

DBS

山 西 省 地 方 标 准

DBS 14/010-2025

食品安全地方标准
食品小作坊卫生规范

2025-12-19 发布

2026-01-19 实施

山西省卫生健康委员会 发布

前 言

本文件为首次发布。

本文件负责起草单位：山西省检验检测中心（山西省标准计量技术研究院）、阳泉市市场监管综合行政执法队、山西农业大学、太原海关技术中心、山西省检验检测学会。

本文件主要起草人：巩强 陈昌 牛高茜 巩红霞 王蓉珍 陈彦华 林青荣 张祖维 王佳佳

本文件参加起草人：王文艳

食品安全地方标准

食品小作坊卫生规范

1 范围

本文件适用于山西省行政区域内食品小作坊的生产加工管理。

2 术语和定义

GB 14881-2025 中的术语和定义适用于本文件。

2.1 食品小作坊

有固定生产经营场所，从业人员较少，生产规模小，工艺技术简单，生产加工传统、特色食品的食品生产经营者。

3 基本要求

3.1 食品小作坊的食品安全工作，遵循严格管理、规范引导、方便群众、社会共治的原则。

3.2 食品小作坊应当依法从事生产经营活动，保证食品卫生、无毒、无害，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。

3.3 食品小作坊不得生产加工下列食品：

- a) 保健食品；
- b) 特殊医学用途配方食品；
- c) 婴幼儿配方食品，专供婴幼儿、孕产妇等特定人群的主辅食品；
- d) 乳制品；
- e) 国家和本省规定禁止生产的其他食品。

3.4 食品小作坊加工制作食品过程中，不得存在下列行为：

- a) 使用非食品原辅料加工制作食品；
- b) 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；
- c) 使用回收食品作为原辅料，再次加工制作食品；
- d) 使用超过保质期的食品原辅料、食品添加剂；
- e) 超范围、超限量使用食品添加剂；
- f) 使用腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品原辅料、食品添加剂；
- g) 使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品原辅料、食品添加剂；
- h) 生产无标签的预包装食品、食品添加剂；

- i) 生产国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食物；
- j) 在食物中添加药品（按照传统既是食物又是中药材的物质除外）；
- k) 使用病死、毒死、死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类；
- l) 使用未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类；
- m) 法律法规禁止的其他加工制作行为。

4 生产场所

4.1 选址

生产场所周围应无虫害大量孳生的潜在场所，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、畜禽类动物圈养场所等污染源 25 m 以上，设置在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的影响范围之外，难以避开时应采取必要的防范措施（如设置全封闭实体墙等物理形式隔离），有效防止污染源造成的影响。

4.2 资源

具有与生产加工的食物品种、规模相适应的生产场所，并满足清洗消毒、人员操作及保障食物安全的要求。

4.3 环境

生产场所环境整洁，布局合理，生活区应与生产加工区分隔，加工区域内不能饲养动物。

5 场所内部结构与材料

5.1 布局

生产场所的布局应符合相应的食物生产加工流程，清洁、干净，生食区与熟食区应进行有效隔离，防止交叉污染。

5.2 地面

地面应平坦防滑、无裂缝、并易于清洁、消毒，使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造。地面的结构应有利于排污和清洗的需要，并有适当的措施防止积水。

5.3 墙面、隔断

墙面、隔断应平滑、显浅色、无毒无味、不易脱落、防霉、防渗透；需要经常冲洗的场所及易潮湿的场所，墙壁应有高度不低于 1.5 m 的墙裙，且平整，防止污垢积存，便于清洗。

5.4 门窗

门窗应闭合严密，可开启的窗户应装有防虫害设施；门的表面应平滑、防渗透、易于清洁。

5.5 顶棚

顶棚应防漏雨、防积尘、防碎片脱落、防冷凝水垂直滴落，防止虫害和霉菌滋生，易于清洁、消毒。

6 设施与设备

6.1 设施

6.1.1 供排水设施

应有能满足食品生产需要的供水设施，确保水质符合 GB 5749 的要求。排水设施应当畅通，排水口应有防鼠、防虫设施，并配备带水封地漏，防止异味侵入。

6.1.2 清洁消毒设施

应配备足够的设备、工具和容器的清洁和消毒设施；应根据生产需要设置紫外灯、臭氧发生器等消毒杀菌设施，紫外灯悬挂高度宜为距消毒目标物 1.5 m~2 m，且应按照设备说明书规定的使用时限及时更换。

