

T/XMAS

厦门市标准化与质量品牌协会团体标准

T/XMAS 0002—2024

燕窝企业质量管理水平成熟度评价规则

Evaluation rules of quality management level and maturity of bird's nest enterprises

2024 - 12 - 28 发布

2025 - 1 - 1 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 质量管理水平成熟度评价规则 2

 4.1 评价职责 2

 4.2 评价要求和方法 3

附录 A（规范性） 燕窝企业质量管理水平成熟度评价评分 6

参考文献 14

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市标准化与质量品牌协会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市标准化与质量品牌协会、厦门市海沧区市场监督管理局、方圆标志认证集团厦门有限公司、燕安居（厦门）集团有限公司、厦门市燕之屋丝浓生物科技有限公司。

本文件主要起草人：苏燕泉、康亚娴、许璐、万石、陈梅兰、骆义彬、范群艳、张晓婷、郑锦富、郑仁德、谢碧华、郭自力、黄锦清。

燕窝企业质量管理水平成熟度评价规则

1 范围

本文件规范了燕窝企业（包括食用燕窝生产企业、燕窝制品生产企业、燕窝产品贸易企业等）质量管理水平成熟度评价规则，本文件分解到细项、大项和管理领域三个层次对实施质量管理水平成熟度评价提出了规则要求。

本文件适用于燕窝企业质量管理水平成熟度评价。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 19001 质量管理体系要求
GB/T 19004 追求组织的持续成功 质量管理方法
GH/T 1092 燕窝质量等级
QB/T 5916 燕窝制品

ISO 22000 食品安全管理体系 食品链中各类企业的要求（Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

细项 fine item

企业质量管理水平成熟度评价的具体项目，在大项（3.2）的基础上再分解出来的更细的项目要求，具体见附录A表A.1《燕窝企业质量管理水平成熟度评价评分表》内各最小单项。

3.2

大项 major item

企业质量管理水平成熟度评价的具体项目，该项目还会根据更具体的要求分解成评价的细项（3.1）。

如：本文件大项具体包括以下：

- 资质许可；
- 工厂选址和布局；
- 车间及设施要求（包含设备管理）；
- 人员要求（包括人员资质、能力、培训、个人卫生、工作服管理、健康管理等）；
- 生产加工用水要求；
- 供应商管理；原料采购、验收管理；
- 产品储存、运输管理（包括原料、辅料、包装材料、成品等）；
- 其他前提方案（化学品管理、虫鼠害控制、清洗消毒、交叉污染控制、废弃物管理）；
- 加工过程控制要求（含质量 KPI 管理、HACCP）；
- 标签和说明书；
- 检测要求（含实验室）；

- 不合格产品处置；
- 卫生质量控制体系及其运行要求（包括方针、目标、文件管理、持续改进、销售管理、食品回收、可追溯和食品防护；运行成熟度评价）。

3.3

管理领域 management field

“管理水平成熟度评价”涉及的管理体系专业的领域方向【如质量管理体系领域、食品安全管理体系领域、环境管理体系领域、职业健康管理体系领域、可持续发展管理体系领域、能源管理体系领域、绿色低碳管理体系领域、精益管理（如降本增效）领域、卓越绩效管理领域、机械化/自动化/智能化管理领域等】。本规则的管理领域：燕窝企业质量管理体系的管理领域（质量也包括了食品安全特性）。

3.4

细项得分 the score of the fine item

根据“细项的管理水平成熟度评价规则”，在每次具体评价活动中给予具体细项的评价得分。包括应得分、实得分。

3.5

大项得分 the score of the major item

根据“大项的管理水平成熟度评价规则”，在每次具体评价活动中给予具体大项的评价得分。得分基础源于细项得分（3.4）。包括应得分、实得分。

3.6

大项的得分率 the scoring rate of the major item

大项实得分占大项应得分的百分数。

3.7

管理领域得分 the score of the management field

根据“管理领域的管理水平成熟度评价规则”，在每次具体评价活动中给予管理领域的评价得分。得分基础源于细项得分（3.4）、大项得分（3.5）。包括应得分、实得分。

3.8

管理领域得分率 the scoring rate of the management field

管理领域实得分占管理领域应得分的百分数。

3.9

食用燕窝生产企业 edible bird's nest production enterprises

指采用灭疫处理合格后的燕窝原料（包括毛燕窝、初级挑拣后的干净燕窝）经去除（需要时再进一步去除）污垢和羽毛，需要时进一步精细挑拣（需要时分级），加工制作成适合人类食用的食用燕窝的企业。可包括毛燕灭疫初挑的加工企业、初级净燕精细挑拣定型的加工企业。该类型企业生产的食用燕窝为非即食产品。该类型企业可包括生产加工企业自己的销售部门或团队。

3.10

燕窝制品生产企业 bird's nest products production enterprises

指以食用燕窝为主要原料（产品中食用燕窝投料比按质量分数计不低于1%），经过或不经浸泡、清洗、剔除毛和蛋壳等杂质，添加或不添加其他辅料，加工制作即食产品（即燕窝制品）的生产企业。该类型企业可包括生产加工企业自己的销售部门或团队。

3.11

燕窝产品贸易企业 bird's nest and bird's nest products trading enterprises

指仅有进货、仓储、运输、销售等贸易相关过程的食用燕窝、燕窝制品的贸易企业。该类型企业不包含燕窝、燕窝制品的生产加工过程。

4 质量管理水平成熟度评价规则

4.1 评价职责

4.1.1 评价组织职责

由发起评价的组织（可以是企业自身、企业的客户委托第三方、政府机构单位或其他的认为需要发起评价的单位组织），负责燕窝企业质量管理水平成熟度评价的组织实施，对评价的最终结果负责。

