

# DB21

## 辽宁省地方标准

DB21/T XX—2024

### 食品生产加工小作坊管理规范

Standards for the Management of Food Production and Processing Workshops

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(报批稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

辽宁省市场监督管理局 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 基本要求 .....	1
5 加工场所及环境 .....	2
6 设施设备 .....	3
7 卫生管理 .....	4
8 食品原料、食品添加剂和食品相关产品 .....	5
9 生产加工过程管理 .....	5
10 食品检验 .....	6
11 包装和标签 .....	6
12 食品贮存和运输 .....	6
13 食品召回及不合格产品处理 .....	6
14 人员管理 .....	6
15 制度与记录 .....	7
16 明示公示 .....	7

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由辽宁省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：辽宁省食品安全协会。

本文件主要起草人：王建国、沈德元、赵香华、考志强、李梅。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：辽宁省沈阳市皇姑区崇山中路55号，联系电话：96315-1-3015。

文件起草单位通讯地址：辽宁省沈阳市皇姑区太白山路110-3号，联系电话：024-23898046。

# 食品生产加工小作坊管理规范

## 1 范围

本文件规定了食品生产加工小作坊的管理规范，包括术语和定义、加工场所及环境、设备设施、卫生管理、食品原料、食品添加剂和食品相关产品、生产加工过程控制、食品检验、包装和标签、食品贮存和运输、食品召回及不合格品处理、人员管理、制度与记录、明示公示等内容。

本文件适用于在辽宁省内从事食品生产加工的小作坊。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 食品安全国家标准 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

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**食品生产加工小作坊** food production and processing workshop

有固定生产场所，从业人员数量较少（以家庭成员为主），生产加工规模较小（生产车间使用面积不超过 150 平方米），生产条件和工艺流程简单，从事地方特色或传统工艺等食品生产加工活动的个体工商户（生产加工形式不包括食用农产品初级加工，以及有形市场、商超、门店、集中交易市场等经营场所内的现场制售等）。

## 4 基本要求

食品生产加工小作坊的生产范围，不包括生湿面制品（酸汤子）、食用植物油（浸出法）、酱油、食醋、食盐、预制调理肉制品、乳制品、饮料、罐头、冷冻饮品、速冻食品、糖果制品、酒类（除固态法白酒）、酱腌菜（发酵类）、食糖、生食水产品、保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品、特殊膳食食品、其他食品、食品添加剂，以分装形式生产加工或接受委托生产加工的

食品，以及其他不适宜食品生产加工小作坊生产加工的食品。

## 5 加工场所及环境

### 5.1 选址

生产加工场所应与污染源（粪坑、污水池、暴露垃圾场、畜禽类动物圈养场所等）保持足以避免污染的距离，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滋生潜在场所的影响范围之外。

### 5.2 生产加工场所环境

5.2.1 生产加工场所环境整洁、卫生、通风良好，无易造成食品污染的因素，有良好的防雨、防尘、防虫害等设施。

5.2.2 生产加工场所室外场地、道路应平坦整洁，无积水、无扬尘。

5.2.3 生产加工场所与生活区应分离或分隔，生产加工场所不得饲养畜禽和宠物。

### 5.3 设计和布局

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

5.3.2 生产加工场所布局合理，符合相应的食品生产加工工艺要求，清洗与加工区域适当分离，生食加工区和熟食加工区、直接入口食品内包装区与外包装区应有效分隔，并采取有效措施避免交叉污染。

5.3.3 炉灶加料口和燃料存放区与生产加工场所有效分隔或分离。

5.3.4 卫生间应保持清洁，不得设置在生产车间内，并与包装、贮存区域有效分隔。

5.3.5 清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物品存放区与食品原料、半成品、成品、包装材料等区域划分明显，并有适当的分离或分隔措施。

### 5.4 生产加工场所内部结构与材料

5.4.1 生产加工场所房屋内部结构采用无毒、无味的耐用材料建造，并易于维护、清洁和消毒。

5.4.2 顶棚应表面光洁，不吸水、无脱落，不利于冷凝水垂直滴落，能防止虫害隐匿、霉菌滋生和灰尘积聚。

5.4.3 墙壁（包括内窗台）、隔断平整光洁，无脱落、易清理，需要经常冲洗及易潮湿的场所，宜用瓷砖或其他不吸水、无毒防腐材料制成墙裙。

5.4.4 门窗闭合严密、不变形，开闭自如。门窗设置便于拆装、易于清洗消毒的防尘、防蚊蝇、防鼠设施。

5.4.5 地面进行硬化处理，平整防滑，无裂缝、不透水、不积水，排水终端口应设置地漏。

## 6 设施设备

### 6.1 设备

6.1.1 应配备与生产的食品品种、数量相适应的设备、工具、容器，按照工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。

