

荥阳市食品药品监督管理局文件

荥食药监〔2017〕29号



荥阳市食品药品监督管理局 关于开展荥阳市食品生产加工小作坊 建档工作的通知

各基层食品药品监督管理局：

为加强食品生产加工小作坊经营管理，保障公众健康和生命安全，规范食品生产加工小作坊的生产经营行为，引导、鼓励、支持食品生产加工小作坊改进生产条件，提高生产管理水平，保证人民群众舌尖上的安全，根据《中华人民共和国食品安全法》、《河南省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理办法》，开展我市食品生产加工小作坊建档工作，现将有关事项通知如下：

一、食品生产加工小作坊，是指有固定生产加工场所，从事食品生产加工活动（不含现做现卖）的个体工商户。

二、开办食品生产加工小作坊，应当具备下列条件：

（一）食品生产加工小作坊生产加工场所要求

1. 食品生产加工小作坊应与有毒、有害场所及其他污染源保持 25 米以上的距离，保证不受污染源污染。

2. 生产加工场所相对独立，与生活区、办公区有效隔离；生产加工场所不得饲养禽畜，不得设立厕所。

3. 生产加工场所面积应与生产能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足操作和安全生产要求；按照生产工艺的先后次序和产品特点合理布局，应当设立原辅料仓储、生产加工、成品仓储等功能间。

4. 生产加工场所应整洁、卫生、通风，无积水、泥泞、废弃物等易造成食品污染的因素。

5. 生产加工场所地面、墙面应平整，应采用水泥或瓷砖等硬质材料；墙面、地面应便于清洗、消毒；墙壁应有高度不低于 1.5m 的墙裙，且平整，防止污垢积存；窗户内窗台应便于清洁；顶部建造应防漏雨，防止灰尘积累、碎片脱落，并且容易清洁；门窗应严密、不变形，开闭自如。

（二）设施与设备要求

1. 具备良好的供水和排水、排污设施，具备带盖、防渗漏的垃圾和污物暂存设施；排水终端口应设置防鼠格栅；与外界通风设施应装有纱网。

2. 具备满足食品加工操作的照明、通风、排烟设施。

3. 具备独立的食品添加剂的保存设施。

4. 设置必要的洗手设施，并配备专用的消毒、干手用品；应具备清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质的保存设施，并单独存放，且应明确标识。

5. 根据实际需求配备必要的冷藏、冷冻、加热、消毒杀菌设施。

6. 具备良好的防鼠、蝇、虫等设施；应采取有效措施，防止生产加工场所和周围区域内害虫孳生。

7. 应具备与加工食品相适应的加工设备和器具，设备和器具应保持清洁。

8. 直接接触食品的生产设备和器具应采用无毒、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。

9. 应选用食品用清洁剂清洗食品加工设备和器具，使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

10. 包装、贮存、运输和装卸食品的器具和设备应当安全、无害，保持清洁，必要时进行消毒。

(三) 加工过程控制要求

1. 使用的原辅料应符合国家有关规定和相关标准的要求，严禁使用过期、失效、变质、不洁、回收及受到其他污染的原辅材料。

2. 结合生产工艺流程，分开放置原辅料、半成品和成品、生熟食品，并确保与食品接触的设备、工具等表面清洁，防止交叉

污染。

3. 生产用水应使用自来水或者符合国家规定生活饮用水标准的其他水源。申请材料中应提供相关用水证明（缴费水票），如使用地下水应提供水质检测报告。

4. 食品添加剂的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定，应独立存放，并使用经计量检定的、符合量程的天平或秤等工具称量。

5. 生产中涉及生、熟料的工具应做好标识并分开使用。

（四）人员要求

1. 从事接触直接入口食品生产加工的人员应持有有效的健康证明，并配有足够的工作衣帽。现场人员应穿戴工作衣帽，不得赤膊、光脚。

2. 从业人员应保持个人卫生，不留长指甲、不涂指甲油、不喷洒香水、不得佩戴手表和外露饰物。不携带与食品生产无关的个人用品进入生产加工场所。

3. 负责人和主要生产人员应学习和熟悉所生产食品的质量安全相关知识。

（五）质量安全管理要求

1. 应建立原辅料进货台账，如实记录购进食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、批号、规格、数量、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容；保存采购供货者的相关证照、采购发票、检验检疫符合证明等凭证。

