**青海省食品安全地方标准**

**《食品生产加工小作坊卫生规范》解读**

近年来，青海省市场监管系统认真贯彻落实省委省政府及市场监管总局决策部署，按照“整顿规范一批、取缔打击一批、典型示范一批”的思路，分阶段分步骤实施食品加工小作坊综合治理三年行动，有力有效推动全省小作坊健康规范发展。截至2020年12月，全省共登记许可食品生产加工小作坊3504家，建档率达100%，监督信息公开75%以上，规范办证389家，取缔不规范经营75家，立案查处违法经营行为27起。小作坊在满足群众饮食多样化消费需求的同时，也促进了就业增收。但小作坊遍布城市农村、街头巷尾，食品生产经营不规范，风险点多面广，监管难度较大。各级市场监管部门认真学习领会习近平总书记关于防范化解重大风险的重要思想，把保安全、护稳定的各项措施落到实处，按照整治、规范、提升的总体思路，因地制宜开展小作坊食品安全综合治理，坚持不懈推动食品小作坊规范发展和转型升级。

《食品生产加工小作坊卫生规范》标准的制定进一步规范青海特色食品生产加工小作坊的生产经营行为，巩固青海省食品生产加工小作坊综合治理行动成果，便于基层食品监管人员日常监管和规范发证，促进全市食品生产加工小作坊硬件设施及管理水平显著提升，不断提升监管效能，切实保障人民群众“舌尖上的安全”。该标准的制订有利于关口前移，把监督管理重点由检验最终产品转为控制生产环节中的潜在危害，节约监督检测成本，提高监管效率，保障食品安全。有利于建立与青海食品生产状况相适应、与国际先进食品安全管理方式相一致的地方标准体系，促进青海食品行业管理，保障消费者健康。

《食品生产加工小作坊卫生规范》在参考国标和青海省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例的基础上，通过细化指标，在满足基本要求的前提下补充了对小作坊加工场所、设施设备、卫生管理、食品加工人员健康管理与卫生要求、食品原料、食品添加剂和食品相关产品、生产过程的食品安全控制、食品标签、检验、贮存和运输、产品召回、培训和记录等内容，并做了相关规定。

**一、关于标准适用范围的规定**

本文件规定了食品生产加工小作坊的术语和定义、基本要求、加工场所、设施与设备、卫生管理、食品原料、食品添加剂和食品相关产品、生产过程的食品安全控制、食品标签、检查检验、贮存和运输、产品召回管理、培训、记录管理等内容。

本文件适用于《青海省食品生产加工小作坊和食品小摊贩管理条例》规定的食品生产加工小作坊。

**二、加工场所的规定**

通过对小作坊现状的调研和监督情况，本标准规定了食品加工场所内外环境应整洁、卫生，不得与居民生活场所在同一建筑内，且必须远离污染源。操作间、库房或贮存区必须专用。加工场所需布局合理，并保证生产过程中的清洗消毒。应在场所的显著位置悬挂或者摆放许可证正本及许可产品明细，地面、墙面应平整、防滑、防积水、防渗透，易于清洁。顶棚应防漏雨、防霉，防止积尘，防止表皮及积水脱落，易于清洁。门窗应易于清洁、闭合严密，有防虫、防鼠、防蚊蝇设施。

**三、设施和设备的规定**

为指导小作坊依法依规从事生产加工活动，必须从加工源头对卫生环境进行规范，本标准对加工设施设备进行了严格规定，应定期对设备进行维护、保养和检修，并对检修、停用的设备进行标识。保证场所排水畅通，排水出入口应防止固体废弃物进入、浊气逸出、虫害侵入。应配备材质便于清洗的设施。配备相应的通风设施。仓库应有防止虫害侵入的设施。贮存物品应与墙面、地面保持适当距离。特殊物品专柜或专库安全存放。使用食品添加剂时应配备称量设备和专用器具。