6.1.2 直接与食品接触的设备、工具和容器须使用无毒、无味、抗腐蚀、不吸水、不易脱落、表面光滑的食品级材料制作，并易于清洁、保养和消毒。

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。

6.1.4 生产加工生食、熟食的工具和容器应分开使用、分开放置。

6.1.5 应做好设备、工具和容器的日常维护、保养和检修。

### 6.2 设施

#### 6.2.1 仓储设施

6.2.1.1 应配备与生产的食品品种、数量相适应的仓储设施，必要时应设置相应的温度、湿度控制等设施。

6.2.1.2 食品原料、食品添加剂、食品相关产品不得露天存放，并应离墙、离地存放。

6.2.1.3 应设有食品添加剂存放专柜或专区，并明确标示“食品添加剂”字样。

6.2.1.4 仓库应设有防止虫害侵入的设施。原料、半成品、成品、食品添加剂、包装材料等依据性质的不同分区域存放，并明确标识。

#### 6.2.2 供排水设施

6.2.2.1 食品生产加工场所应有能满足食品生产需要的供水设施。食品生产加工用水应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》的规定。

6.2.2.2 需经常冲洗的场所应设置排水设施，并保持排水畅通。排水入（出）口应安装适当的设施，以防止固体废弃物进入和虫害侵入。

#### 6.2.3 废弃物存放设施

6.2.3.1 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。

6.2.3.2 废弃物存放设施不得敞口，不得有液体排出，不得有虫害滋生，防止污染食品和地面。

#### 6.2.4 清洁消毒设施

6.2.4.1 应配备满足食品生产加工需要的设备、工具和容器清洁消毒设施，不得与其他卫生清洁设施混放混用。

6.2.4.2 清洁消毒方式应避免对食品造成污染，使用的洗涤剂、消毒剂应符合相关食品安全要求。

#### 6.2.5 个人卫生设施

应在生产加工场所入口处设置必要的更衣、洗手、消毒设施。

#### 6.2.6 通风设施

6.2.6.1 应配有自然通风或机械通风排气设施。

6.2.6.2 进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩等设施，通风设施应易于清洁、维修和更换。

#### 6.2.7 照明设施

6.2.7.1 生产加工场所内应有光泽和亮度能满足生产和操作需要的自然采光或人工照明设施。

6.2.7.2 在暴露食品和原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。

#### 6.2.8 温控设施

应根据生产需要，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 卫生管理

#### 7.1 生产加工场所及设施卫生管理

7.1.1 生产加工场所内不得放置与生产无关的物品。

7.1.2 各岗位相关人员按规定开展清洁工作，生产加工场所内环境（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、完好。

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

#### 7.2 食品生产加工人员健康管理

7.2.1 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。



7.2.2 患有痢疾、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，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。

### 7.3 食品生产加工人员卫生要求

7.3.1 食品生产加工人员应注意个人卫生，进入生产加工场所应规范穿戴洁净的工作服、帽、鞋（靴），接触直接入口食品的应佩戴口罩（口屏），按要求洗手和消毒。

7.3.2 生产加工过程中不得佩戴饰物、手表，不得留长指甲、染指甲、喷洒香水，不得携带与食品加工无关的个人用品，不得在食品生产加工场所内吸烟、吐痰、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

7.3.3 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，再次返回生产加工场所时应按要求洗手消毒。

### 7.4 虫害控制

7.4.1 食品生产加工及储存场所不得为敞开式，应采取纱帘、纱网、灭蝇灯、防鼠板等有效措施，防止虫害侵入。

7.4.2 除虫灭害工作不得在食品生产加工过程中进行，实施时应对各种食品及原料采取保护措施。使用杀虫剂后应将所有设备、工具及容器彻底清洁。

## 8 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

8.1 采购的食品原料、食品添加剂和食品相关产品应符合食品安全标准要求，不得采购和使用非食品原料、回收食品，不得使用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，禁止采购和使用野生动物作为食品原料。

