

石家庄市食品小作坊生产管理规范

(征求意见稿)

发布背景

为进一步规范食品小作坊（以下简称小作坊）的生产行为，加强食品安全管理，提升小作坊产品质量安全保障水平，指导食品小作坊按照食品安全法律、法规、规章、规范性文件要求，落实食品安全主体责任，规范生产加工行为，提升食品安全管理能力，保证食品小作坊食品安全制定本规范。

规范用途

《规范》适用于食品小作坊生产加工活动。《规范》鼓励和支持食品小作坊采用先进的食品安全管理方法，建立食品小作坊食品安全管理制度，提高食品安全管理水平，为消费者提供安全的食品；鼓励食品小作坊提示消费者减少食品浪费。

规范全文

1 范围

本标准规定了食品小作坊加工生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和准则。

本标准适用于食品小作坊的加工生产活动。

2 术语和定义

2.1 污染

在食品小作坊加工生产过程中发生的生物、化学、物理污染因素传入的过程。

2.2 虫害

由昆虫、鸟类、啮齿类动物等生物(包括苍蝇、蟑螂、麻雀、老鼠等)造成的不良影响。

2.3 食品加工人员

直接接触包装或未包装的食品、食品设备和器具、食品接触面的操作人员。

2.4 接触表面

设备、工器具、人体等可被接触到的表面。

2.5 分离

通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

2.6 分隔

通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或独立房间等进行隔离。

2.7 食品加工场所

用于食品加工生产处理的建筑物和场地，以及按照相同方式管理的其他建筑物、场地和周围环境等。

3 通用要求

3.1 场所及设施设备

3.1.1 具有与生产加工的食品品种、数量相适应的场所、设施、设备，且布局合理。

3.1.2 不得选择易受到污染的区域。应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25m 以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。

3.1.3 定期维护食品加工、贮存等设施、设备;定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。

3.2 清洁消毒设施

应配备足够的食品、工器具和设备的专用清洁设施,必要时配备适宜的消毒设施。应采取避免清洁、消毒工器具带来的交叉污染。

3.3 废弃物存放设施

应配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施;车间内存放废弃物的设施和容器应标识清晰。必要时应在适当地点设置废弃物临时存放设施,并依废弃物特性分类存放。

3.4 原料控制

3.4.1 制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品控制要求,不得采购不符合食品安全标准的食品、食品添加剂及食品相关产品。

3.4.2 加工制作用水的水质符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

3.4.3 食品加工用水与其他不与食品接触的用水(如间接冷却水、污水或废水等)应以完全分离的管路输送,避免交叉污染。各管路系统应明确标识以便区分。

3.4.4 自备水源及供水设施应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品还应符合国家相关规定。

3.5 食品原料

3.5.1 采购的食品原料应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件;对无法提供合格证明文件的食品原料,应当依照食品安全标准进行检验。

3.5.2 食品原料必须经过验收合格后方可使用。经验收不合格的食品原料应在指定区域与合格品分开放置并明显标记，并应及时进行退、换货等处理。

3.5.3 加工前宜进行感官检验，必要时应进行实验室检验；检验发现涉及食品安全项目指标异常的，不得使用；只应使用确定适用的食品原料。

3.5.4 食品原料运输及贮存中应避免日光直射、备有防雨防尘设施；根据食品原料的特点和卫生需要，必要时还应具备保温、冷藏、保鲜等设施。

3.5.5 食品原料运输工具和容器应保持清洁、维护良好，必要时应进行消毒。食品原料不得与有毒、有害物品同时装运，避免污染食品原料。

3.5.6 食品原料贮藏应设专人管理，建立管理制度，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品原料。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据不同食品原料的特性确定出货顺序。

3.6 食品添加剂

3.6.1 采购食品添加剂应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件。食品添加剂必须经过验收合格后方可使用。

3.6.2 运输食品添加剂的工具和容器应保持清洁、维护良好，并能提供必要的保护，避免污染食品添加剂。

3.6.3 食品添加剂的贮藏应有专人管理，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品添加剂。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据食品添加剂的特性确定出货顺序。

3.7 食品相关产品

3.7.1 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。食品包装材料等食品相关产品必须经过验收合格后方可使用。

