

DBS63

青 海 省 地 方 标 准

DBS63/0004—2024

食品安全地方标准
食品生产加工小作坊卫生规范

2024-10-22 发布

2025-01-21 实施

青海省卫生健康委员会 发布

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。

本文件由青海之也科技咨询服务有限公司提出。

本文件由青海省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：青海之也科技咨询服务有限公司、西宁市市场监督管理局、西宁海关技术中心、青海花赐生物科技有限公司、青海省产品质量检验检测院、西宁市食品药品检验检测中心。

本文件主要起草人：山永凯、高耀文、沈丽、魏玉海、王平平、丽牧、李树志、蔡帮军、郭云鹏、把灵珍、谢子恒。

本文件由青海省卫生健康委员会监督实施。

食品安全地方标准

食品生产加工小作坊卫生规范

1 范围

本文件规定了食品生产加工小作坊的术语和定义、基本要求、加工场所、设施与设备、卫生管理、食品原料、食品添加剂和食品相关产品、生产过程的食品安全控制、食品标签、检查检验、贮存和运输、产品召回管理、培训、记录管理等内容。

本文件适用于《青海省食品生产加工小作坊和食品小摊贩管理条例》规定的食品生产加工小作坊。

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，仅所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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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

国家市场监督管理总局《关于修订公布食品生产许可分类目录的公告》（2020年第8号）

3 术语和定义

本文件采用下列术语和定义。

3.1

食品生产加工小作坊

依照相关法律、法规从事食品生产，有固定生产场所，从业人员较少，生产加工规模小，无预包装或者简易包装，销售范围固定的食品生产加工（不含现做现卖）的单位或个人。

4 基本要求

4.1 应当依照法律、法规和食品安全标准从事食品生产经营活动，建立健全食品安全管理制度，采取有效管理措施，保证食品安全。

4.2 应落实食品安全主体责任，对其生产经营食品的安全负责，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。

4.3 应配备一名或两名专（兼）职食品安全管理员。

4.4 食品加工生产小作坊不得接受委托生产加工食品，不得以分装方式生产高风险食品。

4.5 食品生产加工小作坊许可目录按照国家市场监督管理总局《关于修订公布食品生产许可分类目录的公告》（2020年第8号）进行管理。

4.6 应当在生产场所的显著位置悬挂或者摆放许可证正本及许可产品明细，同一食品生产场所只能申领一张生产许可证，同一场所准许生产的食品不能在异地场所进行生产加工。

5 加工场所

5.1 选址及周围环境

5.1.1 食品小作坊生产加工场所应相对独立，与生活区、办公区通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或独立房间等进行隔离；生产加工场所内不得设立卫生间，不得饲养畜禽。

5.1.2 食品生产加工小作坊应距离旱厕不少于 50 m，离污水池、暴露垃圾场（站）、畜禽类动物圈养场所等污染源 25 m 以上，并设置在粉尘、有害气体和其他扩散性污染源的影响范围之外。

5.2 设计和布局

5.2.1 小作坊食品应当在发证场所生产加工，该生产加工场所必须固定，不能私自更改。

5.2.2 加工场所的面积和空间应与生产加工能力相适应，便于放置设备、原料及产品，并满足清洗消毒、人员操作及保障食品安全的要求。

5.2.3 加工场所布局合理，分区作业，减少交叉污染发生风险。

5.2.4 直接入口食品加工场所的原料清洗与加工、生食与熟食、内包装与外包装应进行有效分离。

5.3 加工场所内部结构

5.3.1 地面应平整、防滑、防积水、防渗透，易于清洁。

5.3.2 墙面应平滑、显浅色、防霉、防渗透，易于清洁。需经常冲洗的场所及易潮湿的场所，应有 1.5 m 以上、不吸水、易清洗的材料制成的墙裙。

5.3.3 顶棚应防漏雨、防霉，防止积尘，防止表皮脱落，易于清洁。顶棚在结构上应不利于冷凝水垂直滴下。

5.3.4 门窗应闭合严密，有防虫、防鼠、防蚊蝇设施。门窗表面应易于清洁。

6 设施和设备

6.1 供水设施

应具备良好的供水设施。食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定，自备水源及供水设施应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品还应符合国家相关规定。

6.2 排水设施

需经常冲洗的场所应设置排水设施，保证排水畅通。排水出入口应安装适当的设施，防止固体废物进入、浊气逸出、虫害侵入。

6.3 清洁设施

应配备足够的食品加工设备、工具和容器的清洗设施。应设置更衣、洗手设施。清洗池的材质应为不锈钢、陶瓷等不透水材料，便于清洗。加工直接入口食品的，应根据食品安全的需要，配备设备、工具、容器以及洗手消毒设施。

