

《食品安全地方标准 食品生产加工小作坊卫生规范》编制说明

标 准 名 称： 食品安全地方标准 食品生产加工小作坊卫生规范

项 目 编 号： DBS63/T 0004-2024

制、修订类型： 制订

主要起草单位： 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

归 口 单 位： 青海省卫生健康委员会

起 草 时 间： 2023 年 6 月---2024 年 8 月

《食品安全地方标准 食品生产加工小作坊卫生规范》 编制说明

一、工作简况

1. 任务来源

2023 年 11 月 23 日，由青海之也科技咨询服务有限公司、青海花赐生物科技有限公司、西宁市市场监督管理局、西宁海关联合申请地方标准的制定，根据青海省卫生健康委下达的《关于印发 2023 年度青海省食品安全地方标准立项计划的通知》(青卫健函[2023]428 号)，批准《食品生产加工小作坊卫生规范》地方标准立项。

2. 起草单位、协作单位

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。

3. 主要起草人(以表格形式将内容明确)

姓 名	性别	职务/职称	工作单位	任务分工
山永凯	男	研究员	青海之也科技咨询服务有限公司	总负责
高耀文	男	主管技师	西宁市食品药品检验检测中心	项目管理
沈丽	女	高级工程师	青海省产品质量检验检测院	技术指导
魏玉海	男	高级工程师	西宁海关技术中心	文本质检

王平平	女	工程师	青海省产品质量检验检测院	标准制定
丽牧	女	工程师	青海省产品质量检验检测院	标准制定
李树志	男	高级工程师	青海之也科技咨询服务有限公司	标准制定
蔡帮军	男	工程师	青海花赐生物科技有限公司	标准制定
郭云鹏	男	高级工程师	西宁市市场监管局	组织调研
把灵珍	女	工程师	青海之也科技咨询服务有限公司	标准制定
谢子恒	女	工程师	青海之也科技咨询服务有限公司	标准制定

二、制定（修订）标准的必要性和意义

（一）意义

小作坊大民生，传递民俗，传承文化。我国传统食品制造业小作坊众多，风险隐患突出，历来是食品安全监管难点。近年来，各地通过地方立法，完善管理制度，推动小作坊食品生产经营活动逐步规范和提升，探索了有益经验，取得了积极成效。

为进一步规范小作坊生产经营行为，落实地方属地管理责任，有效防控小作坊食品安全风险，切实维护食品安全，促进乡村振兴和全面建成小康社会。青海省市场监管部门坚持打扶结合、疏堵并举的工作方针，正确处理整治与创业、整治与便民、整治与发展的关系，在规范引导上下功夫，不断提高小作坊食品安全保障水平，为传统食品制造业改造提升奠定了坚实基础。

近年来，青海省市场监管系统认真贯彻落实省委省政府及市场监管总局决策部署，按照“整顿规范一批、取缔打击一批、典型示范一批”的思路，分阶段分步骤实施食品加工小作坊综合治

理三年行动，有力有效推动全省小作坊健康规范发展。截至 2020 年 12 月，全省共登记许可食品生产加工小作坊 3504 家，建档率达 100%，监督信息公开 75%以上，规范办证 389 家，取缔不规范经营 75 家，立案查处违法经营行为 27 起。

小作坊在满足群众饮食多样化消费需求的同时，也促进了就业增收。但小作坊遍布城市农村、街头巷尾，食品生产经营不规范，风险点多面广，监管难度较大。各级市场监管部门认真学习领会习近平总书记关于防范化解重大风险的重要思想，把保安全、护稳定的各项措施落到实处，按照整治、规范、提升的总体思路，因地制宜开展小作坊食品安全综合治理，坚持不懈推动食品小作坊规范发展和转型升级。

《食品安全地方标准 食品生产加工小作坊卫生规范》标准的制定进一步规范青海特色食品生产加工小作坊的生产经营行为，巩固青海省食品生产加工小作坊综合治理行动成果，便于基层食品监管人员日常监管和规范发证，促进全市食品生产加工小作坊硬件设施及管理水平显著提升，不断提升监管效能，切实保障人民群众“舌尖上的安全”。根据《中华人民共和国食品安全法》等法律、行政法规，结合本省实际，制定本标准。对下一步食品生产加工小作坊监管指明了方向，提供了制度保障，有效确保小作坊监管工作迈上新台阶、取得新成效。

