

DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/013—2017

食品安全地方标准 食品小作坊卫生规范

2017 - 11 - 27 发布

2018 - 01 - 01 实施

江苏省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准系首次发布。

食品安全地方标准

食品小作坊卫生规范

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、设备、人员的基本要求及管理准则。

本标准适用于《江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例》规定的食品小作坊。

本标准不适用食品现制现售。

2 术语和定义

GB 14881-2013中的相关术语和定义适用于本标准。

2.1 食品小作坊

指具有固定生产加工场所、生产规模较小、从业人员较少、生产条件简单，从事散装或者简易包装食品生产加工活动的食品生产经营者，但不包括食用农产品生产者。

3 选址

加工场所周围应无虫害大量孳生的潜在场所，无有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源，难以避开时应有必要的防范措施能有效防止污染源造成的影响。

4 加工场所及设施设备

4.1 加工场所及布局

4.1.1 加工场所与生活区应分隔，食品原料、半成品及成品，加工用容器、工具和设备等不得与生活用品混放。

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

4.1.3 加工场所应采取措施保证食品加工原辅材料与直接入口食品、生食加工区与熟食加工区之间不产生交叉污染。

4.2 建筑内部结构与材料

4.2.1 内部结构

建筑内部结构应采用适当的耐用材料建造，易于维护、清洁或消毒。

4.2.2 顶棚

顶棚在结构上应有利于防止积尘，裸露食品上方的管路应有防止灰尘散落及水滴掉落的措施，尤其食品热加工场所应有防止冷凝水滴落的装置或措施。

4.2.3 墙壁

4.2.3.1 墙面、隔断应使用无毒、无味的防渗透材料建造；若使用涂料应无毒、无味、防霉、不易脱落，易于清洁。需要经常冲洗的场所及易潮湿的场所，应有 1.5m 以上浅色、不吸水、易清洗的材料制成的墙裙。

4.2.3.2 墙壁、隔断和地面等交界处应结构合理、易于清洁，能有效避免污垢积存。

4.2.4 门窗

4.2.4.1 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，应使用不透水、不变形、坚固的材料制成。

4.2.4.2 窗户如设置内窗台，其结构应避免灰尘积存且易于清洁。

4.2.5 地面

地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造。地面的结构应有利于排污和清洗的需要。地面应平坦防滑、无裂缝、并易于清洁、消毒，并有适当的措施防止积水。

4.3 设施

4.3.1 供水设施

4.3.1.1 食品加工场所应有能满足食品生产需要的供水设施。

4.3.1.2 食品加工用水水质应符合 GB 5749 的规定。

4.3.1.3 不得直接引入和使用河水、湖水、江水和未经处理或不符合 GB 5749 规定的地下水进行食品加工。

4.3.2 排水设施

污水、废水排放设施应符合食品加工及环境卫生要求，排水系统出入口设计合理并有防止污染和虫害侵入的措施。

4.3.3 清洁消毒设施

应配备满足食品加工需要的清洁和消毒设施。

4.3.4 废弃物存放设施

应配备存放废弃物的专用设施，场所内存放废弃物的容器应标识清晰，配有盖子。

4.3.5 个人卫生设施

应在加工场所入口处设置更衣和洗手设施，并配备消毒设施。加工场所内不得设置卫生间。

4.3.6 通风和温控设施

加工场所、仓库应具有适宜的自然通风或通风设施，通风设施的设置应避免引入不洁空气。必要时应设置与食品特性相适应的温控设施。

4.3.7 照明设施

加工场所内应有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足加工和操作需要；光源应使食品呈现真实的颜色，必要时应使用安全性或有防护措施的照明设施。

4.3.8 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，仓库应有通风换气和防止虫害侵入的设施。

4.4 设备

4.4.1 应配备与加工能力相适应的容器、工具和设备。涉及生、熟料的容器、工具和设备应分开使用。

4.4.2 直接与食品原料、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，易于清洁的材料制作，鼓励使用不锈钢、陶瓷等材料。

4.4.3 应做好容器、工具和设备的日常维护和保养，定期检修。

5 卫生管理

5.1 卫生管理制度

应制定并落实食品加工卫生管理制度，内容包括加工场所、设备设施、人员健康、加工过程、食品添加剂、清洗剂、消毒剂、杀虫剂、废弃物等卫生管理要求。

5.2 食品加工从业人员健康管理

5.2.1 食品加工从业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。

5.2.2 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）、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。

5.3 食品加工从业人员卫生要求

5.3.1 食品加工从业人员在加工过程中应保持个人卫生，穿戴工作衣、帽，按要求洗手和消毒；不应配戴饰物、手表，不应染指甲、喷洒香水；不得携带或存放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。