4.1.2 评价小组职责

自收到评价任务后，评价小组在约定的评价时间内按本规则评价要求实施现场检查和评价，向评价组织提供评价评分表记录，对评分表记录的客观性、真实性、准确性负责。

4.2 评价要求和方法

4.2.1 评价小组组成

由评价组织委派评价小组实施评价，评价小组成员宜为2名（具体人数由评价活动双方根据总人数和评价实际时间的关系协商一致后实施），指派1名专家担任组长。评价小组应具备实施评价的能力，评价小组成员应身体健康状况良好。

评价小组成员应具备以下条件之一：

- 具备厦门市市场监督管理局认可的食品安全检查员或食品安全风险评估员资格。
- 具备质量管理体系、食品安全管理体系、HACCP体系、有机产品等认证国家注册审核员/检查员资格。
- 具备食品相关专业高级职称。

评价小组内至少配备1位成员，具备以下条件：

- 具备3年以上从事食品行业相关工作经验。

4.2.2 评价周期

初次检查评价后，在评价结论三年有效期内，评价组织根据风险评估结果，确定是否在本有效期内对其开展监督检查（监督检查是否实施也以评价组织和被评价企业之间协议一致执行）。检查评价时机宜选择被评价现场生产实施时进行。

4.2.3 评价人日

宜根据所检查企业规模、场所数量确定评价人日。基础评价人日 $T = (T_1 + T_2 + T_3)$ ，式中各项的人日数根据表1计算。

表1 基础评价人日

现场评价基本人日 (T_1)	基于员工数量需要增加的评价人日 (T_2)	基于现场场所数量（生产/经营资质证书上登记的生产/经营场所）需要增加的评价人日 (T_3)
$T_1 = 2$	300人（含300人）以内的， $T_2 = 0$	$T_3 = 1 \times (\text{现场场所总数} - 1)$
	301-1000人（含1000人）， $T_2 = 1$	
	1001人（含1001人）以上， $T_2 = 2$	

4.2.4 评价依据准则

依据本文件规定的评价规则实施评价活动，结合燕窝企业建立的经营、生产管理制度。本评价规则的建立依据有《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例、《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例、《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》、《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》、《进口越南燕窝产品检验检疫要求》、《进口马来西亚燕窝产品检验检疫要求》、《进口印度尼西亚燕窝产品检验检疫要求》、《进口泰国燕窝产品检验检疫要求》、GB14881食品安全国家标准-食品生产通用卫生规范、GB/T19001质量管理体系要求、GB/T19004追求组织的持续成功-质量管理方法、QB/T5916轻工行业标准-燕窝制品、GH/T1092供销合作行业标准-燕窝质量等级、CAIQ-RZ-2015001:8燕窝产品加工企业卫生技术规范、ISO 22000食品安全管理体系-食品链中各类企业的要求。

4.2.5 评价评分表及其使用规则说明

评价评分表见附录A表A.1《燕窝企业质量管理水平成熟度评价评分表》。评价评分表内容包含了共计13大项（大项包含了5个重要大项、8个一般大项）分解有108细项（细项包含了17项关键细项、4项重点细项、其余87项一般细项）检查内容。质量管理水平成熟度评价评分表使用规则如下。

4.2.5.1 细项的管理水平成熟度（下称“细项的成熟度”）评价规则

4.2.5.1.1 细项的成熟度按其满足规则（包括法规、标准、企业明示的自我要求等）要求的程度，可包括策划满足要求的充分程度、运行满足要求的充分程度等，实施不同满足程度的分类评价，并明确不同成熟度细项占“细项单项评分应得分值”的“细项成熟度得分比例”具体如下：

- 1) 完全满足：完全满足规则（包括法规、标准、企业明示的自我要求等）要求，策划和运行充分成熟，无任何不满足情况。得分比例 100%。
- 2) 基本满足，存在较小缺失：基本满足规则（包括法规、标准、企业明示的自我要求等）要求，策划和运行比较成熟，满足情况可达 80%（如已策划并实施，实施已满足策划，但策划不够详细，还有改进空间；如已策划并实施，策划较合理，但运行实施未完全满足到策划，存在 20%左右的缺失）。得分比例范围 75%。
- 3) 部分满足，存在较大缺失：部分满足规则（包括法规、标准、企业明示的自我要求等）要求，策划和运行得到一定程度开展，但满足情况低于 50%（如有实施但未开展策划，且实施效果不佳；已策划并实施，但策划较不合理且未良好的依据策划实施；已策划并实施，策划较合理，但运行实施存在较多未满足到策划，存在超过 50%以上的缺失，包括未实施）。得分比例范围 30%。
- 4) 不满足：完全不满足规则（包括法规、标准、企业明示的自我要求等）要求，无策划和实施。得分比例 0%。
- 5) 不适用：该细项在具体企业中可不适用，且企业未策划和实施该细项。不记录得失分。

4.2.5.1.2 细项重要程度分类规则及对应“单项评分系数值”：

根据质量专业管理重点关注的人、机、料、法、环、测的关键管理要点，也根据燕窝行业产品原料来源特点、产品加工工艺特点、燕窝产品加工企业卫生技术规范、市场关注产品质量等级等，拟对评价的细项区分三个重要程度，包括“关键细项”、“重要细项”、“一般细项”（具体细项重要程度分类结果在附录A表A.1《燕窝企业质量管理水平成熟度评价评分表》内说明），并明确不同重要程度细项的“单项评分系数值”如下：