有利于关口前移，把监督管理重点由检验最终产品转为控制生产环节中的潜在危害，节约监督检测成本，提高监管效率，保

障食品安全。有利于建立与青海食品生产状况相适应、与国际先进食品安全管理方式相一致的地方标准体系，促进青海食品行业管理，保障消费者健康。

（二）必要性

1. 加强青海特色食品小作坊食品生产监管。

小作坊关系大民生，加强食品小作坊综合治理和规范提升，是新形势下提高食品安全水平和人民群众获得感的重要举措。各级市场监管部门应坚持推动地方立法、强化帮扶指导、加强专项整治、严格监管执法，进一步提高小作坊食品安全水平。该标准的制定，规范食品小作坊食品生产过程管理技术措施和要求，为监管部门开展生产过程监管与执法提供重要依据。

2. 落实食品安全主体责任。

该标准的制定，督促小作坊严格落实食品安全主体责任，指导小作坊依法依规从事生产加工活动，引导从业者严守道德底线，以更高的标准生产名特优产品。让从业者严格遵守食品安全法律法规、食品生产卫生规范和食品安全标准。

3. 严厉打击违法生产加工行为。

近年来，各地查处的小作坊制售假冒伪劣食品，以及滥用食品添加剂等违法行为不计其数。制定该标准，能有效规范小作坊加工生产的食品范围、生产卫生要求等。

4. 推动小作坊转型升级和质量提升。

该标准的制定促进提升小作坊食品安全管理水平。鼓励小作

坊改进设备工艺、加强创新研发，引导具备条件的小作坊申请食品生产许可，推进生产加工规模化和规范化。引导小作坊提升食品品质，以传统工艺为依托，采用优质食品原料，推进小作坊食品优质化。把小作坊升级改造、集约发展、品质提升、品牌创建等与推进乡村振兴结合起来，推动小作坊由“小散低”向“精特美”转型升级，促进青海特色食品产业高质量发展。

三、主要起草过程

本标准由 2023 年 6 月开始筹划制定，由青海之也科技咨询服务、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联合申报。

2023 年 11 月 23 日，根据青海省卫生健康委下达的《关于印发 2023 年度青海省食品安全地方标准立项计划的通知》(青卫健函[2023]428 号)，批准《食品生产加工小作坊卫生规范》地方标准立项。

本标准制订通过立项后，首先成立标准制订小组，进行任务分工，通过实施计划制订和现场调研，收集青海各地的具有代表性的青海特色食品加工小作坊加工场所；设施设备；卫生管理；食品原料、食品添加剂和食品相关产品使用；生产过程食品安全控制；标签；检查检验；食品的贮存和运输；产品召回管理；培训；记录管理等情况。展开相关信息的归纳和整理、项目统计分析、内容确定、管理制度建立等工作，最后通过各个地方的食

品加工小作坊各方面的项目内容比对，确定初步的食品加工小作坊卫生规范标准文本，之后依据制订的标准，放大调查样本，进行项目内容验证，依据本次验证结果，适当修正标准文本。

2024年3月至5月，标准制定小组在西宁市五区两县展开《食品安全地方标准 食品生产加工小作坊卫生规范》标准文本的调研及征集意见工作。扩大信息采集量和范围，每个县区随机抽取5-8家地方特色食品生产加工小作坊进行实地走访调研，并听取小作坊从业人员、县区局和监督管理所建议，进行信息内容分析，修正初稿中指标。2024年7月11日组织标准起草单位、各地县市场监督管理局、部分企业负责人和小作坊负责人召开征求意见研讨会，征求行业和社会意见。

调研结束后认真进行相关信息的归纳和整理、项目统计分析、内容确定等，通过对调研的食品加工小作坊项目信息搜集归纳，修正标准，最终确定《食品安全地方标准 食品生产加工小作坊卫生规范》（送审稿）。

本标准制订遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，注重标准的可行性和可操作性。本标准的编制按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写制订。

