

DB15

内蒙古自治区地方标准

DB15/T 3252—2023

食品生产加工小作坊示范点评价规范

Evaluation specification of food workshop demonstration site

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、内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心、开鲁县市场监督管理局、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、徐晓强、刘曦娟、张智勇、王海霞、聂晋彬、包明玥、张悦、于常铭、蒋柠、梁亭亭、祁冰洁、冯莹、庞洁、靳志敏、蔚盛、乌兰、聂晓燕、马雪梅、高原。

食品生产加工小作坊示范点评价规范

1 范围

本文件规定了食品生产加工小作坊示范点评价的术语和定义、评价机构、评价内容、评价程序和动态管理等内容。

本文件适用于取得食品生产加工小作坊登记证1年以上的小作坊申报示范点(精特美)的评价工作。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品生产加工小作坊 food workshop

具有固定生产场所、生产规模较小、从业人员较少、生产条件和设备工艺简单,从事食品生产加工的个体经营者。

3.2

食品生产加工小作坊示范点 food workshop demonstration site

评价机构按照附录 A《食品生产加工小作坊示范点评价细则》进行现场评价,得分在90分及以上的食品生产加工小作坊。

4 评价组织和成员

4.1 评价工作由专业机构具体实施。专业机构应具备但不限于下列条件:

- 依法设立并具有独立法人资格,有固定的工作场所和工作条件;
- 应具备与评价相适应的食品安全、标准化、质量管理等方面专业知识背景的专职人员;
- 应具备参与示范点评价工作经验丰富的专职或兼职专家队伍;
- 具有良好的业绩和信誉,近三年来无不良记录。

4.2 参与示范点评价工作的人员可分为管理人员、工作人员、评价专家、行业/领域专家等。应具备以下能力：

- a) 管理人员应具有开展评价工作的总体指导、策划、管理协调能力，能够全面把握评价工作的目标确定及实现路径，协调评价实施全过程；
- b) 工作人员应熟悉国家和地方有关食品生产加工小作坊示范点评价的法律、法规、标准和政策，具备较强的食品安全分析能力、职业判断能力以及质量管理能力，定期接受业务培训，具备服务意识，遵守职业操守，客观公正、诚实守信；
- c) 评价专家应具备良好的科学道德和职业道德，认真严谨，客观公正，热心食品安全事业，对食品专业有较丰富的理论知识和实践经验；
- d) 行业/领域专家应具有食品生产领域的从业背景，熟知食品行业现状、趋势。

5 评价内容

5.1 必备条件

申报食品生产加工小作坊示范点应满足但不限于如下条件：

- a) 持有有效的食品生产加工小作坊登记证、营业执照；
- b) 近1年未发生造成不良影响或者重大损失的食品安全事故；
- c) 近1年未因食品安全问题受到行政处罚；
- d) 近1年未发现产品抽检不合格；
- e) 近1年未存在隐瞒、谎报、缓报食品安全事故的情况。

5.2 评价细则

对食品生产加工小作坊示范点的现场评价、自我评价和跟踪评价应按照附录 A 给出的评价要求、评分标准开展。

6 评价程序

6.1 申报

食品生产加工小作坊园区示范点每年评定1次，食品生产加工小作坊向评价机构提交示范点评价申请，申报材料应包含：

- a) 食品生产加工小作坊示范点申报表(应符合附录 B 中表 B.1)；
- b) 自查报告；
- c) 相关证实性材料。

6.2 资格审查

评价机构应对食品生产加工小作坊提交的示范点申报材料进行审查，审查后处理方式有：

- a) 对存在不符合 6.1 要求的，退回申报材料；
- b) 对申报材料缺失的，应要求申报示范点的食品生产加工小作坊在规定时间内补充相关材料；
- c) 申报材料符合要求的，予以通过资格审查。

