编号：(X)XK16-114

食品用洗涤剂产品生产许可证实施细则（征求意见稿）

202X-XX-XX公布 202X-XX-XX实施

国家市场监督管理总局

**目 录**

[第一章 总则 1](#_Toc13461)

[第二章 发证产品及标准 1](#_Toc14126)

[第三章 企业申请生产许可证的基本条件和资料 5](#_Toc21532)

[第四章 产品检验检测报告 12](#_Toc5078)

[第五章 企业主体责任落实情况核查 12](#_Toc17165)

[第六章 证书许可范围 13](#_Toc5225)

[第七章 全覆盖例行检查 13](#_Toc17600)

[第八章 附则 14](#_Toc16936)

[附件1检验检测项目及依据标准 16](#_Toc27540)

[附件2企业主体责任落实情况核查时需准备的书面材料清单 22](#_Toc21313)

[附件2-1](#_Toc16062)[生产场所示意图 23](#_Toc3074)

[附件2-2主要工艺流程图 24](#_Toc15978)

[附件2-3主要生产设施和检验检测设施表 25](#_Toc26703)

[附件2-4主要生产设备表 26](#_Toc15296)

[附件2-5主要检验检测设备表 27](#_Toc21152)

[附件2-6主要原材料及辅料明细表 28](#_Toc22026)

[附件2-7关键岗位管理和专业技术人员表 29](#_Toc6468)

[附件2-8技术文件和工艺文件清单 30](#_Toc5393)

[附件2-9产品质量安全管理制度和产品质量安全追溯制度文件清单 31](#_Toc3818)

[附件2-10企业执行的产品标准及相关标准清单 32](#_Toc21157)

[附件3食品用洗涤剂产品生产许可证企业主体责任落实情况核查办法 33](#_Toc23173)

[附件4企业主体责任落实情况核查不符合和建议改进条款汇总表 40](#_Toc29076)

[附件5企业主体责任落实情况核查报告 41](#_Toc18174)

[附件6获证企业全覆盖例行检查时需准备的书面材料清单 42](#_Toc3921)

[附件6-1生产场所示意图 43](#_Toc30518)

[附件6-2主要工艺流程图 44](#_Toc32610)

[附件6-3主要生产设施和检验检测设施表 45](#_Toc13236)

[附件6-4主要生产设备表 46](#_Toc20502)

[附件6-5主要检验检测设备表 47](#_Toc26990)

[附件6-6主要原材料及辅料明细表 48](#_Toc9005)

[附件6-7关键岗位管理和专业技术人员表 49](#_Toc32313)

[附件6-8技术文件和工艺文件清单 50](#_Toc29767)

[附件6-9产品质量安全管理制度和产品质量安全追溯制度文件清单 51](#_Toc27358)

[附件6-10企业执行的产品标准及相关标准清单 52](#_Toc9116)

[附件7食品用洗涤剂产品获证企业全覆盖例行检查办法 53](#_Toc15217)

[附件8获证企业全覆盖例行检查不符合条款汇总表 60](#_Toc2890)

[附件9获证企业全覆盖例行检查报告 61](#_Toc7063)

[附件10本实施细则与上一版细则主要变化内容对比 62](#_Toc27214)

**食品用洗涤剂产品生产许可证实施细则**

第一章 总则

第一条 依据《中华人民共和国行政许可法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例》《中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例实施办法》《工业产品生产单位落实质量安全主体责任监督管理规定》《食品相关产品质量安全监督管理暂行办法》，制定本工业产品生产许可证实施细则（以下简称细则）。

第二条 本细则适用于食品用洗涤剂产品生产许可证核发等工作，应与通则一并使用。

第三条 食品用洗涤剂产品由省级工业产品生产许可证主管部门审批发证。

第二章 发证产品及标准

第四条 本细则规定了发证产品定义、范围及单元划分。

（一）定义

食品用洗涤剂是指用于洗涤和清洁食品、餐饮具以及直接接触食品的工具和设备、容器和食品包装材料的物质。

（二）范围

按团体标准、企业标准等生产，或按照国际标准、国外标准生产并在国内销售的食品用洗涤剂产品，属于本细则列出的相关国家标准、行业标准的范畴或适用范围的，企业应按相应的国家标准、行业标准及本细则要求申请取证，企业获证后生产的产品应当满足相应国家标准、行业标准及本细则的要求。

（三）单元划分

本细则规定的食品用洗涤剂产品划分为餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂等2个产品单元。产品单元及产品种类见表1。

**表1 食品用洗涤剂产品单元、产品种类及说明**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品单元** | **产品种类** | **产品说明** |
| 1 | 餐饮用洗涤剂 | 手洗餐具用洗涤剂 | 用作餐饮具以及接触食品的工器具洗涤用的手洗餐具洗涤剂产品 |
| 果蔬清洗剂 | 用作水果、蔬菜洗涤用的洗涤剂产品 |
| 餐具和果蔬两用洗涤剂 | 兼具餐饮具及果蔬清洗功能的产品 |
| 餐具洗涤盐 | 用于清洗餐饮具以及接触食品的工器具的固体洁净盐产品 |
| 洗碗机用餐具洗涤剂 |  |
| 2 | 食品工业用洗涤剂 | 饮料用瓶清洗剂 |  |
| 食品工具和工业设备用酸性清洗剂 | 食品生产经营过程中与食品接触的机械、管道、传送带、容器、用具等所使用的洗涤剂产品 |
| 食品工具和工业设备用碱性清洗剂 |

注：餐饮用洗涤剂单元中不包含纯酸、纯碱和无机盐或仅用纯酸、纯碱、无机盐混合或稀释得到的洗涤剂；自本细则发布实施之日起，未获得上述产品生产许可证的企业，不得生产该产品，销售单位不得销售无生产许可证的产品，违者将按有关规定予以处罚。因产品标准变化和细则调整，已公告查处的产品（产品单元划分、具体名称等情况发生变化对照关系见附件10），查处时间仍以原公告时间为准。

