ICS 03.080.01
CCS A 10

DB3708

济　　宁　　市　　地　　方　　标　　准

DB3708/T 46.4—2023

食品安全主体责任落实指南
第4部分：食品小作坊

地方标准信息服务平台

2023－12－28 发布　　2024－01－28 实施

济宁市市场监督管理局　发布

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。

本文件是DB3708/T 46《食品安全主体责任落实指南》的第4部分。DB3708/T 46已经发布了以下部分：

——第 1 部分：术语及分类；
——第 2 部分：食品生产企业；
——第 3 部分：保健食品生产企业；
——第 4 部分：食品小作坊；
——第 5 部分：大中型食品销售企业；
——第 6 部分：小微型食品销售企业；
——第 7 部分：连锁食品超市；
——第 8 部分：大中型食品批发企业；
——第 9 部分：食用农产品集中交易市场；
——第 10 部分：中型以上餐饮服务企业；
——第 11 部分：小微型餐饮服务企业；
——第 12 部分：连锁餐饮企业总部；
——第 13 部分：有统一管理的餐饮聚集区；
——第 14 部分：学校（含托幼机构）食堂；
——第 15 部分：集体用餐配送单位和中央厨房。

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。

本文件由济宁市市场监督管理局提出、归口并组织实施。

地方标准信息服务平台

引　言

推动食品安全主体责任落实是全面贯彻落实国家、省、市食品安全法律法规的必要举措。通过考虑企业（或个体工商户）在管理制度、生产经营、投诉举报、网络舆情及各类相关因素对食品安全的影响，采取相应的管理及预防控制措施，对关键环节和过程实施重点管控，增强企业决策和行动的合理性，提高食品安全管理水平和风险应对能力，有效地配置企业资源，提升食品的安全性，从而全面落实食品安全主体责任。

DB3708/T 46旨在分类指导、规范全市食品生产经营者落实主体责任，推动其充分结合自身实际，完善内部管理制度，建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，科学制定食品安全风险管控清单，规范执行“日管控、周排查、月调度”工作机制，提升食品安全管理能力，建立良好管理体系。本文件拟由15部分构成。

——第 1 部分：术语及分类。目的在于规范食品安全主体责任落实的术语定义及分类。

——第 2 部分：食品生产企业。目的在于规范食品生产企业对于人员配备、制度建设、风险防控、食品安全事故处置等方面的主体责任落实流程，为企业的决策和运营以及有效应对各类突发事件提供支持。全面提升企业落实食品安全主体责任能力，提高食品安全管理、风险应对的效率和效果，增强企业决策和行动的合理性，有效配置资源。

——第 3 部分：保健食品生产企业。目的在于规范保健食品生产企业对于人员要求、制度建设、风险管控、保障条件、反馈整改等方面的主体责任落实流程。

——第 4 部分：食品小作坊。目的在于规范食品小作坊对于人员配备、制度建设、风险防控、食品安全事故处置等方面的主体责任落实流程，全面提升食品小作坊生产行为和自律水平，进一步增强食品小作坊落实食品安全主体责任能力。

——第 5 部分：大中型食品销售企业。目的在于规范大中型食品销售企业在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 6 部分：小微型食品销售企业。目的在于规范小微型食品销售企业在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 7 部分：连锁食品超市。目的在于规范连锁食品超市在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 8 部分：大中型食品批发企业。目的在于规范大中型食品批发企业在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 9 部分：食用农产品集中交易市场。目的在于规范食用农产品集中交易市场在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 10 部分：中型以上餐饮服务企业。目的在于规范中型以上餐饮服务企业在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 11 部分：小微型餐饮服务企业。目的在于规范小微型餐饮服务企业在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 12 部分：连锁餐饮企业总部。目的在于规范连锁餐饮服务企业总部在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 13 部分：有统一管理的餐饮聚集区。目的在于规范有统一管理的餐饮聚集区在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 14 部分：学校（含托幼机构）食堂。目的在于规范学校（含托幼机构）食堂在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

——第 15 部分：集体用餐配送单位和中央厨房。目的在于规范集体用餐配送单位和中央厨房在人员配备、制度建设、风险管控、事故处置和档案管理等方面的主体责任落实流程。

地方标准信息服务平台

食品安全主体责任落实指南 第4部分：食品小作坊

1 范围

本文件给出了食品小作坊落实食品安全主体责任在人员、制度建设、风险管控、食品安全事故处置以及自查、评价与改进、沟通方面的建议。

本文件适用于济宁市行政区域内从事食品生产的食品小作坊。

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。

DBS37/002 食品安全地方标准 食品小作坊生产加工卫生规范

DB3708/T 46.1 食品安全主体责任落实指南 第1部分：术语及分类

3 术语和定义

DB3708/T 46.1界定的术语和定义用于本文件。

4 人员

4.1 食品安全管理人员

4.1.1 小作坊负责人（业主）是食品安全第一责任人，对本单位食品安全工作负责，支持和保障食品安全员开展食品安全管理工作，作出涉及食品安全重大决策前，听取食品安全员的意见建议。对食品安全员报告的食品安全风险，宜立即组织分析研判，采取处置措施，消除风险隐患。

4.1.2 明确专职或兼职食品安全员，食品安全员参加食品安全相关知识培训，具备下列食品安全管理能力：

a) 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
b) 具有与其生产经营项目相适应的食品安全专业知识；
c) 熟悉本单位食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求；
d) 能够开展食品安全自查，有效管控食品安全风险；
e) 其他应当具备的食品安全管理能力。