6.3 组建评价小组

6.3.1 评价机构应组建由食品安全相关领域专家组成的评价小组，明确评价小组组长，评价小组人数

不少于 3 人，人数宜为奇数。

6.3.2 评价机构应至少提前三个工作日向被评价食品生产加工小作坊发出现场评价通知，通知内容包括现场评价的时间、要求及注意事项。

6.4 现场评价

6.4.1 首次会议

评价小组到达被评价食品生产加工小作坊后，评价小组组长主持召开首次会议，参会人员包括被评价食品生产加工小作坊主要负责人、食品安全管理人员、主要从业人员、基层监管部门相关人员等。会议内容包括但不限于以下内容：

- a) 组长介绍评价小组成员及评价分工、评价程序和要求；
- b) 被评价食品生产加工小作坊介绍自我评价情况。

6.4.2 现场核查

评价小组采用询问、查阅资料、实地查看等方式对被评价食品生产加工小作坊提供的佐证材料的真实性和有效性进行审查，并按照附录 A《食品生产加工小作坊示范点评价细则》进行现场核查。

6.4.3 末次会议

现场核查结束后，评价小组组长主持召开末次会议，参会人员包括被评价食品生产加工小作坊主要负责人、食品安全管理人员、主要从业人员、基层监管部门相关人员等。会议内容包括但不限于以下内容：

- a) 反馈现场核查情况；
- b) 形成并签署现场评价确认书(应符合附录 C 中表 C.1)。

7 动态管理

7.1 获得示范点的食品生产加工小作坊应每年定期开展自我评价，发现问题及时整改。

7.2 评价机构应对获得示范点的食品生产加工小作坊进行跟踪评价。对出现以下问题之一的，则直接予以撤销示范点：

- a) 发生重大、影响恶劣食品安全事故的；
- b) 隐瞒、谎报、缓报食品安全事故的；
- c) 因食品安全问题受到责令停产停业、吊销许可证、移送司法机关、依法追究刑事责任、被列入黑名单的；
- d) 跟踪评价得分在 90 分以下，且拒绝整改的。

附 录 A
(规范性)

食品生产加工小作坊示范点评价细则

A.1 食品生产加工小作坊示范点评价细则

食品生产加工小作坊示范点评价细则详见表A.1。

表A.1 食品生产加工小作坊示范点评价细则

序号	评价指标	细化项目	评价标准	分值	评分细则	得分
1	加工场所 (10分)	场所周围	食品加工场所周围不应存在有毒、有害场所及其他污染源(如化工生产、矿业生产、屠宰场、饲养场、皮毛加工厂、坑式厕所、污水池、垃圾场或垃圾处理站及虫害可能大量孳生场所等)，难以避开时应采取有效防范措施，保证加工场所不受污染源的污染。	3分	有污染源防控措施，但个别防范措施效果不明显的，扣1分；无污染源防范措施，或者污染源防范措施无明显效果的，扣3分。	
2		生产区环境	生产区路面宜适当硬化，应无扬尘、无积水；生活区应与生产区保持适当距离或分隔；生产区不应豢养动物。	3分	生产区路面未硬化、有扬尘、积水的，扣1分；生活区未与生产区保持适当距离或有效分隔的，扣1分；生产区豢养动物的，扣1分。	
3		设计和布局	加工场所面积和空间与生产能力相适应，便于设备安装、维修、清洗消毒、物料存储及人员操作；加工场所符合相应的食品生产加工流程，清洁、干净，生食区和熟食区、即食食品内包装与外包装有效分隔，避免交叉污染；炉灶加料口和燃料存放与加工区有效分隔；卫生间与食品生产、包装或贮存等区域有效分隔，保持清洁，采用冲水式厕所。	4分	加工场所面积和空间不能与生产能力相适应的，扣1分；生食区和熟食区、即食食品内包装与外包装未有效分隔，存在交叉污染的，扣1分；炉灶加料口未和燃料存放与加工区有效分隔的，扣1分；卫生间未与食品生产、包装或贮存等区域有效分隔或未采用冲水式厕所的，扣1分。	
4	设备设施 (18分)	生产设备	用于食品生产的设备应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制作，易于清洁、保养、消毒；设备按照工艺流程有序排列，避免引起交叉污染；生产加工中生食、熟食的工具和容器分开使用、分开放置。	3分	用于食品生产的设备不符合要求的，扣1分；设备未按照工艺流程有序排列、存在交叉污染的，扣1份；生产加工中生食、熟食的工具和容器未分开使用、分开放置的，扣1分。	