- 1) “关键细项”：单项评分系数值“4”。
- 2) “重要细项”：单项评分系数值“2”。
- 3) “一般细项”：单项评分系数值“1”。

4.2.5.1.3 细项得分计算规则：

- 1) 细项的单项评分基础分值：根据细项所在的大项的重要程度，拟对评价的大项区分二个重要程度，包括“重要大项”、“一般大项”（具体大项重要程度分类结果在附录A表A.1《燕窝企业质量管理水平成熟度评价评分表》内说明）。其中：
 - (1) “一般大项”下的细项的单项评分基础分值为“1”分。
 - (2) “重要大项”下的细项的单项评分基础分值为“1.5”分。
- 2) 细项的单项评分应得分值：“细项的单项评分基础分值 × 单项评分系数值”。
- 3) 细项的单项评分实得分值：“细项的单项评分应得分值 × 细项成熟度得分比例”。

4.2.5.1.4 细项管理水平成熟度评价的其他特别说明：

- 1) 评价评分表中适用细项的满足程度如果只能是“完全满足”或“不满足”两项判定的，在“评价评分表”中“细项特别说明”明确说明。
- 2) 评价评分表中适用细项“不满足”引起本次评价活动自动失效的，在“评价评分表”中“细项特别说明”明确说明。

4.2.5.2 大项的管理水平成熟度（下称“大项的成熟度”）评价规则

4.2.5.2.1 大项评分应得分值：大项下各“细项的单项评分应得分值”的加权值（此处为求和）。

4.2.5.2.2 大项评分实得分值：大项下各“细项的单项评分实得分值”的加权值（此处为求和）。

4.2.5.2.3 大项得分率：大项实得分占大项应得分的百分数。

4.2.5.2.4 大项的成熟度评价：采用大项得分率水平，大项的成熟度分为4个等级：

- 1) 大项得分率水平在“90%（含）-100%”，等级4，管理水平成熟度优秀（成熟）。
- 2) 大项得分率水平在“80%（含）-89%（含）”，等级3，管理水平成熟度良好（较成熟）。
- 3) 大项得分率水平在“60%（含）-79%（含）”，等级2，管理水平成熟度合格（达标）。
- 4) 大项得分率水平在“低于60%（不含）”，等级1，管理水平成熟度不合格（不达标）。

4.2.5.3 质量管理领域的管理水平成熟度（下称“管理领域成熟度”）评价规则

4.2.5.3.1 管理领域应得分值：管理领域下各“大项评分应得分值”的加权值（此处为求和）。

4.2.5.3.2 管理领域实得分值：管理领域下各“大项评分实得分值”的加权值（此处为求和）。

4.2.5.3.3 管理领域得分率：管理领域实得分占管理领域应得分的百分数。

4.2.5.3.4 管理领域成熟度评价：采用管理领域得分率水平，结合“关键细项”管理水平成熟度评价为零分的结果，管理领域成熟度分为4个等级，并结合“星级评价规则”实施如下：

- 1) 管理领域得分率水平在“90%（含）-100%”，且没有出现“关键细项”管理水平成熟度评价为零分，评价管理水平成熟度优秀（成熟）；授予管理领域管理水平“五星评价”。
- 2) 管理领域得分率水平在“80%（含）-89%（含）”，且没有出现“关键细项”管理水平成熟度评价为零分，评价管理水平成熟度良好（较成熟）；授予管理领域管理水平“四星评价”。
- 3) 管理领域得分率水平在“80%（含）-100%”，且出现“关键细项”管理水平成熟度评价为零分的数量1项，评价管理水平成熟度合格（达标）；授予管理领域管理水平“三星评价”。
- 4) 管理领域得分率水平在“60%（含）-79%（含）”，且没有出现“关键细项”管理水平成熟度评价为零分，评价管理水平成熟度合格（达标）；授予管理领域管理水平“三星评价”。
- 5) 管理领域得分率水平在“60%（含）-79%（含）”，且出现“关键细项”管理水平成熟度评价为零分的数量1项，评价管理水平成熟度合格（达标）；授予管理领域管理水平“二星评价”。
- 6) 管理领域得分率水平在“低于60%（不含）”，或出现“关键细项”管理水平成熟度评价为零分的数量 ≥ 2 项，评价管理水平成熟度不合格（不达标，亟待提升）。不授予任何管理领域管理水平星级评价。

