

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加中国标准文献分

DB 11

北京市地方标准

DB11/T××××—××××

食品生产企业质量管理规范 第3部分：焙炒咖啡

Specification for quality management of food production enterprise—
Part 1: Roasted Coffee

征求意见稿

×××× - ×× - ×× 发布

×××× - ×× - ×× 实施

北京市市场监督管理局发布

目 次

前 言	2
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 食品质量管理体系	3
5 诚信管理体系	4
6 组织机构	4
7 确认和验证	4
8 基础设施与卫生管理	4
9 设备	5
10 供应商的评估与管理	5
11 物料	5
12 生产过程管理和控制	6
13 检验	6
14 保质期	6
15 贮存运输与追溯召回	7
16 自查和不合格产品监测	7
17 投诉与服务	7
18 文件和记录管理	7
19 标签	7

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由北京市市场监督管理局提出并归口。

本文件由北京市市场监督管理局组织实施。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

食品生产企业质量管理规范 焙炒咖啡

1 范围

本文件规定了焙炒咖啡生产企业的食品质量管理体系、诚信管理体系、组织机构、确认和验证、基础设施与卫生管理、设备、供应商的评估与管理、物料、生产过程管理和控制、检验、保质期、贮存运输与追溯召回、自查和不合格产品监测、投诉与服务、文件和记录管理、标签等内容。

本文件适用于焙炒咖啡生产企业的质量管理。

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）适用于本文件。

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

NY/T 605 焙炒咖啡

DB11/T 1797 食品生产企业质量提升指南

3 术语和定义

GB 14881、DB11/T 1797和NY/T 605界定的术语和定义适用于本文件。

4 食品质量管理体系

4.1 食品质量安全管理

4.1.1 应符合 DB11/T 1797 的相关规定。

4.1.2 企业除建立符合 DB11/T 1797 的食品质量安全管理外，还应建立但不限于如下制度：

- 供应商管理及评价制度；
- 批生产记录制度；
- 委托生产质量管理体系；
- 产品防护制度；
- 标签审核制度；
- 留样管理制度；
- 投诉处理制度；
- 食品安全员管理制度；
- 人员培训、考核及评价管理制度；
- 日管控、周排查、月调度管理制度；
- 风险管控清单动态管理制度；

- 研发管理制度；
- 确认与验证制度；
- 食品（含配方）安全风险评估制度。

4.2 食品质量安全文化

应符合 DB11/T 1797 的相关规定。

4.3 风险管理

应符合 DB11/T 1797 的相关规定。

4.4 质量安全标准体系

应符合 DB11/T 1797 的相关规定。

5 诚信管理体系

应符合 DB11/T 1797 的相关规定。

6 组织机构

6.1 生产责任

应符合 DB11/T 1797 的相关规定。

6.2 食品质量安全管理人員

6.2.1 食品质量安全管理人員应符合 DB11/T 1797 的相关规定。

6.2.2 企业食品安全管理人員应至少包括食品生产企业主要負責人員以及食品安全總監、食品安全員；

6.2.3 企业应对食品安全管理人員进行食品安全法律、法规、标准和专业知识培训与考核，食品安全總監和食品安全員经考核合格后方可上岗。

6.2.4 企业主要負責人員应具备以下职责：

- a) 对企业食品安全工作全面负责；
- b) 建立并落实食品安全主体责任长效机制；
- c) 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
- d) 支持和保障食品安全總監、食品安全員依法开展食品安全管理工作；
- e) 在作出涉及食品安全的重大决策前，充分听取食品安全總監和食品安全員的意见和建议。

6.2.5 食品安全總監和食品安全員应至少具备以下能力：

- a) 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
- b) 掌握咖啡原料和产品有关的质量安全知识，具备识别和防控相应风险的专业知识；
- c) 熟悉企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程以及生产经营过程食品安全控制要求；
- d) 参与企业组织的食品质量安全管理人員培训并通过考核。

6.2.6 企业应建立研发机构，配备研发人員，制定研发流程。

6.2.7 企业应配备经过培训的产品检测人員，制定检验流程。

7 确认和验证

应符合 DB11/T 1797 的相关规定。

8 基础设施与卫生管理

8.1 基础设施

应符合GB 14881和DB11/T 1797的相关规定。

8.2 卫生管理

8.2.1 应符合**GB 14881**和DB11/T 1797的相关规定。

8.2.2 烘焙车间、包装车间中环境和设备宜采用高压气流、臭氧、紫外线等干法清洁。

8.2.3 应制定清洁消毒管理规程，包括生产加工场所、设备设施、生产用容器具和工器具、清洁工具等的清洁卫生要求。

9 设备

9.1 应符合 GB 14881 和 DB11/T 1797 的相关规定。

9.2 生产工序和设备可参照表 1。

表1 焙炒咖啡基本生产工序和设备

基本生产工序	生产设备	生产设备要求
原料验收、清理	震动筛、磁力筛选、比重去石机、色选机	应有效去除异物，满足工艺要求
烘焙	全自动烘焙机、红外线色度仪	应具备满足工艺要求
研磨	高精度研磨机、激光粒径分析仪	
金属检测	金属探测器	自动控制，满足产品标准控制要求
包装	全自动包装机	应具备满足工艺要求
异物检测	X光异物监控设备	自动控制，满足产品标准控制要求