第五条 本细则的发证产品均应符合食品安全国家标准的要求，同时各种类产品还应符合相应的国家标准、行业标准及本细则的要求。执行的产品标准和相关标准见表2。

**表2 食品用洗涤剂产品标准及相关标准**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品单元** | **产品种类** | **产品标准** | **相关标准** |
| 1 | 餐饮用洗涤剂 | 手洗餐具用洗涤剂 | GB 14930.1—2022 食品安全国家标准 洗涤剂  GB/T 9985—2022 手洗餐具用洗涤剂 | GB/T 30795—2014 食品用洗涤剂试验方法 甲醇的测定  GB/T 30796—2014 食品用洗涤剂试验方法 甲醛的测定  GB/T 30797—2014 食品用洗涤剂试验方法 总砷的测定  GB/T 30799—2014 食品用洗涤剂试验方法 重金属的测定  GB/T 26388—2011 表面活性剂中二噁烷残留量的测定 气相色谱法（气相色谱-质谱(GC/MSD)法）  GB 4789.2—2022 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  GB 4789.3—2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数（大肠菌群平板计数法）  GB/T 13173—2021 表面活性剂 洗涤剂试验方法  GB/T 6368—2008 表面活性剂 水溶液pH值的测定 电位法  GB/T 36970—2018 消费品使用说明 洗涤用品标签  QB/T 2951—2008 洗涤用品检验规则  QB/T 2952—2008 洗涤用品标识和包装要求 |
| 果蔬清洗剂 | GB 14930.1—2022 食品安全国家标准 洗涤剂  GB/T 24691—2022 果蔬清洗剂 | GB/T 30795—2014 食品用洗涤剂试验方法 甲醇的测定  GB/T 30796—2014 食品用洗涤剂试验方法 甲醛的测定  GB/T 30797—2014 食品用洗涤剂试验方法 总砷的测定  GB/T 30799—2014 食品用洗涤剂试验方法 重金属的测定  GB/T 26388—2011 表面活性剂中二噁烷残留量的测定 气相色谱法（气相色谱-质谱(GC/MSD)法）  GB 4789.2—2022 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  GB 4789.3—2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数（大肠菌群平板计数法）  GB/T 13173—2021 表面活性剂 洗涤剂试验方法  GB/T 6368—2008 表面活性剂 水溶液pH值的测定 电位法  GB/T 36970—2018 消费品使用说明 洗涤用品标签  QB/T 2951—2008 洗涤用品检验规则  QB/T 2952—2008 洗涤用品标识和包装要求 |
| 餐具和果蔬两用洗涤剂 | GB 14930.1—2022 食品安全国家标准 洗涤剂  GB/T 9985—2022 手洗餐具用洗涤剂  GB/T 24691—2022 果蔬清洗剂 | GB/T 30795—2014 食品用洗涤剂试验方法 甲醇的测定  GB/T 30796—2014 食品用洗涤剂试验方法 甲醛的测定  GB/T 30797—2014 食品用洗涤剂试验方法 总砷的测定  GB/T 30799—2014 食品用洗涤剂试验方法 重金属的测定  GB/T 26388—2011 表面活性剂中二噁烷残留量的测定 气相色谱法（气相色谱-质谱(GC/MSD)法）  GB 4789.2—2022 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  GB 4789.3—2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数（大肠菌群平板计数法）  GB/T 13173—2021 表面活性剂 洗涤剂试验方法  GB/T 6368—2008 表面活性剂 水溶液pH值的测定 电位法  GB/T 36970—2018 消费品使用说明 洗涤用品标签  QB/T 2951—2008 洗涤用品检验规则  QB/T 2952—2008 洗涤用品标识和包装要求 |
| 餐具洗涤盐 | GB 14930.1—2022 食品安全国家标准 洗涤剂  QB/T 5778—2024 餐具洗涤盐 | GB/T 30795—2014 食品用洗涤剂试验方法 甲醇的测定  GB/T 30796—2014 食品用洗涤剂试验方法 甲醛的测定  GB/T 30797—2014 食品用洗涤剂试验方法 总砷的测定  GB/T 30799—2014 食品用洗涤剂试验方法 重金属的测定  GB/T 26388—2011 表面活性剂中二噁烷残留量的测定 气相色谱法（气相色谱-质谱(GC/MSD)法）  GB 4789.2—2022 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定  GB 4789.3—2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数（大肠菌群平板计数法）  GB 2721—2015 食品安全国家标准 食用盐  GB/T 6368—2008 表面活性剂 水溶液pH值的测定 电位法  GB/T 9985—2022 手洗餐具用洗涤剂  GB/T 13025.5—2012 制盐工业通用试验方法 氯离子的测定  GB/T 13173—2021 表面活性剂 洗涤剂试验方法  GB/T 36970—2018 消费品使用说明 洗涤用品标签  QB/T 2951—2008 洗涤用品检验规则  QB/T 2952—2008 洗涤用品标识和包装要求 |
| 洗碗机用餐具洗涤剂 | GB 14930.1—2022 食品安全国家标准 洗涤剂  明示质量标准（满足细则附件1表A.5要求） | GB/T 30795—2014 食品用洗涤剂试验方法 甲醇的测定  GB/T 30796—2014 食品用洗涤剂试验方法 甲醛的测定  GB/T 30797—2014 食品用洗涤剂试验方法 总砷的测定  GB/T 30799—2014 食品用洗涤剂试验方法 重金属的测定  GB/T 26388—2011 表面活性剂中二噁烷残留量的测定 气相色谱法（气相色谱-质谱(GC/MSD)法）  GB 4789.2—2022 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定  GB 4789.3—2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数（大肠菌群平板计数法）  GB/T 6368—2008表面活性剂 水溶液pH值的测定 电位法  GB/T 13173—2021表面活性剂 洗涤剂试验方法  GB/T 24692—2023表面活性剂 家庭机洗餐具用洗涤剂 性能比较试验导则 |
| 2 | 食品工业用洗涤剂 | 饮料用瓶清洗剂 | GB 14930.1—2022 食品安全国家标准 洗涤剂  QB/T 2967—2023 饮料用瓶清洗剂 | GB/T 30795—2014 食品用洗涤剂试验方法 甲醇的测定  GB/T 30796—2014 食品用洗涤剂试验方法 甲醛的测定  GB/T 30797—2014 食品用洗涤剂试验方法 总砷的测定  GB/T 30799—2014 食品用洗涤剂试验方法 重金属的测定  GB/T 26388—2011 表面活性剂中二噁烷残留量的测定 气相色谱法（气相色谱-质谱(GC/MSD)法）  GB 4789.2—2022 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定  GB 4789.3—2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数（大肠菌群平板计数法）  GB/T 13173—2021表面活性剂 洗涤剂试验方法  GB/T 36970—2018 消费品使用说明 洗涤用品标签  QB/T 2951—2008 洗涤用品检验规则  QB/T 2952—2008 洗涤用品标识和包装要求 |
| 食品工具和工业设备用酸性清洗剂 | GB 14930.1—2022 食品安全国家标准 洗涤剂  QB/T 4313—2023 食品工具和工业设备用酸性清洗剂 | GB/T 30795—2014 食品用洗涤剂试验方法 甲醇的测定  GB/T 30796—2014 食品用洗涤剂试验方法 甲醛的测定  GB/T 30797—2014 食品用洗涤剂试验方法 总砷的测定  GB/T 30799—2014 食品用洗涤剂试验方法 重金属的测定  GB/T 26388—2011 表面活性剂中二噁烷残留量的测定 气相色谱法（气相色谱-质谱(GC/MSD)法）  GB 4789.2—2022 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定  GB 4789.3—2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数（大肠菌群平板计数法）  GB/T 13173—2021 表面活性剂 洗涤剂试验方法  GB/T 36970—2018 消费品使用说明 洗涤用品标签  QB/T 2951—2008 洗涤用品检验规则  QB/T 2952—2008 洗涤用品标识和包装要求 |
| 食品工具和工业设备用碱性清洗剂 | GB 14930.1—2022 食品安全国家标准 洗涤剂  QB/T 4314—2023 食品工具和工业设备用碱性清洗剂 | GB/T 30795—2014 食品用洗涤剂试验方法 甲醇的测定  GB/T 30796—2014 食品用洗涤剂试验方法 甲醛的测定  GB/T 30797—2014 食品用洗涤剂试验方法 总砷的测定  GB/T 30799—2014 食品用洗涤剂试验方法 重金属的测定  GB/T 26388—2011 表面活性剂中二噁烷残留量的测定 气相色谱法（气相色谱-质谱(GC/MSD)法）  GB 4789.2—2022 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定  GB 4789.3—2016食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数（大肠菌群平板计数法）  GB/T 13173—2021 表面活性剂 洗涤剂试验方法  GB/T 36970—2018 消费品使用说明 洗涤用品标签  QB/T 2951—2008 洗涤用品检验规则  QB/T 2952—2008 洗涤用品标识和包装要求 |

注：标准一经修订，企业应当自标准实施之日起按新标准组织生产，企业主体责任落实情况核查、全覆盖例行检查和产品检验检测应当按照新标准要求进行。

第三章 企业申请生产许可证的基本条件和资料

第六条 基本条件

企业应具备与所生产产品相适应的基本条件，具体如下：

（一）有营业执照；

（二）有与所生产产品相适应的专业技术人员。企业应当配备质量安全总监、质量安全员等质量安全管理人员，技术人员、检验检测人员、操作人员等相关人员；

（三）有与所生产产品相适应的生产条件和检验手段。企业应当具备生产和检验检测场所、生产和检验检测设备，见表3-1～表3-3；

（四）有与所生产产品相适应的技术文件和工艺文件。企业应当具有工艺流程图、技术工艺文件、检验检测文件等；

（五）有健全有效的质量管理制度和责任制度。企业应当建立质量安全管理制度、质量安全追溯制度，有效落实产品质量安全主体责任：

1.有与所生产产品相适应的产品质量安全管理制度，包括：主要负责人、质量安全总监和质量安全员的设立、调整、岗位职责以及质量安全总监和质量安全员的培训考核要求。

2.有与所生产产品相适应的质量安全追溯制度，企业出厂产品的相关信息应可追溯。

（六）产品符合有关国家标准、行业标准以及保障人体健康和人身、财产安全的要求。企业应按照现行有效的标准组织生产，有产品质量合格证明，并提交有资质的检验检测机构出具的检验检测报告。

**表3-1 应具备的****场所设施**

| **序号** | **名称** | **要求** |
| --- | --- | --- |
| 1 | 生产场所 | 生产场所应能满足所申请产品正常批量生产的需求，包括满足原材料及辅料等的存放、产品的生产、成品存放等要求。 |
| 生产场所应布局合理，各工序衔接顺畅，不应有与申请产品无关的其他活动的干扰和影响。 |
| 生产车间应远离污染源并有效隔离，且应满足：（1）应有耐受清理和消毒的生产车间墙壁、地面、天花板表面，墙壁、天花板表面应光滑，地面平整。  （2）车间内应有与所生产的产品相适应的防尘、防止昆虫和其他动物进入的设施。  （3）与生产工艺匹配的储料罐、计量设施等。  （4）灌装区还应具备相对独立的空间，门、窗不得敞开，进入灌装区前要有缓冲区或缓冲措施。灌装线需配备环境消毒杀菌设施，定期消毒。  （5）更衣室应配备衣柜、鞋柜，应配备非手接触式洗手及消毒设施。 |
| 2 | 检验场所 | 应有相对独立的检验场所，其环境条件应符合检验标准和质量控制的要求，与其他工序无相互干扰和影响。检验场所的危化品应具备相应的防护储存设施。检验场所各功能设施应根据检测项目要求进行合理设置。 |
| 3 | 仓库 | 应有效通风，具备防水、防虫鼠、防污染等措施，对温度湿度控制有要求的原材料、辅料及成品还应有相应控制设施。危化品存放应有符合安全要求的存储设施。 |
| 原材料、辅料、半成品、成品等应有物品标识和检验状态标识，应能有效区分物品，防止物品混淆。 |
| 存放的各类物品应分类、分区存放，不合格品应隔离。 |

注：本细则列出的场所设施允许租赁。

**表3-2应具备的生产设备**

| **序号** | **产品单元** | **产品种类** | **设备名称** | **设备要求** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 餐饮用洗涤剂 | 手洗餐具用洗涤剂 | 1、水处理设备  2、附有机械搅拌装置的不锈钢或搪瓷反应釜  3、沉降设备或过滤设备  4、机械拌合设备  5、过筛设备  6、灌装设备  7、包装设备  8、生产日期或失效日期标注设备  9、计量设备 | （1）1、2、3、6、7、8、9为液体、膏状产品的必备生产设备，4、5、6、7、8、9为粉状及其他固体产品的必备生产设备。  （2）若有其他工艺要求的，应具备相应工艺生产设备。 |
| 果蔬清洗剂 |
| 餐具和果蔬两用洗涤剂 |
| 餐具洗涤盐 |
| 洗碗机用餐具洗涤剂 |
| 2 | 食品工业用洗涤剂 | 饮料用瓶清洗剂 |
| 食品工具和工业设备用酸性清洗剂 |
| 食品工具和工业设备用碱性清洗剂 |

注：本表为企业应具备的基本生产设备，可与上述设备名称不同，但应满足上述设备的功能、性能要求，生产设备必须自有，不得租赁。设备名称中第2至第6项设备不得与非食品用洗涤剂产品共用。

