

江苏省食品安全协会 2024年07月09日 11:43 江苏

 点击上方蓝字可以关注我们哦

关注您身边的食品安全

各有关单位：

受江苏省卫生健康委员会秘书处的委托，江苏省食品安全协会联合江苏省市场监督管理局、南京工业大学修订编制了省级食品安全地方标准《食品小作坊卫生规范（征求意见稿）》。现面向行业内公开征求意见，请将意见反馈表（附件1）以邮件形式发送至协会邮箱（jsfpsa@163.com），邮件主题请注明“食品小作坊卫生规范（征求意见稿）”字样。意见反馈截止日期为2024年7月25日。

协会联系人：熊丽莎，联系方式：18900660712。

附件1：意见反馈表

附件2：食品小作坊卫生规范（征求意见稿）

附件3：食品小作坊卫生规范（征求意见稿）起草说明

江苏省食品安全协会
2024年7月8日

附件1

意见反馈表

| 序号 | 修改条款 | 条款内容 | 修改建议 | 理由 |
|----|------|------|------|----|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

附件2:

食品小作坊卫生规范（征求意见稿）

前言

本标准本标准代替DBS 32/013-2017《食品安全地方标准 食品小作坊卫生规范》。本标准与DBS 32/013-2017相比，主要变化如下：

- 修改了术语和定义；
- 修改了加工场所和布局；
- 修改了建筑内部结构与材料；
- 修改了设施；
- 修改了食品加工从业人员卫生要求；
- 修改了食品原辅料管理；
- 修改了加工过程控制；
- 修改了包装和标签；
- 修改了检验；
- 修改了贮存和运输；
- 修改了产品召回管理；
- 增加了复产管理；

食品安全地方标准食品小作坊卫生规范 (征求意见稿)

1 范围

本标准规定了食品小作坊生产加工过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、设备、人员的基本要求及管理准则。

本标准适用于《江苏省食品安全条例》规定的食品小作坊。

2 术语和定义

GB 14881中的相关术语和定义适用于本标准。

2.1 食品小作坊

指具有固定生产加工场所、生产规模较小、从业人员较少、生产条件简单的食品生产者，但是不包括食用农产品生产者。

注：食品小作坊是指固定从业人员一般不超过7人，生产加工场所面积一般不超过500平方米。

3 选址

加工场所周围应无虫害大量孳生的潜在场所，无有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源，难以避开时应有必要的防范措施能有效防止污染源造成的影响。

4 加工场所及设施设备

4.1 加工场所及布局

4.1.1 加工场所与生活区应分隔，场所内不应饲养动物。食品原料、半成品及成品，加工用容器、工具和设备等不得与生活用品混放。

4.1.2 加工场所面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安置、清洗消毒、物料存储及人员操作。

4.1.3 加工场所应采取措施保证食品加工原辅材料与直接入口食品、生食加工区与熟食加工区之间不产生交叉污染。宜根据产品特点、生产工艺以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区。

4.2 建筑内部结构与材料

4.2.1 内部结构

建筑内部结构应采用适当的耐用材料建造，不易脱落，易于维护、清洁和消毒。

4.2.2 顶棚

4.2.2.1 顶棚应易于清洁消毒，在结构上防止产生的冷凝水滴下或设置避免冷凝水滴落的

装置，以防霉菌生长和虫害孳生，必要时可采取通风、除湿、降低温差等措施避免冷凝水产生。

4.2.2.2 水、电、汽等各种管路管线应避免设置于裸露食品的上方；如确需设置，应防止

其表面脱落、积灰、积水，或有能防止表面脱落、灰尘散落及水滴掉落的装置或措施。

4.2.3 墙壁

4.2.3.1 墙面、隔断应使用无毒、无味的防渗透材料建造，色泽宜采用白色或浅色，在操

作高度范围内的墙面应平整光滑、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。

4.2.3.2 墙壁、隔断和地面等交界处应结构合理、易于清洁，能有效避免污垢积存。

4.2.3.3 与外界相通的穿墙管道四周不能留有孔洞和缝隙，防止有害生物侵入。

4.2.4 门窗

4.2.4.1 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，应使用不透水、不变形、坚固的材料制成。可开启的门窗应装有易于清洁的防虫害设施。

