|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67．040  |
| CCS  | X 00 |

|  |
| --- |
|  3201 |

南京市地方标准

DB 3201/T XXXX—XXXX

小型食品生产经营单位食品安全管理水平提升指南

第1部分：食品小作坊

Guidelines for improving food safety management level of small food

production and operation units

Part 1: food workshop

（本草案完成时间：2022年8月31日）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

南京市市场监督管理局  发布

1. 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。

本文件为DB 3201/T —\*的第1部分。

DB 3201/T —\*《小型食品生产经营单位食品安全管理水平提升指南》分为如下部分：

——第1部分：食品小作坊

——第2部分：食品摊贩

——第3部分：食杂店

——第4部分：小餐饮

——第5部分：卤菜店

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。

本文件由南京市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：南京市栖霞区市场监督管理局、江苏中食信企业管理咨询有限公司、南京市江宁区市场监督管理局、南京经济技术开发区市场监督管理局、南京江北新区管理委员会市场监督管理局、南京市玄武区市场监督管理局、南京市秦淮区市场监督管理局、南京市建邺区市场监督管理局、南京市鼓楼区市场监督管理局、南京市雨花台区市场监督管理局、南京市浦口区市场监督管理局、南京市六合区市场监督管理局、南京市溧水区市场监督管理局、南京市高淳区市场监督管理局。

本文件起草人：顾萍、王艳、唐晋、王润平、赵翠琴、王冰、孙彦雨。

1. 引言

小型食品生产经营单位是指生产经营规模小、从业人员少、利润额低的企业。本文件中小型食品生产经营单位是小型、微型、家庭作坊式企业和个体工商户的统称，主要包括食品小作坊、食品摊贩、食杂店、小餐饮、食杂店5种类型。企业规模按照不同的行业进行划型。按照工业划型，从业人员20人及以上，且营业收入300万元及以上的为小型企业，从业人员20人以下或营业收入低于300万元以下的为微型企业；按照零售业划型，从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业，从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

在食品生产经营单位的食品安全管理规范方面，我国已经发布了相关的食品安全通用标准。DB 3201/T —\*《型食品生产经营单位食品安全管理水平》是结合地方法规要求，指导小微型食品生产经营单位提升食品安全管理水平的规范。拟由五个部分构成。

——第1部分：食品小作坊。目的在于为提升食品小作坊的食品安全管理水平，对生产加工全要素管理要求提供规范性指导原则和相关规则。

——第2部分：食品摊贩。目的在于为提升食品摊贩的食品安全管理水平，对销售和加工制作全要素管理要求提供规范性指导原则和相关规则。

——第3部分：食杂店。目的在于为提升食杂店的食品安全管理水平，对销售环节全要素管理要求提供规范性指导原则和相关规则。

——第4部分：小餐饮。目的在于为提升小餐饮的食品安全管理水平，对加工制作全要素管理要求提供规范性指导原则和相关规则。

 ——第5部分：卤菜店。目的在于为提升卤菜店的质食品安全管理水平，对销售和现场制作全要素管理要求提供规范性指导原则和相关规则。

小型食品生产经营单位食品安全管理水平提升旨在依据现有法律法规和规范性文件、标准，结合地方工作要求，明确对5类主体的食品安全管理水平相关要素提出更高的规范要求，促进主体责任落实，为解决“三小”监管的实际困难提供思路和依据。

小型食品生产经营单位食品安全管理水平提升指南

第1部分：食品小作坊

* 1. 范围

本文件提供了食品小作坊布局设计能力、环境卫生管理能力、设备设施水平、从业人员能力、原辅料控制能力、加工过程控制能力、食品安全自查能力、记录管理能力、食品安全管理水平等方面提升的指导。

本文件适用于指导食品小作坊食品安全管理水平提升。

* 1. 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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

DBS32/ 013 食品安全地方标准 食品小作坊卫生规范

DB3201/T 1032 食品生产经营者信用信息等级评价规范

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 总则

食品小作坊执行《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例》、DBS32/013等法律法规、标准基础上，以食品安全管理水平提升为目标，促进食品小作坊提档升级。

* 1. 布局、环境卫生提升
		1. 布局设计能力

厂房和车间的设计宜根据生产工艺合理布局，预防和降低产品受污染的风险；

加工场所宜根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区，并采取有效分离或分隔。

* + 1. 环境卫生管理能力

生产加工场所与生活区分离，不宜存放与食品加工无关的物品；

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、货架等保持清洁；

加工场所内不宜有异味。

* 1. 设备设施水平
		1. 设备

选择加工设备宜充分考虑食品安全相关的因素：

1. 设计和结构更先进，避免零件、金属碎屑、润滑油或其他污染因素混入食品；
2. 技术更完善、效率更高、性能更好，减少劳动力的投入；
3. 易于清洁、消毒、检查和维护；
4. 其他相关的因素。

