

DBS 37

山东省食品安全地方标准

DBS 37/ 002-2022

食品安全地方标准 食品小作坊生产加工卫生规范

2022-7-14 发布

2023-1-14 实施

山东省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准由山东省卫生健康委员会归口。

本标准起草单位：山东省市场监督管理局、山东省食品药品检验研究院。

本标准主要起草人：李晓凉、李恒、胡梅、王勇、于艳艳、刘伟、王文特、刘睿、胡明燕、解恒杰、王亚楠。

食品安全地方标准

食品小作坊生产加工卫生规范

1 范围

本文件规定了食品小作坊生产场所及环境、设备设施、采购验收和生产加工、包装和标签、食品检验、食品贮存和运输、食品召回、人员管理、记录等要求。

本文件适用于《山东省食品小作坊小餐饮和食品摊点管理条例》规定的食品小作坊。

2 术语和定义

GB 14881界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

2.1 食品小作坊

有固定生产场所，从业人员少、生产加工规模小、生产条件和工艺流程简单的食品生产者，但是不包括食用农产品初级加工和经营场所内现场制售食品等行为。

2.2 预包装食品

预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品，包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品。

3 生产场所及环境

3.1 场所周围

食品生产场所周围不得存在有毒、有害场所及其他污染源（如化工生产、矿业生产、屠宰场、养殖场、皮毛加工厂、坑式厕所、污水池、垃圾场或垃圾处理站及虫害可能大量孳生场所等）。

3.2 场所环境

3.2.1 路面应适当硬化，生产场所内应无扬尘、无积水。

3.2.2 生活区域应与生产区域（包括加工间、原料库房、成品库房）分隔，生产区域不得豢养动物。

3.3 加工间和库房

3.3.1 应具有与生产的食品品种、数量相适应的加工间，并根据生产工艺及清洁程度的要求做到生熟分隔。

3.3.2 加工间应保持清洁；顶棚、墙壁、门窗（包括内窗台）和地面应易于清洗；加工间、原料库房、成品库房应采取纱帘、纱网、灭蝇灯、防鼠板等有效措施防止虫害侵入，应能够密闭，不得为敞篷式。

3.3.3 清洁剂、消毒剂等物品应与食品原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。食品原料、半成品、成品、加工用容器、工具和设备等不得与生活用品混放、混用。

3.3.4 食品原料、食品添加剂和食品相关产品贮存、食品生产加工、成品贮存等功能区域应划分明显，有适当的分离或分隔措施。如设置洗消间，应与加工区域分隔。

4 设备设施

4.1 生产设备

4.1.1 应配备与生产的食品品种、数量相适应的生产设备。

4.1.2 与食品原料、半成品、成品接触的设备、工具和容器的材质应无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落、光滑，并保持清洁。

4.1.3 直接与食品接触的设备、工具、容器和生产用管道，在使用前、后应清洗干净，必要时还应消毒。已清洁和消毒过的设备、工具和容器，应定位存放。

4.2 仓储设施

4.2.1 应配备与食品、食品原料、食品添加剂、食品相关产品品种、数量相适应的仓储设施（如货架、冷柜等），必要时应配备温度、湿度等的监测控制设施。

4.2.2 食品原料应离墙、离地存放。食品添加剂、杀虫剂应分别专柜存放，并明确标示。

4.3 供排水设施

4.3.1 食品生产用水水质应符合 GB 5749 的规定。

4.3.2 供水设施满足生产需要。宜通过集中式供水设施取水。使用自备井水等非集中式供水设施提供生产用水的，应每年至少将生产用水送检一次，确保水质符合 GB 5749。非集中供水水质不符合 GB 5749 的，应采用适当的水处理措施，确保生产用水水质符合 GB 5749，水处理设备应符合相关规定。

4.3.3 不得直接引入或使用河水、湖水、江水和不符合 GB 5749 规定的水进行食品加工。

4.3.4 应具备符合生产要求的排水设施，排水口应有防虫害设施，排水顺畅、无积水、无污物。

4.4 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，废弃物应及时清除，设施应保持清洁。

4.5 清洁消毒设施

4.5.1 应配备足够的食品、设备、工具和容器的清洗设施，必要时配备相应的消毒设施。

4.5.2 清洗池的材质应为不锈钢、陶瓷等材料，结构应易于清洗。

4.5.3 清洁、消毒方式应避免对食品造成交叉污染，使用的洗涤剂、消毒剂应符合相关规定要求。

4.6 个人卫生设施

4.6.1 应设置更衣、洗手设施，在加工间入口、直接入口食品内包装工序等必要位置配备消毒设施。

4.6.2 生产场所内不宜设置卫生间，如设置，卫生间不得与加工、包装或贮存等区域直接连通，应有效分隔，厕所应为冲水式。与加工间和库房在同一建筑内的卫生间，应具有排风设施。