4.2.4.2 窗户如设置内窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洁。

4.2.5 地面

地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造。地面的结构应有利于排污和清洗的需要。地面应平坦防滑、无裂缝、并易于清洁、消毒，并有适当的措施防止积水。

4.3 设施

4.3.1 供水设施

4.3.1.1 食品加工场所应有能满足食品生产需要的供水设施。

4.3.1.2 食品加工用水水质应符合GB 5749的规定。

4.3.1.3 不得直接引入和使用河水、湖水、江水等地表水和使用未经处理或处理后不符合GB 5749规定的地下水进行食品加工。

4.3.2 排水设施

4.3.2.1 排水系统入口应安装带水封的或其他封闭式地漏等装置，以防止浊气逸出。应定期检查地漏封闭性能的有效性，并避免地漏的水封干涸。必要时应设置固体废弃物收集装置，防止固体废弃物进入管道。

4.3.2.2 排水系统出口应有适当措施以防止虫害发生。

4.3.3 清洁消毒设施

应配备满足食品、设备、工器具需要的清洁和消毒设施。清洗池的材质应为不锈钢、陶瓷等不透水材料，结构应易于清洗。直接入口食品冷却间、冷加工间、内包装间应设置空气消毒设施。

4.3.4 废弃物存放设施

应配备存放废弃物的专用设施，场所内存放废弃物的容器应标识清晰，配有盖子。

4.3.5 个人卫生设施

应在加工场所入口处设置更衣和洗手设施，并配备消毒设施。直接入口食品有内包装间的，其入口处应设置独立的更衣室和洗手、干手、消毒设施（其他区域与内包装间处于同一清洁作业区的可不另设），水龙头开关应为非手动式。加工场所内不得设置卫生间。

4.3.6 通风和温控设施

加工场所、仓库应具有适宜的自然通风或机械通风设施，进、排气口应装有易清洗、耐腐蚀、可防止虫害的网罩。必要时应设置与食品特性相适应的温控设施。

4.3.7 照明设施

加工场所内应有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足加工和操作需要；光源应使食品呈现真实的颜色，必要时应使用安全性或有防护措施的照明设施。如需在裸露食品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。

4.3.8 仓储设施

应具有与所加工产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施，仓库应有通风换气和防止虫害侵入的设施。

4.4 设备

4.4.1 应配备与加工能力相适应的容器、工具和设备。涉及生、熟料的容器、工具和设备应分开使用。

4.4.2 直接与食品原料、半成品、成品等接触的容器、工具和设备应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落、表面光滑，易于清洁的材料制作。鼓励使用不锈钢、陶瓷等材料。

4.4.3 应做好容器、工具和设备的日常维护和保养，定期检修。

5 卫生管理

5.1 卫生管理制度

应制定并落实食品加工卫生管理制度，内容包括加工场所、设备设施、人员健康、加工过程、食品添加剂、清洗剂、消毒剂、杀虫剂、废弃物等卫生管理要求。

5.2 食品加工从业人员健康管理和卫生要求

5.2.1 食品加工从业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。

5.2.2 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、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的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

5.2.3 食品加工从业人员在加工过程中应保持个人卫生，穿戴工作衣、帽，按要求洗手和消毒；不应配戴饰物、手表，不应染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品加工无关的个人用品。接触直接入口食品的应佩戴口罩。

5.2.4 使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品生产无关的其他活动后，再次接触食品及加工容器、工具和设备等活动前应洗手消毒。

5.3 虫害控制

食品加工场所及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止虫害侵入。若发现有侵入痕迹时，应追查来源，消除隐患。

5.4 废弃物处理

易腐废弃物应尽快清除，其他废弃物应及时清理。

5.5 复产管理

连续停止生产三个月以上，应当在恢复生产前对生产场所、设施、设备等进行食品安全自查，确保符合所生产产品的要求。

6 食品原辅材料管理

6.1 应采购或者使用符合食品安全标准要求的食品原料、食品添加剂和食品相关产品。采购的食品原料、食品添加剂和食品相关产品，应当查验供货者的资质和产品合格证明文件，畜禽肉类的还应索取动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证等。对无法索取合格证明文件的食品原料，应当索取有关购销凭证或者记录其来源。

