ICS 01.040.03
CCS X 00

# DB3201

# 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

（报批稿）

（本草案完成时间：2023 年 8 月 1 日）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

南京市市场监督管理局　　发 布

# 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。

本文件是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》的第1部分。DB 3201/T**已经发布了如下部分：

——第1部分：食品小作坊

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、唐勇、王冰、孙彦雨。

# 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、卤菜店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 —*《小型食品生产经营单位食品安全管理水平提升指南》是结合地方法规要求，指导小型食品生产经营单位提升食品安全管理水平。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。

本文件根据长期实践经验，给出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、原辅料及相关产品管理、加工过程控制能力、食品安全自查能力、记录管理能力、管理水平等方面提升的内容，促进食品小作坊主体责任落实，为提升“食品小作坊”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

本文件给出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、原辅料及相关产品管理、加工过程控制能力、食品安全自查能力、记录管理能力、管理水平等方面提升的内容。

本文件适用于指导食品小作坊食品安全管理水平提升。

## 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 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

DB3201/T 1032 食品生产经营者信用信息等级评价规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

**食品小作坊 food workshop**

指具有固定生产加工场所、生产规模较小、从业人员较少、生产条件简单，从事散装或者简易包装食品生产加工活动的食品生产经营者，但不包括食用农产品生产者。

[来源：DBS 32/013-2017，2.1]

## 4 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》、DBS 32/013《食品安全地方标准 食品小作坊卫生规范》等基础上，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。

## 5 布局、环境卫生

### 5.1 布局设计能力

5.1.1 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。

5.1.2 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。

### 5.2 环境卫生管理能力

5.2.1 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。
5.2.2 加工场所、加工台面、货架等保持清洁。
5.2.3 加工场所内无异味。

## 6 设备设施水平

### 6.1 设备

6.1.1 选择加工设备宜充分考虑食品安全相关的因素：

a) 设计和结构科学合理、先进，避免零件、金属碎屑、润滑油、冷凝水、废油渍或其他污染因素混入食品、加工容器；
b) 技术更完善、效率更高、性能更好，减少劳动力的投入；
c) 易于清洁、消毒、检查和维护；
d) 其他相关的因素。

6.1.2 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。

### 6.2 设施

6.2.1 宜配备与食品特点相适应的专用清洁设施，必要时配备适宜的消毒设施。
6.2.2 具有适宜的自然通风或人工通风措施；必要时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。
6.2.3 废弃物存放设施为脚踩加盖式。

## 7 从业人员能力

### 7.1 食品安全管理能力

7.1.1 宜配备与企业小作坊规模相适应有从业经验的食品安全管理人员。
7.1.2 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。

### 7.2 人员培训

宜针对从业人员开展食品安全相关法律法规、标准、食品安全管理制度等培训，做好记录，并对培训效果评估。

## 8 原辅料及相关产品管理

8.1 采购的食品及食品相关产品，在进行必要的感官检验外、宜对包装、标签、保质期及运输温度进行查验，符合要求的入库贮存。
8.2 食品及食品相关产品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。

## 9 加工过程控制能力

### 9.1 食品添加剂

宜定期委托有资质的检验机构检测限量类的食品添加剂。

### 9.2 质量控制标准

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生产、加工、储存、运输和销售过程中各环节的质量控制标准。

### 9.3 产品检验

9.3.1 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。

9.3.2 宜定期委托第三方检验机构依据相关标准进行检验并取得合格报告。

9.3.3 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。

### 9.4 人员卫生

9.4.1 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。

9.4.2 与生产加工无关人员确有必要进入加工场所时宜按现场加工从业人员卫生要求管理。

### 9.5 工具、容器使用管理

9.5.1 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。

9.5.2 加工过程中接触生、熟食品的工器具、容器状态宜明显标识，并分开使用和放置。

### 9.6 设备设施清洗、保洁

9.6.1 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。

9.6.2 化学洗涤剂、消毒剂宜符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的要求。

9.6.3 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。

### 9.7 废弃物存放及处理

9.7.1 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。

9.7.2 废弃物存放过程宜无外溢，每天至少清除一次。

## 10 食品安全自查能力

10.1 宜建立食品安全自查制度，定期对食品安全情况进行检查。

10.2 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，做好自查记录、自查报告，并妥善保管。

## 11 记录管理能力

11.1　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、销售等环节进行记录，记录包含不限于以下内容：

a)　食品原料、食品添加剂和食品包装材料进货查验情况；

b)　产品的加工过程（包括工艺参数、环境监测等）；

c)　产品贮存情况；

d)　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；

e)　发生召回的产品名称、批次、规格、数量、发生召回的原因等；

11.2　记录内容宜完整，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。

11.3　鼓励采用先进技术手段（如信息化管理），进行记录。

## 12　管理水平

12.1　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。

12.2　宜根据 DB3201/T 1032 开展诚信建设并建立诚信管理机制。

12.3　鼓励采用食品安全信息化追溯体系，如“食品追溯一码通”。

12.4　宜创立自有品牌，通过注册商标、宣传等方式提升品牌价值。

12.5　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] 食品生产经营监督检查管理办法。
[3] 中华人民共和国食品安全法。
[4] 中华人民共和国食品安全法实施条例。
[5] 江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例。