

DBS

湖南省食品安全地方标准

DBS43/020—2026

食品安全地方标准
食品生产加工小作坊卫生规范

2026 - 07 - 13 发布

2026 - 10 - 13 实施

湖南省卫生健康委员会 发布

前 言

本文件为首次发布。

食品安全地方标准

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生产场所、设施与设备、卫生管理以及食品原料、食品添加剂和食品相关产品管理、生产过程食品安全控制、检验、食品的贮存和运输、食品召回管理、人员和培训、记录和文件管理。

本文件适用于食品生产加工小作坊。

2 术语和定义

2.1 食品生产加工小作坊

有固定生产加工场所，从业人员少，生产加工规模小，生产条件简单的食品生产加工者。

3 生产场所

3.1 选址

3.1.1 生产场所不应选择有毒、有害物质以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址。

3.1.2 生产场所周围不应有存在虫害大量孳生潜在风险的场所，难以避开时应有必要的防范或消除措施。

3.2 生产场所环境

3.2.1 生产场所应保持环境整洁，防止扬尘和积水。

3.2.2 生产场所应与生活区保持适当距离或分隔。

3.2.3 生产场所内不应饲养与生产无关的动物。

3.2.4 生产场所应有适当的排水系统，并根据需要采取适当措施防止污水倒流和地面积水。

3.3 设计和布局

3.3.1 生产场所面积和空间应与生产加工能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足食品安全有关操作要求。

3.3.2 生产场所设计应根据生产加工工艺合理布局，上下工序有效衔接。作业区通常可划分为一般作业区、准清洁作业区和清洁作业区。清洁作业区应与其他作业区有效分隔，防止交叉污染。

3.4 建筑内部结构与材料

3.4.1 顶棚

顶棚应使用无毒、无味的硬质材料建造，易于清洁、不易脱落、不漏水，防止虫害孳生和霉菌生长。

3.4.2 墙壁

墙面、隔断应使用无毒、无味、防霉、不易脱落的防渗透材料建造，易于清洁。

3.4.3 门窗

3.4.3.1 门窗应闭合严密，应使用不透水、坚固、不变形的材料制成，并易于清洁、消毒。

3.4.3.2 清洁作业区的门应能及时有效关闭，其物料传递口应采取有效措施避免交叉污染。

3.4.3.3 根据产品的特性，可开启的门窗应装有易于清洁且有效防虫害的窗纱或其他密封设施。

3.4.4 地面

3.4.4.1 地面应使用无毒、无味的材料建造。地面结构应有利于排污和清洁。

3.4.4.2 地面应平整防滑、防止积水。

4 设施与设备

4.1 设施

4.1.1 供水设施

4.1.1.1 应能保证水质、水压、水量及其他供水要求符合生产需要。

4.1.1.2 接触食品用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

4.1.1.3 接触食品用水的输水管道、储水设施所用材料应无毒、耐腐蚀，符合相关规定。

4.1.1.4 自备水源及供水设施应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全的产品还应符合国家相关规定。

4.1.2 排水设施

4.1.2.1 应根据需要设置排水设施，确保排水畅通。

4.1.2.2 排水系统入口应安装带水封的或其他封闭式地漏等装置，以防止浊气逸出。

4.1.2.3 排水系统出口应有适当措施以防止虫害侵入。

4.1.3 清洁消毒设施

应配备足够的食品、工器具和设备的专用清洁设施，必要时应配备相应的消毒设施。

4.1.4 废弃物存放设施

4.1.4.1 应配备防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施和容器，必要时使用密闭设施和容器。

4.1.4.2 车间内存放废弃物的设施和容器应标识清晰。

4.1.5 个人卫生设施

4.1.5.1 应根据产品特点设置洗手、更衣、换鞋设施。

4.1.5.2 清洁作业区入口处应设置更衣室，更衣室应保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。应设置洗手、干手、消毒设施，洗手水龙头其开关应为非手动式，并应按需设置换鞋（或穿戴鞋套）设施。