表A.1 食品生产加工小作坊示范点评价细则（续）

序号	评价指标	细化项目	评价标准	分值	评分细则	得分
5	设备设施 (18分)	仓储设施	具有与产品数量、贮存要求相适应的仓储设施；仓库应有防止虫害侵入的设施；原辅料、半成品、成品、食品添加剂、包装材料等依据性质的不同分区域堆放，明确标识。	3分	仓储设施与产品数量、贮存要求不相适应或仓库未有防止虫害侵入设施的，扣1分；原辅料、半成品、成品、食品添加剂、包装材料等未依据性质的不同分区域堆放的，扣1分；标识不清的，扣1分。	
6		供排水设施	食品生产用水应符合GB 5749《生活饮用水卫生标准》的规定；排水设施畅通，排水口有防鼠、防虫设施。	2分	食品生产用水不符合 GB 5749规定的，扣1 分；排水设施不畅通或排水口未有防鼠、防虫设施的，扣1分。	
7		废弃物存放设施	应配备带盖、防渗漏、易于清洁的废弃物存放专用设施；废弃物应及时清除，设施应保持清洁。	2分	未配备带盖、防渗漏、易于清洁的废弃物存放专用设施的，扣1分；废弃物未及时清除的，扣 1分。	
8		清洁消毒设施	应配备足够的食品原料、设备、工具和容器的清洗设施，必要时配备相应的消毒设施；清洁、消毒方式应避免对食品造成交叉污染，使用的洗涤剂、消毒剂应符合相关规定要求。	2分	清洗设施、消毒设施不符合要求的，扣1分；清洁、消毒方式对食品存在交叉污染的，扣1分。	
9		个人卫生设施	设置更衣、洗手设施，生产加工即食食品的设置消毒设施。	2分	未设置更衣、洗手设施的，扣1分；生产加工即食食品未设置消毒设施的，扣1分。	
10		通风设施	加工及储存场所应具有自然通风或人工通风设施；加工场所内产生大量蒸汽的设备上方应采用机械排风；排气口应装有易清洗、耐腐蚀、可防治虫害侵入的网罩。	2分	自然通风或人工通风设施达不到加工及储存要求的，扣1分；排气口未装有易清洗、耐腐蚀、可防止虫害侵入的网罩的，扣1分。	
11		照明设施	加工场所有能满足生产和操作需要的自然采光或有防护的人工照明。	1分	加工场所自然采光或人工照明不能满足生产和操作需要的，扣1分。	
12		温控设施	应根据生产的需要，配备适宜的加热、冷却、冷冻以及用于监测和控制温度、湿度的设施。	1分	未根据生产需要配备适宜的加热、冷却、冷冻以及用于监测和控制温度、湿度设施的，扣1分。	

