

ICS 67.040

X10

# T/XMSSAL

## 厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 045—2021

---

### 食品生产加工小作坊卫生规范

Hygienic Regulations for Small-scale Food Processing Workshops

2021-09-26 发布

2021-09-26 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

目 次

前言..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 总体要求 ..... 2

5 生产加工场所 ..... 2

6 设施与设备 ..... 2

7 人员管理 ..... 3

8 食品原辅料管理 ..... 4

9 生产过程食品安全控制 ..... 4

10 包装和标签 ..... 5

11 检验 ..... 5

12 食品贮存与运输 ..... 5

13 不合格品管理 ..... 5

14 记录 ..... 5

附录 A..... 7

附录 B..... 9

参考文献 ..... 10

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门中集信检测技术有限公司、集美大学、厦门老字号协会、厦门市海沧区金三都土笋冻店、厦门市同安区锦大华糕点加工厂、厦门市翔安区刘夫人吉祥面制品加工店、厦门市翔安区翔介青豆制品加工店。

本文件主要起草人：周常义、高静、史婉慧、苏国成、相洋、林伟言、江晓颖、黄毅苹、陈伟旭、陈锦荣、朱坤明、陈育池、曹爽、江锋、黄超群、杨名平、孙雪珂。

# 食品生产加工小作坊卫生规范

## 1 范围

本文件规定了食品生产加工小作坊的术语和定义、总体要求、生产加工场所、设施与设备、人员管理、食品原辅料管理、生产过程食品安全控制、包装和标签、检验、食品贮存与运输、不合格品管理、记录等要求。

本文件适用于厦门市食品生产加工小作坊的生产经营活动，也适用于监管部门对食品生产加工小作坊的食品安全监管。

本文件不适用于农产品初级加工及生产经营场所内现制现售活动。

## 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

《食品经营许可管理办法》（国家食品药品监督管理总局令〔2015〕第17号）

《福建省食品安全条例》

## 3 术语和定义

GB 14881界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**食品生产加工小作坊** **small-scale food processing workshops**

指有固定、独立的生产加工场所，从业人员较少（一般不超过7人），规模较小，生产条件简单，从事传统、低风险食品生产加工（不包括食品现场制售）的市场主体。

[来源：福建省食品安全条例，第一百一十九条，有修改]

**预包装食品** **prepackaged foods**

预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品,包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品。

[来源: GB 7718, 2.1]

## 3.2

### 散装食品 bulk foods

无预先定量包装,需称重销售的食品,包括无包装和带非定量包装的食品。

[来源: 食品经营许可证管理办法, 第五十二条]

## 4 总体要求

应依照相关法律、法规和食品安全标准中的规定和要求从事生产经营活动,持续保持合规生产条件,采取有效措施预防和控制食品安全风险,保证食品安全。食品生产加工小作坊经营者承担食品安全主体责任,定期对食品安全状况进行自查。

检查要点可参考附录A。

## 5 生产加工场所

### 5.1 选址与环境

5.1.1 加工场所周围25米内不得有有害气体、烟尘、粉尘、放射性物质及其他扩散性污染源,如化工生产、矿业生产、屠宰场、皮毛加工场、坑式厕所、暴露垃圾场(站)等。

5.1.2 加工场所周围不宜有昆虫大量孳生的潜在场所,难以避开时应设计必要的防范措施。

5.1.3 生产加工场所外环境应整洁、卫生,路面宜适当硬化,路面平坦、无扬尘、无积水。

### 5.2 设计与布局

5.2.1 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。

5.2.2 加工场所的设计应根据生产工艺合理布局,依据清洁程度的要求划分作业区,并采取有效分离或分隔措施。直接入口食品加工场所的原料清洗与加工区、生食与熟食区宜进行有效分隔,防止交叉污染。

5.2.3 生活区应与生产区保持适当距离或分隔。生产加工区域内不得饲养动物。

5.2.4 卫生间应与食品生产、包装或贮存等区域有效分隔。

### 5.3 场所内部结构

5.3.1 地面应平整、防滑、防积水、防渗透,易于清洁消毒。

5.3.2 墙面应平滑、显浅色、防霉、防渗透,易于清洁消毒。需经常冲洗的场所及易潮湿的场所,应有1.5米以上、不吸水、易清洗的材料制成的墙裙,直接入口食品摊凉间、内包装间的墙裙应铺设到墙顶。

