

# 郑州市食品药品监督管理局文件

郑食药监〔2017〕367号

---

## 郑州市食品药品监督管理局 关于印发郑州市食品生产加工小作坊通用技术规范 （试行）的通知

各县（市、区）食品药品监督管理局：

现将《郑州市食品生产加工小作坊通用技术规范（试行）》  
印发你们，请认真抓好落实。



# 郑州市食品生产加工小作坊通用技术规范 (试行)

为落实食品加工小作坊(以下简称小作坊)生产经营者主体责任,指导小作坊生产经营者依法规范食品生产行为,根据《食品安全法》等法律法规及食品安全标准规定,结合我市实际,制定本规范。

## 一、适用范围

(一)本规范适用于各类食品生产加工小作坊,如确有必要制定某类食品生产加工小作坊的专项卫生规范,应当以本规范作为基础。

(二)本规范所称食品生产加工小作坊,是指有固定生产加工场所,从业人员较少,生产加工规模小,生产条件简单,从事食品生产加工活动的个体工商户(不含现做现卖、来料加工)。

## 二、基本要求

1. 应遵守相关法律、法规和标准中的规定和要求,提高食品安全意识,改善加工场所、设施设备、过程控制等条件,保证所生产的食品卫生、无毒、无害,不得生产危害人体健康和生命安全的食品。

2. 小作坊经营者应对食品安全负责,定期对食品安全状况进行自查。生产经营条件发生变化,不再符合食品安全要求的,应当立即采取整改措施,保证生产和加工场所、设施与设备、包装、

贮存与运输等各方面的情况符合相关规定。

### 三、加工场所

#### (一) 环境要求

1. 应选择地势干燥、有给水条件和电力供应的场所。
2. 应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕、畜禽类动物圈养场所等污染源25m(含)以上,并设置在粉尘、有害气体和其他扩散性污染源的影响范围之外。
3. 应与生活区保持适当距离或分隔,加工区域内无散养动物。
4. 食品加工场所外环境应整洁、卫生,道路宜采用混凝土、沥青等便于清洗的硬质材料铺设,路面平坦,无积水。

#### (二) 生产场所要求

1. 食品加工场所面积和空间应与生产加工能力相适应,便于放置设备、原料及产品,并满足清洗消毒、人员操作及食品安全生产的要求。
2. 食品加工场所的设计应根据生产加工工艺合理布局,上下工序衔接合理,根据产品生产加工过程对清洁程度的要求合理划分作业区,并采取有效分离或分隔,防止原料、半成品、成品间的交叉污染。
3. 即食食品加工场所的原料清洗与加工区、生熟加工区、内外包装区等宜进行有效分隔,设有专用的接触即食食品的容器及工器具清洗消毒场所,即食食品摊凉和内包装应设专间。
4. 厕所、炉灶加燃料口及燃料存放区应与加工区有效分离或

分隔，食品加工场所内不得设置厕所。

5. 地面应采用水泥或瓷砖等无毒、防渗水、防滑材料铺砌，且平整、易于排水。

6. 墙壁应采用无毒、无味的浅色防渗透材料建造，墙面平滑。若使用涂料，应无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁。需经常冲洗的场所及易潮湿的场所，应有 1.5m 以上、不吸水、易清洗的材料制成的墙裙，各类专间的墙裙应铺设到墙顶。

7. 顶棚应使用无毒、无味、易于观察清洁状况的材料建造；若使用涂料，应无毒、无味、防霉、不易脱落。顶棚应易于清洁，在结构上不利于冷凝水垂直滴下，防止虫害和霉菌孳生。食品热加工场所天花板离地面宜 2.5m 以上。

8. 门窗应闭合严密。门的表面应平滑、防吸附、不渗透，并易于清洁。应使用不透水、坚固、不变形的材料制成。窗户如设置窗台，其结构应能避免灰尘积存且易于清洁。可开启的窗户应装有易于清洁的防虫害窗纱。

#### 四、设备设施

1. 食品生产用水的水质应符合 GB 5749 的规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合国家相关规定。

2. 应保证排水畅通、便于清洁维护。需经常冲洗的场所应设置排水设施。排水入口应安装带水封的地漏等装置，以防止固体废弃物进入及浊气逸出。排水出口应有可防止虫鼠害侵入的网罩。

3. 应配备足够的食品、工器具和设备的清洁设施，加工即食

食品的应配备消毒设施。

4. 应配备防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施，食品加工场所内存放废弃物的容器宜标识清晰。

5. 食品加工间入口处等适当位置应设置更衣、洗手、消毒设施。洗手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. 应具有自然通风或人工通风设施。食品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、可防止虫鼠害侵入的网罩。