3.7.2 运输食品相关产品的工具和容器应保持清洁、维护良好，并能提供必要的保护，避免污染食品原料和交叉污染。

3.7.3 食品相关产品的贮藏应有专人管理，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品相关产品。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则。

3.8 其他

盛装食品原料、食品添加剂、直接接触食品的包装材料的包装或容器，其材质应稳定、无毒无害，不易受污染，符合卫生要求。

食品原料、食品添加剂和食品包装材料等进入生产区域时应有一定的缓冲区域或外包装清洁措施，以降低污染风险。

3.9 食品加工人员健康管理 with 卫生要求

3.9.1 食品加工人员健康管理

3.9.1.1 应建立并执行食品加工人员健康管理制度。

3.9.1.2 食品加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明；上岗前应接受卫生培训。

3.9.1.3 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国务院卫生行政部门规定的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。有明显

皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

3.9.2 食品加工人员卫生要求

3.9.2.1 进入食品生产场所前应整理个人卫生，防止污染食品。

3.9.2.2 进入作业区域应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒；头发应藏于工作帽内或使用发网约束。

3.9.2.3 进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品。

3.9.2.4 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，再次从事接触食品、食品工器具、食品设备等与食品生产相关的活动前应洗手消毒。

3.9.3 来访者

非食品加工人员不得进入食品生产场所，特殊情况下进入时应遵守和食品加工人员同样的卫生要求。

4 食品安全控制和检验

4.1 加工制作食品过程中，不得存在下列行为：

- a) 使用非食品原料加工制作食品；
- b) 在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；
- c) 使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；

- d) 使用超过保质期的食品、食品添加剂;
- e) 超范围、超限量使用食品添加剂;
- f) 使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂;
- g) 使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂;
- h) 使用无标签的预包装食品、食品添加剂;
- i) 使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品(如织纹螺等);
- j) 在食品中添加药品(按照传统既是食品又是中药材的物质除外);
- k) 生产加工乳制品、速冻食品、酒类(白酒、啤酒、葡萄酒及果酒等)、罐头、饮料、保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品、果冻、食品添加剂等产品;
- l) 法律法规禁止的其他加工制作行为。

4.2 包装

4.2.1 食品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。

4.2.2 使用包装材料时应核对标识，避免误用；应如实记录包装材料的使用情况。

4.2.3 食品进行预包装的，包装上应当有标签，标签应当标明食品名称、地址、配料、生产加工者、生产日期、食品贮存条件、保质期、登记证号、联系方式等信息。标签标明的内容应当清晰、易于识别。

4.3 首次出厂检验

4.3.1 生产加工的食品首次出厂前通过有资质的食品检验机构进行检验，建立食品出厂检验记录制度。

4.3.2 应当每年对其生产加工的食品进行检验，并保存相关凭证。

4.3.3 检验合格后方可销售

5 文件管理

5.1 记录管理

5.1.1 应建立记录制度，对食品生产加工中采购、加工、贮存、检验、销售等环节详细记录。记录内容应完整、真实，

确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

5.1.1.1 应如实记录食品原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品的名称、规格、数量、查验生产许可证、登记证、备案卡和产品合格证明，如实记录供货商名称、地址、联系方式、采购数量、采购时间等内容，并保存相关凭证。

5.1.1.2 应如实记录食品的加工过程(包括工艺参数、环境监测等)、产品贮存情况及产品的检验批号、检验日期、检验结果等内容。

5.1.1.3 应如实记录出厂产品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、购货者名称及联系方式、检验合格单、销售日期等内容。

5.1.2 食品原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品进货查验记录、凭证保存期限不得少于食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。

5.1.3 应当在生产经营场所显著位置，公示登记证、从业人员健康证明、食品添加剂使用情况等相关信息，接受社会监督。

目的意义

《食品小作坊生产管理规范》是规范食品小作坊生产加工行为，防止食品生产加工过程的各种污染，生产加工安全且适宜食用的食品的基础性食品安全生产规范。《食品小作坊生产管理规范》既是规范食品小作坊食品生产加工过程管理的技术措施和要求，又是监管部门开展生产过程监管与执法的重要依据，也是鼓励社会监督食品安全的重要手段。

本规范自印发之日起施行，有效期 5 年。