

DBS64

宁夏回族自治区地方标准

DBS 64/009—2022

食品安全地方标准 食品生产加工小作坊通用卫生规范

2022-12-23 发布

2023-03-23 实施

宁夏回族自治区卫生健康委员会
宁夏回族自治区市场监督管理局

发布

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这些专利的责任。

本文件由宁夏回族自治区卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：宁夏食品安全协会、石嘴山市市场监督管理局、吴忠市市场监督管理局、中卫市市场监督管理局、固原市市场监督管理局、银川市市场监督管理局、中国食品安全报社宁夏记者站、宁夏卫生健康综合服务中心、宁夏疾病预防控制中心。

本文件主要起草人：陈勇、张慧玲、霍强、余海峰、王玲、买英杰、董思文、张伟、徐国灿、张浩、刘晓娟、张瑞、马琳、李国荣、尹梓冰、刘维琴、樊荣春、任吉红、刘凯、袁秀娟、周晓燕、杨文渊、李宏山、杨智群、凌锡喆、季瑞。

食品安全地方标准

食品生产加工小作坊通用卫生规范

1 范围

本文件规定了食品生产加工小作坊基本要求,包括生产加工场所、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、生产过程食品安全控制、包装和标识、检验、贮存和运输、产品召回、记录等方面的要求。

本文件适用于《宁夏回族自治区食品生产加工小作坊小经营店和食品小摊点管理条例》中规定的食品小作坊。

本文件不适用于现制现售的食品生产加工经营单位。

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

食品生产加工小作坊

有固定生产经营场所,生产加工规模小、从业人员少、生产条件和工艺技术简单,从事食品生产加工的经营单位。

3.2

污染

在食品生产过程中发生的生物、化学、物理污染因素传入的过程。

[来源:GB 14881—2013, 2.1]

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。

[来源:GB 14881—2013, 2.5]

3.4

分隔

通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或独立房间等进行隔离。

[来源:GB 14881—2013, 2.6]

4 基本要求

应当依据法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，建立健全食品安全管理制度，采取有效管理措施，保证食品安全。食品生产加工小作坊应对其生产经营食品的安全负责，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。

5 生产加工场所

5.1 选址

食品生产加工小作坊应与有毒、有害场所及其他污染源（如化工生产、屠宰场、饲养场、污水池、坑式厕所、垃圾场或垃圾处理站等）保持安全距离，保证生产加工场所不受污染。

5.2 布局 and 环境卫生

5.2.1 生产加工场所的面积和空间应当与生产加工能力相适应，便于人员操作、原辅料和产品放置，生产经营使用面积不宜小于 100 m²。

5.2.2 生产加工场所布局应符合相应的生产加工流程要求，清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区应有效分隔或分离，原辅料、半成品和成品应分区存放，保持清洁，避免交叉污染；生产加工场所与生活区应有效分隔。

5.2.3 卫生间（水冲式）与生产加工区应有效分隔。

5.2.4 生产加工场所应环境整洁、卫生、通风，无积水和废弃物等易造成食品污染的因素，不应饲养动物。

5.3 加工场所内部结构

5.3.1 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。结构应有利于排污和清洗的需要。

5.3.2 墙壁

墙面、隔断应使用无毒、无味的防渗透材料建造，在操作高度范围内的墙面应光滑、不易积累污垢且易于清洁；若使用涂料，应无毒、无味、防霉、不易脱落，易于清洁。

5.3.3 顶棚

应采用无毒、无味的材料建造，不易脱落、不漏雨、易于清洁，结构应不利于冷凝水垂直滴下，防止虫害和霉菌孳生。

5.3.4 门窗

5.3.4.1 门窗应闭合严密，易于清洁。可开启的窗户应装有易于清洁的防虫害窗纱。

5.3.4.2 室内的窗台结构应能避免灰尘积存，便于清洁。

6 设施与设备

6.1 给排水设施

6.1.1 食品生产用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

6.1.2 需要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，以防止固体废弃物进入及浊气逸出，排水出口应有防止虫害、鼠害侵入的网罩。

6.2 通风和照明设施

6.2.1 加工及储存场所应具有自然通风或人工通风设施。加工场所内产生大量蒸汽和油烟的设备上方应采用集气罩和机械排风。排气口应装有易清洗、耐腐蚀、可防止虫害侵入的网罩。

6.2.2 应有满足加工需要的自然采光或人工照明。安置在裸露食品和原料正上方的照明灯应有防护罩。

6.3 废弃物存放和仓储设施

6.3.1 应配备密闭的、防渗漏、易于清洁的脚踏式废弃物存放专用设施，且能够明显区分。

6.3.2 应具有与所加工食品的数量、贮存要求相适应的仓储设施。仓库应有防止虫害和鼠害侵入的设施。贮存物品应依据性质的不同分区码放。生产中使用的清洁剂、消杀剂等应有明确标识，并与食品原料及包装材料等分隔放置。

6.3.3 应根据食品生产的特点配备适宜的冷藏、冷冻设施，设施上宜配有温度显示器。

6.4 清洁消毒设施

6.4.1 应配备足够的食品、工器具和设备的专用清洁设施，清洗池的材质应为不锈钢或陶瓷材料，易于清洗。

6.4.2 内包装间应设置与其面积相适应的空气消毒设施，必要时应配有空调，地面不应有明沟。

6.5 个人卫生设施

生产场所或车间入口处应设置人员洗手、更衣、消毒设施，应保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。

