

DB

河南省地方标准

DBS 41/012—2020

食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范

2020-07-14 发布

2020-09-01 实施

河南省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准首次发布。

食品安全地方标准

食品小作坊通用卫生规范

1 范围

本标准规定了食品小作坊生产加工基本要求，包括术语和定义、加工场所、设施设备、卫生管理、食品原辅料管理、加工过程控制、产品包装和标签、检验、贮存和运输管理、产品召回管理、人员培训、管理制度及记录等内容。

本标准适用于《河南省食品小作坊、小经营店和小摊点管理条例》规定的食品小作坊，其固定从业人员不超过 10 人、生产加工场所面积不超过 200 平方米。

本标准不适用于现制现售。

2 术语和定义

2.1 食品小作坊：是指有固定生产加工场所，从业人员较少，生产加工规模较小，生产条件简单，从事食品生产加工活动的个体工商户。

2.2 GB 14881 中的相关术语和定义适用于本标准。

3 加工场所

3.1 选址

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 米以上，并设置在粉尘、有害气体和其他扩散性污染源以及虫害大量孳生的潜在场所的影响范围之外。通往加工场所的道路应硬化。

3.2 加工场所环境

3.2.1 加工场所应清洁、卫生、通风良好，无积水、垃圾等易造成食品污染的因素，应有良好的防雨、防尘、防鼠、防蚊、防蝇、防虫等设施。加工场所不得饲养畜禽、宠物。

3.2.2 加工场所地面应硬化。

3.2.3 加工场所与生活场所应分隔，加工场所不得放置个人生活物品。

3.3 设计和布局

3.3.1 加工场所布局合理，应满足生产产品的工艺流程需要，生食加工区和熟食加工区、直接入口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。

3.3.2 加工场所面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安置、清洁消毒、物料存储及人员操作。

3.3.3 卫生间不得与生产加工场所直接连通。

3.4 建筑内部结构与材料

- 3.4.1 建筑内部结构应易于维护、清洁或消毒。应采用无毒、无味、适当的耐用材料建造。
- 3.4.2 顶棚应易于清洁、消毒，在结构上不利于冷凝水垂直滴下，防止虫害和霉菌孳生。
- 3.4.3 墙面、隔断应不易积存污垢且易于清洁，需要经常冲洗及易潮湿的场所，应有 1.5 米以上不吸水、易清洗的材料制成的墙裙。
- 3.4.4 门窗应闭合严密，易于清洁、消毒。
- 3.4.5 门及可开启的窗户应装有易于清洁的防止虫害侵入设施。
- 3.4.6 地面应硬化，结构应有利于清洁和排污。地面应平整防滑、无裂缝，并有适当的措施防止积水。

4 设施设备

4.1 设施

4.1.1 供排水设施

4.1.1.1 食品加工场所应有能满足食品生产需要的供水设施。食品生产用水的水质应符合 GB 5749 的规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全的产品应符合国家相关规定。

4.1.1.2 排水设施应畅通，便于清洁维护，排水口有防止虫害侵入等设施。

4.1.2 清洁消毒设施

应配备满足食品加工需要的清洁或消毒设施，不得与拖布等其他卫生清洁设施混放混用，标识清晰。

4.1.3 废弃物存放设施

应配备防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施。

4.1.4 个人卫生设施

应在加工场所入口处设置更衣、洗手、消毒设施。

4.1.5 通风设施

4.1.5.1 应具有自然通风或机械通风排气设施。

4.1.5.2 进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩等设施，通风排气设施应易于清洁、维修或更换。

4.1.6 照明设施

加工场所有能满足生产和操作需要的自然采光或有防护的人工照明设施。

4.1.7 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，不得露天存放。

4.1.8 温度控制设施

应根据食品生产特点，配备适宜的加热、冷却、冷藏、冷冻等设施。

4.2 设备

4.2.1 一般要求

应配备与生产加工能力相适应的设备、工具、容器，并按工艺流程有序排列，避免交叉污染。生产加工中接触生食、熟食的工具和容器应分开使用、分开放置。

4.2.2 材质

直接与食品原辅料、半成品、成品等接触的容器、工具和设备应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落、表面光滑、易于清洁、符合食品安全要求的材料制作。