6.1.3 废弃物存放设施

应配备带盖、防渗漏、易清洁的存放废弃物、垃圾的专用设施。

6.1.4 个人卫生设施

应设置洗手消毒设施；并配备洁净的毛巾或干手器。

6.1.5 通风设施

生产场所、仓储场所应具有适宜的自然通风或通风设施，排气口装有易于清洁的防虫网罩。

6.1.6 照明设施

生产场所内应有满足加工需要的采光及照明设施（必要时有防护措施），生产场所工作面照度不宜低于 220 lx，其他场所照度不宜低于 110 lx，对光敏感的区域除外。

6.1.7 仓储设施

应具备与加工食品的数量、贮存要求相适应的仓储设施。

6.1.8 温控设施

应根据食品原辅料和产品保存的需要配备必要的冷藏、冷冻设施。根据生产需要，可设置控制室温的设施。

6.1.9 “三防”设施

应根据食品原辅料和产品保存的需要配备有效的防蝇、防鼠、防尘设施，比如纱窗、纱门、挡鼠板、风幕机、灭蝇灯等。

6.2 设备

6.2.1 一般要求

应具备与生产相适应的容器、工具和设备。使用食品添加剂的，应具备称量用的天平或秤等称量工具。涉及生、熟料的容器、工具和设备应分开使用。

6.2.2 材质

直接接触食品的容器、工具和设备应采用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落、表面光滑，易于清洁的材料制作，材料应符合相应食品安全要求，宜使用食品级不锈钢、食品用塑料、陶瓷等材料，在正常生产条件下不会与食品、清洁剂和消毒剂发生反应，并应保持完好无损。

6.2.3 维护和保养

应做好容器、工具和设备的日常维护和保养，保持正常使用。

7 卫生管理

7.1 食品生产人员健康管理

7.1.1 食品生产人员每年应进行健康检查，取得健康证明，持有效健康证明从事食品生产活动，应当在生产区显著位置公示食品生产人员健康证明。

7.1.2 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国家卫生健康行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，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。

7.1.3 有发热、呕吐、腹泻等症状的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

7.1.4 因病离岗的人员，返岗前应确认其不影响食品安全。

7.2 食品生产人员卫生要求

7.2.1 进入食品生产区前应遵守个人卫生规范，防止污染食品。

7.2.2 进入作业区应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒；头发应藏于工作帽内或使用发网约束。

7.2.3 进入作业区不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得留长指甲，且手指甲应保持清洁；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品。

7.2.4 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，再次从事接触食品、食品加工器具、食品设备等与食品生产相关的活动前应洗手消毒。

7.2.5 非食品生产人员不得进入食品生产场所，特殊情况下进入时应遵守和食品生产人员同样的卫生要求。

8 食品原辅料和食品添加剂及食品相关产品

8.1 一般要求

使用的食品原辅料和食品添加剂及食品相关产品应符合国家有关要求。不得将任何危害人体健康和生命安全的物质添加到食品中。食品添加剂应由指定的专人保管，有专柜贮存，并标示“食品添加剂”字样，盛装的容器应当标明食品添加剂具体名称；清洁剂、消毒剂、杀虫（灭鼠）剂、润滑剂、燃料等物品应有独立的存放区域或专柜，且有明显标示，不得与食品原辅料、半成品、成品、包装材料、食品添加剂等混贮。

8.2 食品原辅料

8.2.1 采购食品原辅料应当查验供货者的许可证（登记证、备案卡）和产品合格证明文件，采购畜禽肉类的还应索取动物产品检疫合格证明；不得使用来源不明的食品原辅料，对无法索取合格证明文件的食品原辅料，应当索取有关购销凭证或者记录其来源。应当建立进货台账并进行记录。

8.2.2 食品原辅料必须经过验收合格后方可使用。经验收不合格的食品原辅料应在指定区域与合格品分开放置并明显标记，并应及时进行退、换货等处理。

8.2.3 食品原辅料贮存应设专人管理，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品原辅料。仓库出货顺序应遵循先进先出或近效期先出的原则，必要时应根据不同食品原辅料的特性确定出货顺序。