8.2 采购食品原料、食品添加剂和食品相关产品，应查验供货者的许可证等资质文件和产品合格证明，并留存进货票据凭证等，无法提供合格证明的，不得采购。采购畜禽肉类的，还应索取并留存检验检疫合格证明及其他规定要求的材料。

8.3 应定期检查食品原料、食品添加剂和食品相关产品的质量和卫生情况，对变质或超过保质期的应及时清理。

## 9 生产加工过程管理

9.1 应按照 GB 2760 的要求使用食品添加剂。

9.2 生产加工过程应规范，避免人流、物流交叉污染。

9.3 严格执行化学品管理要求，按照说明书使用清洁剂、消毒剂、杀虫剂等化学品，生产加工场所不得存放可能污染食品的化学品。

9.4 不得生产不符合法律、法规或食品安全标准的食品。

## 10 食品检验

10.1 应定期将产品委托具备法定资质的食品检验机构按照食品安全国家标准进行检验，每年不少于1次。

10.2 新投产或关键设备设施、工艺流程等条件发生变化的，应及时将产品委托检验，检验合格后方可上市销售。

## 11 包装和标签

11.1 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品质。

11.2 预包装食品包装应按照规定在显著位置标明“小作坊食品”字样，且字号不得小于食品名称字号。

11.3 预包装食品应有标签，并标注食品名称、配料表、净含量、小作坊名称、许可证编号、生产加工地址、产品标准代号、生产日期、保质期、贮存条件、联系方式等内容。

11.4 散装食品应在容器、外包装上标明食品名称、小作坊名称、许可证编号、生产加工地址、生产日期、保质期、贮存条件、联系方式等内容。

11.5 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。

## 12 食品贮存和运输

12.1 应根据食品的特点和卫生及安全需要，选择适宜的贮存和运输条件，不得与有毒、有害、有异味的物品一同贮存运输。

12.2 食品原料、成品、包装材料应分开存放，并确保贮存物品先进先出。

12.3 食品添加剂应单独存放，专人管理。

## 13 食品召回及不合格产品处理

13.1 发现生产的食品不符合食品安全标准或者有可能危害人体健康的，应立即停止生产和销售，采取适当形式通知相关食品生产经营者，按照要求进行产品召回。

13.2 对召回食品 and 不合格产品，除因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准，采取补救措施并向消费者明示后可重新销售外，应进行无害化处理或者予以销毁，并将食品召回和处理情况及时向所在地市场监督管理部门报告。

## 14 人员管理

14.1 食品生产加工小作坊应建立并落实食品安全责任制，依据工艺流程或班次等情况配备至少1名

食品安全员，并结合实际细化制定《食品安全员岗位职责》。

14.2 食品生产加工小作坊负责人、食品安全管理人员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，并能够采取适当的预防和改正措施。

14.3 应组织小作坊负责人、食品安全管理人员，以及全体相关岗位的从业人员进行法律、法规、标准和专业知识的培训、学习。

## 15 制度与记录

15.1 应依照有关法律、法规和规定，建立食品安全管理制度体系，包含原材料采购管理、食品添加剂使用管理、食品销售管理、食品安全自查、食品召回和不合格品管理、从业人员培训等内容，并严格按制度组织实施。

15.2 应建立进货查验记录，如实记录购进的原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、数量、生产日期（或批号）、进货日期、保质期、供货者名称及联系方式等，并保留相关凭证。

15.3 应建立食品添加剂使用记录，如实记录使用食品添加剂的名称、范围、使用量、使用日期等。

15.4 应建立食品销售记录，如实记录销售食品的名称、生产日期、规格、数量、销售日期、购货单位（人）名称及联系方式等内容，保存载有相关信息的销售票据。

15.5 应建立食品安全自查记录，结合自身规模、生产设备、人员素质、抽检结果等情况，制定个性化自查清单，每月至少开展 1 次自查，并如实记录自查和整改情况。

15.6 应建立食品召回和不合格产品处理记录，如实记录发生召回和不合格产品处理的食品名称、生产日期、规格、数量、召回原因及后续处置措施等内容。

15.7 应建立培训记录，如实记录培训的时间、地点、内容、方式、参训人员等信息。

15.8 记录、票据和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，保存期限不得少于二年。

## 16 明示公示

16.1 应在食品生产加工小作坊外部显著位置明示其法定名称或规范性简称，并悬挂“五严禁”公示牌。

16.2 应在生产场所显著位置公示营业执照、食品生产加工小作坊许可证、食品安全承诺书、从业人员健康证明、食品添加剂使用情况等。