5.3.2 使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品生产无关的其他活动后，再次接触食品及加工容器、工具和设备等活动前应洗手消毒。

5.4 虫害控制

加工及贮存场所应采取防止鼠类、蝇、昆虫等有害动物侵入的有效措施。

5.5 废弃物处理

易腐废弃物应尽快清除，其他废弃物应及时清理。

6 食品原辅材料管理

6.1 应采购或者使用符合食品安全标准要求的食品原料、食品添加剂和食品相关产品。采购的食品原料、食品添加剂和食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件，畜禽肉类的还应索取动物产品检疫合格证明。对无法索取合格证明文件的食品原料，应当索取有关购销凭证或者记录其来源。

6.2 食品原料、食品添加剂和食品相关产品使用前应进行感官检验，合格后方可使用，及时清理变质或超过保质期的食品及其原料、食品添加剂。

6.3 食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购应保留相关证件、票据及文件。保存期限不得少于产品保质期满后6个月，产品保质期不明确的，保存期限不得少于2年。

7 加工过程控制

7.1 生物污染控制

应根据产品和工艺特点明确关键控制环节，并对相应的容器、工具、设备和环境实施清洁消毒以降低微生物污染的风险。

7.2 化学污染物控制

7.2.1 各加工环节和过程应严格执行清洗剂、消毒剂、杀虫剂等化学品管理要求，应按照说明书的要求使用化学品，并在加工前彻底清除，避免对食品及加工容器、工具和设备造成污染。

7.2.2 食品添加剂的称量应使用符合精度要求的称量工具，应记录食品添加剂的使用量。

7.3 物理污染控制

可采取筛网、捕集器、磁铁、金属检查器等适当措施降低金属或其他异物污染食品的风险。

8 包装和标签

8.1 包装应能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质。

8.2 使用包装材料时应核对标识，避免误用。

8.3 生产加工的散装食品，应当在盛放该食品的容器上采用贴标或者挂牌等方式标明食品的名称、生产日期、保质期、贮存条件等信息；简易包装的，还应当在包装上标明食品小作坊的名称、地址、联系方式、登记证编号、成分或者配料表等，或参照GB 7718以及相关标准标识。

9 检验

9.1 应制定原料验收及产品出厂或出售检验管理制度，明确产品出厂检验项目、指标及检验方法。

9.2 产品出厂前应至少对其净含量、感官指标进行检验并保留检验记录。检验记录应真实，妥善保管，保存期限不得少于产品保质期满后6个月，产品保质期不明确的，保存期限不得少于2年。

9.3 原料、产品的检验可以采用国家规定或法定检验机构验证的快速检测方法。鼓励配备与所检项目相适应的检验室、检验设备和检验人员或委托具备相应资质的食品检验机构对原料和产品进行检验。

9.4 熟肉制品等易腐食品应按品种、标注的生产日期和规定的包装、贮存方式分别留存适量的样品在清洁的容器内。留样应做好标识，标明产品名称、生产日期或批号、数量。

10 贮存和运输

10.1 贮存

10.1.1 原料、辅料、食品添加剂、包装材料、成品应分开存放，当相互之间有影响时，应采取有效的隔离措施。贮存物品应离墙、离地、离顶至少 10 厘米，码放整齐，先进先出。

10.1.2 食品添加剂应由指定的专人保管，有专柜贮存，并标示“食品添加剂”字样。

10.1.3 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等化学物品应有独立的存放区域或专柜，且有明显标示，不得与食品原料、半成品、成品、包装材料等混贮。

10.1.4 根据食品安全的需要选择适宜的贮存条件，易腐食品应冷藏或冷冻保存。

10.2 运输

10.2.1 运输食品的容器、工具和设备应当安全、无毒，保持清洁，必要时进行消毒。

10.2.2 运输食品时，应根据运输食品的要求提供产品保护措施，避免日光直射、雨淋。

10.2.3 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 应根据国家有关规定管理产品召回。

11.2 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，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

11.3 对被召回的食品应进行无害化处理或者予以销毁，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，应采取能保证食品安全、且便于重新销售时向消费者明示的补救措施。

11.4 应合理划分记录生产批次，采用产品批号等方式进行标识，便于产品追溯。

11.5 应做好召回相关记录，包括召回产品名称、数量、召回途径、处理方式，记录应保存至少 2 年。

12 管理者

12.1 食品小作坊负责人应承诺食品生产加工过程中不使用不新鲜的、腐败的、来历不明的原料和辅料，不使用法律法规明令不允许使用的非食品原料，不滥用食品添加剂，不生产假冒伪劣食品，并在显著位置公开食品质量安全承诺书。

12.2 食品小作坊负责人、食品安全管理员应参加食品安全相关培训。