

食品生产加工小作坊生产规范
第2部分：通用卫生规范

Production standardization of food workshop
Part 2: General hygiene specification

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。

本文件是DB15/T 3253《食品生产加工小作坊生产规范》的第2部分。DB15/T 3253发布了以下部分：

- 第1部分：管理要求；
- 第2部分：通用卫生规范；
- 第3部分：豆制品；
- 第4部分：粉条；
- 第5部分：熟面食；
- 第6部分：生面食；
- 第7部分：熟肉制品；
- 第8部分：酱腌菜制品；
- 第9部分：食用植物油。

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、内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心、内蒙古自治区产品质量检验研究院、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、赵玉杰、王斌、徐晓强、王海霞、乌兰、张悦、冯莹、路佳宏、刘洋、张智勇、李钩玄、刘曦娟、庞洁、李骁捷、黄文鹏、蔚盛、乌兰、聂晋彬、包明玥、马雪梅。

食品生产加工小作坊生产规范

第2部分：通用卫生规范

1 范围

本文件规定了食品小作坊生产加工通用卫生的术语和定义、场所环境及生产区要求、设施设备、人员、生产过程食品安全控制、食品包装、贮存和运输的卫生规范。

本文件适用于食品生产加工小作坊的卫生管理。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23734 食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 场区环境及加工场所要求

4.1 场区环境

4.1.1 场区周围应无虫害大量孳生的潜在场所，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、畜禽类动物圈养场所等污染源 25 m 以上，设置在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的影响范围之外，难以避开时应采取必要的防范措施（如设置全封闭实体墙等物理形式隔离）有效防止污染源造成的影响。

4.1.2 具有与生产加工的食品品种、规模相适应的生产加工场所，并满足清洗消毒、人员操作及保障食品安全的要求。

4.1.3 地面应平坦防滑、无裂缝、并易于清洁、消毒，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，并使用适当的措施防止积水。

4.1.4 墙面、隔断应平滑、显浅色、无毒无味、不易脱落、防霉、防渗透；需要经常冲洗的场所及易潮湿的场所，应有至少 1.5 m 浅色、不吸水、易清洗、无毒害的材料制成的墙裙。

4.1.5 门窗应闭合严密，可开启的窗户应装有防虫害窗纱；门的表面应平滑、防渗透、易于清洁。

4.1.6 顶棚应防漏雨、防积尘、防碎片脱落、防冷凝水垂直滴落，防止虫害和霉菌孳生，易于清洁、消毒。

4.2 加工场所

4.2.1 加工场所的布局应符合相应的食品生产加工流程，清洁、干净、通风，原料与成品、生食区与熟食区应进行有效隔离，防止交叉污染。

4.2.2 加工场所应保持清洁、卫生、通风。

4.2.3 加工场所不应放置床、水杯等与生产无关的物品；不应豢养动物。

5 设施设备

5.1 生产设备

5.1.1 应配备与生产的食品品种、数量相适应的生产设备。涉及生、熟料的容器、工具和设备应分开使用。

5.1.2 与食品原料、半成品、成品接触的设备、工具和容器的材质应无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落、光滑，并易于检查，便于拆卸和清洁消毒。

5.1.3 材料应符合 GB 4806.1 的规定，宜使用食品级不锈钢、食品用塑料、陶瓷等材料，在正常生产条件下不会与食品、清洁剂和消毒剂发生反应，并保持完好无损。

5.1.4 直接与食品接触的设备、容器和管道，使用前、后应清洗干净，必要时还应消毒。

5.2 仓储设施

5.2.1 应配备与食品、食品原料、食品添加剂、食品相关产品品种、数量相适应的仓储设施(如货架、冷柜等)，必要时配备温度、湿度等的监测控制设施。

5.2.2 贮存食品原料应离墙、离地存放、分区存放。

5.3 供水设施

应配备保证食品生产用水的供水设施，水质符合GB 5749的规定。

5.4 排水设施

应具备符合生产要求的排水设施，排水顺畅、便于清洁；排水系统入口应安装带水封的地漏等装置。

5.5 废弃物存放设施

5.5.1 应配备脚踏式、带盖、防渗漏、易清洁的废弃物存放专用设施，且标识清晰。

5.5.2 废弃物应及时清除，设施应保持清洁。

5.6 清洁消毒设施

5.6.1 应配备足够的食品、设备、工具和容器的清洗设施，必要时配备相应的消毒设施。

5.6.2 主要加工场所应根据生产需要设置紫外灯等消毒设施。

5.6.3 清洗池的材质应为不锈钢、陶瓷等材料，结构应易于清洗。

5.7 个人卫生设施

5.7.1 生产区入口处或合适位置应设置更衣、洗手、干手设施，在直接入口食品内包装工序等必要位置宜配备消毒设施。

5.7.2 生产区内不宜设置卫生间，如设置，卫生间不应与加工、包装或贮存等区域直接连通，应有效分隔，卫生间应为冲水式；与加工间和库房在同一建筑内的卫生间，应具有独立排风设施。

5.8 通风设施

应具有适宜的自然通风或人工通风设施，合理设置通风口位置，必要时应安装空气过滤净化或除尘设施。

5.9 照明设施

应符合GB 14881-2013中5.1.7条的规定。

5.10 温控设施

应符合GB 14881-2013中5.1.9条的规定。

5.11 虫害设施

加工及贮存场所应采取防止鼠类、昆虫等有害动物侵入的有效措施，可采取纱帘、纱网、灭蝇灯、挡鼠板等措施。

6 人员

应符合GB 14881-2013，6.3的规定。

7 生产过程食品安全控制

7.1 质量安全控制应符合GB/T 23734相关要求。

7.2 清洁剂、消毒剂、杀虫剂等化学品应有独立的存放区域或专柜，且有明显标示，不应与原料、半成品、成品、包装材料等混贮。

7.3 按需控制生产场所和原辅料温度，及时对生产设备和环境实施清洁消毒，并应采取必要措施，防止生熟食品交叉污染，降低微生物污染的风险。

7.4 各加工环节和过程应严格执行化学品管理要求，按照说明书的要求使用清洁剂、消毒剂、杀虫剂等化学品，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。

7.5 应采取防止异物污染的控制措施，如穿着工作服、灯具防护、门窗管理、虫害控制、设置筛网、金属检查器等措施，不应使食品受到玻璃、金属、塑胶、砂石、毛发、木屑等异物的污染。

7.6 加工制作食品过程，不应存在下列行为：

- a) 使用非食品原料生产食品，在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质，用回收食品作为原料生产食品；
- b) 生产致病性微生物、农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品；
- c) 使用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产经营食品；
- d) 生产超范围、超限量使用食品添加剂的食品；
- e) 生产腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂、感官性状异常或者被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；
- f) 生产病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类制品；
- g) 生产未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类制品；
- h) 生产标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、无标签的预包装食品；
- i) 生产国家为防病等特殊需要明令禁止生产的食品；

- j) 生产添加药品的食品，但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质；
- k) 生产营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；
- l) 生产不符合已经明示执行标准的食品；
- m) 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品。

8 食品包装、贮存和运输

8.1 食品包装

包装的容器和材料清洁、无毒、无害，应符合GB 4806.1的规定，一次性使用的包装容器和材料不应循环使用。

8.2 贮存和运输

食品的贮存和运输应符合 GB 14881、GB/T 23734 的相关规定。
