

ICS 67.040

CCS X 01

团体标准

T/GZHPSPA ***—****

黄埔区食品委托生产管理规范

Standard for Food Contract Manufacturing Management of Huangpu District

(征求意见稿)

****-**-**发布

****-**-**实施

广州市黄埔区食品安全协会

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 委托准入管理	2
6 合同管理	2
7 生产过程监督	3
8 质量控制	3
9 标识与追溯管理	3
10 召回与应急管理	4
11 评价与改进	4
附录 A 被委托方生产行为监督检查记录表	5
附录 B 食品委托生产合同	23

前 言

本文件按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编制。

本文件由广州市黄埔区食品安全协会提出。

本文件由广州市黄埔区食品安全协会秘书处归口。

本文件起草单位：***、***、***、***。

本文件主要起草人：***、***、***、***、***。

本文件首次发布。

GZHPPSA

黄埔区食品委托生产管理规范

1 范围

本文件规定了广州市黄埔区 广州开发区食品和食品添加剂（以下统称食品）委托生产管理的相关术语和定义、基本要求、受托方准入管理、合同管理、生产过程监督、质量控制、标识与追溯管理、召回与应急管理、评价与改进等要求。

本文件适用于广州市黄埔区 广州开发区为注册地的食品委托生产管理，其他区域可经授权后使用。在中华人民共和国境内委托生产仅用于出口的食品以及境外企业委托境内食品生产者生产食品的，不适用本管理规范。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5749	生活饮用水卫生标准
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
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
	《中华人民共和国食品安全法》
	国家市场监督管理总局令[2025]第100号《食品标识监督管理办法》
	国家市场监督管理总局令[2025]第113号《食品委托生产监督管理办法》
	国家市场监督管理总局令[2026]第122号《食品召回管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

食品 Food

指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是中药材的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。包括普通食品、食品添加剂、保健食品。不包括餐饮服务。

【来源于《中华人民共和国食品安全法》，有修改】

3.2

食品委托生产 Food Contract Manufacturing

指受托方按照委托方的要求，从事食品的全部或者部分环节的生产活动，并交付所生产食品的行为。依照《中华人民共和国商标法》《商业特许经营管理条例》等法律法规，采取商标许可、特许经营等方式生产食品，符合本定义规定情形的。

【来源于《食品委托生产监督管理办法》，有修改】

4 基本要求

4.1 委托方要求

4.1.1 委托方应当依法取得食品生产经营许可证或者进行仅销售预包装食品备案，具备监督受托方依照法律法规、食品安全标准以及合同约定进行生产的能力，并确保能够正常履行食品安全主体责任。

4.1.2 根据法律法规、食品安全标准和食品生产许可有关要求，需要完整工艺生产的食品，委托方不得将部分环节委托生产。

4.1.3 委托方应当按照《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，针对食品委托生产活动，建立健全相应的食品安全管理制度，配备相应的食品安全管理人员，制定《食品安全总监职责》、《食品安全员守则》等，严格落实食品安全主体责任。

4.1.4 委托方不得怂恿、强制或者变相强制受托方违反法律法规和食品安全标准，开展食品生产活动。

4.2 受托方要求

4.2.1 受托方应当依法取得食品生产许可，食品生产许可证副本载明的食品类别和品种明细应当包括受托生产的食品类别和品种，并具备相应的生产能力和食品安全保障能力。

4.2.2 受托方应当按照《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，针对食品委托生产活动，建立健全相应的食品安全管理制度，配备相应的食品安全管理人员，制定《食品安全总监职责》《食品安全员守则》等，严格落实食品安全主体责任。

4.2.3 如委托方怂恿、强制或者变相强制受托方违反法律法规和食品安全标准，开展食品生产活动，受托方应当拒绝或者停止为其生产。

5 委托生产准入管理

5.1 委托方应当在合作前按照本规范第 4.2.1 条规定对受托方是否符合基本要求进行评估，受托方食品生产许可资质、生产能力和食品安全保障能力的不符合要求的，不可列入合格受托方。并记录保存。

5.2 受托方应当按照本规范第 4.1.1 条规定，对委托方的资质证明进行查验，查验合格后才能接受其委托生产，并记录保存。

5.3 记录保存期限不得少于委托生产的最后批次产品的保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于委托生产的最后批次产品的生产日期后二年。

6 合同管理

6.1 委托双方实施食品委托生产行为前，应当订立书面委托生产合同。委托生产合同可参照附录 B《食品委托生产合同》的模板订立，并可根据委托双方的实际情况对合同内容进行修改。委托生产合同一般包含下列食品安全相关事项：

- (一) 委托双方的资质；
- (二) 委托生产的食品的名称、品种、执行标准；
- (三) 食品原料、食品添加剂、直接接触食品的包装材料等的采购及提供方式；
- (四) 委托方对受托方生产行为的监督内容、方式、频次；
- (五) 发生食品安全事故、食品安全突发事件的处置方式及责任；
- (六) 委托双方约定的其他食品安全事项。

6.2 合同约定事项不得违反法律法规、食品安全标准等相关规定。

6.3 委托双方不得通过订立的委托生产合同，或者假借订立商标许可合同、特许经营合同等方式，减轻或者免除自身依法应当承担的食品安全责任。

6.4 委托双方应当在委托生产合同订立后十个工作日内向各自所在地县级市场监督管理部门报告。委托生产报告内容应当包括委托双方的名称、地址、负责人、联系方式、食品生产经营许可证或者仅销售预包装食品备案编号、食品类别、执行标准、合同期限等。

6.5 前款报告内容有变化、合同终止或者委托双方证照被撤销、吊销的，应当自变化发生、合同终止或者证照被撤销、吊销之日起十个工作日内向各自所在地县级市场监督管理部门报告。

