

# 团 体 标 准

T/NDAS 63—2022

## 宁德市食品生产加工小作坊卫生规范

Hygienic specification for food small workshop of production in Ningde

2022 - 11 - 16 发布

2022 - 11 - 16 实施

宁德市标准化协会 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 生产加工场所 .....	1
4.1 选址与环境 .....	1
4.2 设计与布局 .....	2
4.3 场所内部结构 .....	2
5 设施与设备 .....	2
5.1 设施 .....	2
5.2 设备、工具和容器 .....	3
6 卫生管理 .....	3
7 人员管理 .....	3
7.1 人员健康管理 .....	3
7.2 人员卫生要求 .....	3
7.3 人员培训 .....	4
8 食品原辅料、添加剂和食品相关产品管理 .....	4
9 生产过程中的食品安全控制 .....	4
9.1 生物污染控制 .....	4
9.2 化学污染物控制 .....	4
9.3 物理污染控制 .....	4
10 包装与标签 .....	4
11 检验 .....	5
12 食品的贮存和运输 .....	5
13 不合格管理 .....	5
14 制度和台账管理 .....	5
附录 A （规范性） 食品生产加工小作坊生产过程记录表 .....	6

## 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。

本文件由宁德市市场监督管理局提出。

本文件由宁德市标准化协会归口。

本文件起草单位：宁德市市场监督管理局、宁德市标准化科学技术研究院。

本文件主要起草人：黄丽辉、林裕霖、林影、林立伟、章华新。

# 宁德市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生产加工场所、设施与设备、卫生管理、人员管理、食品原辅料管理、生产过程中的食品安全控制、包装和标签、检验、食品贮存与运输、不合格品管理、制度和台账管理等要求。

本文件适用于宁德市食品生产加工小作坊的生产经营活动。

## 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

## 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** small-scale food processing workshops

有固定、独立的生产加工场所，从业人员较少，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）的生产者。

### 3.2

**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。

### 3.3

**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。

## 4 生产加工场所

### 4.1 选址与环境

- 4.1.1 加工场应与有毒有害场所以及其他污染源保持 25 m 以上的安全距离。
- 4.1.2 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。
- 4.1.3 加工场所外环境应整洁、卫生，路面宜适当硬化、平坦、无扬尘、无积水。

## 4.2 设计与布局

- 4.2.1 加工场所面积和空间应与生产能力相适应，满足设备安置、清洗消毒、物料存储及满足人员操作和安全生产要求。
- 4.2.2 加工场所的设计应根据生产加工工艺合理布局，生食区与熟食区、原辅料和成品的存放应分开，防止交叉污染。
- 4.2.3 生活区应与加工场所分隔，加工场所内不得饲养动物。
- 4.2.4 卫生间应与加工场所有效分隔。

## 4.3 场所内部结构

- 4.3.1 地面应平坦、防滑、防积水、防渗透，易于清洁消毒。
- 4.3.2 门窗应开闭正常，保持清洁卫生，并有防止虫害侵入的措施；窗户内窗台应便于清洁。
- 4.3.3 墙面应平整、防霉、防渗透，易于清洁消毒。宜有 1.5 m 以上、不吸水、易清洗的材料制成的墙裙，食品摊凉间、内包装间的墙裙宜铺设到墙顶。
- 4.3.4 顶棚建造应防漏雨、防霉，防止灰尘积累、碎片脱落，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 设施与设备

### 5.1 设施

#### 5.1.1 供水设施

- 5.1.1.1 加工场所的供水设施设备应能满足食品生产需要。
- 5.1.1.2 生产用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

#### 5.1.2 污水排放设施

需经常冲洗的场所应设置污水排放设施，保证排水畅通。应做好防止污染和虫害侵入的措施。

#### 5.1.3 清洁消毒设施

- 5.1.3.1 应配备足够的清洗设施。清洗池的材质应采用不透水材料，结构应易于清洗。
- 5.1.3.2 应在加工场所入口处设置洗手设施，并配备消毒设施；水龙头开关宜采用非手动式。
- 5.1.3.3 生产车间内不得设置卫生间。卫生间应保持清洁，卫生间内应设置洗手装置。
- 5.1.3.4 应根据生产需要设置紫外灯等消毒杀菌设施。

#### 5.1.4 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，合理设置防虫防尘设施，必要时应有温、湿度控制设施。

#### 5.1.5 照明设施

5.1.5.1 应有满足加工需要的自然采光或人工照明设施，光泽和亮度应能满足生产和操作需要；光源应使用食品呈现真实颜色。

5.1.5.2 如需在暴露食品 and 原辅料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设施。

#### 5.1.6 废弃物处理设施

应配备适宜、易于清洁的废弃物存放专用设施，并及时清理。

#### 5.1.7 仓储设施

5.1.7.1 应具有与所加工产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施。

5.1.7.2 原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质的不同分别存放，并明确标示。必要时应设有温、湿度控制设施。

5.1.7.3 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等非可食用化学物质应具备独立而安全的包装，并与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。