四、制定（修订）标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

本标准的制订符合以下主要原则：（1）立足青海省特色食品

小作坊生产现状，借鉴国际组织、发达国家以及其他省市的食品安全管理做法，各项标准既满足食品生产者和食品行业的食品安全管理需要，又指引和推动食品行业提升食品安全管理水平。（2）强化食品生产者是食品安全第一责任人的原则，充分发挥食品小作坊的主观能动性，自主加强食品生产全过程管理。（3）提高标准中各项要求的通用性，适用于食品小作坊中各类食品的生产过程管理。（4）符合国家有关法律、法规和标准，便于实施监督，保障食品安全的原则。

本标准编制遵循：“科学、规范、适用”的原则，考虑标准的前瞻性、指导性，又顾及生产实际，具有适用性，可以作为政府相关部门监督、指导小作坊的生产加工，在生产上切实可行。

本标准制订遵循《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》《青海省食品安全地方标准管理办法》、《青海省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》等法律、法规规定，符合必要性原则、有效性原则、操作性原则、持续改进原则；标准的编写遵守《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1）的相关编制要求；本标准符合国家现行法律、法规和其它强制性标准，在实施过程中如遇与国家相关法律、法规和强制性标准相抵触之处时，自动废止本标准中相抵触部分，以国家食品安全标准为准。

五、主要条款的说明

（一）适用范围

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

（二）主要技术

1. 加工场所

食品加工场所内外环境应整洁、卫生，不得与居民生活场所在同一建筑内，且必须远离污染源。操作间、库房或贮存区必须专用。加工场所需布局合理，并保证生产过程中的清洗消毒。应在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，地面、墙面应平整、防滑、防积水、防渗透，易于清洁。顶棚应防漏雨、防霉，防止积尘，防止表皮及积水脱落，易于清洁。门窗应易于清洁、闭合严密，有防虫、防鼠、防蚊蝇设施。

2. 设施和设备

应定期对设备进行维护、保养和检修，并对检修、停用的设备进行标识。保证场所排水畅通，排水出入口应防止固体废弃物进入、浊气逸出、虫害侵入。应配备材质便于清洗的设施。配备相应的通风设施。仓库应有防止虫害侵入的设施。贮存物品应与墙面、地面保持适当距离。特殊物品专柜或专库安全存放。使用食品添加剂时应配备称量设备和专用器具。

3. 卫生管理

加工及贮存场所不得存放无关的物品。工作人员应按规定开展清洁工作，场所内保持清洁。废弃物应及时清理，设备及器具消毒后应冲洗干净。食品加工及贮存场所应防止虫害的侵入。不

得在食品加工操作时使用杀虫剂。

4. 食品加工人员健康管理 with 卫生要求

食品加工人员上岗前应学习食品安全相关法律法规、食品安全标准和食品安全管理制度，在工作期间保持自身以及周边环境的干净整洁。工作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。

5. 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

应建立进货台账，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。应采购和使用符合食品相关标准的食品原料。食品添加剂应有专人管理，存放于专用橱柜等设施中。采购食品相关产品应查验产品的合格证明文件或许可证。

6. 生产过程的食品安全控制

根据产品和工艺特点，针对生产设备和环境实施清洁消毒。在关键控制环节降低微生物污染的风险，最大程度地降低玻璃、金属、塑胶等异物造成污染的风险。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。原则上，食品生产加工小作坊需每个季度委托有资质的食品检验机构对其产品进行检验检测。没有食品安全国家标准的地方特色食品，小作坊自行制订企业标准并到相关部门备案即可。

7. 食品标签

食品生产加工小作坊生产的预包装食品，应当标明食品名

称、配料表、净含量和规格、食品小作坊名称、地址和联系方式、小作坊生产许可证号、生产日期、保质期、贮存条件等内容。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。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上的名称及编号一致，不得随意更改信息。

8. 检验

应当对新投产、停产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。每年应至少能提供一次具有法定资质食品检验机构按照食品安全标准进行检验的合格报告。

9. 食品的贮存和运输

要选择适宜的贮存和运输条件，定期检查仓储食品，发现异常应及时处理。贮存和运输过程中应避免食品受到日光直射、雨淋。不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存和运输。贮存和运输食品的容器、工具和设备应当保持清洁。

10. 产品召回管理

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召回已经销售的食品，通知经营者和消费者，并记录召回情况。对召回的食品，应当采取无害化处理、销毁等措施。对因标签、标识或者说明书不符合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。应当将食品召回和处理方案向监管部门报告。