6.4 废弃物存放设施

应配备带盖、防渗漏、易于清洁的废弃物存放专用设施，且标识清晰。

6.5 通风设施

加工及贮存场所应具有通排风设施。产生大量蒸汽的设备上方应采用机械排风。通风口应装有易清洗、耐腐蚀、可防止虫害侵入的设施。

6.6 照明设施

应有满足加工需要的自然采光或人工照明。

6.7 仓储设施

6.7.1 应具有与所加工食品的数量、贮存要求相适应的仓储设施。仓库应有防止虫害侵入的设施。仓库内配置足够的货架或垫板，贮存物品应与墙面、地面保持适当距离。

6.7.2 原料、半成品、成品、包装材料等依据性质的不同分设贮存场所或分区域码放。

6.7.3 清洁剂、消毒剂、润滑剂、燃料等物质应设专柜安全存放，且明确标识。

6.7.4 应根据食品生产的特点，配备相应的冷藏、冷冻等设施。

6.8 设备

6.8.1 应配备与生产的食品品种、数量相适应的生产设备。涉及生熟料的容器、工具和设备应分开使用。

- 6.8.2 与食品原料、半成品、成品接触的设备、工具和容器材质应无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落、光滑，并易于检查、便于拆卸和清洁消毒。
- 6.8.3 食品接触材料应符合 GB 4806.1 规定，宜使用食品级不锈钢、食品用塑料、陶瓷等材料，在正常生产条件下不会与食品、清洁剂和消毒剂发生反应，并保持完好无损。
- 6.8.4 应及时对加工设施、设备进行维修保养，对检修、停用的设备进行标识。
- 6.8.5 使用食品添加剂时应使用经计量检定的、符合量程的天平或秤等工具进行称量。

7 卫生管理

7.1 卫生管理制度

应制定食品生产卫生管理制度，并实行岗位责任制，明确岗位职责。

7.2 场所及设施卫生管理

- 7.2.1 加工及贮存场所不得存放与食品加工无关的物品。
- 7.2.2 各岗位相关人员应按规定开展清洁工作，加工及贮存场所内地面、排水沟、墙面、顶棚、门窗以及加工台面、货架等应保持清洁。
- 7.2.3 加工及贮存场所地面、墙面、门窗及顶棚等有破损时，应及时修补。
- 7.2.4 废弃物应及时清理，盛放容器应定时清洁。
- 7.2.5 操作间、库房或贮存区必须专用，不得从事与生产无关的活动。
- 7.2.6 食品加工场所外环境应整洁、卫生，路面平坦，无积水。

7.3 设备、工具和容器卫生管理

- 7.3.1 直接与食品接触的设备、工具和容器使用后应清洁。接触直接入口食品的设备、工具和容器应定期消毒。与原料、半成品、成品接触的食品设备、工具和容器，应无毒、无味、抗腐蚀、易于清洁。
- 7.3.2 清洗消毒时应注意防止污染食品、食品接触表面。采用化学消毒的设备、器具，消毒后应冲洗干净，避免对食品造成污染，消毒剂的选取应符合食品安全管理要求。
- 7.3.3 已清洗和消毒过的设备、工具和容器，应避免受到二次污染。
- 7.3.4 盛装、周转未经包装食品的容器应专用，并采取加盖等必要的防护措施。

7.4 虫害控制

- 7.4.1 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。
- 7.4.2 食品加工及贮存场所应采取有效措施防止虫害的侵入。
- 7.4.3 不得在食品加工操作时使用杀虫剂。

7.5 食品加工人员健康管理与卫生要求

- 7.5.1 从事接触食品工作的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。如患有痢疾、伤寒等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生健康行政部门规定的有碍食品安全的疾病，不得从事接触直接入口食品的工作。
- 7.5.2 食品加工人员进入加工区域应穿戴洁净的工作衣、帽、口罩，工作时不得佩戴首饰、手表，不留长指甲且不化妆。
- 7.5.3 食品加工人员在操作前应洗净手部，操作过程中应保持手部清洁，手部受到污染后应及时洗手。使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事食品加工相关活动，应洗手。直接接触直接入口食品的操作人员，操作前双手应清洗消毒，操作中应适时消毒。
- 7.5.4 不得在食品加工及贮存场所内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。
- 7.5.5 非生产人员进入生产加工场所应遵守本文件的有关规定。

