

# DBS 23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DBS 23/XXX—2021

## 食品安全地方标准 小油坊生产卫生规范

(征求意见稿)

2021-XX-XX发布

2021-XX-XX实施

黑龙江省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本文件依据 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》的规则起草。

本文件由黑龙江省卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：黑龙江省华测检测技术有限公司，黑龙江省市场监督管理审核查验中心。

本文件主要起草人：杨桂玲、张岭、王洪、于林、高向阳、陈莎莎、王蕊、王丽影、丁木、杜丽丽、李小兰、李佰玲、梅海娟、李宇、姜瑶、李颖、艾晓丽、曹玉倩、孙娜、杜洋。

本文件于 2021 年 × × 月首次发布。

# 食品安全地方标准

## 小油坊生产卫生规范

### 1 范围

本文件规定了小油坊的术语和定义、生产加工场所、设施与设备、卫生管理、原辅料、食品添加剂和食品相关产品、生产过程控制、检验、标签标识、贮存运输、记录管理。

本文件适用于黑龙江省区域内压榨法生产大豆油小油坊。

### 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/T 1535 大豆油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

### 3 术语和定义

GB/T 1535、GB 14881 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

#### 小油坊

是指有固定生产加工场所，从业人员较少，生产条件、设备和工艺简单，不具备取得食品生产许可证条件，从事大豆油生产加工的个体生产经营者。

### 4 生产加工场所

#### 4.1 外部条件

4.1.1 生产加工场所应与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离，保证不受污染。

4.1.2 生产加工场所周围区域应采取有效措施防止虫害孳生。进行杀虫、杀菌操作时，不得污染原辅料、半成品及成品。

4.1.3 应对厕所等污染源采取有效隔离措施，防止污染食品。

## 4.2 内部条件

4.2.1 生产加工场所面积应与生产能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足操作和安全生产要求；布局应符合工艺流程要求，避免交叉污染。

4.2.2 生产区与生活区应有效隔离。

4.2.3 应设置与生产相适应的原料间（区）、原料处理区域、生产间（区）、灌装间（区）、成品间（区），原料处理区域与生产间（区）应有效分割，预包装产品灌装间（区）应独立设置等。

4.2.4 顶棚、墙壁应使用无毒、无味的防渗透材料建造，在操作高度范围内的墙面应光滑，不易积累污垢且易于清洁；若使用涂料，应无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁；水蒸气量比较集中的区域，所用的材料应耐湿、耐热，并且应该能够防止结露和发霉。

4.2.5 蒸汽管、水管等各种管道应设计成容易打扫的构造且具有一定的防护措施，防止灰尘散落和水滴掉落。

4.2.6 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，应采取必要的措施防止玻璃破碎后对原料、包装材料及食品造成污染。

4.2.7 地面应采用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造，易于清洗、排污和消毒，并有适当的措施防止积水。

## 5 设施与设备

### 5.1 设施

5.1.1 应具备良好的供水设施。食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定，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。

5.1.2 应具备符合生产要求的污水排放设施，排水良好。排水系统入口应安装带水封的地漏等装置，以防止固体废弃物进入及浊气逸出。排水系统出口应有适当措施以降低虫害风险。

5.1.3 应具备带盖、防渗漏的垃圾和污物暂存设施。应具备清洗剂、消毒剂、杀虫剂等物质的保存设施，并单独存放，且应明确标识。

5.1.4 生产车间入口处应设置更衣室，应保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。

- 5.1.5 应设置必要的洗手、消毒设施。应在洗手设施附近显著位置标示简明易懂的洗手方法。
- 5.1.6 应具有适宜的通风措施，产生大量蒸汽的食品加工区域上方应设置有效的机械排风设施，通过通风设施有效控制生产环境的温度和湿度。通风口应安装防止虫害侵入的网罩。通风设施应易于清洁、维修和更换。
- 5.1.7 应有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足生产和操作需要；光源应使食品呈现真实的颜色。如需在暴露食品和原料的正上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护措施。
- 5.1.8 生产加工场所及库房应有良好的防鼠、蚊、蝇、昆虫等设施。
- 5.1.9 应配备适宜的加热等设施，以及用于监测温度的设施。根据生产需要，可设置控制室温的设施。