4.2.5.4 不同燕窝企业的业态类型，对应的不适用条款说明

具体说明见附录A表A.1《燕窝企业质量管理水平成熟度评价评分表》。

附 录 A
(规范性)
燕窝企业质量管理水平成熟度评价评分

表 A.1 《燕窝企业质量管理水平成熟度评价评分表》

企业类型： ☐ 食用燕窝生产企业 ☐ 燕窝制品生产企业 ☐ 燕窝产品贸易企业
受检企业名称：

评价项目		细项特别说明	单项重要程度标记	单项评分基础分值基础分	单项评分系数值	单项/领域应得分	单项成熟度评价		单项/领域实得分	单项/领域得分率	扣分依据情况说明或其他情况说明
序号	评价项目描述						分类识别(评价)	单项成熟度得分比例(评价)			
1、资质许可		/	▲	1	/	3		/			
1.1	生产/经营场地具有政府监管机构颁发的营业执照、食品生产许可证/食品经营许可证/预包装食品经营备案凭证，合法有效。食品进出口相关资质等合法有效。 检查证件的有效期（无过期）。 注册地址准确（加工地址与证件备案地址一致）。	仅“完全满足”或“不满足”自动失效项	※※	1	2	2				/	
1.2	食品生产许可证/经营许可证等许可内容与实际相符，无超范围生产/经营。	仅“完全满足”或“不满足”自动失效项	※	1	1	1				/	
2、工厂选址和布局		/	▲	1	/	15		/			
2.1	企业选址应远离有毒有害场所及其他污染源，其设计和建造应避免形成污垢聚集、接触有毒材料。厂区内不应兼营、生产、存放有碍燕窝产品卫生、安全的其它产品。采用毛燕窝作为原料的加工企业应选择相对独立区域，以便发现疫情时随时隔离和处理。	自动失效项	※※※	1	4	4				/	
2.2	生产区域宜与非生产区域隔离，否则应采取有效措施使得生产区域不会受到非生产区域的污染和干扰。生产区域应根据生产工艺需要，对不同清洁卫生要求的区域进行有效的分离和分隔，并确保通风、排气良好。	/	※※	1	2	2				/	
2.3	应建有与生产能力相适应并符合卫生要求的原料、辅料、成品、化学物品和包装物料的储存设施，以及污水处理、下脚料、废弃物和垃圾暂存等设施。	/	※	1	1	1				/	
2.4	主要道路应铺设适于车辆通行的硬化路面（如混凝土或沥青路面等），路面平整、无积水、无积尘。	/	※	1	1	1				/	
2.5	采用毛燕窝作为原料的加工企业，下脚料应单独放置，并根据当地检验检疫要求处理。废弃物和垃圾应用防溢味、不透水、防腐蚀的容器具盛放和运输，放置废弃物和垃圾的场所应保持整洁，废弃物和垃圾应及时清理出厂。厂区内应无卫生死角和蚊蝇孳生场所。	自动失效项	※※※	1	4	4				/	
2.6	卫生间应有冲水、洗手、防蝇、防虫、防鼠设施，保持足够的自然通风或机械通风，保持清洁、无异味。	/	※	1	1	1				/	

评价项目		细项特别说明	单项重要	单项评分基础	单项评分	单项/领域	单项成熟度评价		单项/领域	单项/领域	扣分依据情
2.7	厂区应有防鼠、防虫蝇设施，不应使用有毒饵料；不宜饲养与生产加工无关的动物，为安全目的的饲养的犬只等不应进入生产区域。	/	※	1	1	1				/	
2.8	生产中产生的废水应符合当地法规要求后方可排放。	/	※	1	1	1				/	
3、车间及实施要求			▲▲	1.5	/	27		/			
3.1	加工车间及设施均应设置合理，易于进行清洗和维护，与燕窝接触的物品、装置和设备表面均应保持清洁、光滑，以合适的频次进行有效的清洗和消毒。	/	※	1.5	1	1.5				/	
3.2	车间的面积、高度应与生产能力和设备的安置相适应，满足所加工的燕窝工艺流程和加工卫生要求；车间地面应用防滑、密封性好、防吸附、易清洗的无毒材料修建，具有便于排水和清洗的构造，保持清洁、无积水，确保污水从清洁区域流向非清洁区域；车间出口及与外界连通处应有防鼠、防虫蝇措施。	/	※	1.5	1	1.5				/	
3.3	车间内墙面、门窗应用浅色、密封性好、防吸附、易清洗的无毒材料修建，保持清洁、光滑，必要时应消毒，可开启的窗户应装有防虫蝇窗纱。	/	※	1.5	1	1.5				/	
3.4	车间屋顶或者天花板及架空构件应能防止灰尘、霉斑和冷凝水的形成以及脱落，保持清洁。	/	※	1.5	1	1.5				/	
3.5	车间内应具备充足的自然或人工照明，光线以不改变被加工物的本色为宜，光线强度应能保证生产、检验各岗位正常操作；固定的照明设施应具有保护装置。	/	※	1.5	1	1.5				/	
3.6	有温度、湿度控制要求的工序和场所应安装温湿度显示装置。	/	※	1.5	1	1.5				/	
3.7	车间应具有适宜的自然或机械通风设施，保持车间内通风良好。进排风系统在设计和建造上应便于维护和清洁，使空气从高清洁区域流向低清洁区域。	/	※	1.5	1	1.5				/	
3.8	在车间内适当的地点设足够数量的洗手、消毒、干手设备或者用品、鞋靴消毒设施，洗手水龙头应为非手动开关，必要时车间还应供应用于洗手的适宜温度的热水。	/	※	1.5	1	1.5				/	
3.9	应设有与车间连接并与员工数量相适应的更衣室，不同清洁要求的区域设有单独的更衣室，视需要设立符合卫生要求的卫生间，更衣室和卫生间应保持清洁卫生、无异味，其设施和布局应避免对车间造成污染。	/	※	1.5	1	1.5				/	
3.10	车间内宜有独立区域用于存放燕窝的容器和加工器具的清洁消毒，防止清洗消毒区域对加工区域的污染，清洗消毒设施应易于清洁，具有充分的水供应和排水能力，必要时供应热水。	/	※	1.5	1	1.5				/	
3.11	与燕窝产品接触的设备 and 容器应使用耐腐蚀、防锈、防吸附、易清洗的无毒材料，其构造应易于清洗消毒，并维护良好。	/	※	1.5	1	1.5				/	
3.12	盛装废弃物及非食用产品的容器应由防渗透材料制成并予以特别标明。盛装化学物质的容器应标识，必要时上锁。	/	※	1.5	1	1.5				/	
3.13	应设有充分的污水排放系统并保持通畅，应设有适宜的废弃物处理设施，避免其污染燕窝或生产加工用水。	/	※	1.5	1	1.5				/	
3.14	用于监控的热处理设备在安装后，应对其进行热分布测试，确认热分布均匀后方可投入使用。在保证热量供给和传热介质通畅的前提下，应每四年至少进行一次热分布测试（罐头食品除外，其应按照 GB 8950 要求执行）。如加热设备结构、管道、阀门、程序等发生变化及必要时应重新进行热分布测试。	自动失效项	※※※	1.5	4	6				/	
3.15	用于监测、控制、记录的设备，如压力表、温度计、记录仪、电子天平、安全阀等，应定期检定或校准。	/	※	1.5	1	1.5				/	