7 生产过程监督

7.1 委托双方应当依照法律法规、食品安全标准以及合同约定开展委托生产活动。委托方应当对受托方的生产行为进行监督，并对委托生产的食品安全负责。受托方应当接受委托方的监督，对生产行为负责。

7.2 委托方可以采取自行或者聘用第三方机构驻厂、巡查等形式对受托方的生产行为实施监督。鼓励委托方采取信息化手段实施监督。

7.3 鼓励行业协会依托其在食品安全管理方面的专业能力，开展为委托方提供实施监督方面的服务。

7.4 监督内容一般应当包括受托方的场所环境、设备设施、人员管理、原料控制、生产关键环节控制、检验控制、运输和交付控制、标签和说明书管理等事项的风险管控情况。

7.5 委托方应当记录其对受托方生产行为进行监督的情况，相关记录由委托双方确认并分别留存。

7.6 委托方应当定期对委托生产食品的安全状况进行检查评价。发现受托方生产条件发生变化，不再符合食品安全要求的，委托方应当要求受托方立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当要求受托方立即停止委托生产活动，并向受托方所在地县级市场监督管理部门报告。

7.7 委托方可参考附录 A《委托方生产行为监督检查记录表》对受托方进行监督检查和记录，并可根据委托双方的实际情况对记录表内容进行修改。

7.8 委托方对受托方生产行为的监督检查频率可根据受托方的食品安全管理体系情况进行评估，建议对获得 ISO22000、FSSC22000、HACCP 等食品安全管理体系认证的受托方每年至少进行一次监督检查，其它受托方可每年至少进行 2 次监督检查。并可根据对委托生产的食品进行验收检验的质量状况或者市场消费者反馈的质量状况，临时增加对受托方生产行为的监督检查。

8 质量控制

8.1 委托方、受托方提供的食品原料、食品添加剂、直接接触食品的包装材料应当符合食品安全标准，委托双方应当对各自提供的食品原料、食品添加剂、直接接触食品的包装材料负责。

8.2 委托方作为供货者的，受托方应当依法履行进货查验记录义务，委托方不得拒绝、阻碍、干扰。

8.3 受托方自行采购的，应当依法履行进货查验记录义务，委托方应当对受托方的采购行为和进货查验情况进行监督。

8.4 受托方应当按照国家有关规定对委托生产的食品进行检验，并保存检验记录和产品留样。委托方可以根据需要或者合同约定要求受托方提供样品并自行保留。

8.5 委托方应当查验受托方提供的出厂检验报告，并按照保证食品安全的需要抽取样品进行检验，保证委托生产的食品符合法律法规和食品安全标准。

8.6 检验记录和产品留样的保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

9 标识与追溯管理

9.1 委托生产食品的标识应当符合法律法规和食品安全标准规定。包括但不限于 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、《食品标识监督管理办法》（国家市场监督管理总局令[2025]第 100）、产品执行标准等。

9.2 委托双方应当对委托生产食品的标识进行审核，并记录保存。记录保存期限不得少于产品保质期

满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

9.3 委托生产的预包装食品，其标签上应当在紧邻位置标注委托方的名称、地址、联系方式和受托方的名称、地址，在名称前冠以“委托方、受托方”或者“委托单位、受托单位”等字样。

9.4 应当建立并执行食品安全追溯管理体系，每年进行至少1次模拟追溯，记录并保存法律、法规及标准等规定的信息，保证产品可追溯。

10 召回与应急管理

10.1 委托方、受托方发现委托生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即通知对方停止生产经营活动。

10.2 委托方应当依企业制定的召回管理程序和《食品召回管理办法》的规定召回已经上市销售的食品，通知相关经营者和消费者，并记录召回和通知情况。受托方应当配合委托方实施召回。

10.3 召回记录保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

10.4 委托双方应当接受和配合市场监督管理部门对食品委托生产的监督管理。

11 评价与改进

11.1 委托方与受托方应建立食品委托生产全过程评价与持续改进机制，定期对委托生产的质量安全管理体系运行有效性、食品安全保障能力、产品质量符合性、合同履行能力等进行系统评价，识别问题与风险，制定并实施改进措施，不断提升委托生产管理水平和食品安全保障能力。

11.2 委托双方合作过程中发现的不合格，应及时进行沟通，并由责任方及时采取纠正措施进行改进。

11.3 发生食品安全事故、重大质量问题、监督抽检不合格、客户重大投诉、工艺/原料/设备重大变更时，立即开展专项评价与原因分析，采取纠正措施进行改进。

11.4 本规范中涉及到的所有记录，未明确规定保存期限的，记录保存期限不得少于委托生产的最后批次产品的保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于委托生产的最后批次产品的生产日期后二年。

附录A
(资料性)
被委托方生产行为监督检查记录表

委托方名称:

委托方代表(签名):

委托方地址:

被委托方名称:

被委托方代表(签名):

被委托方地址:

监督日期: 年 月 日

监督评估结果: 合格 不合格

使用说明:

1. 本记录表包括基本要求(1项3分)、生产场所(7项21分)、设备设施(13项39分)、人员管理(3项9分)、原料控制(3项9分)、生产关键环节控制(4项12分)、检验控制(2项6分)、运输和交付控制(2项6分)、标签和说明书管理(1项3分)、管理制度(5项15分)等十部分,共41个监督项目123分。另外,食品质量管理体系认证项目3分,本项目作为额外加分计入最后得分。
2. 评分原则:评分标准分为符合要求、基本符合要求、不符合要求。符合要求,是指监督情况全部符合“监督内容”要求,得3分;基本符合要求,是指监督发现的问题属于个别、轻微或偶然发生,不会对食品安全产生严重影响,可在规定时间内通过整改达到食品安全要求的,得1分;不符合要求,是指监督发现的问题属于单位内部普遍、严重、系统性或区域性缺陷,可能影响食品安全的,得0分。
3. 监督结论判定原则:监督项目单项得分无0分且总得分率 $\geq 85\%$ 的,判定为通过监督。
当出现以下两种情况之一时,该类别名称及品种明细判定为未通过监督:
 - (1) 有一项及以上监督项目得0分的;
 - (2) 监督项目总得分率 $< 85\%$ 的。
4. 某个监督项目不适用时,不参与评分,并在“监督记录”栏目中说明不适用的原因。

