

ICS 67.040
X 10

DBS52

贵州省地方标准

DBS 52/ 043—2020

食品安全地方标准 食品生产加工小作坊卫生规范

2020 - 07 - 17 发布

2021 - 01 - 16 实施

贵州省卫生健康委员会

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 生产加工场所	2
5 设施与设备	2
6 卫生管理	3
7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品	4
8 包装	4
9 标签	4
10 检验	5
11 贮存和运输	5
12 人员和培训	5
13 记录	5

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由贵州省分析测试研究院提出。

本标准由贵州省卫生健康委员会归口。

本标准起草单位：贵州省分析测试研究院、贵阳市市场监督管理局、贵州省检测技术研究应用中心。

本标准主要起草人：周红、王燕山、张飞、朱平、周世阳、申鹰、谭波、郭晓琰、郑美娟、安莎、闫轶菲、高燕、胥建霞、周秀娟、黄永桥、毛敏霞、向开宇、王乾丽、张滢元、宋开英、汪国龙、龙昭航、张运依、潘雪雪、余明星、刘永军、杨峰、杨恒、于霞、宋影、付志会、高学勤。

食品安全地方标准 食品生产加工小作坊卫生规范

1 范围

本标准规定了食品生产加工小作坊的术语和定义、生产加工场所、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、包装、标签、检验、贮存和运输、人员和培训、记录。

本标准适用于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 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品生产加工小作坊

有固定生产场地、从业人员较少、生产加工规模小、散装或简易包装的食品生产加工场所。

3.2

食品生产加工场所

用于食品生产、加工、处理的建筑物和场地，以及按照相同方式管理的其他建筑物、场地和周围环境等。

3.3

分离

通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

3.4

分隔

在物品、设施、区域之间通过设置如墙壁、卫生屏障、遮罩或独立房间等物理阻断的方式进行隔离。

3.5

辅助区

除食品加工和储存区域外，为满足生产加工需要所设置的厕所、垃圾存放区、燃料存放区、非食品生产用物料存放区、保洁间、办公区等区域。

3.6

虫害

由昆虫、鸟类、啮齿类动物等生物（包括苍蝇、蟑螂、麻雀、老鼠等）造成的不良影响。

4 生产加工场所

4.1 选址

应与有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质、旱厕、垃圾场等污染源保持足以避免污染的距离，周围不应有大量虫害孳生的潜在场所。

4.2 设计和布局

4.2.1 设计和布局应科学、合理，且应符合食品生产加工工艺要求。

4.2.2 生产加工场所面积、空间设计和布局应与生产能力相适应，便于设备安装、维修、清洗消毒、物料存储及人员操作。

4.2.3 食品生产加工区、食品储存区、辅助区应有效分离或分隔。食品储存区应符合食品成品、食品原辅料的保存要求，辅助区应避免对食品加工区造成污染。

4.3 内部结构与材料

房屋顶面、墙壁、门窗、地面应使用无毒、无味的材料建造，易于维护、清洁、消毒。

5 设施与设备

5.1 设施

5.1.1 供水设施

应配置满足生产需要的供水设施，生产用水水质应符合GB 5749的规定及相关管理规定。

5.1.2 排水设施

应完好、排水畅通、便于清洁维护，有防鼠、防虫、防臭等设施。

5.1.3 废弃物存放设施

存放废弃物的容器应加盖或封闭保存，并设有标识。

5.1.4 个人卫生设施

应设有更衣、换鞋等区域。在适当位置应设置洗手、干燥、消毒等设施。

5.1.5 清洗消毒设施

应配备满足食品加工需要的清洁和消毒设施。

5.1.6 照明设施

加工场所内应有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足加工和操作需要，光源应使食品呈现真实的颜色，必要时应使用安全性或有防护措施的照明设施。

5.1.7 仓储设施

应具有与所加工产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施，仓库应有通风换气和防止虫害侵入的设施。

5.1.8 通风设施与温控设施

加工场所应具有适宜的自然通风或通风设施，通风设施的设置应避免引入不洁空气。必要时应设置与食品特性相适应的温控设施。

5.2 设备

5.2.1 应配备与生产能力相适应的生产设备，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。

5.2.2 使用食品添加剂时应配备称量设备和专用器具。

6 卫生管理

6.1 卫生管理制度

应制定并落实食品加工卫生管理制度，涵盖加工场所、设备设施、人员健康、加工过程、食品添加剂、洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、废弃物等卫生管理要求。