**表3-3应具备的检验检测设备**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品单元** | **产品种类** | **检验检测项目** | **依据标准及条款** | **检验检测设备** | **精度或测量范围** | **说明** |
| 1 | 餐饮用洗涤剂 | 手洗餐具用洗涤剂 | 总有效物含量 | GB/T 13173—2021 7 | 烘箱 | 能控温于（105±2）℃ | —— |
| 抽滤装置 | —— | —— |
| 电子天平 | 准确至0.001g | —— |
| pH | GB/T 6368—2008 | 电子天平 | 称准至 0.001g | —— |
| pH计 | 最小刻度0.1pH单位 | —— |
| 菌落总数 | GB 4789.2—2022 | 恒温培养箱 | 能控温于（36±1）℃ | —— |
| 天平 | 感量为0.1g | —— |
| 高压灭菌锅 | 能控温于121℃ | —— |
| 超净工作台 | —— | —— |
| 大肠菌群 | GB 4789.3—2016第二法 大肠菌群平板计数法 | 恒温培养箱 | 能控温于（36±1）℃ | —— |
| 天平 | 感量为0.1g | —— |
| pH计或pH比色管或精密pH试纸 | —— | —— |
| 高压灭菌锅 | 能控温于121℃ | —— |
| 超净工作台 | —— | —— |
| 2 | 果蔬清洗剂 | 总有效物含量 | GB/T 13173—2021 7 | 烘箱 | 能控温于（105±2）℃ | —— |
| 抽滤装置 | —— | —— |
| 电子天平 | 准确至0.001g | —— |
| pH | GB/T 6368—2008 | 电子天平 | 称准至 0.001g | —— |
| pH计 | 最小刻度0.1pH单位 | —— |
| 菌落总数 | GB 4789.2—2022 | 恒温培养箱 | 能控温于（36±1）℃ | —— |
| 天平 | 感量为0.1g | —— |
| 高压灭菌锅 | 能控温于121℃ | —— |
| 超净工作台 | —— | —— |
| 大肠菌群 | GB 4789.3—2016 第二法 大肠菌群平板计数法 | 恒温培养箱 | 能控温于（36±1）℃ | —— |
| 天平 | 感量为0.1g | —— |
| pH计或pH比色管或精密pH试纸 | —— | —— |
| 高压灭菌锅 | 能控温于121℃ | —— |
| 超净工作台 | —— | —— |
| 3 | 餐具和果蔬两用洗涤剂 | 总有效物含量 | GB/T 13173—2021 7 | 烘箱 | 能控温于（105±2）℃ | —— |
| 抽滤装置 | —— | —— |
| 电子天平 | 准确至0.001g | —— |
| pH | GB/T 6368—2008 | 电子天平 | 称准至 0.001g | —— |
| pH计 | 最小刻度0.1pH单位 | —— |
| 菌落总数 | GB 4789.2—2022 | 恒温培养箱 | 能控温于（36±1）℃ | —— |
| 天平 | 感量为0.1g | —— |
| 高压灭菌锅 | 能控温于121℃ | —— |
| 超净工作台 | —— | —— |
| 大肠菌群 | GB 4789.3—2016 第二法 大肠菌群平板计数法 | 恒温培养箱 | 能控温于（36±1）℃ | —— |
| 天平 | 感量为0.1g | —— |
| pH计或pH比色管或精密pH试纸 | —— | —— |
| 高压灭菌锅 | 能控温于121℃ | —— |
| 超净工作台 | —— | —— |
| 4 | 餐具洗涤盐 | 氯化钠（以NaCl计） | QB/T 5778—2024 5.3 | 电子天平 | 称准至 0.001g | —— |
| 电子天平 | 称准至 0.0001g | —— |
| pH | GB/T 6368—2008 | 电子天平 | 称准至 0.001g | —— |
| pH计 | 最小刻度0.1pH单位 | —— |
| 总活性物 | GB/T 13173—2021 7 | 烘箱 | 能控温于（105±2）℃ | —— |
| 抽滤装置 | —— | —— |
| 电子天平 | 准确至0.001g | —— |
| 净含量 | JJF 1070—2023 | 天平 | —— | —— |
| 菌落总数 | GB 4789.2—2022 | 恒温培养箱 | 能控温于（36±1）℃ | —— |
| 天平 | 感量为0.1g | —— |
| 高压灭菌锅 | 能控温于121℃ | —— |
| 超净工作台 | —— | —— |
| 大肠菌群 | GB 4789.3—2016第二法 大肠菌群平板计数法 | 恒温培养箱 | 能控温于（36±1）℃ | —— |
| 天平 | 感量为0.1g | —— |
| pH计或pH比色管或精密pH试纸 | —— | —— |
| 高压灭菌锅 | 能控温于121℃ | —— |
| 超净工作台 | —— | —— |
| 5 | 洗碗机用餐具洗涤剂 | 菌落总数 | GB 4789.2—2022 | 恒温培养箱 | 能控温于（36±1）℃ | —— |
| 天平 | 感量为0.1g | —— |
| 高压灭菌锅 | 能控温于121℃ | —— |
| 超净工作台 | —— | —— |
| 大肠菌群 | GB 4789.3—2016 第二法 大肠菌群平板计数法 | 恒温培养箱 | 能控温于（36±1）℃ | —— |
| 天平 | 感量为0.1g | —— |
| pH计或pH比色管或精密pH试纸 | —— | —— |
| 高压灭菌锅 | 能控温于121℃ | —— |
| 超净工作台 | —— | —— |
| 6 | 食品工业用洗涤剂 | 饮料用瓶清洗剂 | 总活性物含量 | GB/T 13173—2021  7 | 烘箱 | 能控温于（105±2）℃ | —— |
| 抽滤装置 | —— | —— |
| 电子天平 | 准确至0.001g | —— |
| 菌落总数 | GB 4789.2—2022 | 恒温培养箱 | 能控温于（36±1）℃ | —— |
| 天平 | 感量为0.1g | —— |
| 高压灭菌锅 | 能控温于121℃ | —— |
| 超净工作台 | —— | —— |
| 大肠菌群 | GB 4789.3—2016  第二法 大肠菌群平板计数法 | 恒温培养箱 | 能控温于（36±1）℃ | —— |
| 天平 | 感量为0.1g | —— |
| pH计或pH比色管或精密pH试纸 | —— | —— |
| 高压灭菌锅 | 能控温于121℃ | —— |
| 超净工作台 | —— | —— |
| 7 | 食品工具和工业设备用酸性清洗剂 | 有效酸的质量分数(以HNO3计) | QB/T 4313—2023  6.7 | 电子天平 | 精确至 0.0002g | —— |
| 菌落总数 | GB 4789.2—2022 | 恒温培养箱 | 能控温于（36±1）℃ | —— |
| 天平 | 感量为0.1g | —— |
| 高压灭菌锅 | 能控温于121℃ | —— |
| 超净工作台 | —— | —— |
| 大肠菌群 | GB 4789.3—2016  第二法 大肠菌群平板计数法 | 恒温培养箱 | 能控温于（36±1）℃ | —— |
| 天平 | 感量为0.1g | —— |
| pH计或pH比色管或精密pH试纸 | —— | —— |
| 高压灭菌锅 | 能控温于121℃ | —— |
| 超净工作台 | —— | —— |
| 8 | 食品工具和工业设备用碱性清洗剂 | 总碱的质量分数(以NaOH计) | QB/T 4314—2023  6.7 | 电子天平 | 精确至 0.0002g | —— |
| 菌落总数 | GB 4789.2—2022 | 恒温培养箱 | 能控温于（36±1）℃ | —— |
| 天平 | 感量为0.1g | —— |
| 高压灭菌锅 | 能控温于121℃ | —— |
| 超净工作台 | —— | —— |
| 大肠菌群 | GB 4789.3—2016第二法 大肠菌群平板计数法 | 恒温培养箱 | 能控温于（36±1）℃ | —— |
| 天平 | 感量为0.1g | —— |
| pH计或pH比色管或精密pH试纸 | —— | —— |
| 高压灭菌锅 | 能控温于121℃ | —— |
| 超净工作台 | —— | —— |

注：1.产品出厂检验项目依据产品执行标准确定，且应包含GB 14930.1—2022中的微生物项目。

2.本表为企业应具备的检验检测设备，可与上述设备名称不同，但应满足上述设备的功能、量程、精度要求，检验检测设备不得租赁。若企业明示的出厂检验项目涉及其他检验检测设备，或上述检验检测项目涉及如滴定管、容量瓶等器具的，也应配备齐全。

第七条 出厂检验要求

企业应制定产品出厂检验相关制度，出厂检验项目应包括GB 14930.1—2022中的微生物项目并覆盖产品标准中规定的出厂检验项目。企业应具备与所检项目适应的检验室和检验能力。微生物项目使用快速检测方法的，企业应每半年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。

第八条 企业申请发证、证书延续、许可范围变更（生产地址迁移、新建生产线、增加生产场点、增加产品单元、增加产品种类、应具备的生产设备发生变化、工艺变更）等事项，且自愿选择发证前按照企业承诺对其主体责任落实情况进行核查的，应进行企业主体责任落实情况核查，符合通则和本细则条件的，颁（换）发生产许可证证书。企业申请名称变更、补领、许可范围变更（减少生产场点、减少生产线、减少产品种类）等事项，无需进行企业主体责任落实情况核查，符合通则及本细则条件的，颁（换）发生产许可证书。

第四章 产品检验检测报告

第九条 企业提交的产品检验检测报告包括型式检验报告、委托产品检验检测报告或省级以上政府监督检验报告中的任意一类报告。

（一）企业应按照申请取证的产品种类提供相应的产品检验检测合格报告；

（二）1个产品种类应提交1份覆盖本细则附件1规定的产品检验检测项目的报告，报告中的检验检测项目不得为多份检验检测报告组合。企业申请产品种类为“餐具和果蔬两用洗涤剂”的检验检测报告可覆盖企业同时申请产品种类为“手洗餐具用洗涤剂”和（或）“果蔬清洗剂”的检验检测报告；

（三）产品检验检测报告应为6个月内（自检验检测报告签发之日起）的合格检验检测报告。出具报告的检验检测机构应具备相应检验检测项目CMA资质认定证书，机构的检测能力表及检验检测范围应包含相应的检验检测项目；

（四）企业有多个生产场点时，按每个生产场点所申请的产品种类分别提交相应的产品检验检测合格报告。

**第五章 企业主体责任落实情况核查**

第十条 企业在申请时作出承诺并选择发证前进行主体责任落实情况核查的，省级工业产品生产许可证主管部门受理企业申请后，应按照企业承诺对其主体责任落实情况进行核查。

企业应根据本细则要求和实际情况，准备好《企业主体责任落实情况核查时需准备的书面材料清单》（附件2）中要求的材料：

（一）生产场所示意图（附件2-1）；

（二）主要工艺流程图（附件2-2）；

（三）主要生产设施和检验检测设施表（附件2-3）；

（四）主要生产设备表（附件2-4）；

（五）主要检验检测设备表（附件2-5）；

（六）主要原材料及辅料明细表（附件2-6）；

（七）关键岗位管理和专业技术人员表（附件2-7）；

（八）技术文件和工艺文件清单（附件2-8）；

（九）产品质量安全管理制度和产品质量安全追溯制度文件清单（附件2-9）；

（十）企业执行的产品标准及相关标准清单（附件2-10）。

第十一条 主体责任落实情况核查时，企业应处于正常生产状态，申请取证产品应具备的生产设备处于正常运转状态，应具备的检验检测设备能够正常使用，相关人员应在岗到位。

第十二条 核查组现场按照《食品用洗涤剂产品企业主体责任落实情况核查办法》（附件3）进行实地核查，做好记录，并根据企业的申请，按照产品种类分别填写《食品用洗涤剂产品企业主体责任落实情况核查办法》（附件3）、《企业主体责任落实情况核查不符合和建议改进条款汇总表》（附件4）和《企业主体责任落实情况核查报告》（附件5）。如有多个生产场点，应当按每个生产场点分别形成上述相应材料。