6.2 食品原料、食品添加剂和食品相关产品使用前应进行感官检验，合格后方可使用，及时清理变质或超过保质期的食品及其原料、食品添加剂。

6.3 食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购应保留相关证件、票据及文件。保存期限不得少于产品保质期满后6个月，产品保质期不明确的，保存期限不得少于2年。

7 加工过程控制

7.1 生物污染控制

应根据产品和工艺特点明确关键控制环节，并对相应的容器、工具、设备和环境实施清洁消毒以降低微生物污染的风险。

7.2 化学污染物控制

7.2.1 各加工环节和过程应严格执行清洗剂、消毒剂、杀虫剂等化学品管理要求，应按照说明书的要求使用化学品，并在加工前彻底清除，避免对食品及加工容器、工具和设备造成污染。

7.2.2 食品添加剂应符合GB2760的规定。食品添加剂的称量应使用符合精度要求的称量工具，应记录食品添加剂的名称和使用量。

7.3 物理污染控制

可采取筛网、捕集器、磁铁、金属检查器等适当措施降低金属或其他异物污染食品的风险。

8 包装和标签

8.1 包装应能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质。

8.2 使用包装材料时应核对标识，避免误用。

8.3 生产加工的散装食品，应当在盛放该食品的容器上采用贴标或者挂牌等方式按照年、月、日的顺序明确标注生产日期和保质期到期日、食品的名称、贮存条件等信息；如无法以贴标或者挂牌等方式在包装或者容器上标注，可采用随货单的形式载明应当标注的食品信息。

8.4 有包装的，应当在包装上标明食品小作坊的名称、地址、联系方式、登记证编号、成分或者配料表、成品名称、贮存条件、按照年、月、日的顺序的生产日期和保质期到期日等，或参照GB 7718以及相关标准、法律法规标识。

9 检验

9.1 应制定原料验收及产品出厂或出售检验管理制度，明确产品出厂检验项目、指标及检验方法。

9.2 产品出厂前应至少对感官指标、标签标识进行检验。预包装产品还应检测净含量，检验合格后方可出厂。检验记录应真实，妥善保管，保存期限不得少于产品保质期到期日后6个月，产品保质期不明确的，保存期限不得少于2年。

9.3 原料、产品的检验可以采用国家规定或法定检验机构验证的快速检测方法。鼓励配备与所检项目相适应的检验室、检验设备和检验人员或委托具备相应资质的食品检验机构对原料和产品进行检验。

9.4 每年应至少一次委托有资质的食品检验机构参照相应食品安全标准进行检验，并妥善保存产品检验报告。

9.5 熟肉制品等易腐食品应按品种、标注的生产日期和规定的包装、贮存方式分别留存适量的样品在清洁的容器内。留样应做好标识，标明产品名称、生产日期和保质期到期日、数量。

10 贮存和运输

10.1 贮存

10.1.1 原料、辅料、食品添加剂、包装材料、成品应分开存放，当相互之间有影响时，应采取有效的隔离措施。贮存物品应离墙、离地、离顶，先进先出或“近保质期先出”的原则。

10.1.2 食品添加剂应由指定的专人保管，有专柜贮存，并标示“食品添加剂”字样。

10.1.3 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等化学物品应有独立的存放区域或专柜，且有明显标示，不得与食品原料、半成品、成品、包装材料等混贮。

10.1.4 根据产品的特点和食品安全需要选择适宜的贮存条件，易腐食品应冷藏或冷冻保存。

10.2 运输

10.2.1 运输食品的容器、工具和设备应当安全、无毒，保持清洁，必要时进行消毒。

10.2.2 运输食品时，应根据运输食品的要求提供产品保护措施，避免日光直射、雨淋。

10.2.3 不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同运输。

11 产品召回管理

11.1 应根据国家有关规定管理产品召回。

11.2 当发现生产的食品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

11.3 对被召回的食品应进行无害化处理或者予以销毁，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，应采取能保证食品安全、且便于重新销售时向消费者明示的补救措施。