#### 5.2 设备、工具和容器

5.2.1 应配备与生产相适应的设备和器具，所选用的食品加工设备和器具应便于清洗和消毒。

5.2.2 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。

5.2.3 直接接触食品的生产设备、器具应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈、不易于微生物滋生和符合卫生要求的材料制造。

5.2.4 设备应做好日常维护和保养，定期检修。

### 6 卫生管理

6.1 加工场所内各项设施应保持清洁，并及时维修或更新。

6.2 废弃物放置场所不应有不良气味或有害、有毒气体溢出；易腐废弃物应尽快清除，其他废弃物应及时清理。

6.3 用于加工、包装、储运等设备及工器具、生产用管道、食品接触面，应定期清洁消毒。

6.4 清洁消毒前后的设备和工具应分开放置并妥善保管，避免交叉污染。

6.5 加工及贮存场所应采取防止鼠类、蝇、昆虫等有害动物侵入的有效措施。

### 7 人员管理

#### 7.1 人员健康管理

7.1.1 食品从业人员每年应进行健康检查，取得健康证明才可上岗。

7.1.2 食品从业人员如患有霍乱、痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等疾病、有明显皮肤损伤未愈合的，不能从事生产加工工作。

#### 7.2 人员卫生要求

7.2.1 进入食品生产加工场所前应整理个人卫生，防止污染食品。

7.2.2 进入生产区域应穿着清洁的工作服、洗手消毒。工作服应盖住外衣，头发不得露于帽外或使用发网约束；不应配戴饰物、手表；不应化妆、染指甲、喷洒香水；生产区域不得存放与食品生产无关的个人用品。

7.2.3 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，再次从事食品生产相关活动，应洗手消毒。

### 7.3 人员培训

7.3.1 负责人应学习和熟悉食品质量安全相关法律、法规和标准知识，应参与食品质量安全相关培训，提高其对产品和质量安全的认识，明确其责任。

7.3.2 从业人员应了解食品安全的基本知识和操作规范，能够判断潜在的食品安全风险，采取适当的预防和改正措施。

## 8 食品原辅料、添加剂和食品相关产品管理

8.1 应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。

8.2 采购食品原料、食品添加剂和食品相关产品时应进行进货查验，索取合格证明文件。

8.3 食品添加剂应由专人保管，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。

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。仓库出货顺序应遵循先进先出、近效先出原则。

## 9 生产过程中的食品安全控制

### 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 包装与标签

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、生产日期、保质期、成分或配料表、食品小作坊名称、登记证编号、地址、联系方式等内容，或符合 GB 7718 规定进行标识。

10.3 散装食品标签上应标注食品名称、生产日期、保质期、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

10.4 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 每批产品应对感官指标、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。

11.2 鼓励小作坊每年将产品委托有法定检验资质的食品检验机构，按照食品安全标准至少进行一次检验。

## 12 食品的贮存和运输

12.1 根据食品的种类和性质选择贮存的方式和运输条件，不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输。

12.2 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋和剧烈撞击等。

12.3 贮存食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。

12.4 仓库中的食品应定期检查，如有异常应及时处理。

## 13 不合格管理

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 制度和台账管理

14.1 应依照有关法律、法规和规定，建立包括人员管理、原料管理、过程管理、卫生管理、检验管理、销售管理等内容，且与所加工食品相适应的管理制度，按制度规定实施并记录实施结果。

14.2 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。记录内容见附录 A 表 1。

14.3 应建立投料及生产记录，其中使用食品添加剂情况应详细记录；鼓励建立卫生、检验等记录；记录内容见附录 A 表 2、表 3、表 4。

14.4 应建立食品销售记录。记录内容见附录 A 表 5。

14.5 鼓励建立召回记录。记录内容见附录 A 表 6。

14.6 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，保存期限不得少于一年。

14.7 各项记录内容应完整、真实，宜采用信息化等技术手段进行记录。



## A

附 录 A  
(规范性)  
食品生产加工小作坊生产过程记录表

## A.1 原辅材料进货查验记录

原辅材料进货查验记录如表A.1所示。

表 A.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、食品 相关产品名称	规格	数量	生产日期	保质期	供货商信 息	验收人

## A.2 产品投料及生产记录

产品投料及生产记录如表A.2所示。

表 A.2 产品投料及生产记录

序号	原辅料、食品添加剂名 称	投入数量	日期	产品名称	生产数量	投料人

## A.3 卫生检查记录

卫生检查记录如表A.3所示。

表 A.3 卫生检查记录

序号	日期	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

#### A.4 检验记录

检验记录如表A.4所示。

表 A.4 检验记录

序号	日期	产品名称	感官检验	标签	委托检验机构	检验结果	备注

#### A.5 销售记录

销售记录如表A.5所示。

表 A.5 销售记录

序号	日期	产品名称	生产日期	保质期	销售数量	购买者信息	销售方式

#### A.6 召回记录

销售记录如表A.6所示。

表 A.6 召回记录

序号	日期	产品名称	生产日期	规格	数量	召回原因	处置措施