第十三条 企业主体责任落实情况核查判定原则

（一）核查组应对核查办法的每一个条款进行核查，并根据其满足细则要求与否分别作出符合、不符合、建议改进的判定；

（二）对判为建议改进项和不符合项的，核查组应填写事实描述；

（三）核查结论的确定原则：企业主体责任落实情况核查按产品种类核查，未发现不符合，核查结论为合格，否则为不合格，核查结论不合格则该产品种类企业主体责任落实情况核查不合格。

**第六章 证书许可范围**

第十四条 根据企业申请和企业主体责任落实情况核查（企业选择发证前进行主体责任落实情况核查时）结果，对符合通则和本细则规定要求的，予以发证。食品用洗涤剂产品生产许可证证书产品许可范围示例见表4。

**表4 食品用洗涤剂证书许可范围示例**

| **示例** | **产品单元** | **企业申请内容** | **核查报告结果**（适用于企业选择发证前主体责任落实情况核查的） | **证书许可范围**  **（产品明细）** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 餐饮用洗涤剂 | 食品相关产品：食品用洗涤剂  产品单元：餐饮用洗涤剂  产品种类：洗碗机用餐具洗涤剂  产品执行标准：XXXX | 核查合格 | 食品相关产品：  餐饮用洗涤剂（洗碗机用餐具洗涤剂） |
| 2 | 食品工业用洗涤剂 | 食品相关产品：食品用洗涤剂  产品单元：食品工业用洗涤剂  产品种类：饮料用瓶清洗剂  产品执行标准：XXXX | 核查合格 | 食品相关产品：  食品工业用洗涤剂（饮料用瓶清洗剂） |

**第七章 全覆盖例行检查**

第十五条 企业在申请时选择获证后进行全覆盖例行检查的，省级工业产品生产许可证主管部门应当在企业获证后20日内，组织开展全覆盖例行检查。企业申请名称变更、补领、许可范围变更（减少生产场点、减少生产线、减少产品种类）等事项，企业获证后无需进行全覆盖例行检查。

企业应根据本细则要求和实际情况，准备好《获证企业全覆盖例行检查时需准备的书面材料清单》（附件6）中要求的材料：

（一）生产场所示意图（附件6-1）；

（二）主要工艺流程图（附件6-2）；

（三）主要生产设施和检验检测设施表（附件6-3）；

（四）主要生产设备表（附件6-4）；

（五）主要检验检测设备表（附件6-5）；

（六）主要原材料及辅料明细表（附件6-6）；

（七）关键岗位管理和专业技术人员表（附件6-7）；

（八）技术文件和工艺文件清单（附件6-8）；

（九）产品质量安全管理制度和产品质量安全追溯制度文件清单（附件6-9）；

（十）企业执行的产品标准及相关标准清单（附件6-10）。

第十六条 全覆盖例行检查时，企业应处于正常生产状态，获证产品应具备的生产设备处于正常运转状态，应具备的检验检测设备能够正常使用，相关人员应在岗到位。

第十七条 检查组现场按照《食品用洗涤剂产品获证企业全覆盖例行检查办法》（附件7）进行全覆盖例行检查，做好记录，按照产品单元分别填写《食品用洗涤剂产品获证企业全覆盖例行检查办法》（附件7）、《获证企业全覆盖例行检查不符合条款汇总表》（附件8），并编制一份《获证企业全覆盖例行检查报告》（附件9）。如有多个生产场点，应当按每个生产场点分别形成《食品用洗涤剂产品获证企业全覆盖例行检查办法》（附件7）、《获证企业全覆盖例行检查不符合条款汇总表》（附件8）。

第十八条 全覆盖例行检查判定原则

（一）检查组应对全覆盖例行检查办法的每一个条款进行全覆盖例行检查，并根据其满足细则要求与否分别作出符合、不符合的判定。

（二）对判为不符合项的，检查组应填写不符合事实描述。

（三）全覆盖例行检查结论的确定原则：全覆盖例行检查按产品单元检查，未发现不符合，全覆盖例行检查结论为合格，否则为不合格，全覆盖例行检查结论不合格则该获证企业全覆盖例行检查不合格。

**第八章 附则**

第十九条

本细则参与起草单位：

本细则主要起草人：

联 系 人：

电 话：

第二十条 本细则由国家市场监督管理总局负责解释。

第二十一条 本细则自202X年X月X日起实施。

附件1

检验检测项目及依据标准

标准一经修订，自标准实施之日起，企业应当按新标准组织生产，企业主体责任落实情况核查、全覆盖例行检查和产品检验检测应当按照新标准要求进行，检验机构应当按新标准进行检验检测。

**表A.1手洗餐具用洗涤剂产品的检验项目**

| **产品种类** | **序号** | **检验项目** | **检验依据（要求）** | **检验方法** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 手洗餐具用洗涤剂 | 1 | 总砷（以As计） | GB 14930.1—2022  A类/B类 | GB/T 30797—2014 |  |
| 2 | 重金属（以Pb计） | GB/T 30799—2014 |  |
| 3 | 甲醇 | GB/T 30795—2014 |  |
| 4 | 甲醛 | GB/T 30796—2014 |  |
| 5 | 1,4-二噁烷 | GB/T 26388—2011气相色谱-质谱(GC/MSD)法 |  |
| 6 | 菌落总数 | GB 4789.2—2022 |  |
| 7 | 大肠菌群 | GB 4789.3—2016（大肠菌群平板计数法） |  |
| 8 | 总有效物含量 | GB/T 9985—2022 | GB/T 13173—2021 |  |
| 9 | pH | GB/T 6368—2008 |  |
| 10 | 去污力 | GB/T 9985—2022 |  |

**表A.2果蔬清洗剂产品的检验项目**

| **产品种类** | **序号** | **检验项目** | **检验依据（要求）** | **检验方法** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 果蔬清洗剂 | 1 | 总砷（以As计） | GB 14930.1—2022 A类 | GB/T 30797—2014 |  |
| 2 | 重金属（以Pb计） | GB/T 30799—2014 |  |
| 3 | 甲醇 | GB/T 30795—2014 |  |
| 4 | 甲醛 | GB/T 30796—2014 |  |
| 5 | 1,4-二噁烷 | GB/T 26388—2011气相色谱-质谱(GC/MSD)法 |  |
| 6 | 菌落总数 | GB 4789.2—2022 |  |
| 7 | 大肠菌群 | GB 4789.3—2016（大肠菌群平板计数法） |  |
| 8 | 总有效物含量 | GB/T 24691—2022 | GB/T 13173—2021 |  |
| 9 | pH | GB/T 6368—2008 |  |
| 10 | 农药去除效果（P值） | GB/T 24691—2022 |  |
| 11 | 总五氧化二磷含量 | GB/T 13173—2021 |  |

**表A.3餐具和果蔬两用洗涤剂产品的检验项目**

| **产品种类** | **序号** | **检验项目** | **检验依据（要求）** | **检验方法** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 餐具和果蔬两用洗涤剂 | 1 | 总砷（以As计） | GB 14930.1—2022 A类 | GB/T 30797—2014 |  |
| 2 | 重金属（以Pb计） | GB/T 30799—2014 |  |
| 3 | 甲醇 | GB/T 30795—2014 |  |
| 4 | 甲醛 | GB/T 30796—2014 |  |
| 5 | 1,4-二噁烷 | GB/T 26388—2011气相色谱-质谱(GC/MSD)法 |  |
| 6 | 菌落总数 | GB 4789.2—2022 |  |
| 7 | 大肠菌群 | GB 4789.3—2016（大肠菌群平板计数法） |  |
| 8 | 总有效物含量 | GB/T 9985—2022 | GB/T 13173—2021 |  |
| 9 | pH | GB/T 6368—2008 |  |
| 10 | 去污力 | GB/T 9985—2022 |  |
| 11 | 农药去除效果（P值） | GB/T 24691—2022 | GB/T 24691—2022 |  |
| 12 | 总五氧化二磷含量 | GB/T 13173—2021 |  |

注：产品明示兼具餐具和果蔬洗涤功能的产品，应同时满足GB 14930.1-2022中A类产品、GB/T 9985—2022指标要求和GB/T 24691—2022中总五氧化二磷含量及农药去除效果（P值）项目要求。

**表A.4餐具洗涤盐产品的检验项目**

| **产品种类** | **序号** | **检验项目** | **检验依据（要求）** | **检验方法** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 餐具洗涤盐 | 1 | 总砷（以As计） | GB 14930.1—2022 B类 | GB/T 30797—2014 |  |
| 2 | 重金属（以Pb计） | GB/T 30799—2014 |  |
| 3 | 甲醇 | GB/T 30795—2014 |  |
| 4 | 甲醛 | GB/T 30796—2014 |  |
| 5 | 1,4-二噁烷 | GB/T 26388—2011气相色谱-质谱(GC/MSD)法 |  |
| 6 | 菌落总数 | GB 4789.2—2022 |  |
| 7 | 大肠菌群 | GB 4789.3—2016（大肠菌群平板计数法） |  |
| 8 | 氯化钠（以NaCl计） | QB/T 5778—2024 | QB/T 5778—2024 |  |
| 9 | pH | GB/T 6368—2008 |  |
| 10 | 总活性物 | GB/T 13173—2021 |  |
| 11 | 去污力 | GB/T 9985—2022 |  |

**表A.5洗碗机用餐具洗涤剂产品的检验项目**

| **产品种类** | **序号** | **检验项目** | **检验依据（要求）** | **检验方法** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 洗碗机用餐具洗涤剂 | 1 | 总砷（以As计） | GB 14930.1—2022 B类 | GB/T 30797—2014 |  |
| 2 | 重金属（以Pb计） | GB/T 30799—2014 |  |
| 3 | 甲醇 | GB/T 30795—2014 |  |
| 4 | 甲醛 | GB/T 30796—2014 |  |
| 5 | 1,4-二噁烷 | GB/T 26388—2011气相色谱-质谱(GC/MSD)法 |  |
| 6 | 菌落总数 | GB 4789.2—2022 |  |
| 7 | 大肠菌群 | GB 4789.3—2016（大肠菌群平板计数法） |  |
| 8 | pH（1%水溶液，25℃） | 4.0~12.5 | GB/T 6368—2008 |  |
| 9 | 总五氧化二磷（仅对无磷产品） | ≤0.5% | GB/T 13173—2021 |  |
| 10 | 去污力 | ≥参比洗涤剂（至少两种污渍） | GB/T 24692—2023附录C—附录G |  |