6.2 设施设备卫生管理

6.2.1 场所内部结构完好，场所地面、屋顶、天花板及墙壁有破损时，应及时修补。

6.2.2 清洁设施、用具应干净、摆放整齐，不同区域内所使用的抹布、拖布等保洁用具不应混用。

6.2.3 直接与食品接触的设备、工器具表面应光滑、无凹陷或裂缝、无霉斑、无锈斑、无生虫等情形，其表面的使用材料应符合相关标准规定。

6.2.4 加工生食、熟食的工器具应分开使用、分开放置。

6.3 人员健康管理及卫生要求

6.3.1 人员健康管理

6.3.1.1 食品从业人员每年应进行健康检查，并取得健康证明。

6.3.1.2 食品从业人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病以及活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或皮肤有明显损伤未愈合的，不应从事接触直接入口食品的工作。

6.3.2 人员卫生要求

6.3.2.1 进入食品生产加工场所前应洗手消毒，并更换工作服、鞋帽或佩戴口罩。食品从业人员不应留长指甲、涂指甲油、配戴外露饰物，不应在生产加工场所吸烟、吐痰等。

6.3.2.2 使用卫生间、接触可能污染食品的物品或从事与食品生产无关的其他活动后再次返岗前应洗手消毒。

6.3.3 来访者

非食品从业人员未经允许不应进入食品生产场所，确需进入时应遵守和食品从业人员同样的卫生要求。

6.4 虫害控制

6.4.1 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

6.4.2 应有防止鼠类、昆虫等侵入的措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。

6.4.3 进行虫害处理时，应做好预防措施避免对人身、食品、设备工具造成污染，不应影响食品安全和品质。

6.5 废弃物处理

废弃物应定期清除，易腐败的废弃物应尽快清除，废弃物容器应及时清洗。

7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

7.1 食品原料

7.1.1 应采购和使用符合食品相关标准的食品原料。

7.1.2 食品原料贮存应符合食品相关标准要求，如有特殊贮存条件要求，应进行控制并做好记录。

7.1.3 食品原料运输工具和容器应保持清洁，必要时应进行消毒。食品原料不应与有毒、有害物品同时装运。

7.2 食品添加剂

食品添加剂应有专人管理，并定期检查质量和卫生情况。食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

7.3 食品相关产品

7.3.1 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）。

7.3.2 直接接触产品的包装纸、盒等应符合相关标准的规定。

7.3.3 运输食品相关产品的工具和容器应保持清洁、维护良好。

8 包装

8.1 食品包装应能在正常的贮存、运输、销售条件下，保障食品安全和品质。

8.2 使用包装材料时应核对标识，避免误用。

9 标签

9.1 散装食品应标明食品名称、成分或配料表、生产日期、保质期、贮存条件、食品小作坊的名称、地址、联系方式、登记证编号等信息。

9.2 在盛装容器上标明食品的名称、生产日期、保质期、贮存条件、食品小作坊的名称、地址、联系方式等信息。

10 检验

10.1 每年应将生产的食品送有资质的食品检验机构进行检验。

10.2 对检验不符合食品安全标准的食品应进行无害化处理或予以销毁，并记录处理或销毁情况。

11 贮存和运输

贮存和运输设备应满足卫生要求，必要时配备温度控制设施。不应与有毒、有害或有异味的物品一同贮存和运输。

12 人员和培训

12.1 应配备专职或兼职的食品安全管理人员，并应具有食品安全和操作规范等相关知识。

12.2 食品从业人员上岗前应进行食品安全相关知识培训。

13 记录

13.1 应对食品原料、食品添加剂、食品相关产品的采购以及食品的生产、贮存、销售、检验和处理（销毁）等情况进行记录，记录内容应真实、完整。

13.2 采购原辅料、食品添加剂应进行进货查验，索取合格证明、相关证件及票据等。采购畜禽肉类的，应索取并留存检疫合格证明。

13.3 记录和凭证保存期限不应少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于2年。