11.4 应采用生产日期等方式进行产品标识，便于追溯。

11.5 应做好召回相关记录，包括召回产品名称、数量、召回途径、处理方式，记录应保存至少2年。

12 管理者

12.1 食品小作坊负责人应承诺食品生产加工过程中不使用不新鲜的、腐败的、来历不明的原料和辅料，不使用法律法规明令不允许使用的非食品原料，不滥用食品添加剂，不生产假冒伪劣食品，并在显著位置公开食品质量安全承诺书。

12.2 食品小作坊负责人、食品安全管理员应参加食品安全相关培训。

附件3：

食品小作坊卫生规范（征求意见稿）起草说明

一、任务来源及简要修订过程

（一）任务来源

《食品安全地方标准 食品小作坊卫生规范》修订项目列入2024年江苏省食品安全地方标准制定（修订）计划项目，由江苏省食品生产安全协会、江苏省市场监督管理局和南京工业大学共同承担标准的修订工作。项目编号：JSSPDB-2023-002。

（二）修订单位、修订人及其所承担的工作

- 1、承担单位：江苏省食品生产安全协会
- 2、协助承担单位：江苏省市场监督管理局、南京工业大学
- 3、本标准主要修订人：

（三）简要修订过程

标准修订工作组对部分小作坊开展现场调研，召开4次全省各市监管部门、部分小作坊主、专家座谈会，发出1702份调查问卷，摸清江苏省现有食品小作坊的规模、产品、包装、运输等情况及现状，征询该标准在使用过程中存在的问题，听取标准修订的意见和建议，于2024年7月形成《规范》（征求意见稿）。

（四）标准的修订原则

本标准的修订是以《中华人民共和国食品安全法》、《江苏省食品安全条例》、《江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》等法律法规为基础，密切结合江苏省食品小作坊特性和实际现状，充分考虑该标准实施过程的难点，同时参考上海市、浙江省、安徽省等有关食品小作坊卫生规范的食品安全地方标准而编制，确保本标准的科学性、合理性和可操作性，以及与法律法规、其他标准的协调性。

二、确定各项技术内容（如技术指标或参数、试验方法、检验规则等）的依据

（一）适用范围和定义

1、范围

依据2024年1月发布的《江苏省食品安全条例》第七十九条，第1条款中“本标准适用于《江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例》规定的食品小作坊。本标准不适用食品现制现售”，修改为“本标准适用于《江苏省食品安全条例》规定的食品小作坊”。

2、术语和定义

（1）原标准中“GB 14881-2013中的相关术语和定义适用于本标准”，修改为“GB 14881中的相关术语和定义适用于本标准”，删除年代号。

（2）依据《江苏省食品安全条例》第七十九条，第2.1条款关于食品小作坊的定义由“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”修改为“食品小作坊指具有固定生产加工场所、生产规模较小、从业人员较少、生产条件简单的食品生产者，但是不包括食用农产品生产者”。

调研结果显示，（1）食品小作坊申领登记证过程中，存在部分食品小作坊生产加工面积很大、加工从业人员多，加工品种复杂，定义中“生产规模较小、从业人员较少、生产条件简单”无法衡量和统一的情况，另一方面，食品小作坊生产加工面积和人员增加，往往意味着食品生产设备增加和产量提高，也会延长生产加工时间，从而对食品生产过程的卫生控制提出更高的要求；（2）有些小型食品生产企业，着重于食品小作坊相对简单的管理要求，从而转领食品小作坊备案证，产生更多的食品安全隐患。（3）目前省内食品小作坊加工面积不超过500m²的占比约为93%，从业人数不超过7人的占比约为90%。

为使食品小作坊的管理更加规范并符合目前江苏省内食品小作坊的管理现状，综合考虑调研结果、专家建议，并借鉴浙江省食品小作坊卫生规范，本次修订定义中增加了2.1条款的注释“食品小作坊是指固定从业人员一般不超过7人，生产加工场所面积一般不超过500平方米”。该注释为指导性意见，旨在对小作坊的定义进行更具体的说明。

