【说明】下述内容的确定主要是以《河南省食品小作坊、小经营店和小摊点管理条例》

为基础,对产品生产工艺要求及生产条件控制较高、人员操作能力及专业要求较高、食品安全风险系数较高,以食品小作坊现有条件无法实现专业化控制而保证最终产品质量安全的产品进行明确和细化。

河南省食品小作坊禁止生产品种目录 (征求意见稿)

食品 食加剂类别	类别编号	类别名 称	禁止目录	说明
粮食工品	101	小麦粉	1. 通用小麦粉(普通粉、全麦粉除外)。 2. 专用小麦粉。	普通粉、全麦粉符合现行小麦粉小作坊现行特点。其他通用小麦粉、专用小麦粉,生产设备复杂,原料小麦品质要求特殊、国家标准对产品品质有明确质量要求,专业粉涉及食品添加剂使用,需要有专业技术人员、专业检验人员进行管控。
	102	大米	特殊大米 (蒸谷米、发 芽糙米等)、其他	工艺复杂。
食用	201	食用植 物油	暂不限制	目前农村来料加工的业态比较普遍。
油、 油脂 及其	202	食用油脂制品	全部食用油脂制品	工艺和设备要求高,涉及安全生产问题;涉及添加剂使用和产品微生物易指标控制。
制品	203	食用动 物油脂	全部食用动物油脂	原料来源问题突出。生产环境卫 生不易控制,食品安全风险大。
	301	酱油	不限制	
3⊞ n+	302	食醋	不限制	
调味品	303	味精	味精	
口口	304	酱类	不限制	工艺简单,农村较为普遍。
	305	调味料	调味料(香辛料粉、芝	食品添加剂使用、非法添加、质

			I	T
			麻酱、花生酱、辣椒酱、	量指标、微生物指标不易控制。
			除外)	
	306	食盐	全部食盐	
		热加工	西式肉制品	非传统工艺。
	401	肉制品		
			1. 发酵灌制品; 2. 发酵	对生产条件要求严格、生产周期
肉制	402	发酵肉		长。涉及食品添加剂使用和微生
品		制品	火腿制品	物指标控制。
		预制调	1. 冷藏预制调理肉类	对生产条件设备要求严格。涉及
	403	理肉制	2. 冷冻预制调理肉类	食品添加剂使用和微生物指标控
		品		制。
乳制				依据省"三小条例"禁止。
品品				
		包装饮	全部包装饮用水	工艺复杂,微生物控制难,保质
	601	用水	2 11 346 767 1171	难,风险高。
		碳酸饮	人	工艺复杂,微生物控制难,保质
	602	料 (汽	生的吸收以什(八小)	本, 风险高。 在, 风险高。
	002	水)		/ P / / / 12 IP/ 0
		茶类饮	全部茶类饮料	工艺复杂,微生物控制难,保质
	603	料		难,风险高。
		п 4 .1	A 24 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	工艺自丸 微上蜘ャ制 化压
饮料		果蔬汁	全部果蔬汁类及其饮	难,风险高。
W.11	604	类	料	
		及其饮 料		
		蛋白饮	全部蛋白饮料	工艺复杂,微生物控制难,保质
	605	料	<u> - 日本日外年</u>	本, 风险高。 难, 风险高。
			全部固体饮料	工艺复杂,微生物控制难,保质
	606	固体饮		难,风险高。
		料		
	607	其他饮	全部其他饮	工艺复杂, 微生物控制难, 保质
	607	料		难,风险高。
	701	方便面	全部方便面	工艺复杂, 风险高。
		.,	其他方便食品	食物易污染,保质期过短,冷链
方便	702	其他方		储运不易控制,适合现场制售即
食品		便食品		食,不适合小作坊包装长时间储
		细吐布	调味面制品	运销售。 工艺要求严格,易发生食品添加
	703	调味面 制品	M V 国 的 由	人乙安水广恰, 勿及生食的冰加 剂超量及微生物超标问题。
		ጥነ ከከ		加尼里X1W生物炮侧門處。

