准化服务机构聘用取得相应标准化专业学历或职业技能证书的人员，鼓励标准化服务机构工作人员参与相应的标准化技能培训，把标准化相关政策与生产生活实践紧密结合，为企业事业单位特别是中小微企业提供高效的标准化服务，培养一批标准化服务能手。

（五）打造一支高素质标准化行政管理队伍。针对新进人员、新转岗人员等标准化行政管理人员，加强标准化业务技能培训，提升标准化专业水平。开展省、市、县标准化行政管理人员常态化培训。面向京津冀、长三角、粤港澳大湾区等，加强省际间标准化行政管理人员的业务交流，推动形成工作互联、方法互补、信息互通的标准化业务联动机制。强化对西部地区、东北老工业基地和基层标准化人才的“帮扶式”培养工作，促进全国标准化行政管理人才队伍水平整体跃升。

五、标准化人才实训实战行动

（一）开展标准化人才培训基地建设。依托高校、科研机构、专业标准化机构、协会等，建设国家级标准化人才教育实训基地，

开展全国专业标准化技术委员会实训基地建设，探索实践适合不同标准化人才工作内容的培训新模式。充分利用地方、行业、科研机构 and 高等院校资源优势建设国际标准化人才培训基地，开展面向国内、辐射国际的国际标准化人才培训。鼓励高校、科研院所和企业联合建设标准化实训基地，提高企业标准化人才素养，提升工作实践能力。根据标准化人才需求，开展订单式人才培养，实现多渠道、多层次培养标准化专业人才。加强实训基地管理，提高实训基地规范性，保证实训质量。

（二）开展标准化相关职业技能竞赛。举办标准化相关职业技能竞赛活动，建立健全技能竞赛规则、科目等管理制度，推进标准化相关职业（工种）技能知识普及，推动社会对优秀技能人才的认可。积极推动国际标准组织开展国际标准化相关职业技能竞赛并申报主办权。支持相关机构开展标准化相关职业（工种）技能竞赛研究和综合训练。完善并按照规定落实竞赛获奖选手表彰奖励、职业技能等级晋升等政策。

六、国际标准化人才选培行动

（一）建立国际标准化人才梯级培养模式。围绕重点领域，培养专业精、懂规则、善协调、外语好的国际标准化人才。广泛征集重点领域国际标准组织注册专家，进一步激发企业、科研机构、高等学校、社会团体参与国际标准化活动的积极性。组织国内技术对口单位、ISO 国际标准化培训基地、IEC 国际标准促进中心、ITU 中国培训中心等开展国际标准化专业研讨，为领军人才参与国际标

标准化活动搭建交流合作平台。加强国际标准组织中高级管理人才选拔培养。围绕国际标准组织治理、领导及组织协调能力、国际组织任职能力、外交政策及语言等方面开展培训，持续提高国际标准组织中高级管理储备人才的综合能力。

（二）建立国际标准化高端人才选拔推荐机制。支持各行业、各单位参与国际和区域标准化工作，选拔培养一批国际标准化领军人才和技术人才。加快出台和实施国际标准化高端人才遴选推荐管理办法，推动建立国际标准组织中高级管理人才、国际标准技术管理人才、国际标准组织技术机构注册专家等各层次人才选培体系。建立国际标准化人才综合能力评价标准。持续组织开展国际标准化青年英才选培行动，围绕国际标准组织青年专家选拔活动进一步完善培训课程和选拔流程。

（三）培育国际标准化创新团队。以开展国际前沿技术和产业发展跟踪分析、国际标准研制、国际标准化人才培养为主要目标，组建由科技攻关人员、国际标准专家、产业和国际贸易代表等参与的国际标准化创新团队。在重点领域吸引和带动一批产业和研究机构一流科技人才，结合国家科技计划研究成果，跟踪、研究全球产业和技术发展趋势，开展重要国际标准研制。