评价项目		细项特别说明	单项重要	单项评分基础	单项评分	单项/领域	单项成熟度评价		单项/领域	单项/领域	扣分依据情
4、人员要求（包括人员资质、能力、培训、个人卫生、工作服管理、健康管理等）			▲▲	1.5	/	13.5		/			
4.1	进入生产区域应保持良好的个人清洁卫生和操作卫生；进入车间时应更衣、洗手、消毒；工作服、鞋和帽应消毒并保持清洁卫生。	/	※	1.5	1	1.5			/		
4.2	与燕窝产品生产相关的人员应经体检和卫生培训合格后方可上岗。每年应进行一次健康检查，必要时做临时健康检查。凡患有影响食品卫生疾病者，应调离食品加工岗位。	/	※	1.5	1	1.5			/		
4.3	加工厂应保证生产人员、管理人员适合其岗位需要。从事监督、指导、员工培训的卫生质量管理人员，应熟悉相关法律法规、食品安全卫生标准，具备适应其工作相关的资质和能力，考核合格后方可上岗。	/	※	1.5	1	1.5			/		
4.4	建立企业主要负责人全面负责食品安全工作制度，配备食品安全管理人员、食品安全专业技术人员。	/	※	1.5	1	1.5			/		
4.5	有食品安全管理人员、食品安全专业技术人员培训和考核记录，未发现考核不合格人员上岗。	/	※	1.5	1	1.5			/		
4.6	未发现聘用禁止从事食品安全管理的人员。	仅“完全满足”或“不满足”	※	1.5	1	1.5			/		
4.7	企业负责人在企业内部制度制定、过程控制、安全培训、安全检查以及食品安全事件或事故调查等环节履行了岗位职责并有记录。	/	※	1.5	1	1.5			/		
4.8	建立并执行从业人员健康管理制度，从事接触直接入口食品工作的人员具备有效健康证明，符合相关规定。	/	※	1.5	1	1.5			/		
4.9	企业落实食品安全主体责任，配备食品安全管理人员，建立风险管控清单以及执行日管控、周排查和月调度评估情况。	/	※	1.5	1	1.5			/		
5、生产加工用水要求			▲	1	/	5		/			
5.1	生产加工用水（包括蒸汽）应符合 GB 5749 的要求。	仅“完全满足”或“不满足”	※	1	1	1			/		
5.2	使用城市饮用水的，应至少每年检测一次，检测结果应符合当地官方生活饮用水标准的要求。委托检测实验室应具有当地主管部门认定或批准的相应资质。	/	※	1	1	1			/		
5.3	属于自备水源的，应在使用前抽样检测，确保符合当地官方生活饮用水标准的要求。使用中每年至少检测一次，检测结果应符合当地官方生活饮用水标准的要求。委托检测实验室应具有当地主管部门认定或批准的相应资质。	/	※	1	1	1			/		
5.4	采用二次供水的储水设施、输水管道应用无毒材料制成，出水口应防止回流。储水设施应建在无污染区域，定期清洗消毒，并加以防护。	/	※	1	1	1			/		
5.5	非生产加工用水应在充分标识的独立系统中循环，不应进入生产加工用水系统。	/	※	1	1	1			/		
6、供应商管理；原料采购、验收管理			▲▲	1.5	/	19.5		/			
6.1	应建立并有效执行原辅料合格供应商评价程序、原辅料验收标准和合格验收制度。	/	※※	1.5	2	3			/		
6.2	毛燕窝应来自于官方备案的燕屋或经海关总署注册的境外生产企业。	仅“完全满足”或“不满足”自动失效项	※※※	1.5	4	6			/		
6.3	应采购并使用符合安全卫生规定要求的原辅料和相关产品。应要求供应商提供产品合格证明文件，并对供应商进行全面评价（包括供货绩效评价）；对无法提供合格证明文件	/	※	1.5	1	1.5			/		