4.7 通风设施

应具有适宜的自然通风或排风扇等人工通风措施，合理设置通风口位置，必要时安装空气过滤净化或除尘设施。

4.8 照明设施

4.8.1 加工间内应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。

4.8.2 在暴露食品和原料正上方的照明设施应使用安全型或有防护措施的照明设施。如需要，还应配备应急照明设施。

4.9 温控设施

应根据生产加工工艺，配备适宜的加热、冷却、冷冻以及用于监测和控制温度、湿度的设施。

4.10 卫生管理

应及时对设备设施进行清洁和检修，保证设备设施正常运行和使用，不产生污染食品的风险。

5 采购验收和生产加工

- 5.1 应采购和使用符合食品安全标准要求的食品原料、食品添加剂、食品相关产品，不得采购和使用非食品原料。采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应查验供货者的许可证等资质和产品合格证明。
- 5.2 应及时清理变质或超过保质期的食品原料、食品添加剂和食品相关产品。
- 5.3 应按照 GB 2760 的要求使用食品添加剂，食品添加剂的称量应使用符合精度要求的称量工具。
- 5.4 按照生产加工工艺流程组织生产，避免造成交叉污染。
- 5.5 不得生产不符合法律、法规或食品安全标准的食品。

6 包装和标签

- 6.1 出厂销售的食物应有包装，采取预包装或其他形式。食品包装（包括容器类）材料应符合相关规定要求。
- 6.2 出厂的食物若不进行密封包装，应采取覆盖桶盖、笼布等贮运防护措施。
- 6.3 生产的食物应有标签。
 - 6.3.1 预包装食品应标明食物的名称、规格、净含量、生产日期、成分或者配料表、生产者的名称、地址、联系方式、保质期、产品标准代号、贮存条件、所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称、食品小作坊登记证编号等。
 - 6.3.2 采取预包装以外形式包装的，应标明食物的名称、生产日期、成分或者配料表、生产者名称、地址、联系方式、保质期、贮存条件、食品小作坊登记证编号等。应根据食物特点，在食品容器、外包装上采用印刷、贴标或挂牌等方式进行标示，应保证食物的相关信息传达到购货单位。
 - 6.3.3 如标注营养成分表，应符合 GB 28050 的相关要求。
 - 6.3.4 食品标签不得含有虚假内容，不得明示或者暗示具有保健作用，不得涉及疾病预防、治疗功能。

7 食品检验

- 7.1 生产的食物应符合食品安全标准的要求。
- 7.2 产品出厂前应至少对其净含量（仅预包装食品）、感官指标、标签、包装进行检验。包装可通过目视检查，采取预包装等完整密封包装的，应检查包装是否封合，采取加盖等防护措施的，应检查包装防护是否到位。
- 7.3 应每年定期委托具备法定资质的食品检验机构对生产的食物按照食品安全标准进行检验，每年不少于 1 次。关键设施设备、工艺流程等条件发生变化的，应及时委托检验，检验合格后方可上市销售。委托检验报告保存期限不少于 2 年。

8 食品贮存和运输

- 8.1 应根据食物的特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，必要时应配备保温、冷藏、保鲜等运输设施。
- 8.2 贮存、运输和装卸食物的容器、工具和设备应安全、无害、保持清洁。
- 8.3 不得将食物与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。
- 8.4 应定期检查仓储食物，发现异常应及时处理。

9 食品召回

9.1 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，应立即停止生产，通知相关购货单位、消费者退回不安全食品。

9.2 对召回的食品，应根据实际情况做无害化处理，或者销毁。

10 人员管理

10.1 从业人员应掌握食品安全法律法规及有关文件、相关的食品安全标准和食品安全知识。

10.2 从事接触直接入口食品的生产加工人员应每年进行预防性健康体检，取得健康体检合格证明后方可上岗工作。患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的人员不得从事接触直接入口食品的工作。

10.3 生产加工人员应注意个人卫生，进入生产区域应穿戴洁净的工作服，头发置于帽内；不应配戴饰物、手表，不应留长指甲、染指甲、喷洒香水；不得携带与食品生产无关的个人用品。接触直接入口食品的应佩戴口罩；不得在生产区域内吸烟、吐痰、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

10.4 生产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，必要时应进行消毒。使用卫生间等从事与食品生产无关的活动前，应脱去工作服。从事与食品生产无关的活动后，再次从事食品生产，应洗手、更衣后再操作。接触可能污染食品的物品（包括生鲜原材料、落地食品等）后，应做必要的手部清洗、消毒。

10.5 进入生产区域的非生产加工人员，应符合生产加工人员卫生要求。

11 记录

11.1 应建立进货（食品原料、食品添加剂等）记录，如实记录购进食品原料、食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期、保质期、进货日期、供货者名称及联系方式等，保留购进食品原料、食品添加剂、食品相关产品的相关凭证（票据等）。进货记录和凭证保存期限不得少于一年。

11.2 应建立生产记录，如实记录原料投放数量、食品添加剂名称和使用量、食品名称、生产日期、规格、数量、保质期等内容。记录保存期限不得少于一年。

11.3 应建立食品销售记录，如实记录销售食品的名称、规格、数量、生产日期、销售日期、购货单位名称及联系方式等内容，保存载有相关信息的销售票据。记录和凭证保存期限不得少于食品保质期期满后六个月。

11.4 应如实记录发生召回的食品名称、规格、数量、生产日期、发生召回的原因及后续整改方案等内容。