2. 应建立食品添加剂使用台账，如实记录使用食品添加剂的时间、名称、用量、与其它原辅料配比情况等内容。

3. 应建立生产统计台账，如实记录生产日期、产品名称、规格、数量、保质期、质检信息等内容。

4. 应建立产品销售台账，如实记录销售食品的名称、生产日期、规格、数量、购货单位名称及联系方式、销售日期等内容，保存载有相关信息的销售票据。

5. 应建立食品召回和销毁台账，如实记录召回时间、产品名称、规格、不安全项目、回收原因、回收数量、销毁时间、销毁地点、销毁数量、销毁方式、处理情况等内容。

(六) 包装与标识要求

1. 包装的容器和材料应为清洁、无毒、无害且符合卫生要求和食品用包装材料标准的产品；一次性使用的包装容器和材料不得循环使用；重复使用的包装物或容器必须备有专门的清洗设备或场所进行定期清洗、消毒，保持清洁卫生。

2. 食品应当有包装和标签，标签的内容必须真实，标签应当包括：食品名称、执行标准、生产日期、保质期、成分表或配料表，食品小作坊名称、地址、登记证号码、联系方式及按照法律、法规或者食品安全标准规定需要标示的内容。

(七) 贮存与运输要求

1. 贮存场所内不得存放影响产品安全的物品，储存物须离地离墙独立存放；根据贮存食品的要求提供适宜的温度和湿度等贮

存条件；采取防鼠、蝇、虫等有效措施，确保贮存的食物不受污染。

2. 贮存、运输和装卸食物的容器、工具和设备应当安全、无害、保持清洁，必要时进行消毒；不得将食物与有毒、有害物品一同运输。

三、凡纳入荥阳市食物生产加工小作坊生产加工食物品种目录（第一批）的食物生产加工小作坊应当依法取得营业执照，并于取得营业执照后三十日内向辖区食品药品监督管理所提交建档资料，完成建档工作。对无工商营业执照、生产条件良好的小作坊，应督促其依法取得营业执照并完成建档工作；对无工商营业执照且生产条件不达标小作坊，应督促其依法取得工商营业执照并限期改正，改正后仍无法达标的小作坊应依法停止生产。

（一）食物生产加工小作坊申请建档应提交以下资料：

1. 荥阳市食物生产加工小作坊建档申请书 2 份（申请者自留一份，辖区食药所留存一份）。
2. 个体工商营业执照复印件 1 份；
3. 个体工商户负责人身份证复印件 1 份；
4. 所有从业人员有效健康证明复印件各 1 份；

（二）申请建档的程序

1、申请建档的单位负责人到所在辖区食品药品监督管理所领取小作坊建档登记申请表，并如实填写；

2、由申请建档的单位所在辖区食药监督所，按照小作坊应

具备的条件要求，对申请建档的单位提交的资料进行核对，并指派 2 名工作人员按照《荥阳市食品生产加工小作坊现场核查要点》进行现场逐条核查，资料齐全且现场核查符合条件的，应予以建档。

四、禁止食品生产加工小作坊生产加工下列食品：

- （一）乳制品、白酒、罐头制品、果冻等食品；
- （二）专供婴幼儿、老年人、病人、孕产妇等其他特定人群的食品；
- （三）声称具有特定保健功能的食品；
- （四）省人民政府规定的禁止生产的其他食品。

