

附件 2

《调味品生产许可审查细则（征求意见稿）》 起草说明

为规范调味品生产许可工作，加强对调味品生产企业的监督管理，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产许可管理办法》等法律法规规章和食品安全国家标准有关规定，市场监管总局组织开展调味品生产许可审查细则修订工作，形成《调味品生产许可审查细则（征求意见稿）》（以下简称《细则（征求意见稿）》）。现就有关情况说明如下：

一、必要性和可行性

酱油、食醋、味精、鸡精调味料、酱类、调味料、其他水产加工品等 7 个调味品生产许可审查细则已实施多年。在此期间，《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《食品生产许可审查通则》均进行了修订，食品安全法律法规规章和食品安全国家标准对食品生产许可工作提出了新规定和要求。同时，调味品产业发展迅猛，新产品、新工艺、新业态不断涌现，原细则已不能完全适应行业发展现状。为贯彻落实食品安全相关法律法规要求，督促企业落实食品安全主体责任，有必要对调味品生产许可工作进一步规范，推动调味品产业高质量发展。

二、修订过程

2022 年，市场监管总局原食品生产司启动了《调味品生产许可审查细则》修订工作，通过文献研究、实地调研、座谈讨论、问卷调查、意见征集等形式开展调研。2022 年至 2024 年，组织北京、江苏、福建等市场监管部门，武汉食品化妆品检验所、成都调味品研究所等技术机构，中国调味品协会、中国盐业协会等行业协会，山西水塔醋业股份有限公司等相关企业多次召开专题研讨会，研究细则修订工作，并征求相关省级市场监管部门意见。2025 年 12 月，组织召开细则审校会，部分省级市场监管部门工作人员、相关专家、行业协会代表等参会，按照会议意见修改完善细则。2026 年 3 月，再次向各省市场监管部门征求意见并按反馈意见逐条梳理、修改完善，形成《细则（征求意见稿）》。

三、主要修订内容

（一）整合相关细则。按照《食品生产许可管理办法》相关规定，针对多种调味品的生产许可审查细则零散存在及食盐生产许可审查细则缺失等问题，将酱油、食醋等多个类别许可审查细则进行合并统一，精简了细则数量。

（二）调整结构。按照《食品生产许可审查通则》有关要求，将《细则（征求意见稿）》结构框架调整为：总则、生产场所、设备设施、设备布局和工艺流程、人员管理、管理制度、试制产品检验、附则等 8 章 65 条。结构调整后层次更加清晰，内容更加完整，许可审查要求更加严谨，符合《食品生产许可审查通则》

的审评要求。

（三）调整许可范围。《细则（征求意见稿）》包括酱油、食醋、味精、酿造酱、香辛料调味品、食用盐、坚果与籽类泥酱、调味糖浆、料酒、水产调味品、复合调味料、其他调味品等类别。食品类别编号由 0301 至 0307 调整为 0301 至 0312。作出调整的类别分别是：香辛料调味品类别编号 0305、坚果与籽类泥酱类别编号 0307、调味糖浆 0308、料酒 0309、水产调味品 0310、复合调味料 0311、其他调味品 0312。

各食品类别名称、层次结构调整如下：一是删除“配制酱油”，将“酿造酱油”调整为“酱油”，将酱油类别分为高盐稀态发酵酱油（含固稀发酵酱油）、低盐固态发酵酱油；二是删除“配制食醋”，将“酿造食醋”调整为“食醋”，将食醋类别分为固态发酵食醋、液态发酵食醋；三是删除“强力味精”，将味精类别分为味精（谷氨酸钠 99%）、加盐味精、增鲜味精；四是将“酱类”调整为“酿造酱”，并将酿造酱类别扩展至大豆酱（黄酱）、稀黄酱、甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱（包括郫县豆瓣）、大酱、其他酿造酱；五是增加香辛料调味品，将原调味料类别中“食用调味油”调整为“香辛料油”，将香辛料调味品类别分为香辛料及粉、香辛料油、香辛料汁、香辛料酱、咖喱、油辣酱、其他香辛料调味品；六是增加食用盐，类别包括普通食用盐、低钠食用盐、风味食用盐、特殊工艺食用盐、食品加工用盐；七是增加坚果与籽类泥酱；八是增加调味糖浆；九是增加料酒；十是增加水产调

