

ICS 67.040
X 09

DB37

山 东 省 地 方 标 准

DB37/T 3841—2019

食品小作坊生产加工规范

Manufacture practice for food workshop

2019 - 12 - 31 发布

2020 - 01 - 31 实施

山东省市场监督管理局 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 总体要求.....	1
5 加工场所及环境.....	2
6 设备设施.....	2
7 采购验收和生产加工.....	3
8 包装和标签.....	3
9 食品检验.....	4
10 食品贮存和运输.....	4
11 食品召回.....	4
12 人员管理.....	4
13 记录.....	4
参考文献.....	6

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由山东省市场监督管理局提出、归口并组织实施。

本标准起草单位：山东省市场监督管理局、山东省食品药品检验研究院、山东省标准化研究院。

本标准主要起草人：李晓凉、李恒、王玓、王亚楠、张永海、周杰、张忠刚、王勇、相光明。

食品小作坊生产加工规范

1 范围

本标准规定了食品小作坊食品生产场所及环境、设备设施、采购验收和生产加工、包装和标签、食品检验、食品贮存和运输、食品召回、人员管理、记录等要求。

本标准适用于食品小作坊的食品生产加工,也可作为监管部门督促食品小作坊落实食品安全主体责任、规范食品小作坊生产加工行为的参考。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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

食品小作坊 food workshop

有固定生产场所,从业人员少、生产加工规模小、生产条件和工艺流程简单,从事食品生产加工的经营者,但是不包括食用农产品初级加工和经营场所内现场制售食品等行为。

3.2

散装食品 bulk food

无预先定量包装,需称重销售的食品,包括无包装和非定量包装的食品。

3.3

预包装食品 prepackaged foods

预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品,包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品。

[GB 7718-2011, 定义2.1]

4 总体要求

应依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，持续保持合规生产条件，采取有效措施预防和控制食品安全风险，保证食品安全。

5 加工场所及环境

5.1 场所周围

食品加工场所周围25 m内不得存在有毒、有害场所及其他污染源（如化工生产、矿业生产、屠宰场、饲养场、皮毛加工厂、坑式厕所、污水池、垃圾场或垃圾处理站及虫害可能大量孳生场所等），难以避开时应采取有效防范措施，保证加工场所不受污染源的污染。

5.2 厂区环境

5.2.1 路面宜适当硬化，厂区应无扬尘、无积水。

5.2.2 生活区应与生产区保持适当距离或分隔，生产区不得豢养动物。

5.3 厂房和车间

5.3.1 应具有与生产的食品品种、数量相适应的厂房和车间，并根据生产工艺及清洁程度的要求做到生熟分隔。

5.3.2 车间应保持清洁；顶棚、墙壁、门窗（包括内窗台）和地面应易于清洗；车间应采取纱帘、纱网、灭蝇灯、防鼠板等有效措施防止虫害侵入，不得为敞篷式。

5.3.3 清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物品应与食品原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。食品原料、半成品、成品、加工用容器、工具和设备等不得与生活用品混放、混用。

5.3.4 食品原料、食品添加剂和食品相关产品贮存、食品生产加工、成品贮存等功能区域应划分明显，有适当的分离或分隔措施。如设置洗消间，应与加工区域分隔。

6 设备设施

6.1 生产设备

6.1.1 应配备与生产的食品品种、数量相适应的生产设备。

6.1.2 与食品原料、半成品、成品接触的设备、工具和容器的材质应无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落、光滑，并保持清洁。