8 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

- 8.1 食品原料、食品添加剂和食品相关产品应符合食品安全有关要求。食品添加剂应按照食品安全标准 GB 2760 规定的食品类别、范围、用量使用。

8.2 采购食品原料、食品添加剂，应当查验供货者的许可证和产品合格证明。采购食品包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂等食品相关产品应当查验产品的合格证明文件，实行许可管理的食品相关产品还应查验供货者的许可证。

8.3 定期检查食品原料、食品添加剂和食品相关产品的质量情况，及时清理变质或超过保质期的产品。仓库出货应遵循先进先出、近效期先出的原则。

8.4 食品添加剂的贮存应有专人管理。有固定的场所（或专柜）贮存食品添加剂，并标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称。

8.5 食品相关产品

8.5.1 采购食品包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂等食品相关产品应查验产品的合格证明文件（或许可证），实行许可管理的食品相关产品还应查验供货者的许可证。洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

8.5.2 直接接触产品的包装纸、盒等应符合相关标准的规定。直接入口的食品应当使用无毒、清洁的包装材料、餐具、饮具和容器。

8.5.3 运输食品相关产品的工具和容器应保持清洁、维护良好。

9 生产过程的食物安全控制

9.1 微生物污染控制

应根据产品和工艺特点，针对生产设备和环境实施清洁消毒。根据产品特点确定关键控制环节进行安全控制，降低微生物污染的风险。

9.2 化学污染控制

除清洁消毒和工艺需要，不得在加工及贮存场所使用和存放可能污染食品的化学物质。

9.3 物理污染控制

应根据产品和工艺特点，采取有效的控制措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。

9.4 小作坊食品产品标准

对地方特色食品，没有食品安全标准的，食品生产加工小作坊宜自行制订产品标准，并到相关部门备案。

10 食品标签

10.1 预包装食品标签应符合 GB 7718 的规定。

10.2 散装食品应当在食品容器、外包装上清晰标明食品的名称、生产日期、保质期、食品小作坊名称、地址及联系方式等。

10.3 食品生产加工小作坊所生产的产品标识标签信息应与小作坊生产许可证书上的名称及编号一致，不得随意更改信息。

11 检查检验

11.1 应建立并执行出厂检验制度，对所生产的食品质量安全负责。每批产品出厂前应按照产品执行标准进行检验，检验项目至少要包含感官和净含量（限预包装食品），并做好记录。

11.2 食品生产加工小作坊应积极配合监督管理部门组织实施的食品安全抽样检验工作。

11.3 应当对新投产、停产半年后重新生产以及改变生产工艺后生产的首批产品，委托有资质的检验机构进行检验，检验合格并报原许可部门备案后方可生产、销售。

11.4 每年应将产品委托有资质的检验机构按照食品安全标准至少检验一次，并留存检验报告。

12 贮存和运输

- 12.1 根据食品安全的需要选择适宜的贮存和运输条件，贮存和运输过程中应避免食品受到日光直射、雨淋。易腐食品应冷藏贮运，装运时应尽量保持低温状态，并缩短途中运输时间。
- 12.2 不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存和运输。
- 12.3 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染。
- 12.4 定期检查仓储食品，发现异常应及时处理。
- 12.5 运送食品的车辆应符合卫生要求，有防雨、防尘、防晒等必要的设施，内部结构应平整、易于清洁。

13 产品召回管理

- 13.1 发现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，应当立即停止生产，并将食品召回和处理情况向所在地县级人民政府食品安全监管部门报告，召回已经上市销售的食品，通知相关食品经营者和消费者，并记录召回和通知情况。
- 13.2 对召回的食品，应当采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。对因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，应采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售，销售时应向消费者明示补救措施。
- 13.3 需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，应当提前向有关部门报告时间、地点、数量。

14 培训

- 14.1 应对食品加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。
- 14.2 应通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和执行各项食品安全管理制度的意识和责任，提高相应的知识水平。
- 14.3 当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。

15 记录管理

- 15.1 食品生产者应按照有关法律法规、标准的要求，建立涵盖从原料采购到食品加工、包装、贮存、运输等全过程的各项食品安全制度。包括但不限于从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、原辅材料进货查验记录制度、生产过程控制制度、不安全食品召回制度等。
 - 15.2 应当如实记录购进食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产批号、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，并保留载有相关信息的票据凭证。
 - 15.3 食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录、食品出厂检验记录应当真实。
 - 15.4 应当建立食品销售记录，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期、购货者名称及联系方式、销售日期等内容。
 - 15.5 各项记录均应由记录和审核人员复核签名，记录内容完整、真实，保存期限不得少于产品保质期期满后六个月。
-