4.1.3 被依法禁止从事食品生产管理工作且期限未满的，不担任食品安全员。

4.2 加工人员健康管理

4.2.1 建立并执行食品加工人员健康管理制度。

4.2.2 食品加工人员每年进行健康检查，取得健康证明，并在生产区显著位置公示。

4.3 人员培训

4.3.1 培训工作由小作坊负责人（业主）或食品安全员定期组织，培训考核的内容包括但不限于食品安全法，本单位的食品安全管理制度、岗位操作规范等。

4.3.2 按照风险管控和隐患排查治理双重预防机制开展培训工作，食品安全相关法律、法规、规章、规范性文件及食品安全标准等纳入年度安全培训计划，培训内容包括本单位风险类别、危险源辨识和风险评估方法、风险管控措施、隐患排查治理的方法、标准、工作程序等，并保留培训档案。培训档案至少包含以下材料：

a) 培训计划；
b) 培训方案；
c) 培训内容；
d) 培训签到表；
e) 培训试卷；
f) 培训效果评估；
g) 培训影像资料。

5 制度建设

5.1 制度清单

结合生产实际，建立并不断完善保证食品安全的规章制度，包括但不限于原（辅）料进货查验、操作规范、人员管理、产品标签等管理制度。

5.2 记录和文件管理

5.2.1 文件分类

完整保存食品安全风险排查与风险管控过程中的文件与数据，并分类建档管理，包括但不限于以下：

a) 岗位安全风险清单；
b) 隐患排查治理制度；
c) 隐患排查治理记录及台账；
d) 日常培训记录。

5.2.2 文件管理

5.2.2.1 文件管理符合相关规定要求。

5.2.2.2 涉及重大风险或事故隐患时，其排查过程记录、风险控制措施、隐患整改记录等宜当单独建档管理。

5.2.2.3 档案数据可采用信息化管理。

6 风险管控

6.1 一般要求

6.1.1 根据不同环节可能存在的食品安全风险隐患，明确各岗位风险管控重点，针对不同风险隐患采取相应管控措施并及时更新，同时做好记录。

山东标准信息服务平台

6.1.2 针对生产过程的每个环节，识别出危险源，建立生产过程危险源辨识清单，采取定期排查方式开展风险管控。

6.1.3 建立小作坊食品安全风险管控清单（见附录 A），作为风险排查与管控的基础，并根据运行情况及时修订完善。风险管控清单包括但不限于：

a) 列明可能存在的食品安全风险和相应的控制措施；

b) 生产环境条件、设备设施管理、进货查验、生产过程控制、产品检验、贮存及交付控制、不合格食品管理和食品召回、标签和说明书、从业人员管理、信息记录和食品安全追溯体系、食品安全事故处置等环节可能存在的食品安全风险。

6.1.4 完善风险分级管控和隐患排查治理制度并贯穿于生产活动全过程，形成一体化的安全管理机制。

6.1.5 定期对生产状况开展自查（见附录 B），自查频次根据实际情况在制度中予以明确，每月至少开展一次。

6.1.6 场所环境、生产区、设备、清洁消毒、通风、照明、温度符合 DBS37/002 的规定。

6.2 人员风险防控

6.2.1 生产加工人员进入生产区域前整理个人卫生。

6.2.2 进入作业区宜穿戴洁净的工作服，头发藏于工作帽内或使用发网约束。接触直接入口食品的佩戴口罩。在操作前洗净手部，操作过程中保持手部清洁，必要时进行消毒。

6.2.3 进入作业区不配戴饰物、手表，不留长指甲、不染指甲、不喷洒香水，不携带与食品生产无关的个人用品。生产区域内不宜吸烟、吐痰、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

6.2.4 使用卫生间等与食品生产无关的活动前脱去工作服，再次从事食品生产宜洗手、更衣后再操作。接触可能污染食品的物品(包括生鲜原材料、落地食品等)后，做好手部清洗、消毒。

6.2.5 非食品加工人员不进入食品生产场所，特殊情况下进入时符合生产加工人员管理要求。

6.2.6 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务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不从事接触直接入口食品的工作。

6.2.7 有明显皮肤损伤未愈合的人员不从事接触直接入口食品工作。

6.3 原辅料和食品相关产品风险防控

6.3.1 采购的食品原料、食品添加剂宜查验供货者的许可证(登记证、备案卡)和产品合格证明文件，无法提供合格证明文件的，依照食品安全标准进行检验，不使用来源不明的食品原料、食品添加剂。

6.3.2 食品原料经过验收合格后方可使用，验收不合格的食品原料在指定区域与合格品分开放置并明显标记，并及时退、换货处理。

6.3.3 加工前进行感官检验，必要时进行实验室检验；检验发现涉及食品安全项目指标异常的，不得使用。

6.3.4 食品原料运输及贮存避免日光直射、有防雨防尘设施；根据食品原料特点和卫生需要，配备保温、冷藏、保鲜等设施。

6.3.5 食品原料运输工具和容器保持清洁、维护良好，必要时进行消毒。食品原料不得与有毒、有害物品同时装运。

6.3.6 落实食品原料贮存制度，遵循先进先出原则，必要时根据食品原料的特性确定出货顺序。

6.3.7 食品添加剂实行专人管理、专库（区）存放，如实记录出入库台账，落实食品添加剂“三定三查一检”制度；定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品添加剂。

6.3.8 采购食品包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂等食品相关产品时查验产品的合格证明文件，实行许可管理的食品相关产品宜查验供货者的许可证。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：https://d.book118.com/455040222111011041