## 5.2 设备

- 5.2.1 应具有与生产能力相适应的设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。
- 5.2.2 应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制成，应表面光滑、无吸收性、易于清洁、保养和消毒。
- 5.2.3 应避免零件、金属碎屑、润滑油、或其他污染因素混入食品，并应易于清洁消毒、易于检查和维护。
- 5.2.4 应加强设备的日常维护和保养，及时记录。

## 6 卫生管理

### 6.1 人员卫生管理

- 6.1.1 食品生产加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明。生产人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，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，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。
- 6.1.2 进入生产区前应保持良好的个人卫生，防止污染食品。
- 6.1.3 生产人员不得将与生产无关的物品带入生产区；工作时不得带首饰、手表，不得化妆；进入生产区应洗手、消毒。
- 6.1.4 非生产人员进入生产加工场所应遵守本标准的有关规定。

### 6.2 生产加工场所卫生管理

6.2.1 生产加工场所内各项设施应保持清洁，出现问题及时维修或更新；顶棚、墙壁、地面有破损时，应及时修补。

6.2.2 用于加工、储运等的设备及工器具、生产用管道、食品接触面，应定期清洁、消毒。

6.2.3 采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类昆虫等侵入及孳生。定期进行除虫灭害工作。

6.2.4 废弃物存放设施应标识清晰，废弃物应定期清除，易腐败的废弃物应尽快清除。生产加工场所外废弃物放置场所应与生产加工场所隔离，防止污染及虫害孳生。

## 7 原辅料、食品添加剂和食品相关产品

7.1 采购的原辅料、食品添加剂和食品相关产品应当查验供应商的许可证和产品合格证明文件，无法提供合格证明的应依照食品安全标准进行检验。

7.2 鼓励使用非转基因大豆原料。

7.3 采购的原辅料、食品添加剂和食品相关产品必须经过验收合格后方可使用。

7.4 食品添加剂（含加工助剂）的使用应符合 GB 2760 及有关规定。

7.5 原辅料、食品添加剂和食品相关产品运输工具和容器应保持清洁、维护良好；必要时进行消毒。

7.6 及时清理变质或超过保质期的原辅料、食品添加剂和食品相关产品。

## 8 生产加工过程控制

8.1 应根据原料、产品和工艺的特点，针对生产设备和环境制定有效的清洁消毒制度，降低微生物污染的风险。

8.2 原辅料在使用前，应经过检查，确保干净卫生。

8.3 生产加工场所的环境应按生产工艺要求进行清理，保持整洁卫生。

8.4 生产设备上可能直接或间接接触产品的活动部件若需润滑，应当使用食用油脂或能保证食品安全要求的其他油脂。

8.5 生产设备、设施应定期维护，及时清洗，保持清洁卫生。

8.6 应采取有效措施使原辅料与半成品、成品有效分离，并确保与半成品、成品接触的设备、工具等表面清洁，防止交叉污染。

8.7 不得在食品中添加食品添加剂以外的非食用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

8.8 应采取有效措施最大程度地降低产品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。

8.9 当进行现场维修、维护及施工等工作时，应采取适当措施避免异物、异味、粉尘等污染产品。

## 9 检验

9.1 每批产品出厂前应按照食品安全标准进行检验，检验项目至少要包含感官和净含量（限预包装食品）。

9.2 在首次出厂销售前；停产后重新生产前；原料和生产工艺发生重大变化前等情形下，应当提前进行全项检验。

9.3 每年至少进行一次全项检验，保留检验原始记录。不具备全项检验能力的，应当委托具有法定资质的食品检验机构进行检验，并保存检验报告。

9.4 应建立食品出厂检验记录制度，原始检验记录和检验报告保存期限不得少于产品保质期满后一年。

## 10 标签标识

10.1 预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标注食品生产加工小作坊核准证编号和专用标识。

