

# DBS 53

## 云南省食品安全地方标准

DBS 53/ XXXX—2018

### 食品生产加工小作坊卫生规范

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

云南省卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准首次发布。

# 食品生产加工小作坊卫生规范

## 1 范围

本标准适用于《云南省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理办法》（云南省人民政府令 第205号）调整的食品生产加工小作坊。

## 2 基本要求

食品生产加工小作坊生产经营者应当依照法律、法规、《云南省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理办法》、食品安全标准和本标准的规定从事生产经营活动，诚信自律，保证食品安全，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。

## 3 加工场所

### 3.1 选址

加工场所周围与有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质、其他扩散性污染源（如化工生产、矿业生产、屠宰场、饲养场、皮毛加工厂、坑式厕所、垃圾场或者垃圾处理站等）保持一定距离，不得有虫害可能大量滋生的场所，必要时采取有效防护措施，保证加工场所不受污染源的污染。

### 3.2 环境

加工场所环境整洁、卫生，布局合理，有防止扬尘和积水等的设施，生活区应与生产区分隔，加工场所内道路硬化。

### 3.3 设计和布局

加工场所面积和空间与生产能力相适应，便于设备安装、维修、清洗消毒、物料存储及人员操作；加工场所符合相应的食品生产加工流程，清洁、干净，生食区和熟食区、即食食品内包装与外包装有效分隔，避免交叉污染；炉灶加料口和燃料存放与加工区有效分隔；卫生间与食品生产、包装或贮存等区域有效分隔，保持清洁，采用冲水式厕所。

### 3.4 内部结构

房屋顶面、墙壁、门窗、地面使用无毒、无味的材料建造，易于维护、清洁、消毒。

## 4 设施

### 4.1 供排水设施

食品生产用水应符合 GB 5749 的规定。排水设施畅通，排水口有防鼠、防虫设施。

### 4.2 清洁消毒设施

配备食品加工的工器具和设备的专用清洁设施。

#### 4.3 废弃物存放设施

存放废弃物的容器应密闭，有明显标识，不得与盛装原辅料、半成品、成品的容器混用。

#### 4.4 个人卫生设施

设置更衣、洗手设施，生产加工即食食品的设置消毒设施。

#### 4.5 通风设施

具有通风设施，产生大量蒸汽、油烟、粉尘的采用人工或自然通风设施，排气口装有易于清洁的防虫网罩。

#### 4.6 照明设施

加工场所能满足生产和操作需要的自然采光或有防护的人工照明。

#### 4.7 仓储设施

具有与产品数量、贮存要求相适应的仓储设施；仓库易于维护和清洁，贮存物品与墙壁、地面保持适当距离；原辅料、半成品、成品、食品添加剂、包装材料等依据性质的不同，分区域堆放，明确标识。

### 5 设备

5.1 用于食品生产的设备应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制作，易于清洁、保养、消毒；设备按照工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。

5.2 生产加工中生食、熟食的工具和容器分开使用、分开放置。

### 6 加工场所卫生管理

6.1 加工场所设施保持清洁、完好；加工场所内不得放置与生产无关的物品。

6.2 保持建筑物完好、环境整洁，采取有效措施防止鼠类、蚊、蝇、昆虫等有害动物侵入及滋生。

6.3 生产车间内每天产生的废弃物及时清理，废弃物容器及时清洗、消毒。

### 7 人员健康管理及卫生要求

7.1 食品从业人员每年进行健康检查，取得健康证明。凡患有霍乱、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，不得从事接触直接入口食品的工作。

7.2 食品从业人员保持个人整洁，不留长指甲、不涂指甲油、不配戴饰物、不喷洒香水，加工场所内禁止吸烟和吐痰。

7.3 进入食品加工场所前应更衣、洗手消毒。

## 8 食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品

8.1 采购和使用符合食品安全标准的食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品，不得使用非食用物质、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辅料、食品添加剂和食品相关产品。

8.2 采购食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品应进行进货查验，索取合格证明、相关证件及票据等；采购畜禽肉类的，索取并留存检疫合格证明。

8.3 食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品贮存应当符合相关食品安全标准要求。

8.4 食品添加剂实行专人专柜管理，按照 GB 2760 的要求使用。

## 9 生产过程的安全控制

### 9.1 微生物污染的控制

根据原料、产品和工艺特点，针对生产设备和环境实施清洁消毒，降低微生物污染的风险。

### 9.2 化学污染的控制

除工艺需要，不得在加工场所使用和存放与生产无关的化学制剂，洗涤剂、消毒剂妥善保管使用，避免污染食品。

### 9.3 物理污染的控制

采取措施，防止异物进入食品。

## 10 标签

### 10.1 包装食品标签

标明食品名称、配料或者配料表、使用的食品添加剂、食品生产加工小作坊的名称、地址、联系方式、登记证编号、生产日期、保质期、贮存条件等信息。

### 10.2 散装食品标签

在盛装容器上标明食品的名称、生产日期、保质期、贮存条件、食品生产加工小作坊的名称、地址、联系方式等信息。

## 11 检验

11.1 每年将产品委托有法定检验资质的食品检验机构，按照食品安全标准至少进行一次检验；新投产或者改变生产工艺时，应当将产品委托有法定检验资质的食品检验机构，按照食品安全标准检验合格后方可销售。

11.2 妥善保存检验报告，保存期限不少于 2 年。

## 12 食品的贮存和运输

根据食品的特点和安全需要，选择适宜的贮存和运输条件；不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输；定期检查仓储食品，发现异常及时处理。

### 13 产品召回管理

13.1 根据国家有关规定，食品生产经营者发现其生产经营的食品属于不安全食品的，应当立即停止生产经营，采取通知或者公告的方式告知相关食品生产经营者停止生产经营、消费者停止食用，并采取必要的措施防控食品安全风险。

13.2 对召回的食品，进行无害化处理或者予以销毁，防止再次流入市场；对因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而召回的食品，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；召回食品的处理情况及时向相关部门报告。

### 14 人员和培训

14.1 应具有专职或兼职的食品安全管理人员，能够了解食品安全的基本知识和操作规范，判断潜在的食品安全风险，采取适当的预防和改正措施。

14.2 食品安全管理人员、从业人员应当接受食品安全知识培训。

### 15 记录

15.1 建立记录制度，对采购、验收、生产、贮存、销售、食品召回和处理等情况进行记录。

15.2 记录内容完整、真实，实现从原辅料采购、生产加工到产品销售的有效追溯。

15.3 相关记录和票据凭证的保存期限不少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。