8.2.4 加工前宜进行感官检验，必要时应进行实验室检验；发现涉及食品安全项目指标异常的，不得将其用于生产加工；加工过程中应采用经确认符合使用要求的食品原辅料。

8.2.5 食品原辅料运输中应避免日光直射，备有防雨防尘设施。食品原辅料运输工具和容器应保持清洁、维护良好，必要时应进行消毒。食品原辅料不得与有毒、有害物品同时装运，避免污染食品原辅料。

8.3 食品添加剂

8.3.1 采购食品添加剂应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件。食品添加剂必须经过验收合格后方可使用。

8.3.2 运输食品添加剂的工具和容器应保持清洁、维护良好，并能提供必要的保护，避免污染食品添加剂。

8.3.3 应定期检查贮存的食物添加剂质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食物添加剂。仓库出货顺序应遵循先进先出或近效期先出的原则，必要时应根据食物添加剂的特性确定出货顺序。

8.4 食品相关产品

8.4.1 采购食品包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂等食品相关产品应当查验产品的合格证明文件，实行许可管理的食品相关产品还应查验供货者的许可证。不得使用国家有关规定禁止使用的包装材料。

8.4.2 运输食品相关产品的工具和容器应保持清洁、维护良好，并能提供必要的保护，避免污染食品原料和交叉污染。

8.4.3 食品相关产品的贮存应分区、离地离墙、标识清晰，应有专人管理，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品相关产品。仓库出货顺序应遵循先进先出或近效期先出的原则。

9 生产过程的食物安全控制

应建立原辅料、食品添加剂使用记录，按照确定的生产工艺流程进行食品生产，有灭菌工艺的，应当确保灭菌有效。

9.1 生物污染的控制

9.1.1 应根据原辅料、产品和工艺的特点，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。

9.1.2 清洁消毒制度应包括以下内容：清洁消毒的区域、设备或器具名称；清洁消毒工作的职责；使用的洗涤剂、消毒剂；清洁消毒方法和频率。

9.1.3 应确保实施清洁消毒制度，发现问题及时纠正。

9.2 化学污染的控制

9.2.1 应分析可能的污染源和污染途径，建立防止化学污染的管理制度。

9.2.2 应当建立食品添加剂和食品工业用加工助剂的使用制度，按照 GB 2760 的要求使用食品添加剂。

9.2.3 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。

9.2.4 除清洁消毒必需和工艺需要，不应在生产场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。

9.3 物理污染的控制

9.3.1 应分析可能的污染源和污染途径，建立防止异物污染的管理制度。

9.3.2 应通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。

9.3.3 应采取设置筛网、捕集器、磁铁、金属检查器等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险。

9.3.4 当进行现场维修、维护及施工等工作时，应采取适当措施避免异物、异味、碎屑等污染食品。

10 检验

10.1 在新产品上市前，应当按照食品安全国家标准或相关标准进行检验，且检验合格。出厂前，应至少对产品净含量（适用时）、感官指标依据相关的标准和规定进行检验，检验合格后方可销售。应及时保留样品。

10.2 鼓励配备与所检项目相适应的检验室、检验设备和检验人员或委托具备相应资质的食品检验机构对原辅料和产品进行检验。

11 贮存、运输和销售

11.1 应根据食品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。

11.2 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应保持清洁、安全、无害。

11.3 不得将食品与有毒、有害、有异味的物品一同贮存运输。

11.4 应定期检查仓储食品，发现异常应及时处理。

11.5 批量销售食品时，应当建立食品销售台账，记录产品的名称、销售日期、数量、生产日期、购货者名称及联系方式等内容。

12 召回管理

12.1 应当建立并执行不合格品管理制度，规定原辅料、半成品、成品及食品相关产品中不合格品的管理要求和处置措施。

12.2 应当建立并执行不安全食品召回制度，规定停止生产、通知相关生产经营者和消费者、召回和处置不安全食品的相关要求，记录召回和通知情况。

12.3 应建立不安全食品召回记录，如实记录发生召回的产品名称、批次、规格、数量、不安全项目、产生的原因、召回产品处理记录等内容，向当地政府和监管部门报告召回处理情况。

13 培训

应定期对食品安全管理人员、操作人员和检验人员进行质量教育和技术培训、考核，建立员工培训档案。

14 记录和凭证

记录和凭证应真实，妥善保管。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于两年。