10.2 散装产品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

10.3 采用转基因原料生产的豆制品应按国家有关规定标识。

## 11 贮存运输

### 11.1 贮存

应贮存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方，不得与有害、有毒物品一同存放，尤其要避开有异常气味的物品。

### 11.2 运输

运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输应使用专用罐车，保持车辆及油罐内外的清洁、卫生。不得使用装运过有毒、有害物质的车辆。

## 12 记录管理

- 12.1 应做好原辅料进货记录。内容包括原辅料名称、数量、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式等。
  - 12.2 应做好大豆油生产加工环节详细记录。记录内容应完整、真实。
  - 12.3 应做好产品销售记录。内容应包括产品名称、数量、生产日期、保质期、销售时间、购货者名称及联系方式等。
  - 12.4 记录和凭证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。
-



# 《食品安全地方标准 小油坊生产卫生规范》 编制说明

## 一、任务来源和承担单位

根据黑龙江省卫生健康委员会《关于印发 2019 年食品安全地方标准制定项目计划的通知》，《食品安全地方标准 小油坊生产卫生规范》被列入 2019 年食品安全地方标准制定计划，项目承担单位为黑龙江省华测检测技术有限公司，参与单位为黑龙江省市场监督管理审核查验中心。

## 二、标准制定的目的和意义

黑龙江省为我国大豆主产区，每年生产的大豆占全中国大豆总量的 45%，年产量高时可达 850 多万吨。以大豆为原料生产加工出的大豆油是黑龙江省消费者日常食用的主要植物油。黑龙江省境内建有连续化，自动化程度高的大型大豆油生产企业，这些企业生产的大豆油质量稳定，符合相关国家标准要求。但是，农村地区居民还是习惯食用小油坊生产的大豆油，小油坊大豆油大多采取压榨工艺生产，经过水化，碱炼或不碱炼即作为成品大豆油。这种小作坊生产的大豆油存在以下问题：

（一）小油坊规模小，生产者往往不会采取严格的质量管控，生产出来的大豆油质量不稳定，有时会有酸价超出国家标准（GB

2716-2018《食品安全国家标准 植物油》)和苯并芘超出国家标准(GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》)的情况发生。大豆油中酸价增高,可导致油脂的劣变,降低油脂的营养价值,影响人体正常的消化吸收功能,严重时劣变大豆油将产生对人体有害物质。苯并芘是多环芳烃的一种,多环芳烃有较强的致癌作用,大豆在晾晒过程中可能受到苯并芘污染,在大豆蒸炒时有可能产生苯并芘。

(二)小油坊生产者安全意识低,存在生产条件差,包装材料不符合食品安全要求,生产经营不规范等情况,造成食品安全风险隐患较大。

(三)小油坊生产工艺简单,不能办理生产许可证,造成监管盲区,食品安全监管责任风险大。

(四)法律法规及标准体系不健全。目前,国内缺乏小油坊的生产卫生规范标准,致使小油坊企业生产加工无标可依。

《食品安全地方标准 小油坊生产卫生规范》的制定目的和意义,是对黑龙江省内的小油坊的生产在低于食品生产许可证获证企业要求的基础上进行规范,从源头消除小油坊生产加工安全隐患,严防引发食品安全问题,同时有利于进一步完善我省食品小作坊监管,为监管部门执法提供标准依据。

### **三、标准的起草过程**

#### **(一) 标准制定工作分工**

标准起草单位于2019年12月成立了《食品安全地方标准 小

油坊生产卫生规范》标准起草组。

标准主要起草人杨桂玲、王洪负责制定起草原则，组织召开座谈会，归纳总结；张岭、王洪、于林、陈莎莎、王蕊、王丽影、丁木、杜丽丽、孙娜、艾晓丽、曹玉倩、李颖、姜瑶、李小兰、李佰玲、梅海娟、李宇、杜洋负责汇总、分析数据及标准文本和编制说明的撰写，高向阳主要负责该标准与我国有关法律、法规和其他标准关系的调查（包括国内外相关法律、法规和标准）。

