

DBS23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DBS 23/ XXXX—2022

食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范

(征求意见稿)

2022-XX-XX 发布

2022-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》的规定起草。

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、王洪、于林、杜丽丽、丁木、张岭、高向阳、陈莎莎、王蕊、李小兰、李佰玲、梅海娟、李宇、姜瑶、张磊、艾晓丽、曹玉倩、孙娜。

本文件于2022年XX月首次发布。

食品安全地方标准

食品小作坊通用卫生规范

1 范围

本文件规定了食品小作坊的术语和定义、生产加工场所、设施与设备、卫生管理及食品原辅料、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行政区域内食品生产加工小作坊。

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。

GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB5749 生活饮用水卫生标准

GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB28050 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

GB14881 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 食品小作坊

是指有固定的食品生产加工场所，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《黑龙江省食品安全条例》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。

4 生产加工场所

4.1 外部条件

4.1.1 生产加工场所周围不应有有毒、有害场所以及其他污染源，保证不受污染。

4.1.2 生产加工场所周围道路应铺设混凝土、沥青、或者其他硬质材料；生产加工场所周围空地应采取必要措施，如铺设水泥、地砖或铺设草坪等方式，保持环境清洁，防止正常天气下扬尘和积水等现象的发生。

4.1.3 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、消毒操作时，不得污染原辅料、半成品及成品。

4.1.4 应对厕所等污染源采取有效隔离措施，防止污染食品。

4.1.5 生产加工场所不得饲养禽、畜等动物。

4.2 内部条件

4.2.1 生产加工场所的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。

4.2.2 生产加工区与生活区应有效隔离。

4.2.3 布局应符合工艺流程要求，避免交叉污染。应设置与生产相适应的原料间（区）、生产间（区）、成品间（区）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 GB5749 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 应配备足够的食品、工器具和设备的清洗设施；应配备带盖、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。并对设施进行明确标识。

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 应具有适宜通风措施，产生大量蒸汽或油烟的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类、昆虫等设施。

5.1.9 应配备适宜的加热、冷藏、冷冻等设施，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 应保证与原料、半成品、成品接触的设备 and 用具使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制成，并应表面光滑、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 进入生产加工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文件的有关规定。

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 易腐败的废弃物应尽快清除，其他废弃物应定期清除。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 食品原辅料、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 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。

7.3 食品添加剂的使用应符合 GB2760 及相应的标准和有关规定。

7.4 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。

7.5 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 容易腐败变质的食品原料应建立相应的温湿度控制等食品安全控制措施并严格执行。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产品执行标准进行检验，检验项目至少要包含感官和净含量（限预包装产品）。

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 预包装产品标签应符合 GB7718 和 GB28050 及有关规定，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。

11 贮存运输

11.1 根据产品特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，必要时配备保温、冷藏、保鲜等设施。不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输。

11.2 贮存、运输和装卸的容器、工器具和设备应安全、无害，保持清洁，降低污染的风险。

11.3 食品贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温度变化和剧烈撞击等，防止受到不良影响。

12 记录管理

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

12.2 应做好食品生产加工等环节详细记录。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 食品小作坊通用卫生规范》编制说明

一、任务来源和承担单位

黑龙江省卫生健康委员会为贯彻落实“最严谨的标准”要求，根据《中华人民共和国食品安全法》《黑龙江省食品安全条例》的规定，在对收到的2020年食品安全地方标准立项申请研究论证及公开征求意见的基础上，制定了《2020年度黑龙江省食品安全地方标准立项计划》，《食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范》被列入2020年食品安全地方标准立项计划，项目承担单位为黑龙江省华测检测技术有限公司。

二、标准制定的目的和意义

民以食为天，食以安为先。食品安全关系人民群众身体健康和生命安全，关系中华民族的未来。食品生产加工小作坊是指有固定的食品加工场所，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《黑龙江省食品安全条例》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。作为食品供给侧的重要组成部分，食品小作坊在方便群众生活、丰富群众餐桌、传承传统饮食文化、扩大就业、促进创业等方面发挥了积极的作用。目前，我省食品小作坊发证产品类别包括：白酒、食用油、熟肉制品、豆制品、糕点、调味品、腌

制蔬菜、蛋制品等主要涉及生产设备投入较少，生产工艺相对简单的传统食品。

近几年来，食品小作坊食品质量安全事件时有发生。由于其具有多、小、散、乱特点，始终是我省食品安全监督管理的重点、难点。目前食品小作坊的生产主要存在以下问题：

（一）食品小作坊从业人员较少，生产条件、设备和工艺简单，食品小作坊违法违规问题较为严重。如滥用添加剂、卫生环境差、从业人员健康证管理不到位等。

（二）食品小作坊数量多，分布广，活动隐蔽，流动性强，开停频繁，违法行为难发现、难打击、难根治，导致治理工作经常处于循环往复的状态，监管成本非常高。

为加强食品小作坊的规范经营、使产品符合食品安全法规定、保障食品安全卫生，强化源头食品质量安全监管，不断提高食品小作坊产品质量总体水平，基于《中华人民共和国食品安全法》和《黑龙江省食品安全条例》的相关规定，通过标准化手段进一步的规范食品小作坊生产非常必要。

