

DBS34

安徽省食品安全地方标准

DBS 34/ 003—2021

食品安全地方标准 食品小作坊卫生规范

2021 - 06 - 16 发布

2021 - 09 - 16 实施

安徽省卫生健康委员会

安徽省市场监督管理局

发 布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 1

5 生产加工场所 1

6 场所内部结构 2

7 设施与设备 2

8 卫生管理 3

9 食品原料和食品添加剂 4

10 生产过程的食物安全控制 4

11 检验 5

12 贮存和运输 5

13 召回管理 6

14 培训和记录 6

参 考 文 献 7

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。

本文件由安徽省市场监督管理局提出。

本文件由安徽省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：安徽省市场监督管理局、安徽省质量和标准化研究院、合肥工业大学、安徽省产品质量监督检验研究院、黄山市市场监督管理局、淮南市市场监督管理局、肥东县市场监督管理局。

本文件主要起草人：程禹、张斌、张丽、鲁轮、吴泽宇、姚帮本、郭佳佳、黄晟、汪洋、张建国。

食品安全地方标准

食品小作坊卫生规范

1 范围

本文件规定了食品小作坊生产过程中基本要求、生产加工场所、场所内部结构、设施与设备、卫生管理、食品原料和食品添加剂、生产过程的食品安全控制、检验、贮存和运输、召回管理、培训和记录。

本文件适用于《安徽省食品安全条例》中规定的食品小作坊。

本文件不适用于现制现售或前店后厂式的食品生产经营单位。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 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。

3.1

食品小作坊

食品小作坊是指有固定生产加工场所，从业人员较少、生产加工规模小、生产条件和工艺技术简单，生产加工传统、特色食品的生产经营者。

4 基本要求

应遵守相关法律、法规和标准中的规定和要求，提高食品安全意识，完善管理制度，改善厂房、设施设备、过程控制等条件，保证所生产的食品卫生、无毒、无害，不得生产危害人体健康和生命安全的食品。

5 生产加工场所

5.1 生产加工场所应与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保持安全距离，不受污染源污染。

5.2 生产加工场所周围不宜有虫害大量孳生的潜在场所，难以避开时应设计必要的防范措施。

5.3 加工场所面积和空间应与生产加工能力相适应,生产加工区与生活区有效分隔,并满足清洗消毒、人员操作及保障食品安全的要求。

5.4 加工场所的设计应根据生产加工工艺合理布局,上下工序衔接合理,根据食品生产加工过程对清洁程度的要求划分作业区,并采取有效分离或分隔措施。

5.5 直接入口食品加工场所的原料清洗与加工区、生食与熟食区、内包装与外包装区应进行有效分隔。

5.6 应当在生产加工场所的显著位置悬挂或者摆放食品小作坊登记证、食品从业人员健康证明、食品安全承诺书、日常监督检查结果记录表。

6 场所内部结构

6.1 顶棚

6.1.1 应采用无毒、无异味材料建造,表面清洁,无脱落、不漏雨,易于观察和清洁,在结构上不利于冷凝水垂直滴下,防止虫害和霉菌孳生。

6.1.2 食品热加工场所天花板离地面宜 2.5 米以上。

6.2 墙面、隔断

6.2.1 应采用无毒、无味的防渗透材料建造,若使用涂料应无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的特性。

6.2.2 需经常冲洗的场所及易潮湿的场所,宜有 1.5 米以上、不吸水、易清洗的材料制成的墙裙,直接入口食品摊凉间、内包装间的墙裙应铺设到墙顶。

6.3 门窗

6.3.1 门窗应闭合严密、开闭正常,清洁卫生。可开启的窗户应装有易于清洁的防虫害窗纱。

6.3.2 窗户玻璃应使用不易碎材料。若使用普通玻璃,应采取必要的措施防止玻璃破碎后对原料、包装材料及食品造成污染。

6.3.3 窗户如设置窗台,其结构应能避免灰尘积存且易于清洁。

6.4 地面

地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造。地面应平整、防滑、防积水、防渗透,易于清洁消毒,结构有利于排污和清洗的需要。