## （二）起草过程

### 1. 2019年9月

提交了制定《食品安全地方标准 小油坊生产卫生规范》食品安全地方标准的项目建议书。

### 2. 2019年12月

2019年12月13日，召开了立项启动会。参会人员有黑龙江省卫生健康委员会、黑龙江省质量监督检测研究院、黑龙江省卫生健康委信息中心、黑龙江省轻工研究院、黑龙江省中医药大学等领导 and 专家。会上标准起草组介绍了申请立项的必要性及意义、标准的适用范围和主要条款、项目实施方案。与会专家对以上内容进行了认真讨论，并提出了宝贵的意见和建议。参会的领导和专家一致认为，制定《食品安全地方标准 小油坊生产卫生规范》对黑龙江省小油坊企业规范生产，保障食品质量安全具有重大意义。在梳理专家意见的基础上，确定了标准结构、制定依据、标准条款等内容。

### 3. 2020年1月-5月

标准起草组首先讨论制定了标准的制定原则：

- (1) 以保护消费者健康为首要原则。
- (2) 促进食品生产加工小作坊行业健康发展的原则。
- (3) 科学性的原则。
- (4) 可操作性的原则。
- (5) 公开透明的原则。

在我省相关行业专家指导建议下制定了调研方案。为了解小油坊的生产情况，标准起草组计划对全省范围内不同规模的小油坊进行调研。由于疫情的影响，起草组成员首先对历年抽检数据进行汇总，针对大豆油中容易出现质量问题的生产环节进行分析，并通过问卷调查等方式开展调研工作。

### 4. 2020年6月-8月

起草组正式启动标准制定工作，拟定主要标准草案框架，多次组织讨论会，邀请相关专家对标准草案进行研究，提出标准制定过程中应注意的关键问题，针对大豆油产品在生产过程容易出现的问题，起草组随后开展有针对性的调研工作。

### 5. 2020年9月-10月

起草组形成标准草案初稿，并组织召开起草组内部专家讨论会，对标准草案进行修改完善。2020年9月18日在黑龙江省卫生健康委员会12楼会议室召开了地方标准中期推进会，标准起草组汇报了2019年12月~2020年8月标准制定工作开展情况，

会上征求相关专家领导的意见，制定了下一步的工作计划。

#### 6. 2020年11月-2021年1月

根据各地市场监督管理局等监管部门对标准草案的反馈意见，进行标准文本的修改，形成标准及编制说明的征求意见稿。黑龙江省卫生健康委员会将征求意见稿发送省市场监督管理局以及各基层食品安全监管部门征求修改意见。

#### 7. 2021年2月-6月

2021年2月黑龙江省卫生健康委员会反馈省市场监督管理局对《食品安全地方标准 小油坊生产卫生规范》的修改意见，标准起草组针对反馈修改意见多次召开讨论会，形成反馈意见采纳表于2021年3月反馈黑龙江省卫生健康委员会并对标准文本进行修改。

意见采纳统计表

序号	规范名称	市场局修改意见	采纳（是/否）	理由
1	前言	“前言”编写依据 GB/T 1.1-2009 已经修订，建议改为“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》的规则起草”。	是	符合 GB/T 1.1-2020 要求
2	食品标签	建议增加食品标识标签的相关内容。	是	符合食品安全法规定
3	范围	“1 范围”中“本标准”建议修改为“本文件”，建议删除“的基本要求和管理准则”。	是	符合 GB/T 1.1-2020 要求
4	范围	“1 范围”中原料仅包括大豆有局限性，建议增加花生、芝麻等油料范围；“浸出法”对生产环境、设施和工艺要求较	是	按照立项初衷修改为大豆油小作坊相关内容