6.1.3 直接与食品接触的设备、工具、容器和生产用管道，在使用前、加工后应清洗干净，必要时还应进行消毒。已清洁和消毒过的设备、工具和容器，应定位存放。

6.2 仓储设施

6.2.1 仓储环境应能够密闭。

6.2.2 应配备与生产的食品品种、数量相适应的仓储设施（如货架、冷柜等），必要时应当设置相适应的温度、湿度控制等设施。

6.2.3 食品原料、食品相关产品应离墙、离地存放。食品添加剂应专柜存放，并明确标示。

6.3 供排水设施

6.3.1 食品加工用水水质应符合 GB 5749 的规定。

6.3.2 供水设施良好。宜通过自来水管网取水，非自来水管网取水的，应采用适当的水处理措施，确保食品加工用水水质符合要求。

6.3.3 应具备符合生产要求的污水排放设施，排水良好。

6.4 废弃物存放设施

应配备带盖、防渗漏、易于清洁的废弃物存放专用设施，废弃物应及时清除，设施应保持清洁。

6.5 清洁消毒设施

6.5.1 应配备足够的食品、设备、工具和容器的清洗设施，必要时配备相应的消毒设施。

6.5.2 清洗池的材质应为不锈钢、陶瓷等安全材料，结构应易于清洗。

6.5.3 清洁、消毒方式应避免对食品造成交叉污染，使用的洗涤剂、消毒剂应符合相关规定要求。

6.6 个人卫生设施

6.6.1 应设置更衣、洗手设施，配备必要的消毒、干手设施。

6.6.2 加工场所内不宜设置卫生间，如设置，应有效分隔，厕所应为冲水式。

6.7 通风设施

应配备适宜的通风、排气设施，合理设置进气口位置，必要时应安装空气过滤净化或除尘设施。

6.8 照明设施

6.8.1 厂房内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。

6.8.2 在暴露食品和原辅料正上方的照明设施应使用安全型或有防护措施的照明设施。如需要，还应配备应急照明设施。

6.9 温控设施

应根据生产的需要，配备适宜的加热、冷却、冷冻以及用于监测和控制温度、湿度的设施。

7 采购验收和生产加工

7.1 应采购和使用符合食品安全标准要求的食品原料、食品添加剂、食品相关产品，不得采购和使用非食品原料。采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应查验供货者的许可证等资质和产品合格证明。

7.2 应及时清理变质或超过保质期的食品原料、食品添加剂和食品相关产品。

7.3 应按照 GB 2760 的要求使用食品添加剂，食品添加剂的称量应使用符合精度要求的称量工具。

7.4 生产加工过程应规范，避免人流、物流交叉污染。

7.5 不得生产不符合法律、法规或食品安全标准的食品。

8 包装和标签

8.1 生产的食品应以预包装或散装形式出厂销售。

8.2 生产的食品应有标签：

——预包装食品应标明食品名称、净含量、生产日期、保质期、贮存条件、食品小作坊名称、地址、联系方式、登记证编号、食品成分表或者配料表等内容；

——散装食品应在食品容器、外包装上采用贴标或者挂牌等方式进行标示，标明食品名称、生产日期、保质期、贮存条件、食品小作坊名称、地址、联系方式等内容。

8.3 食品标签不得含有虚假内容，不得明示或者暗示具有保健作用，不得涉及疾病预防、治疗功能。

9 食品检验

9.1 生产的食品应符合食品安全标准的要求。

9.2 产品出厂前应至少对其净含量、感官指标、标签进行检验并保留检验记录。

9.3 应每年定期委托具备法定资质的食品检验机构对生产的食品按照食品安全标准进行检验，每年不少于1次。关键设施设备、工艺流程等条件发生变化的，应及时委托检验，检验合格后方可上市销售。

10 食品贮存和运输

10.1 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、保鲜等设施。

10.2 不得将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。

10.3 应定期检查仓储食品，发现异常应及时处理。

11 食品召回

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，应立即停止生产，按照相关要求召回，并采取相应处置措施。

12 人员管理

12.1 从业人员应掌握食品安全相关法律法规、食品安全标准和食品安全管理制度，以及相关的食品安全知识。

12.2 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。患有痢疾、伤寒、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人员不得从事接触直接入口食品的工作。

12.3 食品加工人员应注意个人卫生，进入加工区域应穿戴洁净的工作服，头发置于帽内；不应配戴饰物、手表，不应留长指甲、染指甲、喷洒香水；不得携带与食品加工无关的个人用品。接触直接入口食品的应佩戴口罩；不得在食品处理区内吸烟、吐痰、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

12.4 食品加工人员在操作前应洗净手部，操作过程中应保持手部清洁，必要时进行消毒。使用卫生间、接触可能污染食品的物品（包括生鲜原材料等），或从事与食品加工无关的其他活动前，应脱去工作服。使用卫生间、接触可能污染食品的物品，或从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事食品加工相关活动，应洗手、更衣后再操作。

12.5 进入食品处理区的非操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

13 记录

- 13.1 应建立进货（食品原料、食品添加剂、食品相关产品）记录，如实记录购进原辅材料的名称、数量、生产日期、保质期、进货日期、供货者名称及联系方式等，保留相关凭证。进货记录和凭证（票据等）保存期限不得少于六个月。
- 13.2 应建立生产记录，如实记录原料投放数量、食品添加剂名称和使用量、食品名称、生产日期、规格、数量、保质期等内容。记录保存期限不得少于一年。
- 13.3 应建立食品销售记录，应如实记录销售食品的名称、生产日期、规格、数量、购货单位名称及联系方式、销售日期等内容，保存载有相关信息的销售票据。记录和凭证保存期限不得少于食品保质期期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。
- 13.4 应如实记录发生召回的食品名称、生产日期、规格、数量、发生召回的原因及后续整改方案等内容。

参 考 文 献

- [1] GB 7718—2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - [2] 食品召回管理办法. 国家食品药品监督管理总局第12号令
 - [3] 山东省食品小作坊小餐饮和食品摊点管理条例. 2017年6月1日
 - [4] 食品药品监管总局办公厅关于加强食品销售者现场制售食品监管工作的通知. 食药监办食监二(2016) 100号
 - [5] 山东省市场监督管理局印发关于进一步加强食品小作坊监督管理的规定的通知. 鲁市监食生规字(2019) 3号
-