七、组织实施

（一）加强组织领导。坚持党管标准化人才，加强党委、政府对标准化人才工作的领导，推动将标准化人才培养工作纳入各级党委政府质量督察考核。各级市场监管、教育、人力资源社会保障、

科技及工商联等相关部门要认真落实本行动计划各项任务，确保标准化人才培养取得实效。

（二）加大经费投入。各地区、各部门、各单位要将标准化人才培养经费纳入人才培养经费预算。鼓励和引导社会各界加大标准化人才培养投入，探索建立市场化、多元化的标准化人才培养经费投入机制。

（三）开展实施评估。国家标准委逐年对行动计划实施情况进行评估，保证任务进度。行动任务完成后要认真进行总结，提出下一步工作安排。

国家市场监督管理总局文件

国市监信发〔2023〕77号

市场监管总局关于印发《市场监管部门促进 民营经济发展的若干举措》的通知

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局(厅、委):

现将《市场监管部门促进民营经济发展的若干举措》印发给你们,请结合实际认真贯彻落实。



2023年9月15日

(此件公开发布)

市场监管部门促进民营经济发展的 若干举措

为深入贯彻党中央、国务院关于促进民营经济发展壮大的决策部署,全面落实《中共中央 国务院关于促进民营经济发展壮大的意见》(以下简称《意见》),持续优化稳定公平透明可预期的发展环境,充分激发民营经济生机活力,确保《意见》提出的各项工作落到实处,现提出如下措施。

一、持续优化民营经济发展环境

1. 修订出台新版市场准入负面清单,推动各类经营主体依法平等进入清单之外的行业、领域、业务,持续破除市场准入壁垒。优化行政许可服务,大力推进许可审批工作的标准化、规范化和便利化。支持各地区探索电子营业执照在招投标平台登录、签名、在线签订合同等业务中的应用。

2. 清理规范行政审批、许可、备案等政务服务事项的前置条件和审批标准,不得将政务服务事项转为中介服务事项,没有法律法规依据不得在政务服务前要求企业自行检测、检验、认证、鉴定、公正或提供证明等。

3. 推动认证结果跨行业跨区域互通互认。深化强制性产品认证制度改革,进一步简化 CCC 认证程序。全面推进认证机构资质

审批制度改革,推进认证机构批准书电子化。

4. 加强公平竞争政策供给,加快出台《公平竞争审查条例》等制度文件,健全公平竞争制度框架和政策实施机制,坚持对各类所有制企业一视同仁、平等对待。及时清理废除含有地方保护、市场分割、指定交易等妨碍统一市场和公平竞争的政策,定期推出不当干预全国统一大市场建设问题清单。未经公平竞争,不得授予经营者特许经营权,不得限定经营、购买、使用特定经营者提供的商品和服务。

5. 强化反垄断执法,严格依法开展经营者集中审查。依法制止滥用行政权力排除限制竞争行为。着力加强公平竞争倡导,凝聚全社会公平竞争共识,促进公平竞争更大合力。优化经营者集中申报标准。指导企业落实合规主体责任,提高合规意识和能力。加大对企业境外反垄断诉讼和调查应对指导,提升企业合规意识和维权能力。做好企业海外投资并购风险研究和预警,制定合规指引。

6. 深入推进企业信用风险分类管理。优化完善企业信用风险分类指标体系,推动分类结果在“双随机、一公开”监管中常态化运用,对信用风险低的 A 类企业,合理降低抽查比例和频次,不断提高分类的科学性和精准性。鼓励有条件的地区探索对个体工商户、农民专业合作社等经营主体实施信用风险分类管理。加强企业信用监管大数据分析应用,继续编制中国企业信用指数,优化企业信用指数编制方案,打造企业信用趋势“晴雨表”,提升防范化解

各类潜在性、苗头性、趋势性信用风险能力。

7. 强化信用约束激励。研究制定关于强化失信惩戒和守信激励的政策文件。深入开展严重违法失信行为治理专项行动。加快修订总局有关信用修复管理规范性文件,扩大信用修复范围,完善信用修复机制。发挥公示对企业的信用激励作用,对获得荣誉的企业在公示系统上予以标注公示,提升信用良好企业获得感。