一、基本要求（共 3 分）

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
1.1	证照资质有效性	受托方营业执照及生产许可证在有效期内，食品生产许可证副本载明的食品类别和品种明细应当包括受托生产的食品类别和品种。	符合规定要求。	3	
			1. 营业执照及生产许可证未在有效期内。 2. 食品生产许可证副本载明的食品类别和品种明细未包括受托生产的食品类别和品种，或仅部分包括。	0	
1.2	食品质量管理体系认证	受托方取得 ISO9001、ISO22000、HACCP、FSSC22000、BRC等食品质量管理体系认证中的一个或多个。 (注：本项目作为额外加分计入得分)	取得食品质量管理体系认证中的一个或多个。	3	
			未取得任何认证。	0	

二、生产场所（共 21 分）

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
2.1	厂区要求	1. 厂区不应选择对食品有显著污染的区域。厂区周围无虫害大量孳生的潜在场所，无有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源。各类污染源难以避开时应当有必要的防范措施，能有效清除污染源造成的影响。提供的《生产加工场所周围环境平面图》与实际一致。	符合规定要求。	3	
			1. 对厂区周边的污染源有相应的识别、防范或清除措施，但个别措施效果不明显，可通过改善防范措施有效清除污染源造成的影响。 2. 提供的平面图与实际不一致。	1	
			1. 未对厂区周边的污染源进行识别、防范或采取清除措施。 2. 虽然识别了厂区周边的污染源，但采取的污染源防范或清除措施无效果。	0	
		2. 厂区环境整洁，无扬尘或积水现象。各功能区划分明显，布局合理。	符合规定要求。	3	

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
		提供的《生产加工场所平面图》与实际一致。生活区与生产区保持适当距离或分隔，防止交叉污染。厂区道路应当采用硬质材料铺设。厂区绿化应当与生产车间保持适当距离，植被应当定期维护，防止虫害孳生。	1. 厂区环境、布局、功能区划分、绿化带位置及维护等略有不足，检查时未发现明显的污染现象。 2. 提供的平面图与实际不一致。	1	
			1. 厂区环境不整洁。 2. 厂区布局不合理，存在交叉污染现象。 3. 生活区与生产区未保持适当距离或分隔，存在交叉污染风险。 4. 绿化带紧邻车间、仓库，有虫害大量孳生和侵入生产场所的现象，存在较为严重的污染风险。	0	
2.2	厂房和车间	1. 应当具有与生产的产品品种、数量相适应的厂房和车间，并根据生产工艺及清洁程度的要求合理布局和划分作业区，避免交叉污染；厂房内设置的检验室应当与生产区域分隔。提供的《生产加工场所各功能区间布局平面图》与实际一致。卫生间不得与食品生产、包装或贮存等区域直接连通	符合规定要求。	3	
			作业区布局和划分存在轻微缺陷。提供的平面图与实际不一致。	1	
			1. 厂房和车间的种类、数量以及厂房面积与空间不能满足生产需求，或者作业区布局和划分不合理。 2. 检验室（过程检验室除外）未与生产区域分隔。 3. 车间内设置的过程检验室不符合相关区域卫生要求，存在严重的交叉污染。 4. 可能产生有害气体、粉尘、污水和废渣等污染源的生产场所没有单独设置。 5. 卫生间与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。	0	
			符合规定要求。	3	
			1. 车间清洁程度略有不足。 2. 车间的顶棚、墙壁、地面和门窗构造有缺陷，或者相关防护措施略有不足。 3. 裸露食品上方的管路存在轻微缺陷。	1	
			1. 车间不清洁，严重影响食品加工卫生条件。 2. 车间的顶棚、墙壁、地面和门窗构造缺陷明显，存在交叉污染现象。	0	
		2. 车间保持清洁，地面、墙面、门窗、顶棚等应当采用无毒、无味、防渗透、防霉、不易破损脱落的材料建造，应当易于维护、清洁或消毒。顶棚在结构上不利于冷凝水垂直滴落，裸露食品上方的管路应当有防止灰尘散落及水滴掉落的措施；门窗应当闭合严密，不透水、不变形，并有防止虫害侵入	符合规定要求。	3	

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
		的措施。清洁作业区和准清洁作业区还应当根据产品特点符合相应的卫生要求。	3. 裸露食品上方的管路无防护措施。		
		3. 进出清洁作业区的人流、物流应当有防止交叉污染的措施。	符合规定要求。	3	
			个别人流、物流进出清洁作业区的防止交叉污染的措施存在轻微缺陷。	1	
			清洁作业区防止人流、物流交叉污染的措施存在严重缺陷。	0	
2.3	库房要求	1. 应当与所生产产品的数量、贮存要求相适应，与《食品生产加工场所平面图》、《食品生产加工场所各功能区区间布局平面图》中标注的库房一致。库房整洁，地面平整，易于维护、清洁，防止虫害侵入和藏匿。必要时库房应当设置相适应的温度、湿度控制等设施。	符合规定要求。	3	
			1. 库房整洁程度或者相关设施略有不足。 2. 实际库房与平面图标注不一致。	1	
			1. 库房不整洁，顶棚、墙壁、地面破损严重。 2. 库房种类、面积或贮存条件、防护措施不满足物料存储需求。 3. 库房缺少必要的虫害防控或温度、湿度控制设施。	0	
			符合规定要求。	3	
			1. 个别批次物料未分库或分区存放。 2. 个别批次物料存放不符合离墙离地要求。 3. 个别批次物料标识不规范。	1	
		2. 原料、半成品、成品、包装材料等应当依据性质的不同分设库房或分区存放。清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物料应当分别安全包装，与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。库房内的物料应当与墙壁、地面保持适当距离，并有明确标识，防止交叉污染。	1. 物料未按规定分库或分区存放现象普遍，原料、半成品、成品、包装材料等与清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物料未分隔存放。 2. 物料不离墙离地存放的现象普遍。 3. 物料无标识或标识混乱，存在误用、错用风险。	0	