4.1.5.3 卫生间不得与食品生产区域直接连通，防止交叉污染。便池应为水冲式设计。

4.1.6 通风设施

4.1.6.1 应具有适宜的通风措施，应合理设置进气口位置，必要时安装空气过滤设施。进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩等设施。

4.1.6.2 应根据生产需要，对容易产生粉尘的生产区域安装除尘设施并定期清洁，对容易产生大量蒸汽、油烟或异味的生产区域设置有效的机械排风设备。

4.1.7 照明设施

4.1.7.1 应有满足生产需要的自然采光或人工照明。

4.1.7.2 如需在裸露食品的上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护措施。

4.1.8 仓储设施

4.1.8.1 仓库应以无毒、坚固的材料建成。仓库地面应平整，便于通风换气，并应有防止虫害侵入的装置。

4.1.8.2 仓库应根据需要配备适宜的照明设施，必要时应有通风设施。

4.1.8.3 原料、半成品、成品、包装材料、食品添加剂等应依据性质的不同分设贮存场所或分区域码放，并有明确标识。

4.1.8.4 贮存物品应与墙壁、地面及顶棚保持适当距离，以利于空气流通、物品搬运、日常清洁等。

4.1.8.5 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物质应分别安全贮存，明确标识，并应与原料、食品添加剂、半成品、成品、包装材料等分隔放置。

4.1.9 温湿度控制设施

4.1.9.1 应根据食品生产工艺和原料、半成品、成品、食品添加剂、包装材料贮存的要求，配备温度和/或湿度控制设施。

4.1.9.2 应根据需要，配备用于监测温度和/或湿度的设施。

4.2 设备

4.2.1 应配备与生产规模相适应的生产设备，并按工艺流程合理布局，避免引起交叉污染。

4.2.2 应加强设备的日常维护和保养，定期检修。

4.2.3 与原料、半成品、成品、食品添加剂接触的设备与工器具，应使用无毒、无味、耐腐蚀、非吸收性、不易脱落的材料制作，其材质应符合食品相关产品的有关要求，在正常生产条件下不会与食品、食品添加剂、清洁剂和消毒剂发生反应。

4.2.4 设备、工器具等与食品接触表面应光滑、易于清洁保养和消毒，并应保持完好无损。

4.2.5 设备应不留空隙地稳固固定在墙壁或地板上，或在安装时与地面和墙壁间保留足够空间，以便清洁和维护。

5 卫生管理

5.1 管理制度

应建立并执行食品安全管理制度，至少包含从业人员健康管理制度、进货查验记录制度、生产过程控制制度、食品销售记录管理制度、清洗消毒卫生管理制度、不安全食品召回制度、食品安全事故处置制度。

5.2 场所及设施管理

5.2.1 生产场所内各项设施应保持清洁，出现问题及时维修或更新。

5.2.2 生产、包装、贮存等设备及工器具、生产用管道、裸露食品接触表面等应定期清洁，根据需要定期消毒。

5.2.3 更衣室和卫生间等应定期清洁消毒，保证卫生。

5.3 食品生产人员管理

5.3.1 从事接触直接入口食品工作的从业人员应取得有效健康证明。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国家卫生健康行政部门规定的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。

5.3.2 进入生产场所人员应保持个人整洁，规范穿着清洁的工作服，并按要求更鞋、更衣、洗手或消毒；头发应藏于工作帽内或使用发网约束。不应佩戴、携带、存放或使用与食品生产无关的个人用品，如饰物、手表等；不应化妆、染指甲、喷洒香水。不得在食品生产场所内吸烟、进食和吐痰。

5.3.3 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，再次从事接触食品、工器具、设备等与食品生产相关的活动前应使用流水洗手，并按要求消毒。

5.4 非食品生产人员管理

非食品生产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生产人员同样的卫生要求。

5.5 虫害控制

5.5.1 应保持建筑物完好，保持生产场所环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

5.5.2 生产场所及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、挡鼠板、灭蝇灯、风幕等），防止虫害侵入。

