

# DBS61

## 陕西省食品安全地方标准

DBS61/0021—2020

### 食品小作坊卫生规范

2020-06-22 发布

2020-12-22 实施

陕西省卫生健康委员会  
陕西省市场监督管理局

发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准提出单位：陕西省卫生健康委员会、陕西省市场监督管理局。

本标准主要起草单位：陕西科技大学、陕西省卫生健康监督中心。

本标准主要起草人：李宏梁、王鸿、张红晨、刁卫平、杨盈周、徐社郎、王宏星、惠平、赵杨、刘小涛、苗志丽、曾桥、雷静、刘小品、黄峻榕。

本标准属首次发布。

# 食品小作坊卫生规范

## 1 范围

本标准适用于《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》规定的食品小作坊。

## 2 术语和定义

### 2.1 食品小作坊

是指有固定生产经营场所，生产条件简单、经营规模小、从业人员少，从事地方特色或者传统工艺生产加工食品以及销售活动的个体生产经营者。

2.2 GB 14881 中相关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食品生产经营活动，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，接受社会监督，承担社会责任。

## 4 加工场所

### 4.1 选址及周围环境

4.1.1 应远离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、畜禽类动物圈养场所等污染源，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 操作间、库房或贮存区必须专用，不得从事与生产无关的活动。

4.1.3 食品加工场所外环境应整洁、卫生，路面平坦，无积水。

### 4.2 设计和布局

4.2.1 加工场所的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 加工场所布局合理，分区作业。

4.2.3 直接入口食品加工场所的原料清洗与加工、生食与熟食、内包装与外包装应进行有效分离。

### 4.3 建筑结构与材料

4.3.1 地面应平整、防滑、防积水、防渗透，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1.5m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、内包装间的墙面应用不吸水、易清洗的材料铺设到墙顶。

4.3.3 顶棚应防漏雨、防霉，防止积尘，防止表皮脱落，易于清洁。顶棚在结构上应不利于冷凝水垂直滴下。

4.3.4 门窗应闭合严密，有防虫、防鼠、防蚊蝇设施。门窗表面应易于清洁。

## 5 设施和设备

- 5.1 自备水源应符合 GB 5749 的规定。
- 5.2 需经常冲洗的场所应设置排水设施，保证排水畅通。排水出入口应安装适当的设施，防止固体废弃物进入、浊气逸出、虫害侵入。
- 5.3 应配备基本的食品、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，便于清洗。
- 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 加工及贮存场所应具有通排风设施。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、可防止虫害侵入的设施。
- 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或垫板，贮存物品应与墙面、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、润滑剂、燃料等物质应设专柜（或专库）安全存放。
- 5.8 应根据食品生产的特点，配备相应的冷藏、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、容器以及洗手消毒设施。摊凉间、内包装间应设置空调及空气消毒设施。
- 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。
- 5.11 盛装、周转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 加工及贮存场所不得存放与食品加工无关的物品。
- 6.1.2 各岗位相关人员应按规定开展清洁工作，加工及贮存场所内地面、排水沟、墙面、顶棚、门窗以及加工台面、货架等应保持清洁。
- 6.1.3 应及时对加工设施、设备进行维修保养。加工及贮存场所地面、墙面、门窗及顶棚等有破损时，应及时修补。
- 6.1.4 废弃物应及时清理，盛放容器应定时清洁。

### 6.2 设备、工具和容器卫生管理

- 6.2.1 直接与食品接触的设备、工具和容器使用后应清洁。接触直接入口食品的设备、工具和容器应定期消毒。
- 6.2.2 清洗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、器具，消毒后应冲洗干净，避免对食品造成污染。
- 6.2.3 已清洗和消毒过的设备、工具和容器，应避免再次受到污染。

### 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 食品加工及贮存场所应采取纱帘、纱网、灭蝇灯、防鼠板等有效措施，防止虫害的侵入。

6.3.3 不得在食品加工操作时使用杀虫剂。

#### 6.4 食品加工人员健康管理与健康要求

6.4.1 从事接触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。

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 不得在食品加工及贮存场所内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

6.4.5 进入食品加工及贮存场所的非操作人员，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 食品原料、食品添加剂和食品相关产品应符合食品安全有关要求。

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情况，及时清理变质或超过保质期的产品。仓库出货应遵循先进先出、近效期先出的原则。

7.5 食品添加剂的贮存应有专人管理。有固定的场所（或专柜）贮存食品添加剂，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

除清洁消毒和工艺需要，不得在加工及贮存场所使用和存放可能污染食品的化学物质。

##### 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 食品包装材料应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 产品标签应当标明食品名称、配料表、净含量和规格、食品小作坊名称、地址和联系方式、许可证号、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的名称、生产日期、保质期、食品小作坊名称、地址及联系方式等。

## 10 检验

10.1 应当对新投产、停产后重新生产以及改变生产工艺后生产的首批产品，委托有资质的检验机构进行检验，检验合格并报原许可部门备案后方可生产、销售。

10.2 每年应至少能提供一次具有法定资质食品检验机构按照食品安全标准进行检验的合格报告。

## 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。易腐食品应冷藏贮运，装运时应尽量保持低温状态，并缩短途中运输时间。

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 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，应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 培训

13.1 应对食品加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。

13.2 应通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和执行各项食品安全管理制度的意识和责任，提高相应的知识水平。

13.3 当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。

13.4 应评估培训效果，并进行常规检查，以确保培训的有效实施。

## 14 记录管理

应当建立原辅材料采购、产品销售以及召回和销毁记录。记录和凭证保存期限不得少于食品保质期期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于一年。