附件：1. 荥阳食品生产加工小作坊生产加工食品品种目录（第一批）

- 2. 荥阳市食品生产加工小作坊建档申请表
- 3. 荥阳市食品生产加工小作坊建档核查记录表
- 4. 食品安全承诺书

2017 年 4 月 5 日

荥阳市食品药品监督管理局办公室

2017年4月5日印发

附件 1

荥阳市食品生产加工小作坊生产加工食品 品种目录（第一批）

序号	食品类别	具体品种名称	执行标准
1	小麦粉	小麦粉	GB 1355-1986《小麦粉标准》
2	大米	大米	GB 1354-2009《大米标准》
3	淀粉及淀粉制品 (淀粉制品)	粉条	GB/T23587-2009《粉条》
		粉皮	GB 2713-2003《淀粉制品卫生标准》
		粉丝	GB 2713-2003《淀粉制品卫生标准》
4	豆制品 (非发酵性豆制品)	豆腐	GB/T22106-2008《非发酵豆制品》
		豆腐皮	
		豆腐干	
5	食用植物油 (半精炼)	小磨香油	GB/T8233-2008《芝麻油》
6	糕点	除面包、裱花蛋糕、 月饼以外的糕点	GB/T20977-2007《糕点通则》
7	炒货食品及坚果制 品	炒花生、炒瓜子等 坚果炒货食品	GB/T22165-2008 《坚果炒货食品通则》
8	其他粮食加工品 (谷物碾磨加工品)	玉米糝、玉米粉	GB/T22496-2008《玉米糝》
			GB/T10463-2008《玉米粉》

附件 2

荥阳市食品生产加工小作坊建档申请表

名称（盖章） _____

产品类别及品种 _____

生产地址 _____

经营者姓名 _____

联系人 _____

联系电话 _____ 电子信箱 _____

申请日期 _____年____月____日

填表说明

1. 填写要实事求是，不得弄虚作假。
2. 打印或用签字笔填写，字迹清晰、工整，不得涂改。如纸张不够，可自行附页。
3. 申请书封面须签章（公章应当与工商部门核发的营业执照名称相一致）。
4. 产品类别及品种按《荥阳市食品生产加工小作坊生产加工食品品种目录》（第一批）的内容填写。
5. 生产地址按营业执照经营产所地址填写。
6. 经营者姓名按营业执照登记的经营者姓名填写。
7. 提交本申请书时，需同时提交以下材料：
 - （1）个体工商营业执照复印件 1 份；
 - （2）个体工商户负责人身份证复印件 1 份；
 - （3）所有从业人员有效健康证明复印件各 1 份；
8. 本申请材料一式二份，申请者自留一份，辖区食药所留存一份。

单位名称					
生产地址					
负责人				联系电话	
身份证号码					
联系人			联系电话		传真电话
食品种类及包装情况					
执行标准					
生产场所面积				仓库面积	
从业人员	总数				
	主要从业人员	姓名	身份证号码		是否有健康证

设施设备明细 （可另附页详细说明）	
原辅料、食品添加剂、包装材料明细（可另附页详细说明）	
生产场所的卫生与安全情况说明（可另附页详细说明）	
提交的资料目录	<p>请在所提供资料前的□内打√：</p> <p><input type="checkbox"/>1. 个体工商户营业执照复印件；</p> <p><input type="checkbox"/>2. 负责人身份证复印件；</p> <p><input type="checkbox"/>3. 直接接触入口食品生产加工的从业人员健康证明复印件；</p> <p><input type="checkbox"/>4. 所生产食品的工艺流程图及生产场所平面图；</p> <p><input type="checkbox"/>5. 生产加工场所的产权证明、租用合同或村（社区）组织提供的允许作为生产场所使用的证明复印件。</p>
<p style="text-align: center;">保证申明</p> <p>本申请书中所填内容及所附资料均真实、合法；本人资质符合《中华人民共和国食品安全法》和《河南省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理办法》要求，如有不实之处，本人愿负相应的法律责任，并承担由此产生的一切后果。</p> <p style="text-align: right;">负责人（签名）：</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>	