表A.1 食品生产加工小作坊示范点评价细则（续）

序号	评价指标	细化项目	评价标准	分值	评分细则	得分
13	人员管理 (9分)	健康管理	从事接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作；患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，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。	3分	从事接触直接入口食品工作的人员缺少有效健康证明的，扣1分/人，扣完为止；患有有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的人员从事接触直接入口食品工作的，扣1分/人，扣完为止。	
14		人员卫生	食品加工人员进入加工区域应穿戴洁净的工作衣、帽；在操作前应洗净手部，操作过程中应保持手部清洁，手部受到污染后应及时洗手；使用卫生间、接触可能污染食品的物品，或从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事食品加工相关活动，应洗手；接触直接入口食品的操作人员，操作前双手应清洗消毒，操作中应适时消毒。	3分	食品加工人员进入加工区域未穿戴洁净的工作衣、帽，操作前未洗净手部、操作过程中未保持手部清洁或手部受到污染后未及时洗手的，扣1分；使用卫生间、接触可能污染食品的物品，或从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事食品加工相关活动，未按要求洗手的，扣1分；接触直接入口食品的操作人员，操作前双手未清洗消毒或操作中未适时消毒的，扣1分。	
15		培训管理	应具有专职或兼职的食品安全管理人员，能够了解食品安全的基本知识和操作规范，判定潜在的食品安全风险，采取适当的预防和改正措施；食品安全管理人员、从业人员应接受食品安全知识培训。	3分	为配备专职或兼职的食品安全管理人员的，扣1.5分；食品安全管理人员、从业人员未按要求接受食品安全知识培训的，扣1.5分。	
16	卫生管理 (10分)	场所及设施 卫生管理	加工场所设施保持清洁、完好；加工场所内不应放置与生产无关的物品；生产车间内每天产生的废弃物及时清理，废弃物容器及时清洗、消毒。	3分	加工场所设施未保持清洁、完好的，扣1分；加工场所内放置与生产无关的物品的，扣1分；生产车间内每天产生的废弃物未及时清理的，扣1分。	

表A.1 食品生产加工小作坊示范点评价细则（续）

序号	评价指标	细化项目	评价标准	分值	评分细则	得分
17	卫生管理 (10分)	设备、工具和容器卫生管理	食品用工具和容器应与家庭生活用品严格分开，不应混用，不应用作与食品加工无关的用途；直接与食品接触的设备、工具和容器使用后应清洁，必要时还应进行消毒；已清洁和消毒过的设备、工具和容器，应定位存放，避免再次受到污染。	3分	食品用工具和容器未与家庭生活用品严格分开、存在混用或用作与食品加工无关用途的，扣1分；直接与食品接触的设备、工具和容器使用后未有效清洁、消毒的，扣1分；已清洁和消毒过的设备、工具和容器未定位存放、存在再次受到污染可能的，扣1分。	
18		虫害控制	保持建筑物完好、环境整洁，采取有效措施防止鼠类、蚊、蝇、昆虫等有害动物侵入及滋生。	4分	未采取有效措施防止鼠类、蚊、蝇、昆虫等有害动物侵入及滋生的，扣1分/处，扣完为止。	
19	原辅料管理 (15分)	符合性规定	采购和使用符合食品安全标准的食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品，不应使用非食用物质、非规定食品原料、回收食品，不应使用变质或超过保质期的食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品。	4分	采购和使用的食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品不符合要求的，扣4分。	
20		进货查验	采购食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品应进行进货查验，索取合格证明、相关证件及票据等；采购畜肉类的，索取并留存检疫合格证明。	5分	采购食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品未进行进货查验，索取合格证明、相关证件及票据、检疫合格证明的，扣1分/种，扣完为止。	
21		定期检查	定期检查食品原料、食品添加剂和食品相关产品的质量和卫生情况；及时清理变质或超过保质期的产品；仓库出货顺序宜遵循先进先出的原则。	3分	未定期检查食品原料、食品添加剂和食品相关产品的质量和卫生情况的，扣1分；未及时清理变质或超过保质期产品的，扣1分；仓库出货顺序未遵循先进先出原则的，扣1分。	
22		专人管理	食品添加剂的储存应有专人管理；有固定的场所(或橱柜)储存食品添加剂，并标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称。	3分	食品添加剂的储存无专人管理的，扣1.5分；储存食品添加剂未有效标识的，扣1.5分。	

