

# DB33

浙 江 省 地 方 标 准

DB33/3009—2018

---

食品安全地方标准  
食品小作坊通用卫生规范

2018-05-07 发布

2018-11-01 实施

---

浙江省卫生和计划生育委员会 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过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理的准则。

本标准适用于各类食品小作坊的生产加工。

### 2 术语和定义

#### 2.1 食品小作坊

有固定生产加工场所，从业人员较少，生产加工规模小，生产条件简单，从事食品生产加工活动的生产者。食品小作坊固定从业人员不超过7人，除办公、仓储、晒场等非生产加工场所外，生产加工场所使用面积不超过100平方米。

2.2 GB 14881的术语和定义适用于本标准。

### 3 基本要求

应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，建立健全食品安全管理制度，采取有效管理措施，保证食品安全。食品小作坊应对其生产经营食品的安全负责，对社会和公众负责，承担社会责任。

### 4 加工场所

#### 4.1 选址及周围环境

4.1.1 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的影响范围之外。

4.1.2 生活区应与生产加工区分隔，加工区域内无散养动物。

4.1.3 加工场所外环境应整洁、卫生，道路宜采用混凝土、沥青等便于清洗的硬质材料铺设，路面平坦、无积水。

#### 4.2 设计和布局

4.2.1 加工场所面积和空间应与生产加工能力相适应，便于放置设备、原料及产品，并满足清洗消毒、人员操作及保障食品安全的要求。

4.2.2 加工场所的设计应根据生产加工工艺合理布局，上下工序衔接合理，根据产品生产加工过程对清洁程度的要求划分作业区，并采取有效分离或分隔措施。

4.2.3 直接入口食品加工场所的原料清洗与加工区、生食与熟食区、内包装与外包装区宜进行有效分隔。

4.2.4 应对卫生间等污染源采取有效隔离措施，防止污染食品。

### 4.3 地面、墙面、顶棚、门窗

4.3.1 地面应平整、防滑、防渗透、防积水，易于清洁。

4.3.2 墙面应平滑、显浅色、防霉、防渗透，易于清洁。需经常冲洗的场所及易潮湿的场所，应有 1.5 米以上、不吸水、易清洗的材料制成的墙裙，直接入口食品摊凉间、内包装间的墙裙应铺设到墙顶。

4.3.3 顶棚应防漏雨、防霉，防止灰尘积累、碎片脱落，易于清洁。顶棚在结构上不利于冷凝水垂直滴下。食品热加工场所天花板离地面宜 2.5 米以上。

4.3.4 门窗应闭合严密。门的表面应防渗透，易于清洁。窗户内窗台便于清洁。可开启的窗户应装有易于清洁的防虫害窗纱。

## 5 设施和设备

5.1 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产品应符合国家相关规定。

5.2 需经常冲洗的场所应设置排水设施，保证排水畅通。排水入口应安装适当的设施，以防止固体废物进入及浊气逸出。排水出口应有可防止虫害侵入的网罩。

5.3 应配备足够的食品、设备、工具和容器的清洗设施。应设置更衣、洗手设施。清洗池的材质应为不锈钢、陶瓷等不透水材料，结构应易于清洗。

5.4 应配备带盖、防渗漏、易于清洁的废弃物存放专用设施。

5.5 加工及储存场所应具有自然通风或人工通风设施。加工场所内产生大量蒸汽的设备上方应采用机械排风。排气口应装有易清洗、耐腐蚀、可防止虫害侵入的网罩。

5.6 应有满足加工需要的自然采光或人工照明。

5.7 应具有与所加工食品的数量、贮存要求相适应的仓储设施。仓库应有防止虫害侵入的设施。仓库内配置足够的货架，储存物品应与墙面、地面保持适当距离。原料、半成品、成品、包装材料等宜依据性质的不同分设贮存场所或分区域码放。清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物质应明确标识，并与食品及包装材料等分隔放置。

5.8 应根据食品生产的特点，配备适宜的冷藏、冷冻等设施。

5.9 加工直接入口食品的，应根据食品安全的需要配备设备、工具和容器、食品加工人员手的消毒设施。摊凉间、内包装间宜设置空调及空气消毒设施，地面不宜设置明沟。

5.10 与原料、半成品、成品接触的食品设备、工具和容器应无毒、无味、抗腐蚀、易于清洁，宜使用食品级不锈钢、塑料、陶瓷等材料制作。与食品的接触表面应平滑、无凹陷或裂缝。

5.11 盛装、分送未经包装食品的容器应专用，并采取加盖等必要的防护措施。运送食品的车辆应符合卫生要求，有防雨、防尘、防晒等必要的设施，内部结构应平整、易于清洁。

## 6 卫生管理

### 6.1 场所及设施卫生管理

6.1.1 加工场所内不得存放与食品加工无关的物品。

6.1.2 各岗位相关人员按规定开展清洁工作，加工场所内环境（包括地面、排水沟、墙面、顶棚、门窗等）、加工台面、货架等应保持清洁。

6.1.3 应及时对加工场所及设施进行维修保养，加工场所地面、墙面及顶棚有破损时，应及时修补。

6.1.4 废弃物至少应每天清除 1 次，清除后的容器应及时清洗。废弃物放置场所不得有不良气味或有害气体溢出，应防止有害昆虫的孳生，防止污染食品、食品接触面及地面。