设备、工器具等与食品接触的表面使用光滑、无吸收性、不渗透、不脱色、易于清洁保养和消毒的材料制成，不与食品、清洁剂和消毒剂发生反应。

* + 1. 设施

宜配备足够的食品、工器具和设备的专用清洁设施，必要时配备适宜的消毒设施；

具有适宜的自然通风或人工通风措施；必要时应通过自然通风或机械设施有效控制生产环境的温度和湿度；

废弃物存放设施宜为脚踩加盖式。

* 1. 从业人员能力提升
		1. 食品安全管理能力

宜配备1名食品安全管理人员，具有3年以上食品安全从业经验；

食品安全管理人员宜了解食品安全的基本原则和操作规范，能够识别潜在的食品安全风险，及时采取适当的预防和纠正措施。

* + 1. 人员培训

培训促进从业人员遵守食品安全相关法律法规、标准、食品安全管理制度的意识和责任。

宜记录培训记录，并对培训效果评估。

* 1. 原辅料控制能力

采购的食品、食品添加剂、食品相关产品，在进行必要的外观检验外、宜对包装、标签、保质期及运输温度进行查验，符合要求的入库存放；

食品原料、包装材料等宜依据性质的不同分设贮存场所、或分区域码放，并有明确标识，防止交叉污染。

* 1. 加工过程控制水平
		1. 食品添加剂

称量食品添加剂的计量器具精度符合要求，经检定/校准合格后使用；

新产品投入生产前，评估食品添加剂使用范围、使用限量，确保食品添加剂的合法使用；

每年委托有资质的检验机构检测限量类的食品添加剂。

* + 1. 产品标准

根据产品的原料特性、生产工艺及相关食品安全标准要求宜制定产品标准。

* + 1. 产品检验

产品销售前宜进行感官检验，检验合格后方可销售；

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，宜委托第三方检验机构进行检验，检验合格后方可生产；

每年宜委托第三方检验机构依据产品标准进行检验并取得合格报告；

综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制情况等因素合理确定检验项目和检验频次以有效验证生产过程中的控制措施。

* + 1. 人员卫生

不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；

非从业人员进入食品加工场所按现场加工从业人员卫生要求管理。

* + 1. 工具、容器使用管理

食品用工具和容器与生活用品严格分开使用，不宜用作与食品加工无关的用途；

加工过程中接触生、熟食品的工器具分开使用和放置。

* + 1. 设备设施清洗、保洁

直接与食品接触的设备、工具和容器使用后进行清洁，必要时消毒；

使用化学方法清洗消毒设备设施的，洗涤剂、消毒剂符合GB 14930.1、GB 14930.2的要求；

已清洗和消毒的设备、工具和容器存放于清洁作业区，不宜与未清洁物品混放。

* + 1. 废弃物存放及处理

存放废弃物的容器宜有明显标识，不宜与盛装原辅料、半成品、成品的容器混用；

废弃物存放过程宜无外溢，每天至少清除一次。

* 1. 食品安全自查能力

宜建立食品安全自查制度，定期对食品安全情况进行检查；

自查内容宜覆盖营业执照、环境条件、进货查验、标识标签等方面；

自查形成自查记录、自查报告，妥善保管。

* 1. 记录管理能力

宜建立记录管理制度，对产品加工过程中采购、加工、贮存、检验、销售等环节详细记录，记录包含不限以下记录：

1. 食品原料、食品添加剂和食品包装材料进货查验情况；
2. 产品的加工过程（包括工艺参数、环境监测等）；
3. 产品贮存情况；
4. 产品的检验记录，如检验批号、检验日期、检验人员、检验结果等内容；
5. 发生召回的产品名称、批次、规格、数量、发生召回的原因等；

记录内容宜完整、真实，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯；

鼓励采用先进技术手段（如电子计算机信息系统），进行记录。

* 1. 管理水平提升
		1. 食品安全管理制度

建立保障食品安全的管理制度，根据生产实际和实施经验不断完善食品安全管理制度。

* + 1. 诚信建设

建立诚信管理机制，根据DB3201/T 1032开展诚信建设。

* + 1. 信息化建设

鼓励采用食品安全信息化追溯体系，如“一码通”。

* + 1. 品牌宣传

加快标准和质量提升，增品种、提品质、创品牌。

* + 1. 食品安全责任保险

宜投保食品安全责任保险。

参考文献

[1] GB 5749 生活饮用水卫生标准

[2] 中华人民共和国食品安全法

[3] 中华人民共和国食品安全法实施条例

[4] 江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例