8. 深入开展信用提升行动,全面推广信用承诺制度,围绕构建信用承诺、守诺核查、失信惩戒、信用修复闭环管理体系,便利经营主体以承诺方式取得许可或者修复信用。

9. 推动企业信用同盟常态化运行,遵循政府引导、企业主导、自愿加入、协同共治的原则,进一步发挥诚信企业的标杆示范作用,激励更多企业守信重信,提升市场整体信用水平。

10. 促进经营主体注册、注销便利化,全面落实简易注销、普通注销制度,完善企业注销“一网服务”平台。推动出台跨部门的歇业政策指引。进一步优化企业开办服务。促进个体工商户持续健康发展,实施个体工商户分型分类精准帮扶。优化个体工商户转企业相关政策,降低转换成本。

二、加大对民营经济政策支持力度

11. 完善信用信息归集共享公示体系,将承诺和履约信息纳入信用记录。开展经营主体信用监管标准体系建设,推动各地各部门在企业信用监管数据归集共享应用中执行使用。深入开展经营主体信用监管数据质量提升行动,以高质量的数据支撑“三个监

管”。健全中小微企业和个体工商户信用评级和评价体系。

12. 为个体工商户提供更加方便快捷的年报服务。不断扩大“多报合一”范围,切实减轻企业负担。按照《保障中小企业款项支付条例》规定,做好大型企业逾期尚未支付中小企业款项的合同数量、金额的年报公示工作。

13. 针对民营中小微企业和个体工商户建立支持政策“免审即享”机制,推广告知承诺制,能够通过公共数据平台获取的材料,不再要求重复提供。加强直接面向个体工商户的政策发布和解读引导。配合相关部门搭建民营企业、个体工商户用工和劳动者求职信息对接平台。

三、强化民营经济发展法治保障

14. 开展反不正当竞争“守护”专项执法行动,严厉打击侵犯商业秘密、仿冒混淆等不正当竞争行为和恶意抢注商标等违法行为。

15. 持续深化“双随机、一公开”监管,推动建设统一工作平台,深入推进跨部门综合监管,推行“一业一查”,避免多头执法、重复检查,减轻企业负担,提高监管效能。

16. 深入推动公正文明执法行风建设。构建“预防为主、轻微免罚、重违严惩、过罚相当、事后回访”的闭环式管理模式,以行政执法服务公平竞争、保障高质量发展。鼓励开展跨行政区域联动执法。

17. 持续开展涉企违规收费整治工作,减轻企业费用负担。开展涉企违规收费督检考工作,对违规收费治理情况开展“回头看”。

畅通涉企违规收费投诉举报渠道,建立规范的问题线索部门共享和转办机制,综合采取市场监管、行业监管、信用监管等手段实施联合惩戒,集中曝光违规收费典型案例。

四、着力推动民营经济实现高质量发展

18. 支持引导民营企业完善法人治理结构、规范股东行为、强化内部监督,实现治理规范、有效制衡、合规经营,鼓励有条件的民营企业建立完善中国特色现代企业制度。

19. 支持民营企业提升标准化能力,参与国家标准制修订工作,在国家标准立项、起草、技术审查以及标准实施信息反馈、评估等过程中提出意见和建议。支持民营企业牵头设立国际性专业标准组织,积极推进标准化建设。联合全国工商联共同举办 2023 年民营经济标准创新大会,开展民营经济标准创新周活动,组织开展小微民营企业“标准体检”试点,推动各级工商联及所属商会积极开展民营企业标准“领跑者”和商会团体标准“领先者”活动。

20. 开展民营企业质量管理体系认证提升行动,提升民营企业质量技术创新能力。持续开展“计量服务中小企业行”活动,梳理企业测量需求,为企业实施计量咨询和技术服务。支持民营企业参与产业计量测试中心建设,提升民营企业先进测量能力。