评价项目		细项特别说明	单项重要	单项评分基础	单项评分	单项/领域	单项成熟度评价		单项/领域	单项/领域	扣分依据情
	的食品原辅料，应依照食品安全标准进行检验。										
6.4	应建立原辅料和相关产品的进货查验记录制度，如实记录其名称、规格、数量、供货方名称及联系方式、进货日期等内容；原辅料和相关产品经进厂验收合格后方可使用；超过保质期的原辅料和相关产品不应用于燕窝生产，非食品用途的物质不应用于燕窝生产。	/	※※	1.5	2	3				/	
6.5	采用毛燕窝作为原料的加工企业，对于入库的毛燕窝原料应实施必要的消除有害因素处理和适当的干燥处理。	仅“完全满足”或“不满足”自动失效项	※※※	1.5	4	6				/	
7、产品储存、运输管理（包括原料、辅料、包装材料、成品等）			▲	1	/	7		/			
7.1	原辅料库应满足存储要求，保持卫生和整洁，并控制温度和湿度；不同原辅料分别存放，避免受到损坏和污染。仓库应地面平整，有防鼠、防虫蝇设施。原料、辅料应离地、离墙并与屋顶保持一定距离。每批原辅料均有明显标志；仓库应设专人管理，建立管理制度，定期实施清洁和检查原料的质量卫生情况。	/	※	1	1	1				/	
7.2	原料运输工具（车厢、船舱）应符合卫生要求，应具备有防雨防尘设施，运输过程不应与有毒、有害物品同时装运。盛装原料的包装或容器材质应无毒无害、不受污染，应符合卫生要求。	/	※	1	1	1				/	
7.3	成品储存库应保持清洁、恒温、恒湿，有防霉、防鼠、防虫蝇设施和温湿度控制设施；库内产品应有明显标识以便追溯，并与墙壁、地面保持一定距离；库内不应存放有碍卫生的物品。冷冻燕窝产品，冷库应合理配置温度监控装置和报警装置，监控装置应定期校准，应定期记录库温，库温发生异常时，应及时纠正或纠偏。	/	※※※	1	4	4				/	
7.4	成品运输工具应保持卫生清洁并维护良好，运输过程应确保产品不受损坏和污染。冷冻燕窝应确保其成品冷链运输直至销售市场。	/	※	1	1	1				/	
8、其他前提方案（化学品管理、虫鼠害控制、清洗消毒、交叉污染控制等）			▲	1	/	11		/			
8.1	厂区、车间和实验室使用的洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、燃油、润滑油、化学试剂等应专库或专柜存放，应标识清晰，应建立并严格执行化学品存储和领用管理规定，应设立专人保管并记录，应按照产品的使用说明谨慎使用。	/	※	1	1	1				/	
8.2	在生产加工区域临时使用的化学物品应专柜上锁并由专人保管。	/	※	1	1	1				/	
8.3	应避免对燕窝产品、燕窝产品接触表面和燕窝产品包装物料造成污染。	/	※	1	1	1				/	
8.4	制定书面的虫鼠害防治计划。虫鼠害防治实施单位应有营业执照、有害生物防制机构服务能力证书并购买公共责任险，虫鼠害防治员应具备健康证及有害生物防制员资格证书。	/	※	1	1	1				/	
8.5	使用食品加工厂允许使用的杀虫剂；使用和混合程序、安全资料（MSDS / Material Safety Data Sheets）和杀虫剂标签已归档。所有的杀虫剂都有正确的标签，并得到妥善的保管	/	※	1	1	1				/	
8.6	有最近的 PCO（虫鼠害防治人员）作业报告，包括使用记录	/	※	1	1	1				/	
8.7	有虫鼠害活动趋势的报告以及相应的纠正措施	/	※	1	1	1				/	
8.8	厂房内部没有虫鼠害活动的迹象	/	※	1	1	1				/	
8.9	制定总体卫生程序，规定了清洗程序和操作步骤以避免交叉污染	/	※	1	1	1				/	