4.2.3 保养和维修

应做好设备、工具和容器的日常维护、保养和检修。

5 卫生管理

5.1 设施设备、工具及容器卫生管理

5.1.1 生产加工场所内的所有设施设备应保持清洁。

5.1.2 直接与食品接触的设备、工具和容器使用后应清洁，必要时应进行消毒。清洁消毒应避免污染食品。

5.1.3 食品加工时不得使用杀虫剂。如需使用，应在食品生产结束后进行。

5.1.4 使用杀虫剂后应将所有设备、工具及容器彻底清洗，避免造成污染。

5.1.5 废弃物应及时清除，避免造成污染。

5.2 食品加工人员健康管理与人员卫生要求

5.2.1 食品加工人员健康管理

5.2.1.1 从事接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

5.2.1.2 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）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的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

5.2.2 食品加工人员卫生要求

5.2.2.1 加工过程中应保持个人卫生，规范穿戴洁净的工作衣、帽、口罩，按要求洗手和消毒。

5.2.2.2 加工过程中不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水。在加工场所禁止吸烟和吐痰及其他对食品造成污染的行为。

5.2.3 来访者

进入食品加工场所的非操作人员，应符合食品加工人员卫生要求。

6 食品原辅料管理

6.1 采购的食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品应符合食品安全标准或有关规定的要求。不得使用非食品原料、回收食品、有毒、有害等法律法规禁止使用的物质。

6.2 采购的食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品，应查验供货者的资质文件（许可证、登记证或备案卡等）和产品合格证明文件，并留存进货票据凭证。畜禽肉类还应按规定索取检验、检疫合格证明。使用前应进行外观和感官检验，合格后方可使用。

7 加工过程控制

7.1 应根据产品和工艺特点明确关键控制环节，制定控制措施。

7.2 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，降低微生物污染的风险。

7.3 严格执行化学品管理要求，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。

7.4 生产加工场所不得存放可能污染食品的消毒剂、杀虫剂等化学品。

7.5 食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定，食品添加剂的称量应使用符合精度要求的称量工具，如实记录使用品种和使用量。

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

7.7 应根据产品和工艺特点，采取有效的控制措施，防止异物进入食品。

8 产品包装和标签

8.1 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。

8.2 预包装食品应有标签。标签应标注产品名称、净含量、配料或者配料表、使用的食品添加剂、生产者、生产地址、联系方式、生产日期或生产批号、保质期、贮存条件、登记证编号等基本信息。

8.3 散装食品应在容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或生产批号、保质期和联系方式、生产者、生产地址、登记证编号等信息。

9 检验

9.1 每批食品出厂前，至少应对感官要求、标签标识进行检验，预包装食品还应检验净含量，检验合格后方可出厂。

9.2 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。

9.3 新投产、改变生产工艺、或停产 3 个月以上恢复生产前，应按照食品安全标准进行检验，合格后方可生产。

10 贮存和运输管理

10.1 食品原辅料、食品添加剂、包装材料、成品应分开存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。贮存物品应与墙面、地面保持适当距离，并确保贮存物品先进先出。食品添加剂应单独存放，并标示“食品添加剂”字样，专人管理。

10.2 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等化学品应明确标识，并与原辅料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。

10.3 根据食品的特点和安全需要，选择适宜的运输条件；不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同运输。

11 产品召回管理

11.1 当发现生产的食品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，应立即停止生产，采取召回措施，召回已经销售的食品，通知相关食品经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

11.2 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、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，在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。应将食品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。

12 人员培训

12.1 从业人员应加强法律法规和食品安全知识学习与培训，学习与培训内容至少应包含食品安全法、食品卫生操作常识、食品安全风险点防控知识等。

12.2 食品小作坊负责人、食品安全管理人员每年应参加不少于 30 学时的食品安全相关知识培训，培训合格方可上岗，应了解食品安全的基本知识，掌握操作规范，能够判断潜在的食品安全风险，采取适当的预防和改正措施。

13 管理制度及记录

13.1 应建立进货查验记录制度，如实记录购进的食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，并保留相关的票据或凭证。

13.2 应建立生产过程食品安全控制制度，对配料等关键环节进行控制。如实记录。

13.3 应建立食品销售记录制度，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、购货者名称及联系方式、销售日期等，或者保留载有相关信息的销售票据。

13.4 应建立食品安全自查制度，定期进行自查，对存在的问题立即采取措施进行整改。

13.5 根据产品特点、工艺要求或相关规定，制定其他必要的食品安全管理制度。

13.6 记录、票据或凭证的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，保存期限不得少于一年。