（二）各项技术指标（主要条款的说明）

1、加工场所及设施设备

第4章对食品小作坊的加工场所及设施设备的要求主要分为“加工场所和布局”、“建筑内部结构与材料”、“设施”和“设备”四个部分。

4.1加工场所及布局，参考GB14881征求意见稿3.2.5、4.1.2，增加“场所内不应饲养动物”和“宜根据产品特点、生产工艺以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区”。

食品小作坊实践中，水、电、汽等各种管路管线不可避免会设置在裸露食品上方，为避免管路管线脱落、积灰、积水对食品卫生的影响，同时也与GB14881征求意见稿4.2.2.3一致。标准修订增加了4.2.2.2水、电、汽等各种管路管线要求。

为了保障排水系统防止虫害入侵，且与符合生产实践要求。标准修订增加了4.3.2.2排水系统出口要求。

修改了顶棚、墙壁、排水系统入口、清洁消毒设施、个人卫生设施、通风和温控设施、照明设施等。如修改了食品包装区域的要求为“直接入口食品冷却间、冷加工间、内包装间应设置空气消毒设施”、“如需在裸露食品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”等。修改后更符合生产实践，也更便于操作，同时满足对食品生产卫生的控制要求。

2、卫生管理

修改了5.4虫害控制。明确了采取的有效措施，以及出现虫害入侵痕迹时的要求。该修改一方面细化便于操作实施，另一方面密切结合了实际情况。同时也与GB14881征求意见稿6.5.2一致。

增加了5.6复产管理。依据《江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例》（2021年5月修订）第二条，对于停止生产三个月的食品小作坊恢复生产的要求增加，也是实践中季节性生产的糕点、茶叶等产品保证食品卫生的必要措施。该条款的增加也是实地调研中监管部门提出的建议。

3、包装和标签

修改了8.3散装食品标签要求。结合食品小作坊实际生产中采用周转箱（筐）进行散装形式，不便进行贴标或挂牌时，“可采用随货单的形式载明应当标注的食品信息”，更便于实际操作实施。

增加了8.4有包装产品标签的要求，同时删除了“简易包装”。该条款依据《江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例》（2021年5月修订）、《江苏省食品安全条例》（2024年1月通过）要求。

标签的内容修改为“按照年、月、日的顺序明确标注生产日期和保质期到期日、食品的名称、贮存条件等信息”，与国家市场监管总局关于鼓励食品企业优化预包装食品生产日期和保质期标签标识的公告（2024年3月21日发布）中有关保质期的要求一致。

4、检验

修改了产品出厂检验要求。补充了“预包装食品还应检测净含量，检验合格后方可出厂”内容。这补充了实际调研中食品小作坊产品存在定量包装11.05%（188家）情况，也是产品质量的保证。

鉴于食品小作坊对原料来源、配方、生产过程、检验等方面的控制能力有限，及其生产周期的不稳定性，加强检验是保证食品安全必要的手段。结合调研意见和专家建议，并考虑与周边省份制定的食品小作坊卫生规范一致，本次修改增加了9.4条

款“每年应至少一次委托有资质的食品检验机构参照相应食品安全标准进行检验，并妥善保存产品检验报告”。该条款的增加是实地调研中监管部门和第三方机构提出的建议，也与浙江省、安徽省、山东省、河南省等食品小作坊卫生规范要求一致。

5、贮存与运输

修改了仓库对原料、成品贮存“离墙、离地、离顶，先进先出或“近保质期先出”的原则”，与GB14881征求意见稿10.2一致，同时在实地调研食品小作坊中无需达到离墙、离地、离顶10厘米，也可满足贮存要求；一般食品小作坊的仓库面积有限，管理者也积极加强原料、成品管理，满足食品贮存，因此也无需限制离墙、离地、离顶距离。

除了以上主要修改、增加的条款外，修订稿对于部分文字也进行了修改。

三、其他需要说明的事项

无

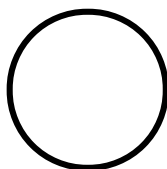
来源：江苏省食品生产安全协会

若您觉得内容还不错，
就分享一下吧~



长 按 关 注

解锁更多精彩内容



江苏省食品安全协会

网站: www.jsfpsa.com

邮箱: jsfpsa@163.com