评价项目		细项特别说明	单项重要	单项评分基础	单项评分	单项/领域	单项成熟度评价		单项/领域	单项/领域	扣分依据情
8.10	使用食品工厂许可使用的清洗和消毒用化学制品，有产品标签和安全使用说明书	/	※	1	1	1				/	
8.11	清洁设备及化学制品得到妥善保存	/	※	1	1	1				/	
9、加工过程控制要求（含质量KPI管理、HACCP）			▲▲	1.5	/	49.5		/			
9.1	应合理设计燕窝产品加工工艺，防止交叉污染；应根据加工工艺和燕窝产品特性，通过物理分隔和时间交错，将不同清洁卫生要求的区域分开设置；应合理控制加工区域人流、物流和气流方向。	/	※	1.5	1	1.5				/	
9.2	采用毛燕窝作为原料的加工企业，应制定燕毛、杂草等杂质的控制标准，并采取措施确保成品中杂质符合规定要求。宜建立中间产品的合格验收标准。	/	※※※	1.5	4	6				/	
9.3	采用毛燕窝作为原料的加工企业，应确定从浸泡工序开始到成品内包装工序完成之间合理的加工时限以保证成品质量。同时，应通过足够的浸泡时间和浸泡频次，以确保成品燕窝中亚硝酸盐含量满足我国相关法规和标准的要求。	/	※※※	1.5	4	6				/	
9.4	采用毛燕窝作为原料的加工企业，应具备相应的热加工设施，必要时，应对燕窝产品进行“中心温度不低于 70℃，加热时间不少于 3.5 秒”的杀灭禽流感病毒的有效加热处理，应有科学的依据或国际公认的标准证明热处理环节采取的措施能够满足以上要求。如产品类别、加工工艺等发生变化且可能会影响热处理效果的情况下，应重新开展热穿透评估，以满足食品安全卫生要求。	仅“完全满足”或“不满足”自动失效项	※※※	1.5	4	6				/	
9.5	生产干制燕窝和燕窝制品（干制品类）的加工企业，应有效控制产品干燥环节的温度和时间，并定期检定或校准温度测量装置，以保证其测量准确性。	自动失效项	※※※	1.5	4	6				/	
9.6	生产燕窝制品（即食液态类）的加工企业，应有效控制产品灭菌环节，应有科学的依据或国际公认的标准证明灭菌环节采取的措施能够满足食品安全卫生要求。如产品类别、加工工艺等发生变化且可能会影响热处理效果的情况下，应重新开展热穿透评估，以满足食品安全卫生要求。	自动失效项	※※※	1.5	4	6				/	
9.7	生产冷冻燕窝的加工企业，应有效控制产品冻结环节的温度和时间，并建立冷冻后产品进入冷库前周转停留时间的控制标准和控制措施。	自动失效项	※※※	1.5	4	6				/	
9.8	应建立并有效执行生产设备、工具、容器、场地等清洗消毒程序，班前班后进行卫生清洁工作，专人负责检查。	/	※	1.5	1	1.5				/	
9.9	盛放燕窝产品的容器不应直接接触地面；对加工过程中产生的不合格品、跌落地面的产品和废弃物，应有明显标志的专用容器分别收集盛装，并由专人处理，其容器和运输工具及时消毒。	/	※	1.5	1	1.5				/	
9.10	加工过程中产生的废水、废料不应对产品 & 车间卫生造成污染。	/	※	1.5	1	1.5				/	
9.11	内外包装过程应防止交叉污染，内外包装物料应分别存放，必要时内外包装间应分开设置；产品的内外包装材料应符合安全卫生标准并保持清洁和完整，以防止污染燕窝产品；包装物料间应保持干燥。	/	※	1.5	1	1.5				/	
9.12	燕窝产品加工过程中不应使用海藻糖作为配料，不应使用海藻酸钠作为添加剂，其他添加物（包括加工助剂）应符合 GB 2760 的要求。	仅“完全满足”或“不满足”自动失效项	※※※	1.5	4	6				/	
10、标签和说明书			▲	1	/	8		/			
10.1	燕窝产品的内外包装应标明产品信息，信息标示应符合我国法律法规和标准的要求。燕	/	※※※	1	4	4				/	

评价项目		细项特别说明	单项重要	单项评分基础	单项评分	单项/领域	单项成熟度评价		单项/领域	单项/领域	扣分依据情
	窝制品应在最小销售包装上以适当的方式标示食用燕窝的投料量。进口燕窝产品还应符合我国与出口国签订的双边议定书要求。										
10.2	预包装食品标签标示应符合 GB 7718 的要求。标签标注的事项完整、真实。	/	※	1	1	1				/	
10.3	未发现标注虚假生产日期或批号的情况。	仅“完全满足”或“不满足”自动失效项	※	1	1	1				/	
10.4	食品添加剂标签载明“食品添加剂”字样，并标明贮存条件、生产者名称和地址、食品添加剂的使用范围、用量和使用方法。	/	※	1	1	1				/	
10.5	未发现食品、食品添加剂的标签、说明书涉及疾病预防、治疗功能，未发现保健食品之外的食品标签、说明书涉及保健功能。	/	※	1	1	1				/	
11、检测要求（含实验室）			▲	1	/	3		/			
11.1	企业应有明确的终产品出厂标准，应通过检测监控产品的安全卫生质量，原料检验和成品检验应按照批次进行，检测项目应按照国家相关法律法规标准等要求进行。	/	※	1	1	1				/	
11.2	企业如内设实验室，应布局合理，应避免对生产加工和产品造成污染；实验室应配备相应的专业技术资格的检测人员，应具备开展工作所需要的实验室管理文件、标准资料、检验设施和仪器设备；检测仪器应定期进行检定或校准；实验室应按照规定的方法和程序对产品实施抽样检测，并保存检测结果记录。	/	※	1	1	1				/	
11.3	企业如委托社会实验室进行检测，实验室应具有当地主管部门认定或批准的相应资质和承担的企业产品检测项目的检测能力。	仅“完全满足”或“不满足”	※	1	1	1				/	
12、不合格产品的控制			▲	1	/	6		/			
12.1	制定对不合格原料、包装材料和成品的鉴定、隔离和处理程序	/	※	1	1	1				/	
12.2	保存对不合格原料、包装材料和成品的鉴定、隔离和处理记录	/	※	1	1	1				/	
12.3	记录中记载的不合格品与“待存”区中等待处理的不合格品数量相符	/	※	1	1	1				/	
12.4	制定对所有返工产品和“待加工”过程的追溯和控制程序	/	※	1	1	1				/	
12.5	制定返工产品操作流程，确保返工产品的质量和配方与标准相符	/	※	1	1	1				/	
12.6	记录显示回加的返工产品不会对成品质量造成影响，产品满足质量要求，“返工”和待加工操作的记录对成品具有可追溯性	/	※	1	1	1				/	
13、卫生质量控制体系及其运行要求（包括方针、目标、文件管理、持续改进、销售管理、食品回收、可追溯和食品防护；运行成熟度评价）			▲▲	1.5	/	48		/			
13.1	有质量意识计划，包括质量愿景规划或组织使命宣言	/	※	1.5	1	1.5				/	
13.2	制定质量和生产力持续改进计划，保存记录	/	※	1.5	1	1.5				/	
13.3	制定处理客户投诉的程序，分析和利用投诉资料来解决质量问题并推动持续改进	/	※	1.5	1	1.5				/	
13.4	应分析原料的来源、预期用途、包装方式、消费方式及产品工艺流程等信息，识别毛燕窝本身和生产加工过程中可能存在的危害，采取相应的预防控制措施；对影响燕窝安全卫生的关键工序，应制定明确的操作规程，保证控制有效、及时纠正偏差、持续改进不足，做好记录。	/	※※※	1.5	4	6				/	
13.5	应建立并有效执行原辅料验收制度和成品检验制度；应建立本企业的原辅料、中间产品	/	※	1.5	1	1.5				/	