9.3 应有明显的运行状态标识，定期进行维护、保养和验证，并有相关记录。

9.4 不符合要求的设备应及时搬出生产区，未搬出前应有明显标识。

10 供应商的评估与管理

10.1 应符合 DB11/T 1797 的相关规定。

10.2 企业应制定主要原辅料供应商的管理制度和评价制度。

10.3 采购原辅料时，应评价原辅料经销商、生产商的资质证明文件、质量标准，雨林认证生豆需提供经销商或生产商的雨林认证证书，进口原料还应提供每批原辅料出入境检验检疫部门出具的相关合格证明材料。

10.4 应审核供应商原辅料采购控制能力、食品相关产品生产过程控制能力、设备设施条件、检验能力、不合格品管控能力等。

10.5 应对原料咖啡豆定期进行筛选比对，将结果纳入供应商评价指标。

10.6 每年应至少对供应商进行 1 次评价，可采取现场评估和文件审核相结合的方式进行，并形成质量审核报告。

11 物料

11.1 应符合 GB 14881 和 DB11/T 1797 对物料的相关规定。

11.2 应建立原料生咖啡豆验收制度，制定生咖啡豆缺陷识别与处理方法，对生咖啡豆进行验收并记录。

12 生产过程管理和控制

12.1 一般要求

应符合GB 14881和DB11/T 1797对生产过程管理和控制的相关规定。

12.2 危害分析和关键控制点

12.2.1 应符合DB11/T 1797的相关规定。

12.2.2 企业应根据HACCP原理制定焙炒咖啡产品HACCP计划。

12.2.2 生产经营过程应包括但不限于以下关键控制环节：

- a) 原料验收：选择合格供应商原料，包括生咖啡豆、氮气、复合膜、挂耳咖啡滤袋、包装材料等；
- b) 原料豆储存：库房温湿度的控制；
- c) 烘焙：温度和控制时间的控制；
- d) 研磨：咖啡粉颗粒大小及分布的控制；
- e) 包装：密封性控制；
- f) 异物检测：应进行金属检测和非金属异物检测。

12.3 投料

应符合DB11/T 1797的相关规定。

12.4 生产工序

应符合 DB11/T 1797 的相关规定。

12.5 过敏原控制

应符合DB11/T 1797的相关规定。

12.6 食品防护

应符合 DB11/T 1797 的相关规定。

12.7 包装

12.7.1 应符合 DB11/T 1797 的相关规定。

12.7.2 若产品为充氮包装，自行生产的氮气应取得食品添加剂生产许可。采购氮气应查验生产商的食品添加剂生产许可证、产品合格证明文件等。

13 检验

13.1 应符合 GB 14881 和 DB11/T 1797 的相关规定。

13.2 焙烤咖啡的外观和感官特性、水分应符合 NY/T 605 的要求。外观和感官特性评价人员应具备相应资质，确保品评过程一致。

14 保质期

14.1 应符合 GB 14881 和 DB11/T 1797 的相关规定。

14.2 应进行产品保质期测试，确定产品在标示的贮存条件下，符合产品执行标准要求。

14.3 应进行保质期验证，验证记录内容应包括产品批次、测试点、天数、测试日期、储存温度、储存湿度、感官评估、水分等相关数据和分析过程以及结论等信息。

15 贮存运输与追溯召回

应符合GB 14881和DB11/T 1797的相关规定。

16 自查和不合格产品监测

16.1 自查

16.1.1 应符合DB11/T 1797的相关规定。

16.1.2 应定期对质量管理体系的运行情况进行自查，保证其有效运行并保留自查记录。质量管理体系的自查内容至少包括：

- 企业资质、生产许可品种明细变化情况；
- 采购进货查验落实情况；
- 生产过程控制情况；
- 出厂检验落实情况；
- 设备管理情况；
- 产品防护情况；
- 召回情况；
- 不合格品管理情况；
- 研发管理情况；
- 人员健康管理情况；
- 标签符合性情况；
- 信息化追溯系统建立情况；
- 投诉举报处理情况；
- 食品安全隐患排查及食品安全事故处置情况。

16.2 不合格产品监测

应符合DB11/T 1797的相关规定。

17 投诉与服务

应符合DB11/T 1797的相关规定。

18 文件和记录管理

应符合GB 14881和DB11/T 1797的相关规定。

19 标签

应符合GB 7718的相关规定。