21. 促进平台规则透明和行为规范,推动平台经济健康发展。持续开展网络市场监管与服务示范区创建,不断释放平台经济发展新动能。加强互联网平台常态化监管,建立健全平台企业合规推进机制,降低平台企业合规经营成本。持续推出平台企业“绿

灯”投资案例,规范平台收费行为,引导平台和中小商户共赢合作,促进平台经济良性发展。

五、持续营造关心促进民营经济发展壮大社会氛围

22. 加强新闻宣传。综合运用新闻发布会、集体采访等多种形式,加大政策解读力度,提高政策传播声量,推动政策效能释放;加大成效宣传力度,结合民营经济准入准营亮点数据、各地典型经验做法,强化选题策划和正面阐释引导,积极营造民营经济健康发展的舆论氛围。

国家质量标准实验室管理办法

第一章 总 则

第一条 为了提升产业质量竞争力，支撑质量强国、制造强国建设，依据中共中央、国务院《质量强国建设纲要》，加强国家质量标准实验室的建设和运行管理，制定本办法。

第二条 国家质量标准实验室是组织重大质量标准基础和应用研究、开展高水平质量标准制定与应用推广、聚集和培养优秀质量标准人才的公益性技术创新平台。建设国家质量标准实验室是质量强国建设中质量基础设施升级增效工程的重点任务。

第三条 国家质量标准实验室应聚焦产品设计、生产控制、检测试验、管理体系等影响质量的各环节，开展科学研究并组织相应标准的研究、制定和推广。主要包括：承担质量标准基础科学与应用研究；加强关键性、前瞻性、战略性质量共性技术攻关；开展先进质量标准、检验检测方法、高端计量标准，检验检测仪器、设备、设施的研制；解决质量创新、安全风险管控、质量治理重要问题；培养质量标准领军人才；加快科研成果转化，为产业高质量发展提供基础性保障服务。

第四条 国家质量标准实验室面向国家重大战略任务、重点工程、民生工程中对质量创新的迫切需求，在核心基础零部件、核心基础元器件、关键基础软件、关键基础材料、先进基础工艺、产业技术基础等产业基础领域，高端制造、新材料、信息技术、生物医药等重点领域，着力解决制约和影响产业高质量发展的质量标准相关瓶颈问题。

第五条 国家质量标准实验室是依托具有较强研究开发和技术辐射能力的科研院所、高等院校、企业建设的科研实体，实行人财物相对独立的管理机制。鼓励采用产学研用合作模式，组建跨行业、跨区域联合体。

第六条 国家质量标准实验室建设坚持科学规划、合理布局、统筹安排、分步实施，坚持择优支持，实行动态调整。

第二章 管 理

第七条 市场监管总局、工业和信息化部负责国家质量标准实验室建设规划、创建培育、评审管理工作，主要职责是：

（一）制定实施国家质量标准实验室发展方针和指导政策，统筹规划实验室布局。

（二）指导国家质量标准实验室的创建和培育，制定实验室建设、运行与服务条件与规范。

(三) 负责国家质量标准实验室建设评审、运行评估和管理。

(四) 支持国家质量标准实验室开展质量标准研究和公益性科研成果推广应用。

第八条 市场监管总局、工业和信息化部联合成立国家质量标准实验室推进工作协调机制，负责实验室建设和运行管理的日常工作。

第九条 市场监管总局、工业和信息化部联合组建国家质量标准实验室专家技术委员会（以下简称专家委员会）。专家委员会的职责是：拟定实验室建设发展和重点任务方向，审议实验室建设技术要求，开展国家质量标准实验室评审等。专家委员会由1名主任委员、3-5名副主任委员和若干名委员组成，人数为不低于15人的单数。专家委员会任期两年。

