

食品生产加工小作坊提档升级规范

Upgrade specification of food small workshop

2023-12-15 发布

2024-01-15 实施

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。

本文件由内蒙古自治区市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区市场监督管理局、内蒙古自治区质量和标准化研究院、通辽市市场检验检测中心、内蒙古自治区产品质量检验研究院、内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心、鄂尔多斯市东胜区市场监督管理局。

本文件主要起草人：王晓莉、徐晓强、赵玉杰、张悦、王海霞、路佳宏、张智勇、齐蕊、蒋柠、蔚盛、李晓捷、刘洋、刘曦娟、梁亭亭、祁冰洁、冯莹、庞洁、乌兰、聂晋彬、包明玥、黄文鹏、苏晓明。

食品生产加工小作坊提档升级规范

1 范围

本文件规定了食品生产加工小作坊提档升级的基本要求、生产场所、基础设施设备、设备布局和工艺流程、人员管理、生产过程中食品安全管理、信息公示、试制食品检验合格报告、经营秩序管理等方面的内容。

本文件适用于食品生产加工小作坊提档升级。

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 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- DB15/T 3253.1 食品生产加工小作坊生产规范 第1部分：管理要求
- DB15/T 3253.1 食品生产加工小作坊生产规范 第2部分：通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

提档升级 upgrade the file

在食品生产加工小作坊示范点基础上，通过改进生产工艺、设施设备、管理制度，提升为食品生产企业。

4 基本要求

食品生产加工小作坊提档升级应具备但不限于如下条件：

- a) 具有与生产的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；
- b) 具有与生产的食品品种、数量相适应的生产设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；保健食品生产工艺有原料提取、纯化等前处理工序的，需要具备与生产的品种、数量相适应的原料前处理设备或者设施；
- c) 有专职或者兼职的食品安全员、食品安全管理人員和保证食品安全的规章制度、标准；
- d) 具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

- e) 法律、法规规定的其他条件。

5 生产场所要求

5.1 厂房和车间

应符合GB 14881-2013中第4章的规定。

5.2 仓储设施

5.2.1 应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施。

5.2.2 仓储设施整洁，地面平整，易于维护、清洁，防止虫害侵入和藏匿；必要时库房应设置相适应的温湿度控制等设施。

5.2.3 原料、半成品、成品、包装材料等应当依据性质的不同分设仓储设施或分区存放。

5.2.4 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物料应分别安全包装，与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。

5.2.5 仓储设施内的物料应当与墙壁、地面保持适当距离，并明确标识，防止交叉污染。

6 基础设施设备要求

6.1 待提档升级的食品生产加工小作坊应配备的基础设施设备包括但不限于：生产设施设备、供排水设施、清洁消毒设施、废弃物存放设施、仓储设施、通风设施、照明设施、温控设施、检验检测设施、个人卫生设施。

6.2 基础设施设备应符合 DB15/T 3253.2 的规定。

6.3 检验检测设备应符合 DB15/T 3253.1 的规定，且自行检验或部分自行检验的，应具备与所检项目相适应的检验室、检验仪器设备和检验试剂；检验室应当布局合理，检验仪器设备的数量、性能、精度应当满足相应的检验需求，检验仪器设备应当按期检定或校准。

7 设备布局和工艺流程

7.1 设备布局

生产设备应按照工艺流程有序排列，合理布局，便于清洁、消毒和维修保养，避免交叉污染。

7.2 工艺流程

7.2.1 应具备合理的生产工艺流程，防止生产过程中造成交叉污染。

7.2.2 应制定所需的产品配方、工艺规程等工艺文件，明确生产过程中的食品安全关键环节和控制措施。

7.2.3 提升为企业的小作坊生产的食品类别、产品配方、工艺流程应当与产品执行标准相适应；执行企业标准的，应当依法备案或公开企业产品、服务的功能指标和产品的性能指标。

8 人员管理

8.1 人员配置

8.1.1 应配备质量管理、生产加工、仓库管理、设备维护、原辅料采购、质量、检验、文件管理等人员。

8.1.2 应当配备专职或兼职食品安全管理人員和食品安全員，明确其职责。人员要求应当符合 DB15/T 3253.1、DB15/T 3253.2 的规定。

8.1.3 人员应相对稳定。

8.2 人员资格

8.2.1 质量管理人员

经过质量管理培训，具有3年以上相关行业质量管理工作经验。

8.2.2 生产负责人及操作人员

8.2.2.1 生产负责人有5年以上生产管理工作經驗或具有工程師以上技術职称，经过生产管理和生产技術培訓，经过考核后上岗。

8.2.2.2 生产操作人员应经过岗位培训并考核后上岗。特殊工种操作人员应经过相关培训，取得相应国家资格证书，并持证上岗。

8.2.3 检验负责人及检验人员

8.2.3.1 检验负责人应具有一定工作经验，参加相关检验技术培训，考核后上岗。

8.2.3.2 检验人员应责任心强，熟知本岗位的操作规程、产品标准、控制要求及检验方法，经过岗位培训并考核后上岗。

8.3 人员培训和考核

8.3.1 应当制定实施培训和考核计划，做好相应记录。

8.3.2 应定期按计划对关键工序、特殊工序操作人员和检验人员进行质量教育和技术培训、考核，建立员工培训档案。

8.3.3 食品安全管理人员上岗前应当经过培训，并考核合格。

8.4 人员健康管理制度

8.4.1 应当建立并执行从业人员健康管理制度，明确患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的或有明显皮肤损伤未愈合的人员，不应从事接触直接入口食品的工作。