5.5.3 应定期进行除虫灭害工作。虫害消杀作业结束后，应及时清理虫害尸体、消杀用具和药剂等。

5.6 废弃物处理

5.6.1 生产场所内废弃物应及时清理，清理过程防止交叉污染，易腐败的废弃物应尽快清除。

5.6.2 生产场所外废弃物放置场所及处理设施设备应与食品生产场所有效分离或分隔，防止污染。

5.6.3 废弃物存放设备及场所应定期清洗。

5.7 工作服管理

5.7.1 应根据食品的特点及生产工艺要求配备工作服，必要时应及时更换。

5.7.2 生产中应注意保持工作服干净完好。

6 食品原料、食品添加剂和食品相关产品管理

6.1 应确保所使用的食品原料、食品添加剂和食品相关产品符合国家有关要求，验收合格后方可使用。

6.2 所使用的食品原料、食品添加剂和食品相关产品应符合相关食品安全标准以及国家有关规定。禁止使用非食品原料生产食品、在食品中添加食品添加剂以外的化学物质及其他可能危害人体健康的物质，或使用回收食品作为原料生产食品。

6.3 采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应查验供货者的许可证等资质和产品合格证明材料。

6.4 食品添加剂应专区存放，采用专用登记册记录进货和使用情况。

7 生产过程食品安全控制

7.1 生物性污染的控制

应根据原料、产品和工艺的特点，对生产设备和环境进行清洁消毒，降低微生物污染和交叉污染的风险。

7.2 化学性污染的控制

7.2.1 应按照相关法律法规和GB 2760的要求使用食品添加剂。应在醒目位置公示食品添加剂使用情况信息。

7.2.2 生产设备上可能直接或间接接触食品的活动部件若需润滑，应使用能保证食品安全的润滑油脂，并采取措施防止油污造成污染，必要时清洁消毒。

7.2.3 使用的清洁剂、消毒剂应符合相应的食品安全标准。除清洁消毒必需和工艺需要，不应在生产场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。

7.2.4 食品添加剂应做好使用记录。

7.3 物理性污染的控制

应采取有效措施，最大程度降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。

7.4 致敏物质的管理

7.4.1 应对食品生产人员和食品安全管理人员开展致敏物质管理知识的相关培训。

7.4.2 妥善贮存和使用含致敏物质的原料、半成品和成品，避免交叉污染。

7.5 包装过程的管理

内包装应确保达到生产要求的包裹及封口效果。

8 检验

8.1 每批食品销售前至少应对感官要求进行检验。

8.2 应当自行检验或委托有资质的食品检验机构对新投产的首批食品进行检验，检验合格方可销售。

9 食品的贮存和运输

9.1 根据食品的特点和食品安全需要选择适宜的贮存和运输条件，必要时应配备保温、冷藏、保鲜等设施。不得将食品与有毒、有害、有异味的物品一同贮存运输。

9.2 仓库出货顺序应遵循“先进先出”或“近保质期先出”的原则。

9.3 贮存、运输和装卸食品、食品添加剂、食品相关产品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

9.4 应及时清理变质或超过保质期的食品原料、食品添加剂和食品相关产品。

10 食品召回管理

10.1 当发现生产的食品不符合食品安全标准或有证据证明可能危害人体健康时，应立即停止生产，按有关规定召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

10.2 对被召回的食品，应进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。对因标签、标识等不符合食品安全标准而被召回的食品，可在采取补救措施且能保证食品安全的情况下继续销售，销售时应明示补救措施。

11 人员和培训

11.1 应配备专职或兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员。

11.2 应组织从业人员开展食品安全法律法规及相关知识培训。

12 记录和文件管理

12.1 应建立进货查验记录，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息。保存供货者的相关证照、采购票据、检验检疫合格证明等凭证。

12.2 应建立生产、批发台账，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、食品添加剂的使用情况、批发销售日期以及批发购货者名称、地址、联系方式等信息。

12.3 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、召回原因、召回数量、销毁时间、销毁地点、销毁数量、销毁方式等信息。

12.4 进货查验记录和生产、批发台账以及相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确产品保质期的，保存期限不得少于两年。

12.5 记录和文件应真实，不得篡改。