第十条 中央级科研院所、高等院校及中央直属企业申报国家质量标准实验室，由其主管部门负责推荐。地方科研院所、高等院校及地方企业申报国家质量标准实验室由省级市场监管部门、省级工业和信息化部门联合推荐。推荐单位的主要职责包括：

(一) 贯彻国家质量标准实验室建设部署，研究制定支持实验室建设的政策措施，推动实验室建设纳入本部门、本地区发展规划。

(二) 对实验室申报材料的科学性、系统性、完整性、真实性、准确性、合法性等进行审核把关。

(三) 协助开展实验室评审、验收及评估等工作。

第十一条 国家质量标准实验室的申请、建设和运行保障由依托单位或联合体负责。依托单位或联合体主要职责包括：

(一) 制定国家质量标准实验室建设计划，明确实验室研究方向与功能定位、建设目标等内容。

(二) 支持国家质量标准实验室建设和发展，在人员力量、资源配置、运行机制、科研场地、仪器设备、后勤服务等方面提供必要的保障。

(三) 建立本单位与国家质量标准实验室建设相配套的人员、项目、设备、经费等管理制度。

(四) 建立健全本单位与国家质量标准实验室建设相配套的人才培养、引进机制，组建知识与年龄结构合理、骨干人员相对固定的研究团队。

(五) 推荐国家质量标准实验室主任和学术委员会主任，聘任实验室人员及学术委员会委员。

(六) 协助国家质量标准实验室日常管理，配合做好评审、验收和评估等工作。

第三章 条 件

第十二条 申报国家质量标准实验室须满足下列条件，已行两年以上的省部级实验室原则上优先推荐。

（一）设施条件。具备良好的科研实验条件，拥有完善的配套设施和安全保障能力。现有科研用房相对集中，原则上面积在 3000 平方米以上，仪器设备现值 5000 万元以上，满足科研需要。现有仪器设备测量精度达到国内先进水平，实验数据准确、可靠，测量能力满足实验室发展需要。具备较强的数据分析能力，可供分析使用的数据达到一定的存储规模。

（二）学术团队。在相关领域具有由较高学术造诣的专家组成的学术委员会，有能力在推动实验室发展，把握实验室目标、任务和研究方向，制订和批准实验室的中长期规划，审议实验室重大学术活动、年度工作等方面，发挥重要学术指导作用。

实验室自身研究团队有本领域高水平学术带头人，具有国际化视野，在质量基础和相关领域的国内或国际组织担任技术职务，具有较强的组织管理和协调能力，保障在实验室工作时长。研究团队骨干人员相对固定，团队年龄与知识结构合理，具备承担国家、省部级重大科研项目和广泛开展国际、国内学术交流与合作的能力。人才引进机制健全，能够吸引、凝聚国内外优秀人才，培养质量标准后备力量。

（三）研究能力。具有相关领域的研究实践基础，具备浓厚的研究氛围，良好的学术环境。符合国家质量标准实验室建设布局和研究重点要求。

1. 近5年承担相关领域国家级科研项目不少于15项或项目总金额达到2000万元。

2. 在把握本领域质量标准发展现状、问题、技术关键和重大需求方面具有权威性。

3. 开展并取得国际前沿的质量标准、计量检测等技术突破，解决过“卡脖子”共性质量标准瓶颈问题。

（四）科研成果。在先进质量标准、检验检测方法、高端计量仪器、检验检测设备设施的研制验证、质量标准基础科学与应用研究、质量共性技术、质量方面重要问题等领域具有一定的研究成果及应用。拥有丰富的产学研用协作经验，积极向社会提供公益性质量服务活动。需具备以下条件的任意三项：