注：产品执行的技术要求中应包含上表中检验项目8、9、10的要求。

**表A.6饮料用瓶清洗剂产品的检验项目**

| **产品种类** | **序号** | **检验项目** | **检验依据（要求）** | **检验方法** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 饮料用瓶清洗剂 | 1 | 总砷（以As计） | GB 14930.1—2022 B类 | GB/T 30797—2014 |  |
| 2 | 重金属（以Pb计） | GB/T 30799—2014 |  |
| 3 | 甲醇 | GB/T 30795—2014 |  |
| 4 | 甲醛 | GB/T 30796—2014 |  |
| 5 | 1,4-二噁烷 | GB/T 26388—2011气相色谱-质谱(GC/MSD)法 |  |
| 6 | 菌落总数 | GB 4789.2—2022 |  |
| 7 | 大肠菌群 | GB 4789.3—2016（大肠菌群平板计数法） |  |
| 8 | 总活性物含量 | QB/T 2967—2023 | GB/T 13173—2021 |  |
| 9 | 标签的脱标率 | QB/T 2967—2023 |  |
| 10 | 去污力 | QB/T 2967—2023 |  |
| 11 | 总五氧化二磷含量（仅对无磷产品） | GB/T 13173—2021 |  |

**表A.7食品工具和工业设备用酸性清洗剂产品的检验项目**

| **产品种类** | **序号** | **检验项目** | **检验依据（要求）** | **检验方法** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食品工具和工业设备用酸性清洗剂 | 1 | 总砷（以As计） | GB 14930.1—2022 B类 | GB/T 30797—2014 |  |
| 2 | 重金属（以Pb计） | GB/T 30799—2014 |  |
| 3 | 甲醇 | GB/T 30795—2014 |  |
| 4 | 甲醛 | GB/T 30796—2014 |  |
| 5 | 1,4-二噁烷 | GB/T 26388—2011气相色谱-质谱(GC/MSD)法 |  |
| 6 | 菌落总数 | GB 4789.2—2022 |  |
| 7 | 大肠菌群 | GB 4789.3—2016（大肠菌群平板计数法） |  |
| 8 | 表面活性剂含量 | QB/T 4313—2023 | GB/T 13173—2021 |  |
| 9 | 有效酸的质量分数（以HNO3计） | QB/T 4313—2023 |  |
| 10 | 去污力 | QB/T 4313—2023 |  |
| 11 | 腐蚀率 | QB/T 4313—2023 |  |
| 12 | 总五氧化二磷含量（仅对无磷产品） | GB/T 13173—2021 |  |

**表A.8食品工具和工业设备用碱性清洗剂产品的检验项目**

| **产品种类** | **序号** | **检验项目** | **检验依据（要求）** | **检验方法** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食品工具和工业设备用碱性清洗剂 | 1 | 总砷（以As计） | GB 14930.1—2022 B类 | GB/T 30797—2014 |  |
| 2 | 重金属（以Pb计） | GB/T 30799—2014 |  |
| 3 | 甲醇 | GB/T 30795—2014 |  |
| 4 | 甲醛 | GB/T 30796—2014 |  |
| 5 | 1,4-二噁烷 | GB/T 26388—2011气相色谱-质谱(GC/MSD)法 |  |
| 6 | 菌落总数 | GB 4789.2—2022 |  |
| 7 | 大肠菌群 | GB 4789.3—2016（大肠菌群平板计数法） |  |
| 8 | 表面活性剂含量 | QB/T 4314—2023 | GB/T 13173—2021 |  |
| 9 | 总碱的质量分数（以NaOH计） | QB/T 4314—2023 |  |
| 10 | 去污力 | QB/T 4314—2023 |  |
| 11 | 总五氧化二磷含量（仅对无磷产品） | GB/T 13173—2021 |  |

附件2

**企业主体责任落实情况核查时需准备的书面材料清单**

附件2-1生产场所示意图

附件2-2主要工艺流程图

附件2-3主要生产设施和检验检测设施表

附件2-4主要生产设备表

附件2-5主要检验检测设备表

附件2-6主要原材料及辅料明细表

附件2-7关键岗位管理和专业技术人员表

附件2-8技术文件和工艺文件清单

附件2-9产品质量安全管理制度和产品质量安全追溯制度文件清单

附件2-10企业执行的产品标准及相关标准清单

企业名称： （盖章）

企业代表签字： 年 月 日

核查组确认签字： 年 月 日

注：本清单内所有书面材料经核查确认后企业加盖骑缝章。

附件2-1

生产场所示意图

第 页 共 页

|  |  |
| --- | --- |
| **企业名称** |  |
| **生产地址** |  |
| （生产场所示意图，应标明其相邻特征道路、建筑物或单位方位、距离等，以及企业生产线在场所里的具体位置） | |

注：企业多场点的，应按照场点分别绘制。

附件2-2

主要工艺流程图

**第 页 共 页**

|  |  |
| --- | --- |
| **产品单元** |  |
| **产品种类** |  |
| **工艺流程图**  **（企业填写）** | 以框图+箭头方式表述企业生产该产品的实际工艺流程、并以“★”在相应的框图上表示关键工序、以“▲”表示质量控制点。 |

注：如果产品单元生产工艺不同，则应分别绘制。

附件2-3

主要生产设施和检验检测设施表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品单元** | **生产设施和检验检测设施名称** | **设施特征及用途描述** | **备注** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

注：企业多场点的，应按照场点分别填写。

附件2-4

**主要生产设备表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品单元** | **产品种类** | **生产设备、工艺装备名称** | **规格型号** | **出厂编号** | **使用场所（放置位置）及所在生产线** | **生产厂家** | **备注** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

注：企业多场点的，应按照场点分别填写，并在备注中注明生产场点。

附件2-5

主要检验检测设备表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品单元** | **产品种类** | **检验检测设备名称** | **规格型号** | **生产厂家** | **出厂编号** | **精度或测量范围** | **备注** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

注：企业多场点的，应按照场点分别填写，并在备注中注明生产场点。

附件2-6

主要原材料及辅料明细表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **产品**  **单元** | **产品种类** | **原材料/辅料名称** | **原材料/辅料生产厂家** | **进货检验依据标准** | **技术要求** | **生产方式** |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |

注：不同单元产品填写的内容完全相同，可合并填写。

附件2-7

关键岗位管理和专业技术人员表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **姓名** | **性别** | **岗位** | **职务/职称** | **学历** | **所学专业** | **身份证号** | **备注** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

注：企业主要负责人、质量安全总监、质量安全员、技术人员、检验检测人员等，均应列入此表。

附件2-8

**技术文件和工艺文件清单**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品单元** | **产品种类** | **技术文件和工艺文件名称** | **文件编号** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

附件2-9

**产品质量安全管理制度和产品质量安全追溯制度文件清单**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **制度文件名称** | **文件编号** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

附件2-10

企业执行的产品标准及相关标准清单

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品单元** | **标准编号** | **标准名称** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

附件3

**食品用洗涤剂产品企业**

**主体责任落实情况核查办法**

**企业名称**：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**生产地址：**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**产品单元：**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**产品种类：**