7 设施与设备

7.1 基本要求

具有与生产的食品品种、数量相适应的生产设备、设施,以及防尘、防蝇、防鼠、防虫等卫生防护设施。

7.2 供水设施

应能保证水质、水压、水量及其它要求符合生产需要。生产用水水质符合 GB 5749 要求。

7.3 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。排水入口应安装适当的设施，以防止固体废物进入及浊气逸出。排水系统入口应安装带水封的地漏等装置。

7.4 清洁消毒设施

应配备足够的食品、工器具和设备的专用清洁设备，必要时应配备适宜的消毒设备。清洗池的材质应为不锈钢、陶瓷等不透水材料，结构应易于清洗。

7.5 个人卫生设施

7.5.1 应在生产加工场所设置洗手、干手和消毒设施，必要时应设置冷热水混合器。

7.5.2 洗手池应采用光滑、不透水、易清洁的材质制成，其设计及构造应易于清洁消毒。应在临近洗手设施的显著位置标示简明易懂的洗手方法。

7.5.3 生产场所或生产车间入口处应设置更衣室，更衣室应保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。

7.6 通风和照明设施

7.6.1 加工及储存场所应具有自然通风或人工通风设施。

7.6.2 应有满足加工需要的自然采光或人工照明。

7.7 废弃物和仓储设施

7.7.1 应配备带盖、防渗漏、易于清洁的废弃物存放专用设施。

7.7.2 应具有与所加工食品的数量、贮存要求相适应的仓储设施。杀虫剂、消毒剂、清洁剂、润滑剂、燃料等物质应明确标识，并与食品及包装材料等分隔放置。

7.7.3 应根据食品生产的特点，配备适宜的冷藏、冷冻等设施。

7.8 设施材质

直接接触食品物料的设备、设施、工具、容器等的材质符合国家要求的质量安全标准。直接与食品原料、半成品、成品等接触的容器、工具和设备应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落、表面光滑，易于清洁的材料制作，鼓励使用不锈钢、陶瓷等材料。

8 卫生管理

8.1 从业人员

8.1.1 直接从事生产加工的从业人员应取得食品从业人员健康证明，患有霍乱、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员不得从事直接入口食品的工作。

8.1.2 操作人员保持个人整洁，穿戴洁净的工作衣、帽、鞋，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴饰物、不喷洒香水，不在加工场所内吸烟和吐痰。头发应藏于工作帽内或使用发网约束。

8.1.3 关键岗位从业人员了解与所生产食品相关的食品安全法律法规和标准知识。

8.1.4 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。在直接入口的食品生产、包装等环节，操作人员应戴口罩，除严格洗手外，应该戴清洁手套或者用清洁工具接触食品成品。

8.2 来访者

非食品加工人员不得进入食品加工场所，特殊情况下进入时应遵守和食品加工人员同样的卫生要求。

8.3 虫害控制

8.3.1 应保持生产加工环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

8.3.2 应定期进行除虫灭害工作。

9 食品原料和食品添加剂

9.1 基本要求

9.1.1 不应用非食品原料或者用回收食品作为原料生产食品，不得在食品中添加法律法规禁止的物质。

9.1.2 不应以法律法规禁止食用的野生动物及其制品为原料生产食品。

9.2 进货查验

购进食品原料、辅料、食品添加剂、食品相关产品，应当进行查验，如实记录名称、数量、供货者名称和联系方式、购货日期。

9.3 食品添加剂使用

9.3.1 食品生产经营者应当按照 GB 2760 等食品安全国家标准使用食品添加剂，如实记录使用的食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期和添入食品的名称等内容，并在其生产经营场所的显著位置进行公示。

9.3.2 应建立进货台账，保留相关票据。

9.4 原辅材料贮存

9.4.1 贮存环境整洁卫生，温、湿度符合要求。原辅料离地离墙存放，食品添加剂单独存放。

9.4.2 原辅材料质量符合要求，不使用过期、失效、变质、污秽不洁、回收及受到其他污染的原辅材料。

9.4.3 过期、失效、变质、污秽不洁、回收及受到其他污染的原辅材料单独存放，明确标示。

10 生产过程的食品安全控制

10.1 基本要求

食品小作坊不应生产加工下列食品：

- 食品添加剂；
- 乳制品、罐头制品、饮料等食品；
- 保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品；
- 采用非固态法发酵工艺生产的白酒；
- 国家、省和设区的市禁止生产加工的其他食品。