三、设备设施（共 39 分）

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
3.1	生产设备	1. 应当配备与生产的产品品种、数量相适应的生产设备，设备的性能和精度应当满足生产加工的要求。	符合规定要求。	3	
			1. 具备满足产品的生产工艺所需的设备，但个别设备的性能和精度略有不足。 2. 使用敞开式车间的，对物料添加口和产品灌装处安全防护存在瑕疵。 3. 与设备连接的主要固定管道，标明管内物料流向等标识存在瑕疵。	1	
			1. 不具备满足产品的生产工艺所需的设备。 2. 生产设备的数量、性能不能满足生产加工要求。 3. 使用敞开式车间的，没有对敞开式车间物料添加口和产品灌装处进行安全防护。 4. 与设备连接的主要固定管道，没有标明管内物料流向等。	0	
		2. 生产设备清洁卫生，直接接触原料、半成品、成品的设备、工器具材质应当无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落，表面光滑、无吸收性，易于清洁保养和消毒。	符合规定要求。	3	
			1. 设备清洁卫生程度略有不足。 2. 设备表面结构略有不足。	1	
			1. 设备严重不洁。 2. 设备结构存在较多不易清洁的卫生死角。 3. 设备材质不符合规定要求。	0	
			符合规定要求。	3	
		3. 生产设备维修保养良好，并做好记录。用于监测、控制、记录的设备应当定期校准、维护。停用的设备需标	符合规定要求。	3	
			1. 个别设备维修保养、标识、记录略有不足。 2. 个别监测设备未及时校准。	1	

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
		识清晰，不影响正常生产。	1. 设备未列入维修保养计划或无维修保养记录的现象普遍。 2. 监测设备的精度、校准检定等无法满足规定要求。 3. 设备普遍无标识，或者停用设备标识不清晰，存在误用风险。	0	
3.2	供排水设施	1. 食品加工用水的水质应当符合 GB 5749 的规定，有特殊要求的应当符合相应规定。食品加工用水与其他不与食品接触的用水应当以完全分离的管路输送，避免交叉污染。各管路系统应有明确标识以便区分。	符合规定要求。		
			1. 供水管路标识略有不足。 2. 水质检测报告有轻微缺陷。 3. 供水水压、水量稍有不足。		
			1. 食品加工用水的水质不符合规定要求。 2. 供水管路无标识或标识混乱。 3. 供水管路存在交叉污染。		
		2. 排水系统的设计和建造应保证排水畅通，便于清洁维护，且满足生产的需要。室内排水应当由清洁程度高的区域流向清洁程度低的区域，且有防止逆流的措施。排水系统出入口设计合理并有防止污染和虫害侵入的措施。	符合规定要求。		
			1. 个别排水略有不畅。 2. 个别排水管路、排水口的相关防护措施略有不足。		
			1. 排水不畅，积水严重。 2. 生产车间内排水流向不符合要求。 3. 排水口防护措施严重不足。		
3.3	清洁消毒设施	应当配备相应的食品、工器具和设备等专用清洁设施，必要时配备相应的消毒设施。清洁、消毒方式应当避免对产品造成交叉污染，使用的洗涤剂、消毒剂应当符合相关规定要求。	符合规定要求。		
			清洁消毒设施略有不足。		
			清洁消毒设施严重不足，或者清洁消毒的方式、用品不符合规定要求。		
3.4	废弃物存放设施	应当配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施，必要时可设置废弃物临时存放设施。车间内存放废弃物的设施和容器应当标识清晰，不得与盛装	符合规定要求。		
			废弃物存放设施及标识略有不足。		
			废弃物存放设施设计不合理，或者与盛装原料、半成		

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
		原料、半成品、成品的容器混用。	品、成品的容器混用。		
3.5	个人卫生设施	生产场所或车间入口处应当设置更衣室，更衣室应当保证工作服与个人服装及其他物品分开放置；车间入口及车间内必要处，应当按需设置换鞋（或穿戴鞋套）设施或鞋靴消毒设施；清洁作业区入口应当设置与生产加工人员数量相匹配的非手动式洗手、干手和消毒设施；如有需要，应在作业区内适当位置加设洗手和（或）消毒设施；洗手设施的材质、结构应当易于清洁消毒，临近位置应当标示洗手方法。卫生间应当易于保持清洁，不得与生产、包装或贮存等区域直接连通，卫生间内的适当位置应当设置洗手设施。	符合规定要求。		
			个人卫生设施略有不足。		
			个人卫生设施严重不符合要求。		
3.6	通风设施	应当具有适宜的通风设施，进气口位置合理，避免空气从清洁程度要求低的作业区域流向清洁程度要求高的作业区域。必要时应当安装空气过滤装置和除尘设施。通风设施应当易于清洁、维修或更换，能防止虫害侵入。	符合规定要求。		
			通风设施略有不足。		
			通风设施严重不足，不能满足必要的空气过滤净化、除尘、防止虫害侵入的需求。		
3.7	照明设施	厂房内应当有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足生产和操作需要，光源应能使物料呈现真实的颜色。在暴露原料、半成品、成品正上方的照	符合规定要求。		
			照明设施或者防护措施略有不足，光泽和亮度略显不足，或改变物料真实颜色。		