附件 3

荥阳市食品生产加工小作坊建档核查记录表

小作坊名称		地 址	
联 系 人		联系方式	
执照编号		产品名称	
<p>核查内容：</p> <p>核查人员根据《中华人民共和国食品安全法》、《荥阳市食品药品监督管理局关于开展荥阳市食品生产加工小作坊建档工作的通知》，于 年 月 日对该你单位进行了建档核查。本次现场核查按照《荥阳市食品生产加工小作坊现场核查表》开展，共检查（ ）项；其中：</p> <p>1. 重点项发现问题（ ）项，项目序号分别是（ ）</p> <p>2. 一般项发现问题（ ）项，项目序号分别是（ ）</p>			
<p>检查结果：</p> <p><input type="checkbox"/>合格 <input type="checkbox"/>不合格</p> <p>结果处理：</p> <p><input type="checkbox"/>准予建档 <input type="checkbox"/>不准予建档</p> <p>说明（可附页）：</p>			
监管人员（签名）： 年 月 日		申请建档单位意见： 法人或负责人（签名）： 年 月 日	

本表一式三份，申请者自留一份，现场公示一份，辖区食药所留存一份

荥阳市食品生产加工小作坊现场核查要点表

小作坊名称: _____ 地址: _____

评价项目	序号	核查内容	核查结果	备注
一、生产与加工场所	*1	食品生产加工小作坊与有毒、有害场所及其他污染源保持 25 米以上的距离，保证不受污染源污染。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	*2	生产加工场所相对独立，与生活区、办公区分开；生产加工场所不得饲养禽畜，不得设立厕所。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	*3	生产加工场所面积与生产能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足操作和安全生产要求；按照生产工艺的先后次序和产品特点合理布局，设立原辅料、生产、成品等功能间。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	*4	生产加工场所整洁、卫生、通风，无积水、泥泞、废弃物等易造成食品污染的因素。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	*5	生产加工场所地面、墙面平整，应采用水泥或瓷砖等硬质材料；墙面、地面便于清洗、消毒；墙壁有高度不低于 1.5m 的墙裙，且平整，防止污垢积存；窗户内窗台便于清洁；顶部建造必须防漏雨，防止灰尘积累、碎片脱落，并且容易清洁；门窗严密、不变形，开闭自如。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
二、设施设备	6	具备良好的供水和排水、排污设施，具备带盖、防渗漏的垃圾和污物暂存设施；排水终端口设置防鼠格栅；与外界通风设施应装有纱网。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	7	具备满足食品加工操作的照明、通风、排烟设施。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	8	具备独立的食品添加剂的保存设施。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	9	设置必要的洗手设施，并配备专用的消毒、干手用品；具备清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质的保存设施，并单独存放，且明确标识。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	10	根据实际需求配备必要的冷藏、冷冻、加热、消毒杀菌设施。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	*11	具备良好的防鼠、蝇、虫等设施；采取有效措施，防止生产加工场所和周围区域内害虫孳生。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	*12	具备与加工食品相适应的加工设备和器具，设备和器具应保持清洁。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	13	直接接触食品的生产设备和器具采用无毒、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。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	14	选用食品用清洁剂清洗食品加工设备和器具，并定期对生产加工设施、工具进行彻底清洗、消毒；使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	