10.2 关键工序和质量控制点

应使用符合食品安全要求的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。按照工艺和配方进行生产，对关键加工工序及质量控制点进行有效控制。

10.3 污染控制

10.3.1 原辅料、半成品与成品应有效分离。

10.3.2 不应在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；不应生产经营超范围、超限量使用食品添加剂的食品；不应使用餐厨废弃物或者餐厨废弃物的提炼物作为原料生产食品。

10.3.3 做好生产现场的卫生清理和清洗消毒，与食品接触的设备、工具、容器等表面清洁无污染，无发霉、生锈现象。

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

10.3.5 有专人负责食品添加剂、消毒剂、清洁剂、润滑剂、燃料等的贮存、保管、领用。

10.3.6 应根据原料、食品和工艺的特点，针对生产设备和环境制定有效的清洁消毒制度，降低微生物污染的风险。

10.4 包装和标识

10.4.1 包装材料应能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度的保护食品的安全性和食品品质。

10.4.2 生产加工的食品的包装或者容器上应当如实标注食品的名称、成分或者配料表、生产日期、保质期和食品小作坊的名称、生产地址、联系方式、登记证编号。

10.4.3 如无法以标签加贴的形式在包装或者容器上标注，可采用随货单的形式载明应当标注的食品信息。

11 检验

11.1 鼓励制定原料验收及食品售前检验管理制度，明确产品售前检验项目、指标及检验方法。每批食品售前至少应对感官要求、标签标识进行检验，预包装食品还应检验净含量。

11.2 应当委托有资质的食品检验机构，对新投产、停产后重新生产或者改变生产工艺后生产的首批食品进行检验，经检验合格方可生产、销售。每年应当对生产或者销售的食品至少进行一次检验。

11.3 检验报告或记录应保存归档。

12 贮存和运输

12.1 贮存、运输要求

12.1.1 食品贮存场所应整洁卫生，不受污染，远离有毒有害物质。食品摆放有序，离墙、离地、离顶，避免受到阳光直射、受潮和雨淋。根据食品安全的需要选择适宜的贮存条件，易腐食品应冷藏或冷冻保存。

12.1.2 运输和贮存食品的容器、工具和设备应当安全、无毒，保持清洁。

12.1.3 运输食品时，应根据运输食品的要求提供保护措施，避免阳光直射、受潮和雨淋。

12.2 回收、变质食品处置

回收食品、变质食品采用适当方式进行处理，留存登记、处理记录。

12.3 销售台账

有销售台账或留存票据，食品的销售去向可查。

13 召回管理

13.1 当发现生产的食品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，应立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，应记录召回和通知的情况。

13.2 对被召回的食品，应进行无害化处理或者予以销毁，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，应采取能保证食品安全、且便于重新销售时向消费者明示的补救措施。

13.3 应合理划分记录生产批次，采用批号等方式进行标识，便于食品追溯。

14 培训和记录

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，做好相关记录。

14.2 当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。

14.3 应建立进货查验、食品添加剂使用、检验、回收变质食品处置、销售记录。记录保存期限不少于食品保质期满后六个月；没有明确保质期的，不少于一年。

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》
 - [2] 《安徽省食品安全条例》
 - [3] 市场监管总局《关于加强食品生产加工小作坊监管工作的指导意见》（国市监食生〔2020〕25号）
 - [4] 《国家卫生健康委办公厅关于进一步加强食品安全地方标准管理工作的通知》（国卫办食品函〔2019〕556号）
 - [5] 《安徽省食品小作坊整治提升行动实施方案（2020—2022年）》的通知（皖食安委〔2019〕4号）
 - [6] 《安徽省食品小作坊生产规范》（皖市监食生〔2020〕1号）
 - [7] GB/T 23734 食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求
 - [8] DB33/ 3009-2018《食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范》
 - [9] DBS32/ 013-2017《食品安全地方标准 食品小作坊卫生规范》
-