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
		明设施应当使用安全型或有防护措施的照明设施；如需要，还应当配备应急照明设施。	照明设施或者防护措施严重不足。		
3.8	温控设施	应当根据生产的需要，配备适宜的加热、冷却、冷冻以及用于监测温度和控制室温的设施。	符合规定要求。		
			温控或监测设施略有不足。		
			温控或监测设施严重不足。		
3.9	检验设备设施	自行检验或部分自行检验的，应当具备与所检项目相适应的检验室、检验仪器设备和检验试剂。检验室应当布局合理，检验仪器设备的数量、性能、精度应当满足相应的检验需求，检验仪器设备应当按期检定或校准。	符合规定要求。		
			检验室布局略不合理，或者检验仪器设备性能略有不足，或者个别检验仪器设备未按期检定或校准。		
			1. 检验室布局不合理，严重影响检验工作的正常开展或检测数据的准确性。 2. 检验仪器设备数量、性能、精度不能满足检验需求。 3. 检验仪器设备未检定或校准。		
3.10	设备布局	生产设备应当按照工艺流程有序排列，合理布局，便于清洁、消毒和维修保养，避免交叉污染。	符合规定要求。		
			个别设备布局不合理。		
			设备布局存在交叉污染。		

四、人员管理（共 9分）

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
4.1	人员要求	1. 应当依法配备食品安全管理人員和食品安全专业技术人员。企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员应当符合《食品生产经营企业落实食品	符合规定要求。	3	
			1. 个别人员职责不太明确。 2. 个别人员资质不符合规定要求。	1	

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
		<p>安全主体责任监督管理规定》的要求。</p> <p>2. 食品安全管理人员应了解食品安全的基本原则和操作规范，能够判断潜在的风险，采取适当的预防和纠正措施，确保有效管理。</p> <p>3. 专业技术人员应当熟悉与所生产产品相适应的相关质量安全标准，并具备与所生产产品相适应的专业技术知识和质量安全知识。</p> <p>4. 检验人员应当具有食品、化学或相关专业专业知识，经培训合格。</p> <p>5. 操作人员应当掌握本职岗位的作业指导书、操作规程或配方等工艺文件的相关要求，能够熟练操作本岗位设备。</p> <p>6. 负责清洁消毒的人员应当接受良好培训，能够正确使用清洁消毒工器具及相关洗涤剂、消毒剂，保证清洁和消毒作业的效果满足生产要求。</p>	<p>1. 未配备食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员。</p> <p>2. 未配备具有相应专业能力的食品安全专业技术人员。</p> <p>3. 相关人员数量配备不足，人员资质不符合规定要求。</p>	0	
4.2	人员要求	应当建立培训考核制度，制定培训计划，培训的内容应当与岗位相适应。与质量安全相关岗位的人员应当定期培训和考核，不具备能力的不得上岗。	符合规定要求。	3	
			培训计划及计划实施、培训记录略有不足。	1	
			无培训计划，或计划实施严重不足，或无培训记录。	0	
4.3	人员健康管理制度	应当建立从业人员健康管理制度，明确患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的或有明显皮肤损伤	符合规定要求。	3	
			制度内容略有缺陷，或者个别人员未能提供健康证明。	1	

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
		未愈合的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的食品生产人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。	无制度，或者人员健康管理严重不足。	0	

五、原料控制（共 9分）

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
4.1	采购管理及进货查验记录	1. 应当建立并执行采购管理制度，规定原料、食品相关产品验收标准。采购时，应当查验供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的原料、食品相关产品，应当按照相关标准进行检验。 应当建立并执行进货查验记录制度，记录采购的原料、食品相关产品名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息，保存相关记录和凭证。	符合规定要求。	3	
			制度内容或执行略有不足。	1	
			制度内容或执行严重不足。	0	
		2. 应当建立并执行供应商审核制度，对原料、食品相关产品供应商的确定、变更进行质量安全评估，必要时进行现场质量安全审核。	符合规定要求。	3	
			制度内容或执行略有不足。	1	
			制度内容或执行严重不足。	0	
4.2	原料贮存管	应当建立并执行原料、食品相关产品	符合规定要求。	3	

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
	理	贮存管理制度，明确物料贮存条件、标识、使用期限以及相关管理要求。	制度内容或执行略有不足。	1	
			制度内容或执行严重不足。	0	

六、生产关键环节控制（共 12 分）

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
6.1	生产过程控制	1. 应当建立并执行生产过程控制管理制度，制定所需的操作规程或作业指导书，明确原料（如领料、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）控制的相关要求，防止交叉污染，并记录产品的加工过程（包括工艺参数、环境监测等）。	符合规定要求。	3	
			个别制度内容或执行略有不足。	1	
			制度内容或执行严重不足。	0	
		2. 应当建立并执行产品清场、清洁消毒等控制要求，防止生产加工过程中产品受到污染。	符合规定要求。	3	
			个别制度内容或执行略有不足。	1	
			制度内容或执行严重不足。	0	
6.2	工艺流程	1. 应当具备合理的生产工艺流程，防止生产过程中造成交叉污染。工艺流程应当与产品执行标准相适应。执行企业标准的，应当依法备案。	符合规定要求。	3	
			个别工艺流程略有交叉，或者略不符合产品执行标准的规定。	1	
			工艺流程存在交叉污染，或者不符合产品执行标准的规定，或者企业标准未依法备案。	0	

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
		2. 应当制定所需的产品配方、工艺规程、作业指导书等工艺文件，明确生产过程中的食品安全关键环节。复配食品添加剂的产品配方、有害物质、致病性微生物等的控制要求应当符合食品安全标准的规定。	符合规定要求。	3	
			工艺文件略有不足。	1	
			工艺文件严重不足，或者复配食品添加剂的相关控制要求不符合食品安全标准的规定。	0	