1. 在质量标准技术前沿探索研究中取得具有国际影响的系统性原创成果。

2. 在解决国家质量发展面临的重大问题中具有创新思想与方法，实现相关重要基础原理的创新、关键技术突破或集成。

3. 拥有相关领域的国际领先技术成果（新技术、新设备、标准、规程、规范等），或近3年主导制（修）订相关

产业领域国家标准、行业标准以及部门公告发布的检验方法数不低于 5 项。

4. 近 3 年累计转化科技成果 15 项以上，或本领域内提供质量技术服务金额不低于 3000 万元。

5. 积累有丰富的质量标准数据，能够为相关领域研究提供支撑，为国家宏观决策提供科学依据。

（五）保障措施。实验室建设方向是依托单位的重点发展方向之一。依托单位、推荐单位能够在机构、人员、经费、资源等方面，优先支持国家质量标准实验室的建设和发展。

第四章 申 报

第十三条 国家质量标准实验室申报本着自愿的原则，由申报主体向推荐单位提出申请。推荐单位进行初审并按照规定报送相关材料。市场监管总局、工业和信息化部组织开展形式审查、专家评审、现场考察，面向社会公示后，确定批准建设名单。具体实施细则由市场监管总局、工业和信息化部另行制定。

第五章 建 设

第十四条 实验室实行主任负责制。实验室主任由依托单位的高层领导担任，政治上可靠，在科研任务组织实施、经费和条件配置、工作人员聘用等方面有自主权。

第十五条 学术委员会主任一般由非依托单位人员担任。学术委员会主任应为本领域具有较高影响力的知名专家，具有前瞻性、战略性的眼光，具备组织协调技术委员会指导实验室顺利开展各项研究及应用工作的能力。

第十六条 实验室应当重视和加强运行管理，建立健全内部规章制度。按照重点研究任务设置研究单元，研究团队结构和规模合理，并适当流动。

第十七条 国家质量标准实验室应按照建设目标在建设期内高质量完成原理创新、质量技术研发、标准研制、工具开发、人才培养、质量标准技术服务等各项任务。

第十八条 国家质量标准实验室建设期限一般不超过2年。建设期内，实验室每年报告建设运行情况，抄报依托单位。2年建设期结束后，实验室提出验收申请。不能如期完成建设的，应在预定的建设期满前3个月提出延长建设期限的申请，并说明原因。延长期限最长为1年。延期后仍不能完成建设任务的，终止该实验室建设。

第十九条 专家委员会依据申报及验收材料，进行综合评议。验收结论分为通过验收、整改、未通过验收3种。验收通过的，经市场监管总局、工业和信息化部审核后，向社会公示。无异议的，实验室进入正式运行。整改的实验室应当在6个月内完成整改工作，并再次提出验收申请。整改后未通过验收的，终止该实验室建设。

第六章 运 行

第二十条 正式运行的实验室应持续开展深入研究，研究成果应在提升本领域质量标准水平和国际影响力、促进产业链质量标准发展、破解质量标准难题等方面发挥重大作用，产出重大原创性成果，引领国际科技前沿方向。

第二十一条 实验室应当广泛开展交流与合作，促进开放共享。通过设置开放课题、组织国际国内学术交流、设置博士后工作站等方式，培养质量标准领域青年人才，吸引国内外高水平研究人员来实验室开展本领域质量标准的合作研究。

第二十二条 实验室应当发挥引领和辐射带动作用，开展公益性质量帮扶活动，积极向社会提供质量标准服务，提高社会价值。

第二十三条 在实验室完成的专著、论文、软件、数据库等研究成果均应标注实验室名称，专利申请、技术成果转让、奖励申报等按国家有关规定办理。

第二十四条 实验室更名、变更研究方向或进行结构调整、重组等重大事项，由实验室提出书面报告，视情况重新进行实验室评审。

第二十五条 实验室出现提供虚假材料和不真实数据、重大学术诚信问题，或存在其他违反相关法律法规和本办法的行为，造成不良影响的，不再列入国家质量标准实验室序列。

第七章 评 估

第二十六条 正式运行的实验室每年提交年度运行报告，每3年进行一次综合评价。评价内容包括研究水平与能力、队伍建设与人才培养、开放交流与运行管理、质量标准贡献和公益性推广等方面。