5.3.3 顶棚采用无毒、无异味材料建造,应防漏雨、防霉,防止灰尘积累,在结构上不利于冷凝水垂直滴下,裸露食品上方的管路应有防止灰尘散落及水滴掉落的措施。

5.3.4 门窗应开闭正常,保持清洁卫生,并有防止虫害侵入的措施。

## 6 设施与设备

## 6.1 设施

### 6.1.1 供水设施

6.1.1.1 食品加工场所应有能满足食品生产需要的供水设施设备。

6.1.1.2 食品生产用水的水质应符合GB 5749的规定。

### 6.1.2 排水设施

需经常冲洗的场所应设置排水设施，保证排水畅通。排水出入口设计合理并有防止污染和虫害侵入的措施。

### 6.1.3 清洁消毒设施

6.1.3.1 应配备足够的清洗设施。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。

6.1.3.2 应在加工场所入口处设置洗手更衣设施，并配备消毒设施。水龙头开关宜采用非手动式。

### 6.1.4 通风设施

加工场所应具有适宜的自然通风或人工通风设施，必要时应设有温、湿度控制设施和防尘设施。

### 6.1.5 照明设施

应有满足加工需要的自然采光或人工照明。

### 6.1.6 废弃物处理设施

应配备带盖、防渗漏、易于清洁的废弃物存放专用设施，并及时清理。食品加工场所内存放废弃物的容器应明确标识。

### 6.1.7 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，仓储环境应密闭。必要时应设有温、湿度控制设施。

## 6.2 设备、容器和工具

6.2.1 应配备与具有与生产加工的产品品种、数量相适应的生产加工设备、容器和工具。

6.2.2 设备按照工艺流程有序排列，生产中涉及生、熟料的工具应分开使用。

6.2.3 直接接触食品物料的设备、工具、容器等的材质应符合相关食品安全国家标准的要求。宜使用耐腐蚀、不易脱落、表面光滑、易于清洁的材料，且在正常生产条件下不会与食品、清洁剂、消毒剂发生反应。鼓励使用不锈钢、陶瓷等材质的工具和容器。

## 7 人员管理

7.1 食品生产加工小作坊负责人和主要生产人员应学习和熟悉食品安全相关法律、法规和标准知识，明确其责任要求，参加食品质量安全相关培训。

7.2 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。

7.3 食品生产加工人员如患有霍乱、痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）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，不得从事直接接触食品的工作。

7.4 食品生产加工人员进入食品生产加工场所前应换鞋、更衣、洗手消毒。在加工过程中应保持个人卫生。接触直接入口食品的人员应佩戴口罩、工作帽，必要时应佩戴手套。工作服应定期清洗更换，保持清洁。

7.5 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，再次从事食品加工相关活动，应洗手消毒、更衣后再操作。

7.6 食品生产加工人员不应留长指甲、染指甲、喷洒香水；加工场所不得吸烟和吐痰；加工区域不得携带或存放与食品加工无关的个人用品。

7.7 非食品加工人员不得进入食品生产场所，特殊情况下进入时应遵守和食品加工人员同样的卫生要求。

## 8 食品原辅料管理

8.1 应使用符合食品安全要求的食品原料、食品添加剂和食品相关产品。

8.2 采购食品原料、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；采购畜禽肉类，应索取并留存检疫合格证明。

8.3 食品原辅料、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、离顶至少10厘米，码放整齐。

8.4 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。

8.5 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，盛装容器上应标明食品添加剂名称。食品添加剂的使用应符合GB 2760规定，如实记录使用食品添加剂的名称、数量、日期等内容，食品添加剂的称量应使用符合精度要求的专用称量工具。

## 9 生产过程的食品安全控制

### 9.1 生物污染控制

9.1.1 宜根据产品和工艺特点，确定关键控制环节，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。

9.1.2 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。

### 9.2 化学污染物控制

9.2.1 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。

9.2.2 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，不得与原料、半成品、成品、包装材料等混贮。