		高，生产中使用有机溶剂的控制存在风险隐患，建议在范围中不包含“浸出法”；建议考虑水代法生产香油，明确本标准不包括食用植物调和油。		
5	规范性引用文件	“2 规范性引用文件”中建议增加“GB 14881-2013”	是	增加“GB 14881-2013”，文本涉及此标准内容。
		“2 规范性引用文件”中建议删除“GB 2760”。	否	大豆油产品中可能含有抗氧化剂，因此要对食品添加剂类项目进行控制。
6	术语和定义	“3 术语和定义”中术语条目建议增加英文对应词；相关术语应以 GB 2716 等食品安全国家标准为准；建议删除“3.1 大豆原油”；建议增加“小油坊”的术语定义。	是	符合 GB/T 1.1-2020 要求
7	生产与加工场所	“4 生产与加工场所”建议增加“用于食用植物油油料堆放、晾晒的地面不应为食物植物油料产生污染，如沥青地面等”。	是	符合“GB 14881-2013”
8	设备与设施	“5 设备与设施”建议写明设施有哪些要求（设施如个人卫生设施、供水设施、照明、通风、仓储等设施），设备有那些要求（如一般要求、材质要求、维护保养要求等）；5.2 建议增加“不得使用塑料制品”；5.4 应明确灌装间入口应设有与生产人数相适应的更衣室。	是	符合“GB 14881-2013”
9	卫生管理与个人健康	“6 卫生管理”建议添加厂房设施的卫生管理要求；6.1“应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位”建议改为“不应从事可能影响食品安全的工作岗位”。	否	原内容符合“GB 14881-2013”

10	原辅料、食品添加剂和食品相关产品	“7 原辅料、食品添加剂和食品相关产品”7.1 建议明确列出原料及相关产品的种类及相应标准，并在规范性引用文件中列出，建议增加“发现霉变、虫蚀等情况应及时采取相应的处理措施”；7.3 建议删除；7.4 建议明确卫生要求，如“相应容器卫生标准要求”；建议增加“与食用植物油直接接触的包装容器及相关包装材料不应使用邻苯二甲酸酯类物质。”	是	为了满足监管需要
11	生产过程的食品安全控制	“8 生产过程的食品安全控制”中8.1 建议增加“无杂质无霉变”。	是	进一步完善文件内容
12	检验	“9 检验”中建议提出具体检验要求，如列出具体项目和执行标准；建议明确产品非全项检验应检验哪些项目，并明确自检的能力和自检项目的要求。	是	为了满足监管需要

2021年4月组织召开了食品安全地方标准修订专家会，与会专家对标准文本提出了修改意见，主要包括对地方标准小作坊卫生规范的范围及文件架构进行统一、增加具体检验项目、修改标签标识等内容。

2021年5月至6月标准起草组针对专家反馈意见，多次讨论进行修改标准文本后形成送审稿。

#### 四、国内标准情况

GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》规定了食品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、人员的基本要求和管理准则，是针对所有

食品生产企业的通用的卫生规范，是食品生产企业的基础性标准。是强制性国家标准。

GB 8955-2016《食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范》建议修改为“规定了食用植物油及其制品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。是强制性国家标准。

GB/T 23734-2009《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》对小作坊的生产与加工场所、设施与设备、加工过程控制、人员、质量安全管理、包装、贮存与运输、食品标识等方面提出了具体要求。是推荐性国家标准。

## **五、各项条款的确定**

### **（一）条款制定原则**

本标准起草是以《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》、《黑龙江省食品安全管理条例》、《黑龙江省食品安全地方标准管理办法》等现行有效法律、法规为依据，严格按照 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。对小油坊的生产进行规范，以保证产品安全、保护消费者健康为原则，参照GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 8955-2016《食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范》、GB/T 23734-2009《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》



等标准，结合小油坊调研情况，制定《食品安全地方标准 小油坊生产卫生规范》。

## （二）各项条款的确定

### 1. 术语和定义

#### （1）术语

本标准是在GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的基础上制定的小油坊生产卫生规范，故GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的相关术语和定义亦适用于本标准。