味品，类别包括发酵型水产调味品、非发酵型水产调味品；十一是删除原“鸡精调味料”，将其纳入复合调味料中，复合调味料类别分为液体复合调味料、半固体复合调味料、固态复合调味料；十二是增加其他调味品。调整后的范围能够更好满足调味品行业发展需求，覆盖我国全部调味品产品品种。

（四）明确生产场所的要求。根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）、《食品安全国家标准 酱油生产卫生规范》（GB 8953）、《食品安全国家标准 食醋生产卫生规范》（GB 8954）等相关规定，明确了发酵车间及加工区域要求，细化了生产作业区划分要求。同时对生产车间空间高度、防尘、排水、冷凝水防护、废弃物处理、清洁消毒、物料通道等方面提出了要求。

（五）细化设备设施的要求。根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）、《食品安全国家标准 酱油生产卫生规范》（GB 8953）、《食品安全国家标准 食醋生产卫生规范》（GB 8954）等相关规定，细化了对不同申证单元生产设备和检验设备的要求，增加了生产设备材质、维修保养、监控设施、供排水设施、清洁设施、废弃物专用设施、更衣室、排风设备设施、采光照明设施、温湿度控制设施以及检测设施、快检设备的要求。

（六）修订设备布局与工艺流程的要求。根据不同申证单元工艺流程，细化了原料处理、制曲、发酵、调配、压榨、灭菌、

灌装等工艺要求。同时明确企业生产工艺流程应与产品执行标准相适应。

（七）修订人员管理的要求。根据《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员以及相关专业技术人员、食品加工人员的培训和管理要求。

（八）修订管理制度的要求。根据《食品生产许可审查通则》要求对规章制度进行调整，明确企业应当建立食品安全管理制度，包括建立并执行采购管理及进货查验记录制度、生产过程控制管理制度、食品添加剂管理制度、检验管理及出厂检验记录制度、产品标签管理制度、运输和交付管理制度、卫生管理制度、食品安全追溯制度、食品安全自查制度、不合格品管理及食品召回制度及其他相关制度。修订后的制度条款便于企业理解把握，有利于监管人员提高许可审查工作效率。

（九）新增附则要求。落实国家产业政策中关于食盐定点生产企业限制的规定，申请食用盐生产许可的企业应按照相关部门的规定取得食盐定点生产资质，其生产地址应与生产许可保持一致。

四、需要说明的问题

（一）郫县豆瓣的食品类别归属问题。郫县豆瓣的生产执行《地理标志产品 郫县豆瓣》（GB/T 20560）。其原料中辣椒占比约 70%，蚕豆、面粉等谷豆类原料合计约占 30%，不完全符合

《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718）中“以谷物和（或）豆类为主要原料”的界定，且其氨基酸态氮指标也低于 GB 2718 规定的 $\geq 0.3\text{g}/100\text{g}$ 。

鉴于郫县豆瓣的工艺属性为酿造，且《酱类生产许可证审查细则》（2006 版）已明确其氨基酸态氮不按 GB 2718 判定，现行《食品安全监督抽检实施细则》也规定该产品应按明示标准进行检测，同时考虑其长期按酿造酱类别许可的实际情况，《细则（征求意见稿）》将郫县豆瓣纳入酿造酱类别，并明确其氨基酸态氮检验项目按 GB/T 20560 判定。

（二）香辛料油的类别界定问题。《细则（征求意见稿）》将原“食用调味油：香辛料调味油、复合调味油、其他”调整为“香辛料油”，并明确定义为“仅以一种或多种香辛料（芝麻等同时为油料作物的除外）为原料，浸提、萃取其自身固有呈味成分于植物油中的调味品”。该调整旨在进一步规范产品定义，引导行业回归天然香辛料风味本质，避免产品中滥用香精香料或与食用植物调和油相混淆。这一修订强化了产品真实性要求，有助于保护消费者权益，促进行业健康发展。