制定《食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范》可填补我省食品小作坊卫生规范类食品安全地方标准的空白，有利于全省食品小作坊生产企业对生产过程和产品质量的统一控制，规范食品小作坊的生产加工行为，解决我省食品小作坊普遍存在的生产设备简陋、质量卫生控制能力薄弱等问题，指导食品小作坊全面提升食品安全卫生水平，并为食品小作坊经营者提供卫生参

考标准，可逐步提升产品质量，增强品牌信誉，推动黑龙江经济发展；同时也为监管人员提供监管依据。

三、标准的起草过程

（一）标准制定工作分工

2020年9月成立了《食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范》标准起草组。杨桂玲、王洪负责制定起草原则，组织召开座谈会，归纳总结；王洪、张岭、于林、高向阳、王蕊、陈莎莎负责汇总、分析历年来抽检数据及标准文本和编制说明的撰写；杜丽丽、丁木、李小兰、李佰玲、梅海娟、李宇、姜瑶、张磊、艾晓丽、曹玉倩、孙娜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. 2020年7月

提交了《食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范》项目建议书。

2. 2020年8月

黑龙江省卫生健康委员会在对收到的2020年食品安全地方标准立项申请研究论证及公开征求意见的基础上，制定了《2020年度黑龙江省食品安全地方标准立项计划》，《食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范》被列入2020年食品安全地方标准立项计划（制定标准），制定《食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范》对规范黑龙江省食品小作坊的生产，保障产品安

全具有重大意义。

3. 2020 年 9 月-2021 年 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。

汇总我省哈尔滨、牡丹江、齐齐哈尔、佳木斯、大庆、黑河、鹤岗、双鸭山等地市小作坊生产加工的食品目录，发现各地食品目录中产品类别相同，包括粮食加工品、食用植物油、调味料、肉制品、方便食品、饼干、膨化食品、酒类、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、水产制品、淀粉制品、糕点、豆制品、蜂产品、其它食品十八大类。依据食品目录中的产品类别，在我省相关行业专家指导建议下制定了调研方案。为了解我省食品小作坊的生产情况，标准起草组计划针对全省范围内不同品种、不同规模的食品小作坊企业进行调研。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，针对各品种产品容易出现质量问题的生产环节进行分析，进行了初步调研。

4. 2021 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

定过程中可能要注意的关键问题，针对存在的问题，起草组随后开展有针对性的调查研究。

5. 2021 年 9 月-10 月

在尊重科学、广泛征求意见及调查研究的基础上，参照《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》《食品安全地方标准管理办法》《黑龙江省食品安全条例》等法律法规，参考我省各级监管部门历年食品生产小作坊企业检查情况、征求省内各行业专家和各地市监管人员意见并选择具有代表性的食品生产小作坊企业实地考察，从我省实际出发确定《食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范》的食品小作坊的术语和定义、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、记录管理的基本要求和准则。通过对上述调研和征求意见资料进行汇总分析，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。

6. 2021 年 12 月

根据市场监督管理局等监管部门对标准草案的反馈意见，进行标准文本的修订，形成标准及编制说明的送审稿。

四、国内标准情况

食品生产卫生规范方面，国家标准有 GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和 GB/T 23734-2009《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》。但是，黑龙江省食

品生产加工小作坊存在以下问题：从业人员较少、生产场所面积较小、生产条件及设备和工艺简单、卫生条件较差、相关培训及生产记录缺失。不能满足 GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和 GB/T 23734-2009《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》标准要求。2015 年 10 月 1 日开始，新的食品安全法正式实施。新法要求地方制定食品小作坊和食品摊贩的具体管理办法。国内部分省、市依据国内相关法律法规和当地食品生产加工小作坊和食品摊贩管理办法制定了食品小作坊卫生规范的食品安全地方标准。例如：上海市颁布实施 DB 31/2019-2013《食品安全地方标准 食品生产加工小作坊卫生规范》；江苏省颁布实施 DBS 32/013-2017《食品安全地方标准 食品小作坊卫生规范》；浙江省颁布实施 DB 33/3009-2018《食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范》；云南省颁布实施 DBS 53/028-2018《食品安全地方标准 食品生产加工小作坊卫生规范》。在 2019 年 10 月 1 日实施的《黑龙江省食品安全条例》中对食品加工小作坊的监管做出了规定，但是，目前黑龙江并没有制定食品生产小作坊卫生规范的相关标准。申请立项的黑龙江省《食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范》，侧重我省小作坊的现状与规范要求的可实现性和监管的可操作性，适用于黑龙江省小作坊生产企业。