#### （2）定义

“小油坊”定义参照《黑龙江省食品安全条例》。

小作坊在《中华人民共和国食品安全法》中未予以明确；《黑龙江省食品安全条例》将食品生产加工小作坊定义为，“是指有固定生产场所，从业人员较少，生产条件、设备和工艺简单，不具备取得食品生产许可证条件，从事本条例第六十七条禁止生产加工的食品种类之外的食品生产加工的个体食品生产者”。目前属于食品生产的环节有获得食品生产许可证的食品生产加工企业，一般都具有固定的场所，且具有相应的生产规模，有明显的区域隔离，生产设备和条件较好，组织机构完整，人员分工和岗位职责明确，而小作坊生产企业的特点是虽然有固定生产加工场所，但面积较小，生产加工规模小，生产条件简单，没有完善的

组织机构，从业人员较少。经过研究和讨论，本标准采用了《黑龙江省食品安全条例》中定义。

## 2. 生产加工场所

主要从外部条件和内部条件两方面对小油坊生产加工场所进行规范。

因小油坊企业厂址多数选择在偏远农村或城乡结合部的居民区，故外部条件应重点考虑：生产加工场所应与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离，保证不受污染。生产加工场所周围区域应采取有效措施防止虫害孳生。进行杀虫、杀菌操作时，不得污染原辅料、半成品及成品。应对厕所等污染源采取有效隔离措施，防止污染食品。

内部条件重点考虑生产加工场所面积应与生产能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足操作和安全生产要求；布局应符合工艺流程要求，避免交叉污染。生产区与生活区应有效隔离。

设置与生产相适应的原料间（区）、原料处理区域、生产间（区）、灌装间（区）、成品间（区），原料处理区域与生产间（区）应有效分割，预包装产品灌装间（区）应独立设置等。

顶棚、墙壁应使用无毒、无味的防渗透材料建造，在操作高度范围内的墙面应光滑，不易积累污垢且易于清洁；若使用涂料，应无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁；水蒸汽量比较

集中的区域，所用的材料应耐湿、耐热，并且应该能够防止结露和发霉。

蒸汽管、水管等各种管道应设计成容易打扫的构造且具有一定的防护措施，防止灰尘散落和水滴掉落。

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，应采取必要的措施防止玻璃破碎后对原料、包装材料及食品造成污染。

地面应采用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造，易于清洗、排污和消毒，并有适当的措施防止积水。

### 3. 设施与设备

小油坊企业生产场地面积较小，多与生活区在一起，基础设施情况比较复杂，考虑实际情况，对设施设备做了基本要求。

#### (1) 设施

本标准要求应具备良好的供水设施。食品加工用水的水质应符合GB 5749的规定，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。

应具备符合生产要求的污水排放设施，排水良好。排水系统入口应安装带水封的地漏等装置，以防止固体废弃物进入及浊气逸出。排水系统出口应有适当措施以降低虫害风险。

应具备带盖、防渗漏的垃圾和污物暂存设施。应具备清洗剂、消毒剂、杀虫剂等物质的保存设施，并单独存放，且应明确标识。

生产车间入口处应设置更衣室，应保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。

应设置必要的洗手、消毒设施。应在洗手设施附近显著位置标示简明易懂的洗手方法。

应具有适宜的通风措施，产生大量蒸汽的食品加工区域上方应设置有效的机械排风设施，通过通风设施有效控制生产环境的温度和湿度。通风口应安装防止虫害侵入的网罩。通风设施应易于清洁、维修和更换。

应有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足生产和操作需要；光源应使食品呈现真实的颜色。如需在暴露食品和原料的正上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护措施。

生产加工场所及库房应有良好的防鼠、蚊、蝇、昆虫等设施。

应配备适宜的加热等设施，以及用于监测温度的设施。根据生产需要，可设置控制室温的设施。

## （2）设备

应具有与生产能力相适应的设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。

应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制成，应表面光滑、无吸收性、易于清洁、保养和消毒。

应避免零件、金属碎屑、润滑油、或其他污染因素混入食品，并应易于清洁消毒、易于检查和维护。

应加强设备的日常维护和保养，及时记录。

#### 4. 卫生管理

##### (1) 人员卫生管理

食品生产加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明。生产人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，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，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

