

食品生产风险防控标识使用规范

Specifications for the use of risk prevention and control labels in food production

2025 - 09 - 03 发布

2025 - 10 - 03 实施

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。

本文件由芜湖市标准化研究院提出。

本文件由安徽省市场监督管理局归口。

本文件起草单位：芜湖市标准化研究院、芜湖市市场监督管理局、芜湖市食品安全协会、芜湖市繁昌区市场监督管理局、芜湖市食品药品检验中心（市药品不良反应监测中心）、安徽同福集团股份有限公司、芜湖市质量与标准化协会、蚌埠市市场监督管理局、三只松鼠股份有限公司。

本文件主要起草人：钟敏、王彭杰、贾定坤、王丽红、王灿、黄晓波、王雨晨、杨威、王晓月、高富强、马玉成、殷翔、刘明、王婷、张鸿、胡杰、童春年、郑金华。

食品生产风险防控标识使用规范

1 范围

本文件规定了食品生产风险防控标识（以下简称“标识”）的基本要求、内容、制作、设置和管理。本文件适用于指导食品生产者标识的使用活动。

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 2893 安全色

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 16900 图形符号表示规则 总则

GB/T 27341 危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

4.1 食品生产者依据 GB 14881、GB/T 27341 中的相关要求，结合经营业态、规模大小、食品类别等，进行危害分析和制定控制措施，在环境条件、进货查验、生产过程控制、产品检验、物流储运、从业人员管理等食品生产风险防控有关环节，识别出存在的食品生产安全风险，建立实施食品安全风险管控清单，将重点进行归纳总结，转化制作标识。

4.2 标识主要以颜色、文字，辅以图形符号等，向从业人员传递食品安全风险防控信息，信息含义应明确、简洁、表述规范。

4.3 标识的使用应与食品安全日管控、周排查、月调度工作相结合，普及食品安全知识，规范食品生产者各环节食品生产行为，有效防范食品生产安全风险。

4.4 食品生产者宜定期组织员工学习标识含义。

5 标识内容

5.1 分类

按照标识的作用不同，分为：

- a) 禁止标识：禁止或限制从业人员违法违规行为的标识，主要由食品生产禁止性内容文字和红色边框或背景构成，用于警醒食品生产者不应从事食品安全违法违规行为；

- b) 警示标识：警告从业人员关注食品生产风险事项的标识，主要由食品生产警示性内容文字和黄色边框或背景构成，用于警示食品生产者依法依规从事生产经营；
- c) 引导标识：传递或提供从业人员一般提示信息的标识，主要由食品生产引导性内容文字和绿色边框或背景构成，用于引导食品生产者提高食品生产风险防控能力。

5.2 样式

- 5.2.1 标识形状宜选用圆角矩形，尺寸宜选用 40 cm×15 cm，在空间较小的区域尺寸可选用 20 cm×10 cm，在重要或需远距离可见的区域尺寸可选用 60 cm×20 cm。
- 5.2.2 标识文字应采用中文，表述规范、无歧义，字体宜选用黑体。如同时使用少数民族文字、外文等，其内容应对与汉字含义一致，字高不应大于汉字的字高。
- 5.2.3 标识边框或背景颜色应采用红、黄、绿三种，分别对应禁止标识、警示标识、引导标识，并根据 GB 2893 的规定与字体颜色形成对比色，见表 1。
- 5.2.4 标识含图形符号的，应遵守 GB/T 16900 的规定。

表1 标识样式

标识类别	标识样式	
禁止标识		
警示标识		
引导标识		

6 标识制作

应由经久耐用、无污染的材料制成，方便固定在食品生产场所，表面光滑易清洁，信息清晰完整。

7 标识设置

7.1 一般规定

- 7.1.1 标识根据需要设置在食品生产场所对应区域，宜考虑周围的亮度及同其他颜色标识的关系，确保标识能被正确、清晰辨认，并与其他标识相协调。
- 7.1.2 应根据标识所传递信息设置在从业人员活动区域或操作工位醒目位置，高度宜与人眼的视线高度相一致。
- 7.1.3 同一地点需要设置两个以上标识时，宜按照禁止标识、警示标识、引导标识的顺序从上往下或从左往右规律设置，不同类别标识不应混设。