6.6 工具和容器

6.6.1 应具有与所生产的食品品种、数量相适应的生产设备和设施。

6.6.2 直接接触食品的设备、工具和容器的材质应无毒、无味、耐腐蚀、易于清洁。应使用食品级不锈钢、塑料、陶瓷等材料制作，接触面应平滑、无裂缝。

6.6.3 盛装裸露食品的容器应专用，并应采取防护措施，避免交叉污染。

6.7 运输工具

应有食品专用运输工具，运输工具应符合保障食品安全所需的温度等特殊要求，货箱内部结构易于清洁，具有防雨、防尘、防晒的设施。

7 卫生管理

7.1 卫生管理制度

应制定食品生产卫生管理制度，并实行岗位责任制，明确岗位职责。

7.2 加工场所及设施卫生管理

7.2.1 加工场所内各项设施应保持清洁，不应存放与食品加工无关的物品。

7.2.2 应定期对加工场所及设施进行维护保养。场所内的地面、墙壁及顶棚有破损时应及时修复。

7.2.3 生产过程中产生的废弃物至少每天清除 1 次，清除后的容器应及时清洁。废弃物放置场所不应有不良气味或有害气体溢出，应防止有害昆虫的孳生，防止造成污染。

7.3 清洁与消毒

7.3.1 接触直接入口食品的设备、工具和容器使用后应及时清洁，并定期消毒。

7.3.2 采用化学消毒的设备、工具和容器，消毒后应用净水冲去表面残留的消毒剂。

7.4 虫害、鼠害控制

7.4.1 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害、鼠害侵入及孳生。

7.4.2 食品加工及储存场所应采取纱帘、纱网、灭蝇灯、防鼠板等有效措施，防止虫害、鼠害的侵入。

7.4.3 使用杀虫剂进行除虫害应按规定方法操作，不应在食品加工操作时进行，应以不污染食品、食品接触表面及包装材料为原则，实施时应应对各种食品及原材料采取必要的保护措施，使用后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。

7.5 人员管理与卫生要求

7.5.1 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和卫生知识培训，并做好相关记录。

7.5.2 食品加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

7.5.3 食品加工人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、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，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

7.5.4 操作人员应保持个人整洁，穿戴洁净的工作衣、帽、鞋，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴外露的饰品，操作前应洗净手部、佩戴口罩。不在加工场所内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

8 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

8.1 使用的食品原料、食品添加剂和食品相关产品应符合食品安全规定和相关标准要求。

8.2 采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的产品合格证明，实行许可证管理的产品还应查验供货者的许可证。应建立进货台账，保留相关票据。

8.3 应定期检查食品原料、食品添加剂和食品相关产品的质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的产品。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则。

8.4 食品添加剂的储存应有专人管理。有固定的地点和专柜，并有专门的标识，盛装容器上应标明食品添加剂的规范名称。

8.5 生产加工过程中食品添加剂的使用范围和使用量应严格按照 GB 2760 的规定执行。使用时应准确称量，所用计量器具的精度等级应满足称量的需要，并应如实记录。

9 生产过程的食品安全控制

9.1 基本要求

9.1.1 不生产国家、自治区监管部门禁止生产加工的食品。

9.1.2 生产中不应使用非食品原料，不应使用回收食品作为原料，不超范围、超剂量使用食品添加剂，保证所生产的食品卫生、无毒、无害。

9.2 关键工序和质量控制

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。

9.3 污染控制

9.3.1 根据原料，产品和工艺特点，针对设施设备和环境实施清洁消毒，加强人员卫生管理，降低微生物污染的风险。

9.3.2 严格执行化学品管理规定，标识应明显，应按照说明书要求使用清洗剂、消毒剂、杀虫剂等化学品。化学品应妥善保管，除清洁消毒和工艺需要，不应在生产场所存放可能污染食品的化学品。

9.3.3 生产设备上可能直接或间接接触食品的活动部件若需润滑，应当使用食用油脂或能保证食品安全要求的其他油脂。

9.3.4 应根据产品和工艺特点，采取有效的控制措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶、砂石等异物污染的风险。

10 包装和标识

10.1 包装

10.1.1 食品包装材料应清洁、无毒、无害并应符合国家食品安全标准要求。

10.1.2 食品包装应能在正常的贮存、运输、销售条件下保护食品的安全性和食品品质。

10.2 标识

10.2.1 小作坊生产的预包装食品，应当标明食品名称、生产日期、贮存条件、保质期、食品小作坊名称、地址、联系方式、登记证号、标注“小作坊食品”字样等内容。

10.2.2 散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上清晰标明食品的名称、生产日期、保质期以及食品小作坊的名称、地址、联系方式等内容。

11 检验

每年应将产品委托有资质的检验机构按照食品安全标准至少检验一次，并留存检验报告。

12 贮存和运输

12.1 根据食品的种类和性质选择适宜的贮存方式和运输条件，不得与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输。

12.2 贮存和运输过程中应避免阳光直射、雨淋。贮存环境和运输车辆应密闭。

12.3 贮存食品的容器和设备应安全、无害、保持清洁，并应符合保证食品安全所需的温度。产品码放应离地面 10 cm 以上，离墙壁 10 cm 以上。

12.4 应定期检查贮存的食物，发现异常及时处理。

13 产品召回

13.1 批量销售自产食品的生产者当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，召回已经上市销售的食品，通知相关食品经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

13.2 对召回的食品，应采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。对因标签、标识不符合食品安全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。

13.3 应将召回和处理情况向所在地县级人民政府食品安全监管部门报告，需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，应提前报告时间、地点。

14 记录

应建立进货查验、食品添加剂使用、召回不合格食品处置、批量销售等记录。记录保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。

参 考 文 献

- [1] 《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）
- [2] 《宁夏回族自治区食品生产加工小作坊小经营店和食品小摊点管理条例》

