

DBS 23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DBS 23/018—2022

食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范

2022-12-28 发布

2023-03-01 实施

黑龙江省卫生健康委员会 发布

前 言

本文件依据 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。

本文件由黑龙江省卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：黑龙江省华测检测技术有限公司、黑龙江省市场监督管理审核查验中心。

本文件主要起草人：杨桂玲、王洪、于林、杜丽丽、丁木、张岭、高向阳、陈莎莎、王蕊、李小兰、李佰玲、梅海娟、李宇、姜瑶、张磊、艾晓丽、曹玉倩、孙娜。

本文件于2022年12月首次发布。

食品安全地方标准

食品小作坊通用卫生规范

1 范围

本文件规定了食品小作坊的术语和定义、生产加工场所、设施与设备、卫生管理及食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品、生产过程控制、检验、标签标识、贮存运输、记录管理。

本文件适用于黑龙江省行政区域内食品生产加工小作坊。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

GB 14881 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 食品小作坊

是指有固定的食品生产加工场所，从业人员较少，生产条件、设备和工艺简单，不具备取得食品生产许可证条件，从事《黑龙江省食品安全条例》禁止生产加工的食品种类之外的食品生产加工的个体食品生产者。

4 生产加工场所

4.1 外部条件

4.1.1 生产加工场所周围不应有有毒、有害场所以及其他污染源，难以避开时应设计必要的防范措施加以改善，保证不受污染。

4.1.2 厂区道路应铺设混凝土、沥青、或者其他硬质材料；生产加工场所空地应采取必要措施，如铺设水泥、地砖或铺设草坪等方式，保持环境清洁，防止正常天气下扬尘和积水等现象的发生。

4.1.3 生产加工场所周围区域应采取有效措施防止虫害孳生。进行杀虫、消毒操作时，不得污染原辅料、半成品及成品。

4.1.4 应对厕所等污染源采取有效隔离措施，防止污染食品。

4.1.5 生产加工场所不得饲养禽、畜等动物。

4.2 内部条件

4.2.1 生产加工场所的面积应与生产能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足操作和安全生产要求。

4.2.2 生活区应与生产区保持适当距离或分隔。

4.2.3 加工场所应布局合理，满足生产工艺流程需要。生食加工区和熟食加工区、直接入口的包装食品内包装区和外包装区应有效分隔，并采取有效措施避免交叉污染。

4.2.4 顶棚、墙壁应使用无毒、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；水蒸气量比较集中的区域，所用的材料应耐湿、耐热，并且应该能够防止结露和发霉。

4.2.5 蒸汽管、水管等各种管道应设计成容易打扫的构造且具有一定的防护措施，防止灰尘散落和水滴掉落。

4.2.6 门窗应闭合严密，门的表面应平滑、防吸附、不渗透，并易于清洁、消毒，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。

4.2.7 地面应采用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造，易于清洗、排污和消毒，并有适当的措施防止积水。

5 设施与设备

5.1 设施

5.1.1 应具备良好的供水设施。食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定，自备水源及供水设施应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品还应符合国家相关规定。

5.1.2 应具备符合生产要求的污水排放设施，排水良好。排水系统入口应安装带水封的地漏等装置，以防止固体废弃物进入及浊气逸出。排水系统出口应有适当措施以降低虫害风险。

- 5.1.3 应配备足够的食品、工器具和设备的清洗设施；应配备带盖、防渗漏的垃圾和污物暂存设施。应具备清洗剂、消毒剂、杀虫剂等物质的保存设施，并单独存放。并对设施进行明确标识。
- 5.1.4 生产车间入口处应设置更衣室，应保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。
- 5.1.5 应设置必要的洗手、消毒设施。应在洗手设施附近显著位置标示简明易懂的洗手方法。
- 5.1.6 应具有适宜通风措施，产生大量蒸汽或油烟的加工区域上方应设置有效的机械排风设施，通过通风设施有效控制生产环境的温度和湿度。通风口应安装防止虫害侵入的网罩。通风设施应易于清洁、维修和更换。
- 5.1.7 应有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足生产和操作需要；光源应使食品呈现真实的颜色。如需在暴露食品和原料的正上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护措施。
- 5.1.8 生产加工场所及库房应有良好的防鼠类、昆虫等设施。
- 5.1.9 应配备适宜的加热、冷藏、冷冻等设施，以及用于监测温度的设施。根据生产需要，可设置控制室温的设施。