7. 应有满足加工需要的自然采光或人工照明。如需在暴露食品和原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措施。

8. 应具有与所加工食品的数量、贮存要求相适应的仓储设施。仓库应便于通风换气，有防止虫鼠害侵入的设施。仓库内配置足够的货架，储存物品应与墙面、地面保持适当距离。原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质的不同分设贮存场所或分区域码放，并明确标示。清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物质应明确标识，并与食品及包装材料等分隔放置。

9. 应根据食品生产的特点，配备适宜的冷藏、冷冻等设施。

10. 处理或短时间存放未包装即食食品的成品摊凉间、内包装间等专用操作间，入口处的水龙头应为非手触动式开关。该工作间宜设置空调及空气消毒设施，地面不得设置明沟。

11. 应具有与加工能力相适应的加工设备，各设备应按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。

12. 食品设备、工具和容器应无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落、易于清洁，宜使用食品级不锈钢、塑料、陶瓷等材料制作。与食品的接触表面应平滑、无凹陷或裂缝。

13. 盛装、分送未经包装食品的容器应专用，并采取加盖等必要的防护措施。运送食品的车辆应符合卫生要求，有防雨、防尘、防晒等必要的设施，内部结构应平整、易于清洁。

## 五、卫生管理

1. 食品加工场所内不得存放与食品加工无关的物品。

2. 应及时对加工场所及设施进行清洁维修保养，保持其干净整洁；食品加工场所地面、屋顶、天花板及墙壁有破损时，应及时修补，使其保持良好的运行状况。

3. 废弃物至少应每天清除1次，清除后的容器应及时清洗。

4. 食品用工具和容器应与家庭生活用品严格分开，不得混用，不得用作与食品加工无关的用途。

5. 接触食品原料、半成品与成品的工具、容器应有明显的区分标识并分开摆放和使用；使用后应洗净，接触即食食品的还应进行消毒；清洗消毒时应注意防止污染食品、食品接触表面。

6. 已清洗和消毒过的设备、工具和容器，应定位存放，避免再次受到污染。

7. 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫鼠害侵入及孳生。

8. 食品加工及储存场所应采取纱帘、纱网、灭蝇灯、防鼠板等有效措施,防止虫鼠害的侵入。加工场所内若发现有虫鼠害时,应追查其来源,消除隐患。

9. 使用杀虫剂进行除虫灭害,应按照规定的使用方法进行;除虫灭害工作应以不污染食品、食品接触表面及包装材料为原则。

## 六、人员管理

1. 从事接触直接入口食品工作的人员应当每年进行健康检查,取得健康证明后方可上岗工作。

2. 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疾病的人员,不得从事接触直接入口食品的工作。

3. 食品加工人员上岗前应学习食品安全相关法律法规、食品安全标准和食品安全管理制度,掌握相关的食品安全知识。

4. 食品加工人员工作衣帽应整洁卫生,并佩戴口罩。

5. 食品加工人员在操作前应进行双手清洗消毒,操作过程中应保持手部清洁,手部受到污染后应及时洗手消毒。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,应洗手消毒。

6. 不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为;不得化妆、配戴饰物、染指甲、喷香水等。

## 七、技术标准要求

1. 生产的产品必须具备和执行现行有效的食品安全标准或产品标准、企业标准。
2. 使用的原辅材料应符合相应产品标准要求。

## 八、生产过程控制

1. 应建立采购原料索证索票制度，如实记录原辅料、相关产品采购时间、名称、数量、供货者及联系方式。纳入食品生产许可管理的，应当采购获得生产许可证的产品。
2. 采购的原料应符合食品安全标准，采购记录完善并可追溯，记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。
3. 原辅料应单独存放，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放；食品添加剂的存放应有固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称，并有专人保管。
4. 不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。
5. 不得使用食品安全法律法规禁止使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品；不得超范围超限量使用食品添加剂。
6. 在生产加工过程中应有效防止食品污染、损坏或变质。
7. 应当建立食品添加剂使用记录：主要记录使用食品添加剂的种类、使用时间、使用量及使用人等。



## 九、包装、贮存与销售

1. 食品包装材料符合相应食品安全标准或有关规定;包装标识应标明食品名称、净含量、配料表、小作坊名称、备案编号、生产地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件等。

2. 产品贮存场所应当阴凉、清洁、卫生、通风良好。

3. 产品运输车辆、工具必须干净、整洁,并有防雨、防污染措施;不得与有毒有害物品混装、混运。

4. 产品销售应当如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期、购货者名称及联系方式、销售日期等内容,或者保留载有相关信息的销售票据。各种生产及销售记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月;没有明确保质期的,保存期限不得少于二年。

5. 小作坊应配合监管部门完成产品监督抽检,并保留抽样凭证。