**国家市场监督管理总局**

**应 用 说 明**

1. 本办法核查内容分为7大部分21条28款，应根据其满足程度和相关条款“备注”栏中给出的判定原则分别作出符合、不符合、建议改进。

2. 企业申请材料与企业实际情况不符的，应判为不符合。

3. 凡涉及到企业的生产设施、生产设备、检验检测设备、落实质量安全主体责任和质量安全追溯要求等缺失问题的，应判相关条款不符合。

4. 每款核查内容逐个判断，并在对应的“是”或“否”的选项框中打“√”，凡在“否”的选项框中打“√”的，须填写详细的建议改进或不符合事实。

5．核查结论的确定原则：经核查21条均未发现不符合，核查结论为合格。否则核查结论为不合格。

| **序号** | **核查**  **项目** | **核查内容和要点** | | **核查情况** | **结论** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | | **申请材料** | | | | | |
| 1.1 | | 证照信息 | | 1）营业执照是否在有效期限内。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 1）～4）款，若为填写、打印错误允许勘误，此类情况不判为不符合。  1）～4）款，任意一款为否时，均判为不符合。 |
| 2）申请单的企业名称、统一社会信用代码、法定代表人或负责人、住所等信息与营业执照是否一致。 | 🞎是；🞎否； |
| 3）申请单填写的地址与实际生产地址是否一致。 | 🞎是；🞎否； |
| 4）实际生产地址与营业执照登记住所是否一致（实际生产地址应与营业执照住所同地址，若不同或有多个生产地址，该生产地址应经市场监管部门登记或备案）。 | 🞎是；🞎否； |
| 1.2 | | 检验检测报告 | | 5）企业申请时提交的检验检测报告是否满足以下要求：  检验检测报告应为所申请产品种类的型式检验报告、委托产品检验检测报告或省级以上政府监督检验报告中的任意一类报告。  一个产品种类应提交一份覆盖本细则附件1规定的产品检验检测项目的合格报告，报告中的检验检测项目不得为多份检验检测报告的组合。企业申请产品种类为“餐具和果蔬两用洗涤剂”的检验检测报告可覆盖企业同时申请产品种类为“手洗餐具用洗涤剂”和（或）“果蔬清洗剂”的检验检测报告。  产品检验检测报告应为6个月内的合格检验检测报告。  出具报告的检验检测机构应具备相应检验项目资质，企业应提供检验检测机构有效的CMA资质认定证书及其附件。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 1.检验检测报告中企业名称、生产地址等信息与申请信息不一致的，判为不符合。  2.检验检测报告检验项目未覆盖本细则附件1规定的检验检测项目，判为不符合。  3.检验检测报告存在多份检验检测报告组合的情况，判为不符合。  4.产品检验检测报告不是6个月内合格检验检测报告的，判为不符合。  5.检验检测机构CMA资质认定证书失效（检验检测报告签发时），或者检测能力未覆盖本细则规定的产品标准和检验检测标准，判为不符合。 |
| 2 | | **人员能力** | | | | | |
| 2.1 | | 质量安全总监 | | 6）是否按规定配备了与企业规模、产品种类、风险等级相适应的质量安全总监，是否经培训考核合格并保存培训、考核记录，是否有任职文件。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 企业未按规定配备质量安全总监，或未经培训考核合格，或无培训、考核记录，或无任职文件，判为不符合。 |
| 2.2 | | 质量安全员 | | 7）是否按规定配备了与企业规模、产品种类、风险等级相适应的质量安全员，是否经培训考核合格并保存培训、考核记录，是否有任职文件。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 企业未按规定配备质量安全员，或未经培训考核合格，或无培训、考核记录，或无任职文件，判为不符合。 |
| 2.3 | | 技术  人员 | | 8）技术人员是否熟悉所申请的产品技术要求和相关标准。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合  🞎建议改进 | 1.技术人员对产品技术要求和相关标准部分内容不熟悉，判为建议改进。  2.技术人员不具有相关产品专业技术知识，或不熟悉相关标准，判为不符合。 |
| 2.4 | | 检验检测人员 | | 9）检验检测人员是否经过培训和考核，并经授权；是否保存培训、考核记录和授权文件；  观察检验检测人员进行进货检验、过程检验、出厂检验，是否能够规范操作，其操作是否符合检验检测规程，并正确作出判断。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合  🞎建议改进 | 1.检验检测人员培训、考核记录不全，判为建议改进。  2.检验检测人员操作不规范，或操作不符合检验检测规，判为建议改进。  3.检验检测人员无培训、无考核记录、无授权，判为不符合。  4.检验检测人员操作不规范，操作不符合检验检测规程且无法正确作出判断的，判为不符合。 |
| 2.5 | | 操作人员 | | 10）现场观察每一关键工序、质量控制点、特殊过程等实际生产操作情况，操作人员是否能按照技术工艺文件的规定熟练操作。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合  🞎建议改进 | 1.操作人员操作符合技术工艺文件的规定但不熟练，判为建议改进。  2.操作人员操作不符合技术工艺文件的规定，判为不符合。 |
| **3** | | **场所设施、生产设备和检验检测设备** | | | | | |
| 3.1 | | 场所设施 | | 11）企业是否具备满足本细则表3-1规定的其生产、检验检测所需的场所设施，并运行正常。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 1. 企业场所设施不能满足生产、检验检测要求，则判为不符合。 2. 企业租赁的场所设施，其租赁合同或协议已过期失效的，判为不符合。 |
| 3.2 | | 生产设备 | | 12）企业是否具备满足本细则表3-2规定的，与其生产产品、生产工艺相适应的生产设施设备，并运行正常。设备名称中第2至第6项设备不得与其他产品共用。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 企业实际生产设备若缺少本细则表3-2中的任一应具备的生产设备，或不能正常运转的，判为不符合。 |
| 3.3 | | 检验检测设备 | | 13）企业是否具备满足本细则表3-3规定的检验检测设备，并持有有效的计量检定或校准证书（报告），证明其性能符合规定要求且保持在可信状态。（应根据产品特点，明确计量检定或校准的要求，若存在不需要检定或校准的设备，应在此处列明） | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合  🞎建议改进 | 1.企业缺少本细则表3-3规定的检验检测设备，或同一设备所有台套未持有有效的计量检定或校准证书（报告），或同一设备所有台套都不能正常使用的，判为不符合。  2.除以上情况外，其他存在不能正常使用、无有效计量检定或校准证书的判为建议改进。 |
| **4** | | **产品质量管理制度和责任制度** | | | | | |
| 4.1 | | 质量安全管理制度 | | 14）企业是否建立了产品质量安全管理制度，实施内部审核与管理评审，并保存运行记录。包括但不限于：主要负责人、质量安全总监和质量安全员的设立、调整、岗位职责以及质量安全总监和质量安全员的培训考核要求。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合  🞎建议改进 | 1.落实产品质量安全管理制度与申请产品不相适应或管理制度不健全，或者运行记录不全，判为建议改进；  2.企业未建立落实产品质量安全主体责任的质量安全管理制度（如《风险管控清单》、《日管控、周排查、月调度制度》等），或未实施内部审核与管理评审，判为不符合。 |
| 4.2 | | 质量安全追溯制度 | | 15）企业是否建立了产品质量安全追溯制度，企业出厂产品的相关信息是否可追溯。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合  🞎建议改进 | 1.建立了产品质量安全追溯制度但执行不到位，判为建议改进。  2.未建立产品质量安全追溯制度，判为不符合。 |
| **5** | | **技术文件** | | | | | |
| 5.1 | | 工艺流程 | | 16）工艺流程图是否与其生产实际相吻合。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合  🞎建议改进 | 1.核查内容16）或17）款任意一款为“否”，判为建议改进。  2.核查内容16）和17）款均为“否”，判为不符合。 |
| 17）是否标明关键工序、质量控制点。 | 🞎是；🞎否； |
| 5.2 | | 技术工艺文件 | | 18）技术工艺文件是否齐全，是否有工艺要求、不合格品的处置规定等。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合  🞎建议改进 | 1.技术工艺文件不全或内容不完整的，判为建议改进。  2.所有关键工序、质量控制点均无技术工艺文件，判为不符合。  3. 技术工艺文件不符合相关产品标准要求或者未审批、受控，判为不符合。 |
| 19）对识别和确认的所有关键工序、质量控制点，是否均编制相关工艺文件。 | 🞎是；🞎否； |
| 20）技术工艺文件是否符合标准要求，是否明确了具体的控制参数，是否经过审批、受控。 | 🞎是；🞎否； |
| 5.3 | | 检验检测文件 | | 21）是否对采购重要原材料及辅料进货检验（或验证）、生产过程检验检测、产品出厂检验作出规定，检验检测文件是否经过审批、受控。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合  🞎建议改进 | 1.核查内容21）或22）款任一款为“否”，判为建议改进。  2.核查内容21）和22）款均为“否”，判为不符合。 |
| 22）是否编制了检验检测规程，是否经过审批、受控，其内容是否完整正确（应包括检验检测频次、检验检测样品数、抽样方式、检验检测项目、检验检测方法、检验检测结果判定及处理）。 | 🞎是；🞎否； |
| **6** | | **生产过程控制** | | | | | |
| 6.1 | | 进货验证 | | 23）主要原材料及辅料是否按要求进行检验或验收，并保存检验或验收记录。（液体、膏状类洗涤剂生产用水应进行过滤、软化和杀菌处理，每月对pH值、硬度或电导率、微生物指标等进行监测，应每年按照GB 5749—2022生活饮用水卫生标准中表1的要求进行全项检验或提供符合要求的全项检验报告。） | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合  🞎建议改进 | 1.主要原材料及辅料的检验或验收记录不全，判为建议改进。  2.未对主要原材料及辅料按要求进行检验或验收并保存检验或验收记录，判为不符合。 |
| 6.2 | | 过程控制 | | 24）是否按技术工艺文件要求对每一关键工序、质量控制点的主要工艺参数进行了控制并记录。关键物流走向是否清晰标识。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合  🞎建议改进 | 1.记录或标识不完整的，判为建议改进。  2.未进行控制或无记录的，判为不符合。 |
| 6.3 | | 出厂检验 | | 25）成品是否按产品标准的规定进行出厂检验，并保存记录。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合  🞎建议改进 | 1.出厂检验报告和记录不规范，判为建议改进。  2.未按照标准规定进行出厂检验，或未保存出厂检验记录，判为不符合。 |
| 6.4 | | 不合格品控制 | | 26）对不合格品是否按规定进行处置并保存相关记录。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合  🞎建议改进 | 1.记录不完整的，判为建议改进。  2.未按规定进行处置的，或未保存相关记录的，判为不符合。 |
| 6.5 | | 产品贮存 | | 27）是否制定了产品贮存的相关规定，规定是否满足标准对产品贮存的相关要求。产品是否依照规定贮存并有贮存记录。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合  🞎建议改进 | 1.企业制定的相关规定不完善，或产品贮存不完全满足规定要求，或贮存记录不完整，判为建议改进。  2. 企业未制定相关规定或产品贮存不满足规定要求并导致产品出现损伤，判为不符合。 |
| **7** | | **产品标识** | | | | | |
| 7.1 | | 产品标识 | | 28）产品标签标识是否符合GB 14930.1-2022和产品标准中要求。是否在产品的最小销售包装上标明产品所属类别(A类、B类)，标示“洗涤剂在清洗污垢后应采用漂洗等有效方式去除”或其他类似用语。其中A类产品可标示“可直接用于清洗食品”“可直接接触食品”或其他类似用语。是否在包装、说明书或产品标签上注明产品名称、商标、生产者名称和地址、净含量、日期、产品标准编号、产品类型、质量等级（如有）、产品成分等。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合  🞎建议改进 | 1. 无产品标签标识，或产品标签标识中没有GB 14930.1-2022和产品标准规定的要求，判为不符合。  2.其他缺陷情况判为建议改进。 |

# 附件4

# 企业主体责任落实情况核查不符合和建议改进条款汇总表

**企业名称：**

**产品单元：**

**产品种类：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **条款号** | **不符合程度** | **事实描述** |
| **在选框中打“√”** |
|  |  | 🞎 不符合  🞎 建议改进 |  |
|  |  | 🞎 不符合  🞎 建议改进 |  |
|  |  | 🞎 不符合  🞎 建议改进 |  |
|  |  | 🞎 不符合  🞎 建议改进 |  |
|  |  | 🞎 不符合  🞎 建议改进 |  |
|  |  | 🞎 不符合  🞎 建议改进 |  |
|  |  | 🞎 不符合  🞎 建议改进 |  |
|  |  | 🞎 不符合  🞎 建议改进 |  |
| 核查组成员（签字）：  年 月 日 | | | 企业代表（签字）：  （企业公章）  年 月 日 |
| 核查组组长（签字）：  年 月 日 | | |

附件5

**企业主体责任落实情况核查报告**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 企业名称（盖章）： | | | 生产地址： | | | | | 邮编： |
| 产品名称： | | | 联系人： | | 电话： | | 传真： | |
| 产品单元及产品种类： | | | | | | | | |
| 核查结论 | 核查组根据《食品用洗涤剂产品生产许可证实施细则》，于 年 月 日至 年 月 日  对该企业进行了核查，共计核查出：  符合 条、不符合 条、建议改进 条。  其他情况说明：  经综合评价，本核查组对该企业的核查结论是： 。（注：核查结论填写合格或不合格。） | | | | | | | |
| 核查组成员 | 姓名（签字） | 单 位 | | 职务  （组长、组员） | | 核查分工（条款） | | |
|  |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | | |
| 企业负责人签字 | 年 月 日 | | | | | | | |

