

DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/013—XXXX

食品安全地方标准 食品小作坊卫生规范

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江苏省卫生健康委员会 发布

前 言

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：

- 修改了食品小作坊的定义；
- 修改了选址；
- 修改了加工场所和设施设备；
- 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，修改了生产加工的散装食品和有包装的食品的标示要求；
- 修改了检验；
- 修改了贮存和运输；
- 修改了产品召回管理；
- 修改了管理者；
- 增加了培训。

食品安全地方标准

食品小作坊卫生规范

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。

3 选址

加工场所不应选择有毒有害物质以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址；加工场所周围不应有存在虫害大量孳生潜在风险的场所，难以避开时应有必要的防范或清除措施。

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。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。加工场所内不应饲养动物。

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 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。不得直接引入和使用河水、湖水、江水等地表水和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

应定点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，配备非手动开启盖子。

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。生产直接入口食品的小作坊如设有内包装间，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。卫生间不得与食品加工、包装或贮存等区域直接连通。

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且有明显区分标识。

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。材料应符合食品相关产品的要求，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。食品加工人员应更换工作服后离开工作场所。

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。

6 食品原料、食品添加剂和食品相关产品管理

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。除清洁消毒必需和工艺需要，不得在生产场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。

7.2.2 食品添加剂的使用应符合 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使用时间、名称、领用量和使用量。

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，应在容器、外包装上标明食品的名称、成分或者配料表、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。

8.4 生产加工有包装的食品，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、食品名称、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，或可以参考 GB7718 以及相关法律法规及标准标识，国家法律法规及标准另有规定的，从其规定。

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。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经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 每年能提供符合法定资质的食品检验机构按照食品安全标准进行检验的合格报告，并妥善保管。

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。

10.2.4 国家法律法规及标准另有规定的，从其规定。

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，保存销售记录，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 培训

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。

《食品安全地方标准 食品小作坊卫生规范》编制说明

（征求意见稿）

一、标准基本情况

（一）任务来源

《食品安全地方标准 食品小作坊卫生规范》列入 2023 年江苏省食品安全地方标准修订项目计划，由江苏省食品生产安全协会、江苏省市场监督管理局、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）标准修订的背景

《食品安全地方标准 食品小作坊卫生规范》（DBS 32/013—2017）于 2017 年发布，至今已近 8 年时间。2024 年 6 月，《江苏省食品安全条例》实施；2025 年 3 月，《江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例》第二次修正；2025 年 9 月，《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881—2025）发布。多项法律法规和条例的实施，使得我省《食品安全国家标准 食品小作坊卫生规范》地方标准的修订工作迫在眉睫。修订该标准的目的在于规范食品小作坊的生产行为，强化食品小作坊的食品安全主体责任，指导其全面提升食品安全卫生管理水平。同时，该标准既为食品小作坊提供指导，也为市场监管部门提供参考。

（三）简要修订过程

在标准修订过程中，项目组对国际和国内相关法律、法规及标准进行了查询和研究，参考了《江苏省食品小作坊和食品摊贩管理

条例》《江苏省食品安全条例》《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881—2025）等法规和标准，并向江苏省、市市场监管部门、检验机构、食品小作坊、食品生产企业、食品行业专家等征询意见和建议。修订过程中，项目组对江苏省内食品小作坊的实际情况（包括固定从业人员、生产加工场所的面积等方面）进行问卷调查及实地调研；形成《食品安全地方标准 食品小作坊卫生规范》（修订稿），并多次召开专家研讨会，对标准（修订稿）内容进行多次研讨。经江苏省食品安全地方标准审评委员会技术专家会议审查通过后，修改完善形成《食品安全地方标准 食品小作坊卫生规范》（征求意见稿）。

二、标准的主要技术内容及依据

（一）范围

本标准适用于《江苏省食品安全条例》规定的食品小作坊。2024年6月实施的《江苏省食品安全条例》对食品小作坊定义进行修改，明确食品小作坊属于食品生产者，因此删除“本标准不适用食品现制现售”。其他内容本次修订未做调整。

（二）术语和定义

本标准修订了食品小作坊定义，与2024年6月实施的《江苏省食品安全条例》中食品小作坊定义一致。

（三）各项技术指标（主要条款的说明）

1. 条款的变化

针对标准实施过程中的问题，结合市场监管部门、食品小作坊、专家学者的建议及调研情况，根据相关法律法规和食品安全国家标

准，参考其他省市相关地方标准，将原“5.2 食品加工从业人员健康管理”、“5.3 食品加工从业人员卫生要求”中的内容合并；将原“6 食品原辅材料管理”改为“6 食品原料、食品添加剂和食品相关产品管理”；将原“12 管理者”中删除 12.1，保留 12.2，并改为“12 管理者”。

2. 增加的条款

针对食品小作坊实际生产中卫生问题，增加了“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”。

根据《江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例》(2021 年修订)第十八条，食品小作坊产品包装形式包括散装、有包装，以及《食品标识监督管理办法》第三十三条内容，本次修订删除原 8.3 中“简易包装的”，并将 8.3 内容修改为 8.3 生产加工的散装食品，增加了 8.4 生产加工有包装的食品，明确不同包装方式对标签内容的要求，与新修订法律法规及标准一致。

考虑到目前部分食品小作坊产品通过网络平台销售，销售范围不限于生产地周围区域，增加了“9.4 每年能提供符合法定资质的食品检验机构按照食品安全标准进行检验的合格报告，并妥善保管”。

修改、细化了标准表述。如 4.3.3 中清洗消毒设施、5.3 虫害控制的有效措施等。

三、国内外标准比较情况

本标准的编写原则遵循完整性、科学性、先进性、实用性和协调统一性。与本标准相关的国家标准和相关规定均予以吸收和引用，并注重与食品安全国家标准、其他省市食品安全地方标准（上海市、

浙江省、河南省、安徽省、宁夏回族自治区等)的协调统一,同时兼顾服务产业发展、服务监管需要和保护消费者权益。

目前国际上暂没有与本标准相同的相关标准。

四、其他需要在网上公开说明的事项

无。