评价项目		细项特别说明	单项重要	单项评分基础	单项评分	单项/领域	单项成熟度评价		单项/领域	单项/领域	扣分依据情
	的合格验收标准及终产品出厂标准。										
13.6	应建立并有效执行燕窝加工卫生控制程序，确保加工用水（冰）、食品接触表面、加工操作卫生、人员健康卫生、卫生间设施、外来污染物、虫害防治、有毒有害物质处于受控状态，并记录。	/	※	1.5	1	1.5				/	
13.7	应建立并有效执行产品追溯系统，准确记录并保持食品链相关食品安全信息和批次、标识信息，实现产品追溯的完整性和有效性。进口燕窝产品须在加工过程和成品包装上对来自不同燕屋的燕窝原料进行有效识别。	/	※※※	1.5	4	6				/	
13.8	应建立并有效执行产品召回制度，确保出厂产品在出现安全卫生质量问题时及时发出警示，必要时召回。	/	※	1.5	1	1.5				/	
13.9	应建立并有效执行对不合格产品的控制制度，包括不合格品的标识、记录、评价、隔离和处置等内容。	/	※	1.5	1	1.5				/	
13.10	应建立并有效执行加工设备、设施的维护程序，保证加工设备、设施满足生产加工的需要。	/	※	1.5	1	1.5				/	
13.11	应建立并有效执行员工培训计划并做好培训记录，保证不同岗位的人员熟练完成本职工作。	/	※	1.5	1	1.5				/	
13.12	应建立并有效执行管理体系内部审核制度，持续完善改进企业的卫生质量控制体系。	/	※	1.5	1	1.5				/	
13.13	对反映产品安全卫生控制情况的有关记录，应制定并执行标记、收集、编目、归档、存储、保管和处理等管理规定。所有记录应真实、准确、规范并具有可追溯性，保存期应不少于4年，以确保产品在保质期内记录的可追溯性。	/	※※※	1.5	4	6				/	
13.14	建立食品防护控制程序。 建立年度食品工厂安全保卫自审程序，审核记录应包含所采取的纠正措施。	/	※	1.5	1	1.5				/	
13.15	组织环境分析和管理成熟度	/	※	1.5	1	1.5				/	
13.16	领导作用发挥的成熟度：包含质量文化和食品安全文化方面的管理成熟度	/	※	1.5	1	1.5				/	
13.17	组织风险与机遇应对成熟度	/	※	1.5	1	1.5				/	
13.18	资源支持管理成熟度	/	※	1.5	1	1.5				/	
13.19	产品实现过程运行控制管理成熟度	/	※	1.5	1	1.5				/	
13.20	生产成本控制与节能降耗	/	※	1.5	1	1.5				/	
13.21	体系运行绩效评价成熟度	/	※	1.5	1	1.5				/	
13.22	体系运行改进成熟度	/	※	1.5	1	1.5				/	
13.23	已获得食品安全相关体系认证，持证有效	/	※	1.5	1	1.5				/	
管理领域	质量和食品安全管理领域得分率水平		/	/	/	216	/	/			需要时备注
的管理水	“关键细项”管理水平成熟度评价为零分的数量			涉及条款号							
平成熟度	质量和食品安全管理领域的管理水平成熟度评价										
评价	星级评价结论										

评价组：

评价日期：

附： 1、标记说明：

※※※，标记为细项的“关键细项”

※※，标记为细项的“重要细项”

※，标记为细项的“一般细项”

▲▲，标记为大项的“重要大项”

▲，标记为大项的“一般大项”

2、不同燕窝企业的业态类型，对应的不适用条款说明

燕窝制品生产企业，不适用条款号：无

燕窝粗加工类型的企业，不适用条款号：3.14/9.5/9.6/9.7/9.12/10.2/10.4

燕窝产品贸易企业，不适用条款号：2.2/2.3/2.5/2.8/3.1-3.15/4.1-4.3/5.1-5.5/6.2/6.5/8.1-8.11/9.1-9.12/11.1-11.3/12.4-12.6/13.6/13.10/13.20

参 考 文 献

- [1] 《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》
 - [2] 《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例
 - [3] 《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例
 - [4] 《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例
 - [5] 《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》
 - [6] 《中华人民共和国进口食品境外生产企业注册管理规定》
 - [7] 《进口越南燕窝产品检验检疫要求》
 - [8] 《进口马来西亚燕窝产品检验检疫要求》
 - [9] 《进口印度尼西亚燕窝产品检验检疫要求》
 - [10] 《进口泰国燕窝产品检验检疫要求》
 - [11] CAIQ-RZ-2015001:8 燕窝产品加工企业卫生技术规范
 - [12] T/XMSSAL 047-2022 供厦食品 即炖燕窝
 - [13] T/XMSSAL 0078-2023 供厦食品 食用燕窝
-