### 9.3 物理污染控制

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，降低食品受到玻璃、金属、塑胶、砂石、毛发、木屑等异物污染的风险。

## 10 包装和标签

10.1 生产加工的食品应以预包装或散装形式销售，并应有标签。

10.2 预包装食品标签上应标注食品名称、净含量、生产日期、保质期、成分或配料表、贮存条件、食品小作坊名称、登记证编号、地址、联系方式等内容，或参照GB 7718以及相关标准进行标识。

10.3 散装食品标签上应标注食品名称、生产日期、保质期、贮存条件、食品小作坊名称、登记证编号、地址、联系方式等内容。散装食品可在盛放食品容器或外包装上采用贴标、挂牌或以随货单等方式进行标识。散装食品如果进行二次包装，应按照原包装食品标签进行标识。

10.4 食品标签不得含有虚假内容，不得明示或者暗示具有保健作用，不得涉及疾病预防、治疗功能。

10.5 包装材料应符合相关食品安全标准要求。使用包装材料时应核对标识，避免误用。

## 11 检验

11.1 生产加工的食品应符合食品小作坊产品目录中规定的相关食品安全标准，能够出示检验合格的食品检验报告。

11.2 每批产品应至少对感官指标、标签标识进行检验，预包装食品还应检验净含量，检验合格后方可销售。

11.3 应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，每年不少于1次。

## 12 食品贮存与运输

12.1 应根据食品的特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件和产品保护措施，避免阳光直射、受潮和雨淋，必要时应配备保温、冷藏、保鲜等设施。

12.2 不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输。

12.3 定期检查仓储食品，发现异常应及时处理。

12.4 贮存和运输食品的容器、工具和设备应安全、无毒，保持清洁。

## 13 不合格品管理

13.1 不合格原辅材料不得用于生产加工；不合格半成品不得进入下道工序，应采取有效措施进行处置；不合格成品不得销售。

13.2 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，已销售产品按照相关要求召回，采取相应处置措施。并将食品召回和处理情况向属地食品安全监督管理部门报告。

## 14 记录



- 14.1 应建立进货（食品原料、食品添加剂、食品相关产品）记录，保留相关凭证。记录内容可参考附录表B.1。
- 14.2 应建立生产记录，包括投料、卫生、检验等，其中使用食品添加剂情况应详细记录。记录内容可参考附录表B.2、表B.3、表B.4。
- 14.3 应建立食品销售记录。记录内容可参考附录表B.5。
- 14.4 应建立召回记录。记录内容可参考附录表B.6。
- 14.5 记录和凭证保存期限不得少于食品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。
- 14.6 各项记录内容应完整、真实。鼓励采用信息化等技术手段进行记录。

## 附录A

(资料性)

## 食品生产加工小作坊食品安全风险排查要点

表 A.1 食品生产加工小作坊食品安全风险排查要点表

| 序号 | 项目     | 检查要点                                                       |
|----|--------|------------------------------------------------------------|
| 1  | 信息公示   | 在显著位置公示证件。生产的产品在证书许可范围内。无生产加工明令禁止生产经营的食品。                  |
| 2  | 生产场所   | 加工场所 25 米范围内无扩散性污染源。                                       |
| 3  |        | 场所清洁, 没有地面破损、积水、积污、顶棚墙壁发霉等易造成食品污染的因素。                      |
| 4  |        | 生活区应与生产区保持适当距离或分隔。生产加工区域内不得饲养动物。                           |
| 5  |        | 生产场所符合相应的食品生产加工流程, 布局合理。                                   |
| 6  | 设备设施   | 具有与生产加工的食品品种、数量相适应的设备设施。                                   |
| 7  |        | 有必要的供水、排水、清洗、照明、通风、防蝇、防鼠、防尘、人员洗手消毒等设施。                     |
| 8  | 人员管理   | 从业人员持有有效的健康证。                                              |
| 9  |        | 按要求更衣、洗手消毒。接触直接入口食品的人员佩戴口罩。                                |
| 10 |        | 患有碍食品安全的疾病人员不得从事直接接触食品的工作。                                 |
| 11 | 原辅料管理  | 采购的原辅材料符合要求, 无使用非食品原料、回收原料。                                |
| 12 |        | 建立原辅材料采购记录, 记录真实。原辅料来自正规供货渠道, 有相关票据可查。                     |
| 13 |        | 原辅料贮存应离墙、离地、离顶至少 10 厘米, 码放整齐。                              |
| 14 | 生产过程管理 | 根据产品和工艺特点, 按需控制生产场所和原辅料温度, 保持清洁, 降低微生物污染的风险。               |
| 15 |        | 食品添加剂的储存和使用有专人管理, 盛装容器上应标明食品添加剂名称。不存在超限量超范围使用食品添加剂。        |
| 16 |        | 清洁剂、消毒剂、杀虫剂等化学品有分别独立的存放区域或专柜, 且有明显标示, 不与原料、半成品、成品、包装材料等混贮。 |
| 17 |        | 合理使用清洁剂、消毒剂、杀虫剂等化学品, 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。       |