观察员（签字，如有）： 年 月 日 核查组织单位（章）： 年 月 日

注：企业存在不符合法律法规等有关规定，且不能体现在核查记录中的情况，应在“其他情况说明”中填写相关情况。如：企业存在因非不可抗力原因拖延或拒绝核查的情况等。

附件6

**获证企业全覆盖例行检查时需准备的书面材料清单**

附件6-1生产场所示意图

附件6-2主要工艺流程图

附件6-3主要生产设施和检验检测设施表

附件6-4主要生产设备表

附件6-5主要检验检测设备表

附件6-6主要原材料及辅料明细表

附件6-7关键岗位管理和专业技术人员表

附件6-8技术文件和工艺文件清单

附件6-9产品质量安全管理制度和产品质量安全追溯制度文件清单

附件6-10企业执行的产品标准及相关标准清单

企业名称： （盖章）

企业代表签字： 年 月 日

检查组确认签字： 年 月 日

注：本清单内所有书面材料经全覆盖例行检查确认后企业加盖骑缝章。

附件6-1

生产场所示意图

第 页 共 页

|  |  |
| --- | --- |
| **企业名称** |  |
| **生产地址** |  |
| （生产场所示意图，应标明其相邻特征道路、建筑物或单位方位、距离等，以及企业生产线在场所里的具体位置） | |

注：企业多场点的，应按照场点分别绘制。生产场所示意图为参考性资料，具体格式可由企业拟定。

附件6-2

主要工艺流程图

第 页 共 页

|  |  |
| --- | --- |
| **产品单元** |  |
| **产品种类** |  |
| **工艺流程图**  **（企业填写）** | 以框图+箭头方式表述企业生产该产品的实际工艺流程、并以“★”在相应的框图上表示关键工序、以“▲”表示质量控制点。 |

注：如果产品单元生产工艺不同，则应分别绘制。

附件6-3

主要生产设施和检验设施表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品单元** | **生产设施和检验检测设施名称** | **设施特征及用途描述** | **备注** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

注：企业多场点的，应按照场点分别填写。

附件6-4

**主要生产设备表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品单元** | **产品种类** | **生产设备、工艺装备名称** | **规格型号** | **出厂编号** | **使用场所（放置位置）及所在生产线** | **生产厂家** | **备注** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

注：企业多场点的，应按照场点分别填写，并在备注中注明生产场点。

附件6-5

主要检验检测设备表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品单元** | **产品种类** | **检验检测设备名称** | **规格型号** | **生产厂家** | **出厂编号** | **精度或测量范围** | **备注** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

注：企业多场点的，应按照场点分别填写，并在备注中注明生产场点。

附件6-6

主要原材料及辅料明细表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **产品**  **单元** | **产品种类** | **原材料/辅料名称** | **原材料/辅料生产厂家** | **进货检验依据标准** | **技术要求** | **生产方式** |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |
|  |  |  |  |  |  | 🞏自制🞏采购 |

注：不同单元产品填写的内容完全相同，可合并填写。

附件6-7

关键岗位管理和专业技术人员表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **姓名** | **性别** | **岗位** | **职务/职称** | **学历** | **所学专业** | **身份证号** | **备注** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

注：企业主要负责人、质量安全总监、质量安全员、技术人员、检验检测人员等，均应列入此表。

附件6-8

**技术文件和工艺文件清单**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品单元** | **产品种类** | **技术文件和工艺文件名称** | **文件编号** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

附件6-9

**产品质量安全管理制度和产品质量安全追溯制度文件清单**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **制度文件名称** | **文件编号** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

附件6-10

企业执行的产品标准及相关标准清单

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品单元** | **标准编号** | **标准名称** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

附件7

**食品用洗涤剂产品获证企业**

**全覆盖例行检查办法**

**企业名称**：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**生产地址：**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**产品单元：**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**生产许可证编号：**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**国家市场监督管理总局**

**应 用 说 明**

1. 本办法检查内容分为7大部分21条29款，应根据其满足程度和相关条款“备注”栏中给出的判定原则分别作出符合、不符合。

2. 企业申请材料与企业实际情况不符的，应判为不符合。

3. 每款检查内容逐个判断，并在对应的“是”或“否”的选项框中打“√”，凡在“否”的选项框中打“√”的，须填写详细的不符合事实。

4．全覆盖例行检查结论的确定原则：经全覆盖例行检查21条均未发现不符合，全覆盖例行检查结论为合格。否则全覆盖例行检查结论为不合格。

| **序号** | **检查**  **项目** | **检查内容和要点** | | **检查情况** | **结论** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | | **申请材料** | | | | | |
| 1.1 | | 证照信息 | | 1）营业执照是否在有效期限内。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 1）～4）款，若为填写、打印错误允许勘误，此类情况不判为不符合。  1）～4）款，任意款为否时，均判为不符合。 |
| 2）生产许可证证书载明的企业名称、住所相关信息与营业执照是否一致。 | 🞎是；🞎否； |
| 3）生产许可证证书载明地址与实际生产地址是否一致。 | 🞎是；🞎否； |
| 4）实际生产地址与营业执照登记住所是否一致（实际生产地址应与营业执照住所同地址，若不同或有多个生产地址，该生产地址应经市场监管部门登记或备案）。 | 🞎是；🞎否； |
| 1.2 | | 检验检测报告 | | 5）企业申请时提交的检验检测报告是否满足以下要求：  检验检测报告应为所申请产品种类的型式检验报告、委托产品检验检测报告或省级以上政府监督检验报告中的任意一类报告。  一个产品种类应提交一份覆盖本细则附件1规定的产品检验检测项目的合格报告，报告中的检验检测项目不得为多份检验检测报告的组合。企业申请产品种类为“餐具和果蔬两用洗涤剂”的检验检测报告可覆盖企业同时申请产品种类为“手洗餐具用洗涤剂”和（或）“果蔬清洗剂”的检验检测报告。  产品检验检测报告应为6个月内的合格检验检测报告。  出具报告的检验检测机构应具备相应检验项目资质，企业应提供检验检测机构有效的CMA资质认定证书及其附件。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 1.检验检测报告中企业名称、生产地址等信息与申请信息不一致的，判为不符合。  2.检验检测报告检验项目未覆盖本细则附件1规定的检验检测项目，判为不符合。  3.检验检测报告存在多份检验检测报告组合的情况，判为不符合。  4.产品检验检测报告不是6个月内合格检验检测报告的，判为不符合。  5.检验检测机构CMA资质认定证书失效（检验检测报告签发时），或者检测能力未覆盖本细则规定的产品标准和检验检测标准，判为不符合。 |
| 2 | | **人员能力** | | | | | |
| 2.1 | | 质量安全总监 | | 6）是否按规定配备了与企业规模、产品种类、风险等级相适应的质量安全总监，是否经培训考核合格并保存培训、考核记录，是否有任职文件。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 企业未按规定配备质量安全总监，或未经培训考核合格，或无培训、考核记录，或无任职文件，判为不符合。 |
| 2.2 | | 质量安全员 | | 7）是否按规定配备了与企业规模、产品种类、风险等级相适应的质量安全员，是否经培训考核合格并保存培训、考核记录，是否有任职文件。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 企业未按规定配备质量安全员，或未经培训考核合格，或无培训、考核记录，或无任职文件，判为不符合。 |
| 2.3 | | 技术  人员 | | 8）技术人员是否熟悉所申请的产品技术要求和相关标准。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 技术人员不具有相关产品专业技术知识，或不熟悉相关标准，判为不符合。 |
| 2.4 | | 检验检测人员 | | 9）检验检测人员是否经过培训和考核，并经授权；是否保存培训、考核记录和授权文件；  观察检验检测人员进行进货检验、过程检验、出厂检验，是否能够规范操作，其操作是否符合检验检测规程，并正确作出判断。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 检验检测人员无培训、无考核记录、无授权，操作不规范，操作不符合检验检测规程，判为不符合。 |
| 2.5 | | 操作人员 | | 10）现场观察每一关键工序、质量控制点、特殊过程等实际生产操作情况，操作人员是否能按照技术工艺文件的规定熟练操作。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 操作人员操作不符合技术工艺文件的规定或操作不熟练，判为不符合。 |
| **3** | | **场所设施、生产设备和检验检测设备** | | | | | |
| 3.1 | | 场所设施 | | 11）企业是否具备满足本细则表3-1规定的其生产、检验检测所需的场所设施，并运行正常。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 1.企业场所设施不能满足生产、检验检测要求，则判为不符合。  2.企业租赁的场所设施，其租赁合同或协议已过期失效的，判为不符合。 |
| 3.2 | | 生产设备 | | 12）企业是否具备满足本细则表3-2规定的，与其生产产品、生产工艺相适应的生产设施设备，并运行正常。设备名称中第2至第6项设备不得与其他产品共用。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 企业实际生产设备若缺少本细则表3-2中的任一应具备的生产设备，或不能正常运转的，判为不符合。 |
| 3.3 | | 检验检测设备 | | 13）企业是否具备满足本细则表3-3规定的检验检测设备，并持有有效的计量检定或校准证书（报告），证明其性能符合规定要求且保持在可信状态。*（*应根据产品特点，明确计量检定或校准的要求，若存在不需要检定或校准的设备，应列明*）* | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 1. 企业实际检验检测设备若缺少或不满足本细则表3-3中的任一要求，或未持有有效的计量检定或校准证书（报告），或不能正常使用的，判为不符合。 |
| **4** | | **产品质量管理制度和责任制度** | | | | | |
| 4.1 | | 质量安全管理制度 | | 14）企业是否建立了产品质量安全管理制度，实施内部审核与管理评审，并保存运行记录。包括但不限于：主要负责人、质量安全总监和质量安全员的设立、调整、岗位职责以及质量安全总监和质量安全员的培训考核要求，以及产品质量安全风险防控动态管理要求等。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 企业未建立落实产品质量安全主体责任的质量安全管理制度（如《风险管控清单》、《日管控、周排查、月调度制度》等），落实产品质量安全管理制度与申请产品不相适应或管理制度不健全，或未实施内部审核与管理评审，或运行记录不全，判为不符合。 |
| 4.2 | | 质量安全追溯制度 | | 15）企业是否建立了产品质量安全追溯制度，企业出厂产品的相关信息是否可追溯。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 未建立产品质量安全追溯制度、建立了产品质量安全追溯制度但执行不到位，判为不符合。 |
| **5** | | 技术文件 | | | | | |
| 5.1 | | 工艺流程 | | 16）工艺流程图是否与其生产实际相吻合。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 检查内容16）或17）任意一款为“否”，判为不符合。 |
| 17）是否标明关键工序、质量控制点。 | 🞎是；🞎否； |
| 5.2 | | 技术工艺文件 | | 18）技术工艺文件是否齐全，是否有工艺要求、不合格品的处置规定等。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 18）～20）任意一款为“否”，判为不符合。 |
| 19）对识别和确认的所有关键工序、质量控制点，是否均编制相关工艺文件。 | 🞎是；🞎否； |
| 20）技术工艺文件是否符合标准要求，是否明确了具体的控制参数，是否经过审批、受控。 | 🞎是；🞎否； |
| 5.3 | | 检验检测文件 | | 21）是否对采购重要原材料及辅料进货检验（或验证）、生产过程检验检测、产品出厂检验作出规定，检验检测文件是否经过审批、受控。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 检查内容21）和22）款任一项为“否”，判为不符合。 |
| 22）是否编制了检验检测规程，是否经过审批、受控，其内容是否完整正确（应包括检验检测频次、检验检测样品数、抽样方式、检验检测项目、检验检测方法、检验检测结果判定及处理）。 | 🞎是；🞎否； |
| **6** | | **生产过程控制** | | | | | |
| 6.1 | | 进货验证 | | 23）主要原材料及辅料是否按要求进行检验或验收，并保存检验或验收记录。（液体、膏状类洗涤剂生产用水应进行过滤、软化和杀菌处理，每月对pH值、硬度或电导率、微生物指标等进行监测，应每年按照GB 5749—2022生活饮用水卫生标准中表1的要求进行全项检验或提供符合要求的全项检验报告。） | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 每年按照GB 5749—2022生活饮用水卫生标准开展检验的报告应为具有CMA资质章的报告。未对主要原材料及辅料按要求进行检验或验收并保存检验或验收记录，判为不符合。 |
| 6.2 | | 过程控制 | | 24）是否按技术工艺文件要求对每一关键工序、质量控制点的主要工艺参数进行了控制并记录。关键物流走向是否清晰标识。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 未进行控制，无记录、标识或记录、标识不完整，判为不符合。 |
| 6.3 | | 出厂检验 | | 25）成品是否按产品标准的规定进行出厂检验，并保存记录。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 1.未按照标准规定进行出厂检验，或未保存出厂检验记录，判为不符合。 |
| 6.4 | | 不合格品控制 | | 26）对不合格品是否按规定进行处置并保存相关记录。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 未按规定进行处置，未保存相关记录或记录不完整，判为不符合。 |
| 6.5 | | 产品贮存 | | 27）是否制定了产品贮存的相关规定，规定是否满足标准对产品贮存的相关要求。产品是否依照规定贮存并有贮存记录。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 未制定产品贮存的相关规定，规定不满足标准对产品贮存的相关要求，未依照规定贮存并有贮存记录或记录不完整，判为不符合。 |
| **7** | | **包装标识** | | | | | |
| 7.1 | | 包装标识 | | 28）产品标签标识是否满足GB 14930.1-2022和产品标准中要求。是否在产品的最小销售包装上标明产品所属类别(A类、B类)，标示“洗涤剂在清洗污垢后应采用漂洗等有效方式去除”或其他类似用语。其中A类产品可标示“可直接用于清洗食品”“可直接接触食品”或其他类似用语。是否在包装、说明书或产品标签上注明产品名称、商标、生产者名称和地址、净含量、日期、产品标准编号、产品类型、质量等级（如有）、产品成分等。 | 🞎是；🞎否； | 🞎符合  🞎不符合 | 产品标签标识不满足GB14930.1-2022和产品标准中要求，判为不符合。。 |
| 29）是否在其产品或者包装上正确标注生产许可证标志和编号。 | 🞎是；🞎否 | 🞎符合  🞎不符合 | 未正确标注生产许可证标志和编号的，判为不符合。 |