7.2 生产厂区、车间

该区域所设置的标识可在下列标识中选用，或食品生产者自行设计。

——禁止标识：

- 严禁超范围、超限量使用食品添加剂；
- 严禁使用回收、过期食品；
- 严禁使用非食品原料；
- 严禁超许可范围生产；
- 严禁掺假掺杂；
- 严禁虚标生产日期、保质期；
- 严禁非法添加药品。

——警示标识：

- 严格按工艺规程生产；
- 精准称量食品添加剂；
- 确保拌料均匀；
- 严格时间温度等关键点控制；
- 关键控制点记录齐全、完整；
- 投料记录真实、完整；
- 严格管控清洁作业区；
- 人流物流不交叉；
- 严格异物控制；
- 科学合理确定产品保质期。

——引导标识：

- 无扬尘无积水；
- 干净整洁无杂物；
- 无污垢无霉变；
- 专用设备不混用；
- 班前班后清洁消毒；
- 生产后设备清洁，食品不残留；
- 洗涤剂、消毒剂专管专用；
- 防鼠、防蝇、防虫；
- 原料脱包进车间；
- 半成品信息完整；
- 洁净包材密封包装；
- 采用有效保鲜手段。

7.3 更衣室

该区域所设置的标识可在下列标识中选用，或食品生产者自行设计。

——禁止标识：

- 不洗手消毒不应进入车间；
- 化妆后不应进入车间。

——警示标识：

- 穿着不规范不进入车间；

- 生产无关物品不带入车间。

——引导标识：

- 规范洗手、干手、消毒；
- 工服、鞋、帽、口罩佩戴规范；
- 有效杀菌消毒。

7.4 检验室

该区域所设置的标识可在下列标识中选用，或食品生产者自行设计。

——禁止标识：

- 原料检验不合格不应使用；
- 成品检验不合格不应出厂销售。

——警示标识：

- 检验记录真实完整；
- 检验设备按期检定、校准；
- 检验合格方可出厂；
- 试剂、耗材有效。

——引导标识：

- 检验设备、试剂齐全；
- 出厂检验项目齐全；
- 规范保存记录；
- 规范留样。

7.5 原辅料库、包材库、成品库等库房

该区域所设置的标识可在下列标识中选用，或食品生产者自行设计。

——禁止标识：

- 严禁贮存非法添加物质；
- 严禁标签虚假、夸大；
- 严禁宣称治病、防病。

——警示标识：

- 食品添加剂专人专区专柜管理；
- 产品标签真实完整合规；
- 产品贮存运输符合要求。

——引导标识：

- 原辅料先进先出；
- 出入库记录完整清晰；
- 原辅料离墙离地；
- 明示不合格品区；
- 原料库不放杂物；
- 通风、控制温湿度；
- 不合格品处置规范；
- 销售记录真实完整。

7.6 品控、采购等部门办公室

该区域所设置的标识可在下列标识中选用，或食品生产者自行设计。

——禁止标识：

- 严禁采购非法原辅料。

——警示标识：

- 索证索票齐全；
- 进货查验记录完整。

——引导标识：

- 原辅料验收合格；
- 采用关键控制点体系控制生产过程。

7.7 主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员办公室

该区域所设置的标识可在下列标识中选用，或食品生产者自行设计。

——禁止标识：

- 严禁聘用从业禁止人员；
- 严禁打击内部举报人；
- 无健康证明不应接触直接入口食品。

——警示标识：

- 严格落实日管控、周排查、月调度；
- 建立关键控制环节监控制度。

——引导标识：

- 食品安全员履职尽责；
- 培训考核有记录有成效；
- 定期核查健康证；
- 食品安全风险管控到位。

7.8 其他区域

其他区域所设置的标识可在下列标识中选用，或食品生产者自行设计。

——禁止标识：不应穿着工作服鞋进入卫生间。

——警示标识：使用卫生间后洗手消毒。

——引导标识：空气过滤设施定期清洁更换。

8 标识管理

8.1 应建立标识定期检查制度，每年对生产场所内所有标识进行不少于一次的全面检查，并记录检查结果。

8.2 标识应保持整洁、明亮、醒目，当标识破损、缺失、变色、褪色时，应及时维护、更新。

8.3 当食品生产安全风险发生变化时，应对标识及时维护、更新。