				1
饼干	801	饼干		工艺设备复杂,不适合小作坊加工,部分工艺简单的食品(如蛋圆饼干、蛋卷),纳入热加工糕点类别登记。
	901	畜禽水产罐头	全部畜禽水产罐头	原材料风险高,工艺设备复杂,需要高压灭菌,存在安全风险。
罐头	0902	果蔬罐	全部果蔬罐头	工艺设备复杂,需要高压灭菌, 存在安全风险。
	0903	其他罐 头	全部其他罐头	工艺设备复杂,需要高压灭菌, 存在安全风险。
冷冻饮品	1001	冷冻饮 品	全部冷冻饮品	工艺设备复杂,存在安全风险。
	1101	速冻面米制品	全部速冻面米制品	工艺复杂,需要速冻设备、原材料、成品储存冷库,不适合小作坊加工。
速冻食品	1102	速冻调制食品	全部速冻调制食品	工艺复杂,需要速冻设备、原材料、成品储存冷库,不适合小作坊加工。
	1103	速冻其他食品	全部速冻其他食品	工艺复杂,需要速冻设备、原材料、成品储存冷库,不适合小作坊加工。
薯类 和膨	1201	膨化食品	全部膨化食品	生产工艺复杂,微生物管控难度 大。
化食品	1202	薯类食品	全部薯类食品	生产工艺复杂,微生物管控难度 大。
	1301	糖果	全部糖果	生产工艺复杂。
	1302	巧克力 及巧克 力制品	巧克力及巧克力制品	生产工艺复杂。
糖果品	1303	代脂力可巧制可克代脂力	代可可脂巧克力及代 可可脂巧克力制品	生产工艺复杂。
	1304	果冻	全部果冻	微生物指标不易控制,存在添加 剂使用不规范现象。
茶叶	1401	茶叶	不限制	
及相关制	1402	茶制品	全部茶制品	生产工艺、设备、设施、微生物 指标要求高。
品				

		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
1501	白酒	1. 非传统工艺白酒(非固态法);	
1502	葡萄酒及果酒	全部葡萄酒及果酒	
1503	啤酒	全部啤酒	生产工艺复杂, 保质期短。
1504	黄酒	不限制	
1505	其他酒	配制酒	风险高,存在非法添加风险。
1506	食用酒 精	食用酒精	工艺复杂,产业政策限制。
1602	蔬菜干 制品	 2. 热风干燥蔬菜 3. 冷冻干燥蔬菜; 4. 蔬菜脆片; 5. 蔬菜粉及制品 	生产工艺复杂。可按食用农产品 管理。
1701	蜜饯	全部蜜饯	工艺复杂,添加剂使用风险高。
			= 2 \$ 1 7 1 1 7 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
1901	蛋制品	2. 干蛋类: 巴氏杀菌鸡 全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋黄粉、蛋白片、其他 3. 冰蛋 一 巴氏杀菌 水蛋 一 巴氏杀菌 水强 一 英西斯 中 是 一 英 世 是 世 是 世 是 世 是 世 是 世 是 世 是 世 是 世 是 世	
2001	可可制 品	可可制品	工艺复杂,非河南原产。
2101	糖	全部糖	工艺复杂。
	,,,		
2203	鱼糜及鱼糜制品	冷冻鱼糜、冷冻鱼糜制 品	工艺复杂,风险高。
	1502 1503 1504 1505 1506 1602 1701 2001	Table Tab	

		1	T	T
	2204	冷冻水产制品	冷冻调理制品、冷冻挂 浆制品、冻煮制品、冻 油炸制品、 冻烧烤制 品、其他	
	2206	生食水产品		卫生条件要求高,微生物污染风 险高。
淀粉	2301	淀粉及淀粉制品	小麦淀粉、玉米淀粉	工艺复杂, 环保要求高。
及淀 粉制 品	2302	淀粉糖	葡萄糖、饴糖、麦芽糖、异构化糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糊精、葡萄糖浆、其他	
ADV 1	2403	食品馅料	月饼馅料、其他	月饼馅料生产可以自用但不得出 售
糕点				
豆制品	2501	豆制品	 非发酵豆制品:腐竹 其他豆制品:大豆组织蛋白、膨化豆制品、 	工艺复杂,添加剂使用问题多。
	2601	蜂蜜	蜂蜜	造假风险高,对于自产自销的蜂 农,按食用农产品管理
蜂产品	2602	蜂 王 浆 (含 浆 冻 干品)	蜂王浆、蜂王浆冻干品	造假风险高,对于自产自销的蜂农,建议按食用农产品管理
	2603	蜂花粉	蜂花粉	造假风险高,对于自产自销的蜂 农,建议按食用农产品管理
	2604	蜂产品 制品	蜂产品制品	工艺复杂,风险高。
保健食品	27	所有类别	所有保健食品	依据省"三小条例"禁止

特医用配食	28		依据省"三小条例"禁止。
婴儿 方品	29		依据省"三小条例"禁止。
特殊 膳食 食品	30		依据省"三小条例"禁止。
其他 食品	31		依据省"三小条例"禁止。
食品 添加 剂	32		依据省"三小条例"禁止。