

DBS 53

云南省食品安全地方标准

DBS 53/028—2018

食品生产加工小作坊卫生规范

2018-03-09 发布

2018-06-09 实施

云南省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准为首次发布。

本标准由云南省食品药品监督管理局提出。

本标准由云南省卫生和计划生育委员会归口。

本标准起草单位：云南省食品药品监督管理局、云南省卫生厅卫生监督局、云南省食品药品监督检验研究院、云南省产品质量监督检验研究院、云南云测质量检验有限公司、云南省酿酒科学研究所。

本标准主要起草人：刘本军、詹伟、方海云、孙文通、谭平、张晓春、祝红昆、于国忠、柴剑波、李军明、潘章、李海山、鲁燕骅、赵迎春、梁丽、钟读波、魏伟、徐光明、缪锦辉、丁天发、王凌云。

食品生产加工小作坊卫生规范

1 范围

本标准适用于《云南省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理办法》（云南省人民政府令 第205号）调整的食品生产加工小作坊。

2 基本要求

食品生产加工小作坊生产经营者应当依照法律、法规、《云南省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理办法》、食品安全标准和本标准的规定从事生产经营活动，保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。

3 加工场所

3.1 选址

加工场所周围与有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质、其他扩散性污染源（如化工生产、矿业生产、屠宰场、饲养场、皮毛加工厂、坑式厕所、垃圾场或者垃圾处理站等）保持一定距离，不得有虫害可能大量滋生的场所，必要时采取有效防护措施，保证加工场所不受污染源的污染。

3.2 环境

加工场所环境整洁、卫生，布局合理，有防止扬尘和积水等的设施，生活区应与生产区分隔，加工场所内道路硬化。

3.3 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。

3.4 内部结构

房屋顶面、墙壁、门窗、地面使用无毒、无味的材料建造，易于维护、清洁、消毒。

4 设施

4.1 供排水设施

食品生产用水应符合 GB 5749 的规定。排水设施畅通，排水口有防鼠、防虫设施。

4.2 清洁消毒设施

配备食品加工的工器具和设备的专用清洁设施，不得与拖布等卫生清洁设施混用。

4.3 废弃物存放设施

存放废弃物的容器应密闭，有明显标识，不得与盛装原辅料、半成品、成品的容器混用。

4.4 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。

4.5 通风设施

具有通风设施，产生大量蒸汽、油烟、粉尘的采用人工或自然通风设施，排气口装有易于清洁的防虫网罩。

4.6 照明设施

加工场所能满足生产和操作需要的自然采光或有防护的人工照明。

4.7 仓储设施

具有与产品数量、贮存要求相适应的仓储设施；仓库易于维护和清洁，贮存物品与墙壁、地面保持适当距离；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。

5 设备

5.1 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。

5.2 生产加工中生食、熟食的工具和容器分开使用、分开放置。

6 加工场所卫生管理

6.1 加工场所设施保持清洁、完好；加工场所内不得放置与生产无关的物品。

6.2 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。

6.3 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。

7 人员健康管理及卫生要求

7.1 食品从业人员每年进行健康检查，取得健康证明。凡患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、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，不得从事接触直接入口食品的工作。

7.2 食品从业人员保持个人整洁，不留长指甲、不涂指甲油、不配戴饰物、不喷洒香水，加工场所内禁止吸烟和吐痰。

7.3 进入食品加工场所前应更衣、洗手消毒。

8 食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品

8.1 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，不得使用非食用物质、非食品原料、回收食品，不得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。

8.2 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；采购畜禽肉类的，索取并留存检疫合格证明。

8.3 食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品贮存应当符合相关食品安全标准要求。

8.4 食品添加剂实行专人专柜管理，按照 GB 2760 的要求使用。

9 生产过程的安全控制

9.1 微生物污染的控制

根据原料、产品和工艺特点，针对生产设备和环境实施清洁消毒，降低微生物污染的风险。

9.2 化学污染的控制

除工艺需要，不得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。

9.3 物理污染的控制

采取措施，防止异物进入食品。

10 标签

10.1 包装食品标签

标明食品名称、配料或者配料表、使用的食品添加剂、食品生产加工小作坊的名称、地址、联系方式、登记证编号、生产日期、保质期、贮存条件等信息。

10.2 散装食品标签

在盛装容器上标明食品的名称、生产日期、保质期、贮存条件、食品生产加工小作坊的名称、地址、联系方式等信息。

11 检验

11.1 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；新投产或者改变生产工艺时，应当将产品委托有法定检验资质的食品检验机构，按照食品安全标准检验合格后方可销售。

11.2 妥善保存检验报告，保存期限不少于 2 年。

12 食品的贮存和运输

根据食品的特点和安全需要，选择适宜的贮存和运输条件；不得将食品与有毒、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。

13 产品召回管理

13.1 根据国家有关规定，食品生产经营者发现其生产经营的食品属于不安全食品的，应当立即停止生产经营，采取通知或者公告的方式告知相关食品生产经营者停止生产经营、消费者停止食用，并采取必要的措施防控食品安全风险。

13.2 对召回的食品，进行无害化处理或者予以销毁，防止再次流入市场；对因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而召回的食品，采取能保证食品安全且便于重新销售时向消费者明示的补救措施；召回食品的处理情况及时向相关部门报告。

14 人员和培训

14.1 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，判断潜在的食品安全风险，采取适当的预防和改正措施。

14.2 食品安全管理人员、从业人员应当接受食品安全知识培训。

15 记录

15.1 建立记录制度，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。

15.2 记录内容完整、真实，实现从原辅料采购、生产加工到产品销售的有效追溯。

15.3 相关记录和票据凭证的保存期限不少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。