8.4.2 从事接触直接入口食品工作的食品生产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。

9 生产设备管理

9.1 应制定生产设备管理制度，建立生产设备管理档案，制定设备的维修、维护保养计划，按计划实施，并保留相关记录。

9.2 应制定特种设备、主要生产設備操作規程和作业指导书。

9.3 设备操作人员应熟练操作，清楚日常维护保养和安全操作知识等基本要求，并培训考核合格后上岗。

10 生产过程中食品安全管理

10.1 采购管理及进货查验记录

10.1.1 应当建立并执行采购管理制度，制定食品原料、食品添加剂、食品相关产品验收企业标准。采购时，应当查验产品的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全国家标准及产品执行标准进行检验。

10.1.2 应当建立并执行进货查验记录制度，记录采购的食品原料、食品添加剂及食品相关产品名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息，保存相关记录和凭证。

10.2 生产过程控制

应当建立并执行生产过程控制制度，制定所需的操作规程或作业指导书，明确原料(如领料、投料、余料管理等)、生产关键环节(如生产工序、设备、贮存、包装等)控制的相关要求，防止交叉污染，并记录产品的加工过程(包括工艺参数、环境监测等)。

10.3 检验管理及出厂检验记录

10.3.1 应当建立并执行检验管理制度，规定原料检验、过程检验、产品出厂检验以及产品留样的方式及要求，综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制等因素明确制定出厂检验项目，保存相关检验和留样记录。生产复配食品添加剂的，还应当明确规定各种食品添加剂的含量和检验方法。委托检验的，应当委托有资质的机构进行检验。

10.3.2 应当建立并执行产品出厂检验记录制度，规定产品出厂时，查验出厂产品的安全状况和检验合格证明，记录产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证明编号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等信息，保存相关记录和凭证。

10.4 食品安全追溯管理

应当建立并执行食品安全追溯管理体系，记录并保存法律、法规及标准等规定的信息，保证产品可追溯。

10.5 食品安全自查

应当建立并执行食品安全自查制度，规定对食品安全状况定期进行检查评价，并根据评价结果采取相应的处理措施。有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产活动，并向所在地县级食品安全监管部门报告。

10.6 不合格品管理及不安全食品召回

10.6.1 应当建立并执行不合格品管理制度，规定原料、半成品、成品及食品相关产品中不合格品的管理要求和处置措施。

10.6.2 应当建立并执行不安全食品召回制度，规定停止生产、通知相关生产经营者和消费者、召回和处置不安全食品的相关要求，记录召回和通知情况。

10.7 食品安全事故处置

应当建立食品安全事故处置方案，规定食品安全事故处置措施及向事故发生地食品安全监管部门和卫生行政部门报告的要求。

10.8 其他

应当按照相关法律法规、食品安全标准以及审查细则规定，建立并执行其他保障食品安全的管理制度。

11 信息公示

11.1 应在申请单位入口醒目位置公示食品生产加工小作坊登记证、食品安全承诺书、食品安全日常监督检查结果记录表、食品安全风险等级、主要食品原料、食品添加剂、执行产品及服务企业标准等信息。

11.2 从业人员上岗宜佩戴健康证。

12 试制食品检验合格报告

应当提交符合产品执行的食品安全标准、产品标准、审查细则和国务院卫生行政部门相关公告的试制食品检验合格报告。

13 经营秩序管理

13.1 管理机构

13.1.1 应设置专门的管理机构，并根据规模大小配备相应的管理人员。

13.1.2 应实行岗位目标责任制，按规定配备安全生产、环境卫生、食品安全、商品检测、台账资料、信息宣传、设施设备、计量管理、消防安全等专兼职工作人员，做到分工明确，责任到人。

13.2 品质管理

13.2.1 应查验或收取原料供应商进货票据、检验检疫证明等凭证。

13.2.2 应保留进货记录，包含商品品种、数量、进货日期、供货商及联系方式等信息。

13.2.3 食品安全检测室配备专(兼)职检测人员。

13.2.4 食品安全检测室应定期进行食品安全抽检，及时向消费者公示。

13.2.5 生、熟食品应分开放置。

13.2.6 销售熟食卤品应配备专用放置或展示容器(具)，有完善的防尘、防蝇、防鼠三防设施，并规范使用。

13.2.7 销售无包装的直接入口食品时，应使用无毒无害、干净的容器、售货工具和包装材料。

13.2.8 食品生产、经营人员应保持个人卫生和衣帽整洁，接触直接入口或不需清洗即可加工的散装食品时应戴口里、手套和帽子。

13.3 计量管理

13.3.1 应安排专人做好计量综合管理，做好计量制度建设、计量器具的更新维护、登记造册、日常抽检、台账管理，正确合法使用、维护计量器具。

13.3.2 应设置符合国家规定要求的公平秤，配备公平秤管理人员，做好日常复秤、调解一般计量纠纷，并定期送计量行政部门指定的计量检定机构进行强制检定。

13.4 消费者维权管理

13.4.1 应建立健全消费投诉处理制度。

13.4.2 应建立消费者维权登记台账，对消费者维权处理情况进行记录，保持记录完整齐备。

13.5 诚信经营管理

13.5.1 申请单位经营者应建立相关的信用管理制度，倡导诚信经营，禁止在交易活动中掺杂、掺假、以假充真、以次充好，在商品的质量、性能、规格、技术标准上不欺骗消费者；禁止垄断货源，哄抬物价或者串通操纵商品价格；禁止强买强卖，欺行霸市，迫使他人接受不平等或者不合法的交易条件。

13.5.2 应积极开展诚信经营、安全卫生、禁限塑等宣传教育活动，根据实际建立党组织和行业自律组织，开展日常教育活动。