11. 培训

对工作人员进行相应的食品安全知识、相关法律法规标准培训，做好培训记录。不定时评估培训效果，并进行常规检查，以确保培训效果。

12. 记录管理

应依照有关法律法规建立记录管理制度，如实完整记录进货、销售等相关信息，并保留相关票据凭证，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，记录保存期限不少于保质期满后六个月。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准在制定过程中共收集了 29 家单位的意见，其中包括 8 家市场监督管理局人员建议和 21 家企业及小作坊负责人的建议，并收集了行业主管部门的意见和建议，结合所有反馈内容对标准进行了完善。（意见表见附件）

七、贯彻实施标准的要求、措施等建议

（一）组织保障

成立标准制订项目小组，紧密结合各合作单位的有适合实际情况，密切配合，严格按照项目分工和进度安排，积极落实任务计划，保证各项工作的有序开展。

（二）资金支持

积极落实项目资金的到位，严格专项资金的使用，实行专账管理、专款专用，做到科学化、制度化、规范化、程序化，严格按照相关资金管理办法执行，严禁挤占挪用，杜绝白条入账，项目竣工后，实行审计制。

（三）机制保障

依据青海省特色食品加工小作坊的发展，积极制订相关保护性政策，推动标准的制订和有效转化、落实，制订切实可行的措施，做好宣传培训工作，加大宣传和培训力度，积极落实本标准的应用，起到有效的技术指导，共同促进特色食品加工小作坊卫生规范标准制订、落实工作。

《食品安全地方标准 食品生产加工小作坊卫生规范》标准起草
小组

二〇二四年八月八日

附件：

预审意见汇总处理表

负责起草单位：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

序号	标准条款	意见内容	提出意见专家	处理意见和理由
1	标准号	删除“/T”	王晓节	采纳，标准发布后为强制性标准，不是推荐性标准
2	目次	取消“目次”	丁晨旭	采纳，已删除目次
3	前言	增加“本文件为首次发布”	王红	未采纳，按照标准化处要求，现标准前言中不标注首次发布
4	1 范围	删除适用范围	王晓节	未采纳，参考标准编写要求保留适用范围
5	2 规范性引用文件	删除标准中未引用的文件，引用 GB 7718 预包装食品标签通则	高昆	采纳，删除了未引用文件，在标签规范中引用了 GB 7718
6	3 术语和定义	参考青海省小作坊管理条例完善定义	王晓节	采纳，参考管理条例及国标 GB/T 23734 对定义进行了完善
7	4 基本要求	修改条例的编号	陈建宁	采纳，按照规范调整了编号
8	4.4	补充禁止分装的七项内容	王晓节	未采纳，条例中的规范不完整且条例在完善中，内容无法做到全面规范

9	5.1.1	合并“5.1.1”与“5.1.2”	陈建宁	未采纳，两项条例有区别，无法直接合并，对内容进行了完善
10	5.1.1	对“分隔”进行定义	高昆	采纳，已在5.1.1中进行了完善
11	5.1.1	应明确加工场所	王红	未采纳，小作坊面积较小，难以做到完全区分各个场所
12	5.1.2	删除“远离”，规定具体距离	高昆	采纳，已进行具体规范
13	6.6	加入“应急照明设施”规范	王红	未采纳，小作坊生产加工场所规模小，难以设立独立的应急照明设施
14	6.7.3	删除“专库”	王晓节	采纳，已进行修改
15	6.8.3	将“材料”改为“食品接触材料”	王晓节	采纳，已进行修改
16	7.3.3	将“再次污染”改为“二次污染”	王晓节	采纳，已进行修改
17	7.5.1	将“调离”修改为“不得继续从事”	陈建宁	采纳，已进行修改
18	7.5.2	完善食品加工人员的健康管理与健康要求	姬红蓉	采纳，对首饰、化妆等进行了规范
19	8.1	增加食品原料及添加剂相关票据的保存期限	王红	采纳，在8.2中进行了规范
20	10.1	删除“标注小作坊食品”字样	张辉	采纳，已进行修改
21	11 检查检验	加入出厂检验中的“净含量、感官检验”并保留记录	王红	采纳，已补充相关规定
22	13.3	增加“数量”	王晓节	采纳，已进行修改
23	15.5	记录保存期限为产品保质期满后六个月	丁晨旭	采纳，已进行修改