七、检验控制（共 6 分）

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
7.1	检验控制	1. 应当建立并执行检验管理制度，规定原料检验、过程检验、产品出厂检验以及产品留样的方式及要求，应当按照食品安全国家标准、国务院卫生行政部门公告对所生产的食品添加剂进行出厂检验，保存相关检验和留样记录。委托检验的，应当委托有资质的机构进行检验。 应当建立并执行产品出厂检验记录制度，规定产品出厂时，查验出厂产品的安全状况和检验合格证明，记录产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证明编号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等信息，保存相关记录和凭证。	符合规定要求。	3	
			1. 制度内容或执行略有不足。	1	
			1. 未按检验管理制度实施原辅料检验、过程检验现象普遍。 2. 未按规定实施成品出厂检验。 3. 产品在出厂检验工作未完成前已出厂销售。 4. 产品批次定义混乱，出厂检验制度无法有效落实。 5. 产品未留样或无法满足复检要求。 6. 其他制度内容或执行严重不足的情形。	0	
		2. 应当建立并执行检验方法和检验能	符合规定要求。	3	

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
		力定期比对或者验证要求，确保方法的准确性和检验能力的符合性。	制度内容或执行略有不足。	1	
			1. 使用未经比对、验证的方法开展原辅料验收或成品出厂检验。 2. 出厂检验能力严重不足，或未定期开展检验能力比对或验证工作。 3. 其他制度内容或执行严重不足的情形。	0	

八、运输和交付控制（共 6 分）

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
8.1	运输和交付控制	1. 应当建立并执行运输和交付管理制度，规定根据产品特点、贮存要求、运输条件选择适宜的运输方式，并做好交付记录。委托运输的，应当对受托方的食品安全保障能力进行审核。	符合规定要求。	3	
			制度内容或执行略有不足。	1	
			制度内容或执行严重不足。	0	
		2. 委托方应该对运输车辆和到货原料的卫生状况建立检查制度，原料和产品禁止与有毒有害化学品等混合装运，避免被污染。做好检查记录。	符合规定要求。	3	
			制度内容或执行略有不足。	1	
			制度内容或执行严重不足。	0	

九、标签和说明书管理（共 3 分）

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
9.1	标签和说明书管理	应当建立并执行标签和说明书管理制度，确保标签和说明书事项完整、真实。	符合规定要求。	3	
			制度内容或执行略有不足。	1	
			制度内容或执行严重不足。	0	

十、其它管理制度（共 15 分）

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
10.1	食品安全追溯管理	应当建立并执行食品安全追溯管理体系，记录并保存法律、法规及标准等规定的信息，保证产品可追溯。	符合规定要求。	3	
			管理体系或执行略有不足。	1	
			管理体系或执行严重不足。	0	
10.2	食品安全自查	应当建立并执行食品安全自查制度，规定对食品添加剂安全状况定期进行评价，并根据评价结果采取相应的处理措施。有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品添加剂生产活动，并向所在地县级市场监督管理部门报告。	符合规定要求。	3	
			制度内容或执行略有不足。	1	
			制度内容或执行严重不足。	0	
10.3	不合格品管理及不安全食品添加剂产品召回	应当建立并执行不合格品管理制度，规定原料、半成品、成品及食品相关产品中不合格品的管理要求和处置措施。 应当建立并执行不安全食品添加剂产	符合规定要求。	3	
			制度内容或执行略有不足。	1	

序号	监督项目	监督内容	评分标准	得分	监督记录
		品召回制度，规定停止生产及销售、通知相关生产经营者和消费者、召回和处置不安全食品添加剂的相关要求，记录召回和通知情况。	制度内容或执行严重不足。	0	
10.4	食品安全事故处置	应当建立食品安全事故处置方案，规定食品安全事故处置措施及向事故发生地县级市场监督管理部门和卫生行政部门报告的要求。	符合规定要求。	3	
			方案内容或执行略有不足。	1	
			方案内容或执行严重不足。	0	
10.5	食品安全主体责任管理制度	应当建立并执行日管控、周排查、月调度等风险管控制度，收集、分析食品安全风险信息，评价风险隐患并进行相应处置。	符合规定要求。	3	
			建立相应的食品安全管理制度，但落实不全面。	1	
			1. 未建立相应的食品安全管理制度。 2. 建立相应的食品安全管理制度，但未落实。	0	

GZHPSPA

附录 B (资料性) 食品委托生产合同

甲方（委托方）： _____
统一社会信用代码： _____
地址： _____

乙方（受托方）： _____
统一社会信用代码： _____
地址： _____
法定代表人/负责人： _____
食品生产许可证编号： _____
食品生产许可证副本载明的食品类别及品种明细： _____

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品委托生产监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第113号）等相关法律法规，甲乙双方本着平等自愿、权责对等、诚实守信的原则，就甲方委托乙方生产食品事宜，订立本合同，以资共同遵守。

本合同严格遵循《食品委托生产监督管理办法》要求，明确双方食品安全责任，不得通过本合同或假借商标许可、特许经营等其他方式，减轻或免除甲乙双方依法应当承担的食品安全责任。

第一条 委托生产概况

1.1 委托生产食品信息：

食品名称： _____
食品类别： _____
品种明细： _____
执行标准： _____

1.2 委托生产范围：乙方按照甲方要求，从事本合同约定食品的全部或部分生产环节（注：依据《食品委托生产监督管理办法》第三条第二款，需要完整工艺生产的食品，不得将部分环节委托生产），并向甲方交付生产完成的食品。