评价项目	序号	核查内容	核查结果	备注
	15	包装、贮存、运输和装卸食品的器具和设备应当安全、无害，保持清洁。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
三、加工过程控制	16	使用的原辅料符合国家有关规定和相关标准的要求，严禁使用过期、失效、变质、不洁、回收及受到其他污染的原辅料。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	17	结合生产工艺流程，分开放置原辅料、半成品和成品，分开放置生熟食，并确保与食品接触的设备、工具等表面清洁，防止交叉污染。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	*18	生产用水使用自来水或者符合国家规定生活饮用水标准的其他水源。申请材料中应提供相关用水证明（缴费水票），如使用地下水应提供水质检测报告。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	*19	食品添加剂的品种、使用范围和使用量必须符合 GB 2760 的规定，并独立存放；使用经计量检定的、符合量程的天平或秤等工具称量。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	20	生产中涉及生、熟料的工具应标记并分开使用。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
四、人员要求	21	从事接触直接入口食品生产加工的人员持有有效的健康证明，并配有足够的工作衣帽。现场人员应穿戴工作衣帽，不得赤膊、光脚。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	22	从业人员应保持个人整洁，不留长指甲、不涂指甲油、不喷洒香水、不得佩戴手表和外露饰物。不携带与食品生产无关的个人用品进入生产加工场所。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	23	负责人和主要生产人员应当学习和熟悉所生产食品的质量安全相关知识。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
五、台账要求	24	建立原辅料进货台账，如实记录购进食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品的名称、批号、规格、数量、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容；保存采购供货者的相关证照、采购发票、检验检疫符合证明等凭证。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	25	建立食品添加剂使用台账，如实记录使用食品添加剂的时间、名称、用量、与其它原辅料配比情况等内容。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	26	建立生产统计台账，如实记录生产日期、产品名称、规格、数量、保质期等内容。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	27	建立产品销售台账，如实记录销售食品的名称、生产日期、规格、数量、购货单位名称及联系方式、销售日期等内容，保存载有相关信息的销售票据。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	28	建立食品召回和销毁台账，如实记录召回时间、产品名称、规格、不安全项目、回收原因、回收数量、销毁时间、销毁地点、销毁数量、销毁方式、处理情况等内容。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
六、包装与标识	29	包装的容器和材料为清洁、无毒、无害且符合卫生要求和食品用包装材料标准的有证产品；一次性使用的包装容器和材料不得循环使用；重复使用的包装物或容器必须备有专门的清洗设备进行定期清洗、消毒，保持清洁卫生。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	30	食品有包装和标签，标签的内容必须真实，标签包括：食品名	<input type="checkbox"/> 合格	

评价项目	序号	核查内容	核查结果	备注
		称、执行标准、生产日期、保质期、成分表或配料表，食品小作坊名称、地址、登记证号码、联系方式及按照法律、法规或者食品安全标准规定需要标示的内容。	<input type="checkbox"/> 不合格	
七、贮存与运输	31	贮存场所内不得存放影响产品安全的物品，储存物须离地离墙独立存放；根据贮存食品的要求提供适宜的温度和湿度等贮存条件；采取防鼠、蝇、虫等有效措施，确保贮存的食物不受污染。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	
	32	贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害、保持清洁；不得将食品与有毒、有害物品一同运输。	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格	

现场评价共计查出：关键项_____项不合格，一般项_____项不合格，核查结论_____

_____。

核查人员签名：

小作坊负责人签名：

年 月 日

年 月 日

备注：本评价表分为7个部分，共32个核查条款，其关键条款9项，序号前标注“*”为关键项。

每项条款的评价结果为“合格”、“不合格”。

关键项全部合格且一般条款累计不超过5项（含5项）不合格，评价结论为“合格”。

关键项有一项以上不合格或者一般项不合格累计超过5项，评价结论为“不合格”。

附件 4

食品安全承诺书

为确保食品安全，保护消费者的身体健康和生命安全，郑重承诺如下：

（一）保证保持环境卫生整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离；

（二）保证待加工食品与直接入口食品、原料与成品分开存放，防止交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

（三）保证食品原料符合食品安全标准；

（四）保证食品使用无毒、无害、清洁的包装材料；盛放直接入口食品的容器保证定期消毒，保证无毒、无害，保持清洁；

（五）保证贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备安全、无害，保持清洁，不将食品与有毒、有害物品一同运输；

（六）保证从业人员取得卫生行政部门确定的医疗机构开具的健康证明，保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣、帽等；

（七）保证食品生产经营场所与个人生活场所严格分开，食品用具、容器、设备与个人生活用品严格分开；

（八）保证用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准；

（九）保证依照食品安全标准关于食品添加剂的品种、使用范围、用量的规定使用食品添加剂；

（十）保证使用的洗涤剂、消毒剂对人体安全、无害，杀虫剂、灭鼠剂等妥善保管，不在食品生产现场存放。

（十一）保证不伪造食品标识，不生产假冒食品，不冒用 QS 标志，不标注虚假生产日期，对本单位生产的不安全食品及时召回。

本单位将严格履行以上承诺，保证生产合格安全健康的食品，如有违反，愿意承担相应的法律责任，并接受处罚。欢迎社会各界予以监督。

承诺单位：

承诺人（签名）：

年 月 日