5.2 设备

- 5.2.1 应具有与生产能力相适应的设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。
- 5.2.2 应保证与原料、半成品、成品接触的设备 and 用具使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制成，并应表面光滑、无吸收性、易于清洁、保养和消毒。
- 5.2.3 应避免零件、金属碎屑、润滑油、或其他污染因素混入食品。
- 5.2.4 应加强设备的日常维护和保养，及时记录。

6 卫生管理

6.1 人员卫生管理

- 6.1.1 从事直接入口食品工作的食品生产人员每年应进行健康检查，取得健康证明。生产人员如患有痢疾、伤寒等消化道传染病，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。
- 6.1.2 进入生产加工区前应保持良好的个人卫生，防止污染食品。
- 6.1.3 生产人员不得将与生产无关的物品带入生产区；工作时不得带首饰、手表，不得化妆；进入生产区应洗手、消毒。
- 6.1.4 非生产人员进入生产加工场所应遵守本文件的有关规定。

6.2 生产加工场所卫生管理

6.2.1 生产加工场所内各项设施应保持清洁，出现问题及时维修或更新；顶棚、墙壁、地面有破损时，应及时修补。

6.2.2 用于加工、储运等的设备及工器具、生产用管道、食品接触面，应定期清洁、消毒。

6.2.3 采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类昆虫等侵入及孳生。定期进行除虫灭害工作。

6.2.4 易腐败的废弃物应尽快清除，其他废弃物应定期清除。生产加工场所外废弃物放置场所应与生产加工场所隔离，防止污染及虫害孳生。

7 食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品

7.1 采购的原辅料、食品添加剂和食品相关产品应当查验供应商的许可证和产品合格证明文件，无法提供合格证明的应依照食品安全标准进行检验。

7.2 采购的原辅料、食品添加剂和食品相关产品必须经过验收合格后方可使用。

7.3 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相应的标准和有关规定。

7.4 原辅料、食品添加剂和食品相关产品运输工具和容器应保持清洁、维护良好；必要时进行消毒。

7.5 及时清理变质或超过保质期的原辅料、食品添加剂和食品相关产品。

8 生产过程控制

8.1 应根据原料、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。

8.2 容易腐败变质的食品原料应建立相应的温湿度控制等食品安全控制措施并严格执行。原辅料在使用前，应经过检查，确保干净卫生。

8.3 生产加工场所的环境应按生产工艺要求进行清理，保持整洁卫生。

8.4 生产设备上可能直接或间接接触产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。

8.5 生产设备、设施应定期维护，及时清洗，保持清洁卫生。

8.6 应采取有效措施使原辅料与半成品、成品有效分离，并确保与半成品、成品接触的设备、工具等表面清洁，防止交叉污染。

- 8.7 不得在食品中添加食品添加剂以外的非食用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 8.8 应采取有效措施最大程度地降低产品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。
- 8.9 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、粉尘等污染产品。

9 检验

- 9.1 每批产品出厂前应按照产品执行标准进行检验，检验项目至少要包含感官和净含量（限预包装食品）。
- 9.2 在首次出厂销售前；停产后重新生产前；原料和生产工艺发生重大变化前等情形下，应当提前进行全项检验。
- 9.3 每年至少进行一次全项检验，保留检验原始记录。不具备全项检验能力的，应当委托具有法定资质的食品检验机构进行检验，并保存检验报告。

10 标签标识

- 10.1 预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 及有关规定，并标注食品生产加工小作坊专用标识。
- 10.2 散装产品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

11 贮存运输

- 11.1 根据产品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、保鲜等设施。不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输。
- 11.2 贮存、运输和装卸的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低污染的风险。
- 11.3 食品贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温度变化和剧烈撞击等，防止受到不良影响。

12 记录管理

- 12.1 应做好原辅料进货记录。内容应包括原辅料名称、数量、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式等。
- 12.2 应做好食品生产加工等环节详细记录。记录内容应完整、真实。

12.3 应做好产品销售记录。内容应包括产品名称、数量、生产日期、保质期、销售时间、购货者名称及联系方式等。

12.4 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，保存期限不得少于二年。