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》《黑龙江省食品安全条例》《黑龙江省食品安全地方标准管理办法》等现行有关法律、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》的要求进行编制。规范小作坊的生产，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/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，结合小作坊调查研究结果，确定食品小作坊通用卫生规范的术语和定义、生产加工场所、设施与设备、卫生管理及食品原辅料、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。

（二）各项条款的确定

1. 术语和定义

（1）术语：本标准是在 GB 14881 的框架下制定的小作坊通用卫生规范，故 GB 14881 的相关术语和定义亦适用于本标准。

（2）定义：食品小作坊在《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，且规模较大，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，而食品小作坊的显著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. 生产加工场所要求

因食品小作坊主要建在偏远农村或城乡结合部，且常建在居民区，故重点考虑：一是防止生活垃圾的污染，要求生产加工区要远离污染源。二是厂区应保持环境清洁。三是生产加工区与生活区要分开。

标准中提出生产加工场所周围道路应铺设混凝土、沥青、或者其他硬质材料；生产加工场所周围空地应采取必要措施，如铺设水泥、地砖或铺设草坪等方式，保持环境清洁，防止正常天气下扬尘和积水等现象的发生和防止虫害孳生。

生产场所面积应与生产能力相适应，且按照生产加工流程要求进行合理布局；应对厕所等污染源采取有效隔离措施；厂区内禁止饲养禽、畜，目的是避免交叉污染。

本标准对食品加工场所的地面、墙面、顶棚及窗台的建筑材料和结构进行了原则要求，如生产场所应清洁、干净、通风，不应有积水、泥泞、废弃物等；生产场所的墙面应平整，隔断、顶棚应使用无毒、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。

3. 设施与设备要求

食品小作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。

设施：本标准对供水设施、排水设施、清洁消毒设施、废弃物处置设施、个人卫生设施、通风设施、照明设施等进行了原则规定。如：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。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。应配备足够的食品、工器具和设备的清洗设施；应具备带盖、防渗漏的垃圾和污物暂存设施。应具有适宜的通风措施，产生大量蒸汽或油烟的食品加工区域上方应设置有效的机械排风设施。根据食品原料和产品保存需要配备必要的冷藏、冷冻设施。

设备：本标准对设备、工具和容器的材质、配备等卫生要求做了原则规定。如：应具有与生产能力相适应的设备，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。

4. 卫生管理

本条款主要从人员卫生管理和生产加工场所卫生管理两方面进行规范。

直接接触食品人员的健康状况是影响食品安全危害的重要因素，本标准对加工人员健康及个人卫生方面做了具体的管理要求。如：食品生产加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明。患有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。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。

加工场所设施、工器具及废弃物的不清洁、不定期进行消毒，易造成鼠类、苍蝇、蟑螂等滋生、繁殖，导致真菌和致病菌的携带和传播，因此本条款中将加工及贮存场所应清洁、消毒，并且有防止鼠类、昆虫等有害动物侵入的有效措施作为关键条款。

5. 食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品

确保物料合格是保证最终食品产品安全的先决条件。本标准依据国家法律、法规及相关标准的要求，对食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品等物料的采购和使用做出了规定。如：使用的原辅料应符合国家的有关规定和相关要求。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。

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相应的标准和有关规定。

6. 生产过程控制

生产过程中的食品安全控制措施是保障食品安全的重中之重。小作坊应高度重视生产加工过程中的潜在危害因素，并制定

相应的控制措施，确保这些措施切实可行。如：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。

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

鉴于食品小作坊不具备检验的条件和能力，经食品小作坊生产加工的产品，应根据《黑龙江省食品安全条例》第六章第六十九条的相关规定进行产品检验。

8. 标签标识

食品小作坊生产的产品，带有包装的产品，产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 及有关规定，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，在其容器、外包装上要标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者的名称、地址、联系方式等内容。

9. 贮存运输

食品小作坊生产场所面积较小，及有些品种产品保质期相对较短的特点，为防止贮存、运输不当使产品腐败变质，或污染有毒、有害物质，本标准对食品的贮存和运输环节制定了如下要求：根据产品的贮存特点和卫生要求，需要选择适宜的贮存和运输条件，必要时应配备保温、冷藏、保鲜等设施。不得将食品与有毒、

有害或有异味的物品一同贮存运输。贮存、运输和装卸的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低污染的风险。贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温度变化和剧烈撞击等，防止受到不良影响。

10. 记录管理

考虑到食品产品质量保证、原辅料质量、生产过程控制、销售环节的把控等因素，对于记录管理本标准按照《中华人民共和国食品安全法》相关要求，对进货记录作为关键条款制定相关要求，本标准规定：应做好原辅料进货记录、产品销售记录。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。