表 A. 1（续）

| 序号 | 项目     | 检查要点                                                                                   |
|----|--------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 18 | 包装和标签  | 生产加工的食品包装标签标识信息完整。未发现虚假日期或修改日期。                                                        |
| 19 | 检验     | 每批次生产的食品进行净含量（预包装食品）、感官、标签等项目检验。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，每年不少于 1 次。         |
| 20 | 销售     | 如实记录销售情况。                                                                              |
| 21 | 不合格品管理 | 不合格品或回收食品在专门区域存放，无再次投产使用。                                                              |
| 22 |        | 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，采取相应处置措施。并将食品召回和处理情况向属地食品安全监督管理部门报告。 |

附录B

(资料性)

食品生产加工小作坊经营过程记录表

表 B.1 原辅材料进货查验记录

| 序号 | 收货日期 | 原辅料、食品添加剂名称 | 规格 | 数量 | 生产日期 | 保质期 | 供货商信息 | 验收人 |
|----|------|-------------|----|----|------|-----|-------|-----|
|    |      |             |    |    |      |     |       |     |

表 B.2 产品投料及生产记录

| 序号 | 时间 | 产品名称 | 生产数量 | 原辅料、食品添加剂名称 | 投入数量 | 投料人 |
|----|----|------|------|-------------|------|-----|
|    |    |      |      |             |      |     |

表 B.3 卫生检查记录

| 序号 | 时间 | 人员着装情况 | 人员洗手消毒情况 | 地面清洁情况 | 生产车间卫生情况 | 设备及容器卫生情况 |
|----|----|--------|----------|--------|----------|-----------|
|    |    |        |          |        |          |           |

表 B.4 检验记录

| 序号 | 时间 | 净含量 | 感官检验 | 标签 | 委托检验 | 备注 |
|----|----|-----|------|----|------|----|
|    |    |     |      |    |      |    |

表 B.5 销售记录

| 序号 | 时间 | 产品名称 | 生产日期 | 保质期 | 销售数量 | 购货者信息 | 销售方式 |
|----|----|------|------|-----|------|-------|------|
|    |    |      |      |     |      |       |      |

表 B.6 召回记录

| 序号 | 时间 | 产品名称 | 生产日期 | 规格 | 数量 | 召回原因 | 处置措施 |
|----|----|------|------|----|----|------|------|
|    |    |      |      |    |    |      |      |

### 参考文献

- [1] GB/T 23734—2009 食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求
  - [2] GB 31621—2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
  - [3] GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
  - [4] 《关于加强食品生产加工小作坊监管工作的指导意见》（国市监食生〔2020〕25号）
  - [5] 《有碍食品安全的疾病目录》（国卫食品发〔2016〕31号）
  - [6] 《福建省食品生产加工小作坊、小餐饮、食品摊贩日常监督检查工作指南（试行）》（闽食药监食生〔2017〕45号）
  - [7] 《厦门市市场监督管理局关于印发厦门市2017年食品生产加工小作坊示范点创建及考核验收工作方案的通知》（厦市监食生〔2017〕7号）
-