进入生产区前应保持良好的个人卫生，防止污染食品。

生产人员不得将与生产无关的物品带入生产区；工作时不得带首饰、手表，不得化妆；进入生产区应洗手、消毒。

非生产人员进入生产加工场所应遵守本标准的有关规定。

##### (2) 生产加工场所卫生管理

生产加工场所内各项设施应保持清洁，出现问题及时维修或更新；顶棚、墙壁、地面有破损时，应及时修补。

用于加工、储运等的设备及工器具、生产用管道、食品接触面，应定期清洁、消毒。

采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类昆虫等侵入及孳生。定期进行除虫灭害工作。

废弃物存放设施应标识清晰，废弃物应定期清除，易腐败的废弃物应尽快清除。生产加工场所外废弃物放置场所应与生产加工场所隔离，防止污染及虫害孳生。

#### 5. 原辅料、食品添加剂和食品相关产品

采购的原辅料、食品添加剂和食品相关产品应当查验供应商的许可证和产品合格证明文件，无法提供合格证明的应依照食品安全标准进行检验。

鼓励使用非转基因大豆原料。

采购的原辅料、食品添加剂和食品相关产品必须经过验收合格后方可使用。

食品添加剂（含加工助剂）的使用应符合GB 2760及有关规定。

原辅料、食品添加剂和食品相关产品运输工具和容器应保持清洁、维护良好；必要时进行消毒。

及时清理变质或超过保质期的原辅料、食品添加剂和食品相关产品。

#### 6. 生产加工过程控制

应根据原料、产品和工艺的特点，针对生产设备和环境制定有效的清洁消毒制度，降低微生物污染的风险。

原辅料在使用前，应经过检查，确保干净卫生。

生产加工场所的环境应按生产工艺要求进行清理，保持整洁卫生。

生产设备上可能直接或间接接触产品的活动部件若需润滑，应当使用食用油脂或能保证食品安全要求的其他油脂。

生产设备、设施应定期维护，及时清洗，保持清洁卫生。

应采取有效措施使原辅料与半成品、成品有效分离，并确保与半成品、成品接触的设备、工具等表面清洁，防止交叉污染。

不得在食品中添加食品添加剂以外的非食用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

应采取有效措施最大程度地降低产品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。

当进行现场维修、维护及施工等工作时，应采取适当措施避免异物、异味、粉尘等污染产品。

## 7. 检验

每批产品出厂前应按照食品安全标准进行检验，检验项目至少要包含感官和净含量（限预包装产品）。

在首次出厂销售前；停产后重新生产前；原料和生产工艺发生重大变化前等情形下，应当提前进行全项检验。

每年至少进行一次全项检验，保留检验原始记录。不具备全项检验能力的，应当委托具有法定资质的食品检验机构进行检验，并保存检验报告。

应建立食品出厂检验记录制度，原始检验记录和检验报告保存期限不得少于产品保质期满后一年。

## 8. 标签标识

预包装产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并标注食品生产加工小作坊核准证编号和专用标识。

散装产品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

采用转基因原料生产的大豆油应按国家有关规定标识。

## 9. 贮存运输

为防止贮存、运输不当使大豆油变质或污染有毒、有害物质，本标准对大豆油的贮存和运输环节制定了如下要求：

### （1）贮存

应贮存在卫生、阴凉、干燥、避光的地方，不得与有害、有毒物品一同存放，尤其要避开有异常气味的物品。

### （2）运输

运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。散装运输应使用专用罐车，保持车辆及油罐内外的清洁、卫生。不得使用装运过有毒、有害物质的车辆。



## 10. 记录管理

应做好原辅料进货记录。内容包括原辅料名称、数量、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式等。

应做好大豆油生产加工环节详细记录。记录内容应完整、真实。

应做好产品销售记录。内容应包括产品名称、数量、生产日期、保质期、销售时间、购货者名称及联系方式等。

记录和凭证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。