# 附件8

# 获证企业全覆盖例行检查不符合条款汇总表

**企业名称：**

**产品单元：**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **条款号** | **事实描述** |
|
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

附件9

**获证企业全覆盖例行检查报告**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 企业名称（盖章）： | | | 生产地址： | | | | | 邮编： |
| 产品名称： | | | 联系人： | | 电话： | | 传真： | |
| 产品单元： | | | | | | | | |
| 全覆盖例行检查结论 | 检查组根据《食品用洗涤剂产品生产许可证实施细则》，于 年 月 日至 年 月 日  对该企业进行了检查，共计检查出：  符合 条、不符合 条。  其他情况说明：  经综合评价，本检查组对该企业的全覆盖例行检查结论是： 。（注：结论填写合格或不合格。） | | | | | | | |
| 检查组成员 | 姓名（签字） | 单 位 | | 职务  （组长、组员） | | 分工（条款） | | |
|  |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | | |
| 企业负责人签字 | 年 月 日 | | | | | | | |

全覆盖例行检查组织单位（章）： 年 月 日

注：企业存在不符合法律法规等有关规定，且不能体现在检查记录中的情况，应在“其他情况说明”中填写相关情况。如：企业存在因非不可抗力原因拖延或拒绝全覆盖例行检查的情况等。

附件10

**本细则与上一版细则主要变化内容对比**

**表1 产品单元、产品种类变化对比表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **本细则** | | **上一版** | | **说明** |
| **产品单元** | **产品种类** | **产品单元** | **产品品种** |
| 1 | 餐饮用洗涤剂 | 手洗餐具用洗涤剂 | 食品用洗涤剂 | 手洗餐具用洗涤剂 | 修改产品单元名称 |
| 2 | 餐饮用洗涤剂 | 果蔬清洗剂 | 从原手洗餐具用洗涤剂中细分 |
| 3 | 餐饮用洗涤剂 | 餐具和果蔬两用洗涤剂 | 从原手洗餐具用洗涤剂中细分 |
| 4 | 餐饮用洗涤剂 | 餐具洗涤盐 | 新增 |
| 5 | 餐饮用洗涤剂 | 洗碗机用餐具洗涤剂 | 机洗餐具用洗涤剂 | 修改产品单元名称、产品种类名称 |
| 6 | 食品工业用洗涤剂 | 饮料用瓶清洗剂 | 食品工业用（含复合主剂洗涤剂） | 拆分细化种类，单独分类，修改产品单元名称 |
| 7 | 食品工业用洗涤剂 | 食品工具和工业设备用酸性清洗剂 |
| 8 | 食品工业用洗涤剂 | 食品工具和工业设备用碱性清洗剂 |

**表2 产品标准变化对比表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品单元/产品种类**  **（本细则）** | **产品标准（本细则）** | **产品标准（上一版细则）** | **说明** |
| 1 | 食品用洗涤剂 | GB 14930.1—2022 | GB 14930.1—2015 | 修订 |
| 2 | 餐饮用洗涤剂**-**手洗餐具用洗涤剂 | GB/T 9985—2022 | GB/T 9985—2000 | 修订 |
| 3 | 餐饮用洗涤剂**-**果蔬清洗剂 | GB/T 24691—2022 | GB/T 24691—2009 | 修订 |
| 4 | 食品工业用洗涤剂**-**饮料用瓶清洗剂 | QB/T 2967—2023 | QB/T 2967—2008 | 修订 |
| 5 | 食品工业用洗涤剂**-**食品工具和工业设备用酸性清洗剂 | QB/T 4313—2023 | QB/T 4313—2012 | 修订 |
| 6 | 食品工业用洗涤剂**-**食品工具和工业设备用碱性清洗剂 | QB/T 4314—2023 | QB/T 4314—2012 | 修订 |
| 7 | 餐饮用洗涤剂**-**餐具洗涤盐 | QB/T 5778—2024 | 无 | 新发布 |

**表3 应具备的生产设备变化对比表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品单元（本细则）** | **主要设备**  **（本细则）** | **主要设备**  **（上一版细则）** | **说明** |
| 1 | 餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂 | 水处理设备 | 水处理设备 | 无变化 |
| 2 | 餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂 | 附有机械搅拌装置的不锈钢或搪瓷反应釜 | 附有机械搅拌装置的不锈钢或搪瓷反应釜(有特殊材质要求的,按其工艺设备技术文件规定执行) | 删除“(有特殊材质要求的,按其工艺设备技术文件规定执行)” |
| 3 | 餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂 | 沉降设备或过滤设备 | 沉降设备或过滤设备(必要时) | 删除“（必要时）” |
| 4 | 餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂 | 机械拌合设备 | 机械拌合设备 | 无变化 |
| 5 | 餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂 | 过筛设备 | 过筛设备（必要时） | 删除“（必要时）” |
| 6 | 餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂 | 灌装设备 | 灌装、包装设备 | 拆分为灌装设备、包装设备 |
| 7 | 餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂 | 包装设备 | 灌装、包装设备 | 拆分为灌装设备、包装设备 |
| 8 | 餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂 | 生产日期标注设备 | 生产日期等标注设备 | 删除“等” |
| 9 | 餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂 | 计量设备 | 计量设备 | 无变化 |

**表4 应具备的检验检测设备变化对比表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品单元**  **（本细则）** | **主要检测设备**  **（本细则）** | **主要检测设备**  **（上一版）** | **说明** |
| 1 | 餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂 | 酸度计 | 酸度计 | 无变化 |
| 2 | 餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂 | 天平（显示精度0.1mg） | 天平（显示精度0.1mg） | 无变化 |
| 3 | 餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂 | 抽滤装置(用于测定表面活性剂含量) | 抽滤装置(用于测定表面活性剂含量) | 无变化 |
| 4 | 餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂 | 滴定管、容量瓶等玻璃仪器 | 滴定管、容量瓶等玻璃仪器 | 无变化 |
| 5 | 餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂 | 水浴设备 | 水浴设备 | 无变化 |
| 6 | 餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂 | 烘箱 | 烘箱 | 无变化 |
| 7 | 餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂 | 冰箱 | 冰箱 | 无变化 |
| 8 | 餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂 | 灭菌锅 | 灭菌锅 | 无变化 |
| 9 | 餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂 | 无菌室或超净工作台 | 无菌室或超净工作台 | 无变化 |
| 10 | 餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂 | 生化培养箱 | 生化培养箱 | 无变化 |
| 11 | 餐饮用洗涤剂、食品工业用洗涤剂 | 显微镜 | 显微镜 | 删除 |