表A.1 食品生产加工小作坊示范点评价细则（续）

序号	评价指标	细化项目	评价标准	分值	评分细则	得分
23	生产控制 (15分)	生物污染控制	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，根据产品特点确定关键控制环节进行安全控制，并降低微生物污染的风险。	5分	生物污染控制不到位的，扣1分/处，扣完为止。	
24		化学污染控制	按照GB 2760的要求使用食品添加剂；不应在食品加工中添加食品添加剂以外的非食品用化学物质或其他可能危害人体健康的物质；除工艺需要，不应在加工场所使用和存放与生产无关的化学制剂，洗涤剂、消毒剂妥善保管使用，避免污染食品。	5分	化学污染控制不到位的，扣1分/处，扣完为止。	
25		物理污染控制	应根据产品和工艺特点，采取有效的控制措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。	5分	物理污染控制不到位的，扣1分/处，扣完为止。	
26	标签标识（4分）		应在生产加工的食品包装上如实标明食品名称、主要成分或者配料、食品生产加工小作坊名称、地址、登记证名称和编号、执行标准、生产日期、保质期和联系方式等内容。	4分	食品标签不符合要求的，缺一项扣1分，扣完为止。	
27	检验检测 (8)	感官检验	每批食品出厂前，应对净含量(预包装食品)、感官要求、标签标识进行检验，检验合格后方可出厂。	4分	未对净含量（预包装食品）、感官要求、标签标识进行检验即出厂的，扣4分。	
28		委托检验	应每年定期委托具备法定资质的食品检验机构对生产的食品按照食品安全标准进行检验；新投产或关键设施设备、工艺流程等条件发生变化的，应及时委托检验，检验合格后方可销售。	4分	每年未定期委托具备法定资质的食品检验机构对生产的食品按照食品安全标准进行检验的，扣4分；新投产或关键设施设备、工艺流程等条件发生变化，未委托检验的，扣4分。	
29	贮存运输（3分）		根据食品的特点和安全需要，选择适宜的贮存和运输条件；不应将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输；定期检查仓储食品，发现异常及时处理。	3分	贮存和运输条件不符合食品的特点和安全需要的，扣1分；将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输的，扣1分；未定期检查仓储食品或发现异常未及时处理的，扣1分。	

表A.1 食品生产加工小作坊示范点评价细则（续）

序号	评价指标	细化项目	评价标准	分值	评分细则	得分
30	食品召回（3分）		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，应立即停止生产，按照相关要求召回，并采取相应处置措施。	3分	发现有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未召回的，扣1.5分；未采取相应处置措施的，扣1.5分。	
31	记录公示（5分）		应对采购、验收、生产、贮存、销售、食品召回和处理等情况进行记录，实现从原辅料采购、生产加工到产品销售的有效追溯；记录和凭证的保存期限不少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于两年。	3分	未对采购、验收、生产、贮存、销售、食品召回和处理等情况进行记录和有效保存的，扣1分/项，扣完为止。	
32			在生产经营场所显著位置公示食品生产加工小作坊登记证、从业人员健康证明、食品安全承诺书、食品添加剂使用情况。	2分	未在显著位置公示食品生产加工小作坊登记证、从业人员健康证明、食品安全承诺书、食品添加剂使用情况的，扣0.5分/项，扣完为止。	
33	社会认可度（加分项10分）		在品牌度、诚信建设、食品安全保障等方面得到社会认可肯定的。	加分项	获得商务部门认定老字号品牌的，加5分；得到自治区级及以上嘉奖的，加5分；获得非物质文化遗产代表性项目或传承人认定的，加5分。累计得分不超过10分。	

附 录 C
(规范性)
现场评价确认书

现场评价确认书详见表C. 1。

表C. 1 现场评价确认书

被评价小作坊名称						
地址						
负责人		联系电话				
联系人		联系电话				
现场核查时间	年 月 日					
评价小组	序号	姓名	组长/组员	职务/职称	联系方式	单位
	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
评价情况	条款	内容				分值
评价结果						
整改期限	年 月 日(现场核查结束后20个工作日)					

参 考 文 献

- [1] GB/T 23734 食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求
-