第二十七条 综合评价结果分为优秀、合格、不合格3类。综合评价结果为“不合格”的实验室，对其进行通报并给予半年时间整改，整改后综合评价仍不合格的，不再列入国家质量标准实验室序列。

第二十八条 市场监管总局、工业和信息化部根据有关规划、政策，对正式运行且综合评价结果为“优秀”的国家质量标准实验室安排一定的扶助支持，支持符合条件的国家质量标准实验室申报相应国家科技创新基地，并加大宣传力度。

第二十九条 市场监管总局支持正式运行的国家质量标准实验室开展质量标准奖项申报评选和试点示范，支持牵头开展国际标准、国家标准制修订，支持申请承担国际标准秘书处和国家标准技术委员会工作，支持申报质量标准领域项目，鼓励实验室引领质量标准创新。

第三十条 工业和信息化部支持正式运行的国家质量标准实验室参与产业基础再造工程、重大技术装备攻关工程，支持参与制造业创新中心和产业技术基础公共服务平台建设，支持参与关键核心技术攻关，支持牵头开展工业和信息化行业标准编制，支持申报工业和信息化领域质量标准项目，并对承担有关工程和国家科技计划项目予以倾斜。

第八章 附 则

第三十一条 国家质量标准实验室统一命名为“××国家质量标准实验室”，英文名称为“State Quality & Standards Laboratory of××”。

第三十二条 本办法由市场监管总局、工业和信息化部负责解释。

第三十三条 本办法自发布之日起施行。

关于统筹运用质量认证 服务碳达峰碳中和工作的实施意见

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委），各认证机构，各有关单位：

为深入贯彻落实党中央、国务院关于碳达峰碳中和的重大决策部署，统筹运用质量认证服务碳达峰碳中和工作，现提出如下意见。

一、总体要求

（一）指导思想

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大精神，深入践行习近平生态文明思想，按照《中共中央、国务院关于完整准确全面贯彻新发展理念做好碳达峰碳中和工作的意见》《2030年前碳达峰行动方案》以及《市场监管系统推进碳达峰碳中和工作实施方案》的部署要求，统筹推进碳达峰碳中和认证制度体系建设，优化制度供给，规范认证实施，全面服务碳达峰碳中和目标实现。

（二）工作原则

1. 总体部署、统筹推进。坚持系统谋划，加强统筹协调，完善顶层设计，有计划、分步骤推进碳达峰碳中和认证制度体系建设。

2. 因地制宜、精准施策。坚持目标导向，充分调研各地区、各行业绿色低碳发展实际需求，提升碳达峰碳中和认证制度供给水平。

3. 政府推动、市场协同。坚持双轮驱动，一方面有效发挥政府引导作用，另一方面有效激发相关企业、行业组织、科研机构、认证检测机构等创新能力，形成政府和市场协同高效的碳达峰碳中和认证发展格局。

4. 强化监管、优化环境。坚持规范发展，进一步完善认证监管机制，持续加大监管力度，营造公平竞争、健康有序的碳达峰碳中和认证市场环境。

5. 面向国际、打造品牌。坚持开放合作，推动碳达峰碳中和认证制度体系高水平接轨国际，培育国际知名认证品牌，向国际提供具有中国特色的认证方案。

（三）主要目标

到 2025 年，基本建成直接涉碳类和间接涉碳类相结合、国家统一推行与机构自主开展相结合的碳达峰碳中和认证制度体系。分步建立产品碳标识认证、碳相关管理体系和服务认证等直接涉碳类认证制度体系，完善绿色产品认证、能源管理体系认证、环境管理体系认证等间接涉碳类认证制度体系，初步形成各类制度协同促进、认证市场规范有序、应用采信范围广泛、国际合作互认互信的发展格局，为碳达峰碳中和提供科学公正、准确高效的质量认证技术服务。