1.3 委托期限：自_____年_____月_____日起至_____年_____月_____日止。合同期满前30日，双方可协商续约事宜，未达成续约协议的，本合同期满自动终止。

1.4 生产批量及交付周期：双方根据订单约定具体生产批量，乙方应在订单约定的交付周期内完成生产并交付，交付周期不得违反食品安全相关规定及双方约定。

第二条 委托双方资质及查验义务

2.1 甲方资质要求：甲方已依法取得食品生产经营许可证或完成仅销售预包装食品备案，具备监督乙方依照法律法规、食品安全标准及本合同约定进行生产的能力，能够正常履行食品安全主体责任。甲方应将相关资质文件复印件作为本合同附件，供乙方查验。

2.2 乙方资质要求：乙方已依法取得食品生产许可，且食品生产许可证副本载明的食品类别和品种明细包含本合同约定的委托生产食品类别和品种，具备相应的生产能力和食品安全保障能力。乙方应将食品生产许可证及相关资质文件复印件作为本合同附件，供甲方查验。

2.3 资质查验及记录保存：甲方应按照《食品委托生产监督管理办法》第四条规定，对乙方的资质证明和食品安全保障能力进行查验并记录保存；乙方应按照《食品委托生产监督管理办法》第三条规定，对甲方的资质证明进行查验并记录保存。查验记录保存期限不得少于委托生产的最后批次产品的保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于委托生产的最后批次产品的生产日期后二年。《食品生产许可证》等相关资质文件复印件作为本合同附件。

第三条 原料、食品添加剂及包装材料管理

3.1 采购及提供方式：双方约定，本合同委托生产食品所用的食品原料、食品添加剂、直接接触食品的包装材料等，采取以下第_____种方式提供：

- (1) 全部由甲方提供；
- (2) 全部由乙方提供；
- (3) 甲方提供部分（_____），乙方提供部分（_____）。

3.2 质量要求：甲方、乙方提供的食品原料、食品添加剂、直接接触食品的包装材料，均应符合国家食品安全标准，双方对各自提供的上述物料承担全部责任。

3.3 进货查验义务：若甲方作为供货者提供相关物料，乙方应依法履行进货查验记录义务，甲方不得拒绝、阻碍、干扰；若乙方自行采购相关物料，乙方应依法履行进货查验记录义务，甲方有权对乙方的采购行为和进货查验情况进行监督。

第四条 生产过程监督与管理

4.1 食品安全管理制度：甲乙双方应按照国家《食品生产经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》，针对本次委托生产活动，建立健全相应的食品安全管理制度，配备相应的食品安全管理人员，制定《食品安全总监职责》《食品安全员守则》，严格落实食品安全主体责任。

4.2 甲方监督权：甲方有权采取自行或聘用第三方机构驻厂、巡查等形式，也可采用信息化手段，对乙方的生产行为实施监督，监督频次不少于1次/年度（可根据实际情况调整）。监督内容包括但不限于：乙方的场所环境、设备设施、人员管理、原料控制、生产关键环节控制、检验控制、运输和交付控制、标签和说明书管理等事项的风险管控情况。

4.3 监督记录：甲方对乙方生产行为进行监督的情况，应做好详细记录，相关记录经双方确认后，由甲乙双方分别留存，留存期限符合本合同第二条第三款的规定。

4.4 乙方生产要求：乙方应严格按照法律法规、食品安全标准、本合同约定及甲方要求组织生产，不得擅自更改生产工艺、原料规格、产品配方等；不得将本合同约定的委托生产任务转包、分包给第三方；不得超出食品生产许可范围生产。

4.5 生产条件检查：甲方应定期对委托生产食品的安全状况进行检查评价，发现乙方生产条件发生变化，不再符合食品安全要求的，有权要求乙方立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，有权要求乙方立即停止委托生产活动，并由乙方或甲方及时向乙方所在地县级市场监督管理部门报告。

第五条 产品检验与留样

5.1 乙方检验义务：乙方应按照国家有关规定对委托生产的食品进行检验，检验合格后方可出厂，并保存检验记录和产品留样。检验记录和产品留样的保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

5.2 甲方检验权利：甲方可以根据需要或本合同约定，要求乙方提供产品样品并自行保留；甲方应查验乙方提供的出厂检验报告，并按照保证食品安全的需要抽取样品进行检验，确保委托生产的食品符合法律法规和食品安全标准。

5.3 不合格产品处理：若检验发现委托生产的食品不符合食品安全标准或有证据证明可能危害人体健康的，甲乙双方应立即通知对方停止生产经营活动；甲方应依法召回已经上市销售的食品，通知相关经营者和消费者，并记录召回和通知情况，乙方应配合甲方实施召回。

第六条 产品标识与审核

6.1 标识要求：委托生产食品的标识应符合法律法规和食品安全标准规定；委托生产的预包装食品，其标签上应在紧邻位置标注甲方（委托方）的名称、地址、联系方式和乙方（受托方）的名称、地址，在名称前冠以“委托方”“受托方”或“委托单位”“受托单位”等字样。

6.2 标识审核与记录：甲乙双方应共同对委托生产食品的标识进行审核，并做好审核记录，记录保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

第七条 委托生产报告义务

7.1 初始报告：甲乙双方应在本合同订立后十个工作日内（或《食品委托生产监督管理办法》生效后报告报告本委托生产合同），分别向各自所在地县级市场监督管理部门报告委托生产情况，报告内容包括：双

方名称、地址、负责人、联系方式、食品生产经营许可证或仅销售预包装食品备案编号、食品类别、执行标准、合同期限等。

7.2 变更及终止报告：本合同约定的报告内容发生变化、合同终止，或甲乙双方任何一方的相关证照被撤销、吊销的，应自变化发生、合同终止或证照被撤销、吊销之日起十个工作日内，分别向各自所在地县级以上市场监督管理部门报告。