**四、加工及贮存场所卫生的规定**

针对小作坊生产经营不规范，风险点多面广，食品安全监管难度较大等问题，该标准规定了小作坊加工及贮存场所不得存放无关的物品。工作人员应按规定开展清洁工作，场所内保持清洁。废弃物应及时清理，设备及器具消毒后应冲洗干净。食品加工及贮存场所应防止虫害的侵入。不得在食品加工操作时使用杀虫剂。

**五、人员健康管理与卫生要求**

督促小作坊严格落实食品安全主体责任，该标准规定食品加工人员上岗前应学习食品安全相关法律法规、食品安全标准和食品安全管理制度，在工作期间保持自身以及周边环境的干净整洁。工作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。

**六、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的规定**

近年来，滥用低价原料和食品添加剂等违法行为不计其数，该标准为了引导小作坊提升食品品质，以传统工艺为依托，采用优质食品原料，推进小作坊食品优质化，规定了小作坊应建立进货台账，及时清理变质或超过保质期的产品，仓库出货应遵循先进先出、近效期先出的原则。应采购和使用符合食品相关标准的食品原料。食品添加剂应有专人管理，存放于专用橱柜等设施中。采购食品相关产品应查验产品的合格证明文件或许可证。

**七、生产过程的食品安全控制的规定**

为进一步规范小作坊生产经营行为，落实地方属地管理责任，有效防控小作坊食品安全风险，切实维护食品安全。本标准规定小作坊应根据产品和工艺特点，针对生产设备和环境实施清洁消毒。在关键控制环节降低微生物污染的风险，最大程度地降低玻璃、金属、塑胶等异物造成污染的风险。除清洁消毒和工艺需要，不得在加工及贮存场所使用和存放可能污染食品的化学物质。没有食品安全国家标准的地方特色食品，小作坊自行制订企业标准并到相关部门备案即可。

**八、标签的规定**

为了制约小作坊制售假冒伪劣食品，以及推动小作坊转型升级，食品生产加工小作坊生产的预包装食品，应当标明食品名称、配料表、净含量和规格、食品小作坊名称、地址和联系方式、小作坊生产许可证号、生产日期、保质期、贮存条件等内容。散装食品应当在食品容器、外包装上清晰标明食品的名称、生产日期、保质期、食品小作坊名称、地址及联系方式等。食品生产加工小作坊所生产的产品标识标签信息应与小作坊生产许可证书上的名称及编号一致，不得随意更改信息。

**九、检验的规定**

制订本标准时考虑到小作坊不同于生产企业，生产规模和经济状况等基础条件不足，对检验的要求应与食品企业有所区别，因此规定了应当对新投产、停产后重新生产以及改变生产工艺后生产的首批产品，委托有资质的检验机构进行检验，检验合格并报原许可部门备案后方可生产、销售。每年应至少能提供一次具有法定资质食品检验机构按照食品安全标准进行检验的合格报告。

**十、食品的贮存和运输的规定**

要选择适宜的贮存和运输条件，定期检查仓储食品，发现异常应及时处理。贮存和运输过程中应避免食品受到日光直射、雨淋。不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存和运输。贮存和运输食品的容器、工具和设备应当保持清洁。

**十一、产品召回管理规定**

为加强小作坊管理，减少和避免不安全食品的危害，保障公众身体健康和生命安全，本标准规定当发现生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，小作坊应当立即停止生产并召回已经销售的食品，通知经营者和消费者，并记录召回情况。对召回的食品，应当采取无害化处理、销毁等措施。对因标签、标识或者说明书不符合标准而被召回的食品，应采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售，销售时应向消费者明示补救措施。应当将食品召回和处理方案向监管部门报告。

**十二、培训和记录管理的规定**

为进一步提升食品生产经营者食品安全管理水平，本标准规定对工作人员进行相应的食品安全知识、相关法律法规标准培训，做好培训记录。不定时评估培训效果，并进行常规检查，以确保培训效果。应依照有关法律法规建立记录管理制度，如实完整记录进出货、销售等相关信息，并保留相关票据凭证，各项记录均应由记录和审核人员复核签名，记录内容完整、真实，记录保存期限不少于保质期满后六个月。