二、重点任务

（四）加快建立直接涉碳类认证制度体系

结合碳减排、碳清除、碳披露等发展需求和标准建设情况，围绕产业链、供应链低碳化转型要求，建立健全以排放核查为基础的直接涉碳类认证制度体系。在产品层面有序建立国家统一推行的产品碳标识认证制度，统一制定认证目录、认证实施规则和认证标识，按照“成熟一个、设立一个”的原则，逐步开展产品碳足迹等碳标识认证；在组织、服务等层面逐步建立碳相关管理体系和服务认证制度。

（五）统筹协调间接涉碳类认证制度体系

充分发挥产品、管理体系和服务认证对提升碳达峰碳中和治理能力的支撑作用，围绕产业链、供应链协同发力，统筹完善现有的绿色产品、能源管理体系、环境管理体系等认证制度，针对不同对象科学组合、综合运用，形成“一揽子”间接涉碳类认证制度体系。

（六）规范涉碳类认证规则备案

加强认证机构涉碳类认证规则备案管理，针对认证规则的合规性与科学性，进一步明确备案要求，加强质量评估，规范和引导认证机构自主研发面向市场、科学合理的涉碳类认证制度。

（七）加大创新研发力度

大力开展涉碳类认证技术研究，鼓励认证机构与产学研用等各方面紧密协作，针对产品、组织、服务等不同认证对象，创新研发满足市场需求的绿色低碳认证项目，增加认证制度供给。

（八）开展认证试点示范

鼓励有条件的地区与行业先行先试，以实践为基础，在重点领域和成熟行业率先探索开展产品碳足迹、碳中和认证试点，为碳达峰碳中和认证制度体系建设积累经验。支持行业龙头企业发挥“头雁效应”，在重点领域创建一批质量认证服务行业和区域碳达峰碳中和的示范工程。

（九）建立认证评估机制

建立碳达峰碳中和认证制度体系实施效果评估机制，从先进性与适用性等方面确定量化指标，定期评估体系建设、实施与应用效果，促进碳达峰碳中和认证制度体系不断完善。

（十）推动认证结果采信

充分发挥认证认可部际协调机制作用，推动建立政府、行业、社会等多层面的碳达峰碳中和认证采信机制。鼓励企业、集团和社会组织等在集采评价时将认证结果作为评价指标项。推动绿色信贷、绿色金融等向获证企业倾斜，通过碳普惠机制培育消费者低碳行为，引导国际贸易、行业管理、市场采购、社会治理等多领域广泛采信认证结果。

（十一）深化国际交流合作

立足国情实际，加强碳达峰碳中和认证国际交流合作，主动参与国际涉碳类认证规则和相关认证依据标准的制定与衔接工作。积极培育认证国际化人才和从业机构，支持具有国际市场优势和技术创新能力的认证机构参与国际合作互认，打造国际知名的认证品牌，不断增强国际影响力和话语权，推动建立公平合理、合作共赢的全球气候治理体系。

三、保障措施

（十二）强化监督管理

会同有关部门加强对各类涉碳类认证评价活动的规范和引导，加大认证机构“双随机、一公开”监督检查和认证有效性抽查力度，推动认证有效性和公信力提升。依法查处认证违法违规行为，及时向社会公布失信信息并依法依规纳入国家企业信用信息公示系统，保障碳达峰碳中和认证制度体系规范有效实施。

（十三）加强能力建设

充分发挥相关标准化机构、认证从业机构、技术研究机构、高等院校的作用，加大认证依据标准研究力度，提高绿色低碳技术基础研究水平，促进认证技术创新发展，加强绿色低碳认证人才培养，为碳达峰碳中和认证提供技术支撑和人才储备。

（十四）加大宣传引导

开展多种形式的宣传推广活动，引导各地区、各行业积极运用质量认证服务碳达峰碳中和工作。通过质量月、质量认证宣传周、世界认可日等主题宣传活动，加强对公众绿色低碳科普教育，普及认证基础知识，广泛凝聚共识，形成推动合力，引导社会各方主动践行绿色低碳生产生活方式，构建共建共治共享的绿色低碳发展新格局。