第八条 食品安全事故及突发事件处置

8.1 处置责任：发生食品安全事故或食品安全突发事件时，甲乙双方应立即启动应急处置预案，采取有效措施防止危害扩大，并及时通知对方；甲方作为食品安全主体责任方，应依法履行报告义务，乙方应积极配合甲方开展处置工作。

8.2 责任划分：因甲方提供的原料、配方、标准等不符合规定，或甲方未履行监督义务导致发生食品安全事故的，由甲方承担主要责任；因乙方未按法律法规、食品安全标准及本合同约定生产，或未履行进货查验、检验等义务导致发生食品安全事故的，由乙方承担主要责任；双方均有过错的，按照过错程度承担相应责任。

第九条 双方其他权利与义务

9.1 甲方权利义务：

- (1) 有权要求乙方按照本合同约定生产符合要求的食品，有权对乙方的生产过程、检验过程进行监督；
- (2) 不得怂恿、强制或变相强制乙方违反法律法规和食品安全标准开展生产活动；
- (3) 按照本合同约定提供原料、配方等相关资料，及时支付相关费用；
- (4) 接受并配合市场监督管理部门的监督检查，如实提供相关资料。

9.2 乙方权利义务：

- (1) 有权要求甲方提供符合要求的原料、配方等相关资料，有权要求甲方按时支付相关费用；
- (2) 有权拒绝甲方怂恿、强制或变相强制其违反法律法规和食品安全标准的生产要求；
- (3) 严格按照本合同约定及相关规定组织生产，做好生产、检验、留样等相关记录；
- (4) 接受并配合市场监督管理部门的监督检查和甲方的监督，如实提供相关资料。

第十条 费用及结算

10.1 委托生产费用：双方约定，本次委托生产的费用标准为：按实际生产数量结算，单价为_____元/公斤，费用包含加工费、产品检验费，不含甲方提供原料包材费、原料及成品运输费（可根据实际情况调整，调整具体内容在订单中约定）。

10.2 结算方式：双方按照批结方式结算，甲方应在收货后3个工作日内，将款项支付至乙方指定账户。乙方收到货款后3个工作日内开具发票给甲方。

10.3 乙方指定账户：

开户行：_____

户名：_____

账号：_____

第十一条 违约责任

11.1 甲方违约责任：

- (1) 甲方未按本合同约定提供符合要求的原料、配方等资料，导致乙方无法正常生产或生产的产品不合格的，应承担乙方因此造成的损失；
- (2) 甲方未履行监督义务，导致乙方违反规定生产的，应承担相应的法律责任及由此造成的损失；
- (3) 甲方未按时支付委托生产费用的，每逾期一日，应按应付未付金额的0.5%向乙方支付违约金；逾期超过30日的，乙方有权暂停生产，由此造成的损失由甲方承担；
- (4) 甲方违反本合同约定，怂恿、强制或变相强制乙方违反法律法规和食品安全标准生产的，应承担由此造成的全部损失，乙方有权解除本合同。

11.2 乙方违约责任：

- (1) 乙方未按本合同约定及相关规定生产，导致产品不符合食品安全标准或合同约定的，应负责无偿返工、换货，或退还甲方已支付的费用，并承担甲方因此造成的损失；

(2) 乙方擅自转包、分包委托生产任务，或超出许可范围生产的，甲方有权解除本合同，乙方应承担甲方因此造成的损失，并承担相应的法律责任；

(3) 乙方未履行进货查验、检验、留样等义务，或未按规定保存相关记录的，应承担相应的法律责任，若给甲方造成损失的，应予以赔偿；

(4) 乙方未按本合同约定的交付周期交付产品的，每逾期一日，应按该批次产品费用的0.5%向甲方支付违约金；逾期超过15日的，甲方有权解除本合同，乙方应承担甲方因此造成的损失。

11.3 因一方违约导致发生食品安全事故的，违约方应承担全部法律责任及由此造成的全部损失（包括但不限于罚款、赔偿金、律师费、诉讼费等）。

第十二条 合同的变更、解除与终止

12.1 本合同的任何变更，需经双方协商一致并签订书面补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

12.2 发生下列情形之一的，一方有权解除本合同，并书面通知对方：

- (1) 另一方严重违反本合同约定，经催告后15日内仍未改正的；
- (2) 另一方被吊销、撤销相关资质证照，无法继续履行本合同的；
- (3) 发生重大食品安全事故，无法继续履行本合同的；
- (4) 因不可抗力导致本合同无法履行超过30日的。

12.3 本合同终止后，双方应清理剩余原料、产品及相关资料，乙方应配合甲方做好剩余产品的处理工作；双方应继续履行资质查验记录、检验记录、留样等相关资料的保存义务，保存期限符合本合同约定。

12.4 本合同终止后，甲乙双方应按照《食品委托生产监督管理办法》第十条第二款规定，及时向各自所在地县级市场监督管理部门报告。

第十三条 争议解决

本合同履行过程中发生的争议，双方应首先协商解决；协商不成的，任何一方均有权向合同履行地人民法院提起诉讼。

第十四条 其他

14.1 本合同附件（包括但不限于双方资质文件复印件、食品安全管理制度、《食品安全总监职责》《食品安全员守则》、产品执行标准等）为本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

14.2 本合同自双方签字盖章之日起生效，一式贰份，甲乙双方各执壹份，具有同等法律效力，另可根据需要向双方所在地县级市场监督管理部门报备壹份。

14.3 本合同未尽事宜，双方可另行协商并签订补充协议。

（以下无正文）

甲方（委托方）（盖章）：_____

法定代表人/负责人（签字）：_____

签订日期：_____年_____月_____日

乙方（受托方）（盖章）：_____

法定代表人/负责人（签字）：_____

签订日期：_____年_____月_____日