## 6.2 设备、工具和容器卫生管理

6.2.1 食品用工具和容器应与家庭生活用品严格分开，不得混用，不得用作与食品加工无关的用途。

6.2.2 直接与食品接触的设备、工具和容器使用后应清洁，必要时还应进行消毒。

6.2.3 清洁消毒时应注意防止污染食品、食品接触表面。采用化学消毒的设备、工具和容器，消毒后应用净水冲去表面的消毒剂残留。

6.2.4 已清洁和消毒过的设备、工具和容器，应定位存放，避免再次受到污染。

## 6.3 虫害控制

6.3.1 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

6.3.2 食品加工及储存场所应采取纱帘、纱网、灭蝇灯、防鼠板等有效措施，防止虫害的侵入。加工场所内若发现有虫害时，应追查其来源，消除隐患。

6.3.3 使用杀虫剂进行除虫灭害，应按照规定的使用方法进行。

6.3.4 除虫灭害工作应以不污染食品、食品接触表面及包装材料为原则。使用杀虫剂不能在食品加工操作时进行，实施时对各种食品（包括原料）应有保护措施。使用杀虫剂后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。

## 6.4 食品加工人员健康管理及卫生要求

6.4.1 从事接触直接入口食品工作的人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。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有碍食品安全疾病的人员不得从事接触直接入口食品的工作。

6.4.2 食品加工人员上岗前应学习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，掌握相关的食品安全知识。

6.4.3 食品加工人员进入加工区域应穿戴洁净的工作衣、帽。在操作前应洗净手部，操作过程中应保持手部清洁，手部受到污染后应及时洗手。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。直接接触直接入口食品的操作人员，操作前双手应清洗消毒，操作中应适时消毒。

6.4.4 不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

6.4.5 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。

## 7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

7.1 应使用符合食品安全要求的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

7.2 采购食品原料、食品添加剂，应当查验供货者的许可证和产品合格证明。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。

7.3 应建立进货台账，保留相关票据。

7.4 定期检查食品原料、食品添加剂和食品相关产品的质量和卫生情况，及时清理变质或超过保

质期的产品。仓库出货顺序宜遵循先进先出的原则。

7.5 食品添加剂的储存应有专人管理。有固定的场所（或橱柜）储存食品添加剂，并标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称。

## 8 生产过程的食品安全控制

### 8.1 生物污染控制

应根据产品和工艺特点，针对生产设备和环境实施清洁消毒，根据产品特点确定关键控制环节进行安全控制，并降低微生物污染的风险。

### 8.2 化学污染控制

8.2.1 按照 GB 2760 的要求使用食品添加剂。在使用食品添加剂时，除 GB 2760 规定按生产需要适量使用的食品添加剂外，均应采用计量工具称量，并有记录。

8.2.2 不得在食品加工中添加食品添加剂以外的非食品用化学物质或其他可能危害人体健康的物质。

8.2.3 生产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。

8.2.4 杀虫剂、杀鼠剂及其他有毒有害物品应妥善保管。除清洁消毒和工艺需要，不得在生产场所使用或存放可能污染食品的化学制剂。

### 8.3 物理污染控制

应根据产品和工艺特点，采取有效的控制措施，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 包装和标签

9.1 食品包装材料符合相应食品安全标准或有关规定，一次性塑料制品不得回收使用。

9.2 预包装食品应有标签，标签应当包括：食品名称、配料表、净含量和规格，食品小作坊名称、地址和联系方式，登记证编号，生产日期、保质期、贮存条件及其他需要标示的内容。

9.3 散装食品应当在食品容器、外包装上清晰标明食品名称、生产日期、保质期、食品小作坊名称、地址和联系方式等。

## 10 检验

10.1 每批食品出厂前，应对净含量、感官要求、标签标识进行检验，检验合格后方可出厂。

10.2 每年能提供符合法定资质的食品检验机构按照食品安全标准进行检验的合格报告，并妥善保存。

## 11 食品的贮存和运输

11.1 根据食品安全的需要选择适宜的贮存和运输条件，贮存和运输过程中应避免食品受到日光直射、雨淋。贮存易腐食品应冷藏，装运需冷藏的食品应尽量保持低温状态，尽可能缩短途中运输时间。

11.2 不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存和运输。

11.3 贮存和运输食品的容器、工具和设备应当保持清洁。

11.4 定期检查仓储食品，发现异常应及时处理。

## 12 产品召回管理

12.1 批量销售食品，应当建立食品销售记录，如实记录食品的名称、数量、生产日期、购货者名称及联系方式、销售日期等内容。

12.2 发现生产的食品属于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，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关食品经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

12.3 对召回的食品，应当采取无害化处理、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。

12.4 应当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，应当提前报告时间、地点。

## 13 记录

应当建立进货（原辅材料）、销售以及食品召回和销毁记录。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。

---