ICS
CCS 点击此处添加 CCS 号

DB36

江　西　省　地　方　标　准

DB 36/T XXXX—XXXX

食品小作坊集中加工示范区建设管理规范

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023－XX－XX 发布　　2023－XX－XX 实施

发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　选址与环境要求 1
5　厂房和车间要求 2
6　设施设备要求 2
7　机构和人员要求 3
8　准入管理 3
9　食品安全管理 4
10　培训管理 4
11　退出管理 4
12　记录和文件管理 5
13　监督与改进 5
参考文献 6

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。

本文件由江西省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：鹰潭市检验检测认证院、鹰潭市市场监督管理局、江西省质量和标准化研究院

本文件主要起草人：XXX。

食品小作坊集中加工示范区建设管理规范

1 范围

本文件规定了食品小作坊集中加工区术语和定义、选址与环境要求、厂房和车间要求、设施设备要求、机构和人员要求、准入管理、食品安全管理、培训管理、退出管理、记录和文件管理、监督与改进。

本文件适用于食品小作坊集中加工区的建设与管理。

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。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

GB 14881界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品小作坊

有固定生产加工场所、生产加工条件简单、从业人员少、生产加工规模小，从事食品生产加工的个体经营者。

3.2

食品小作坊集中加工区

由设区的市、县（市、区）人民政府统一规划或建设，对入驻的多个食品小作坊实行统一服务和管理的集中生产加工场所。

4 选址与环境要求

4.1 加工区不应选择对食品有显著污染的区域，周围不得存在有毒、有害场所及其他污染源，难以避免时应设计必要的防范措施。

4.2 加工区25m范围内不宜有虫害大量滋生的潜在场所，难以避免时应设计必要的措施。

4.3 具备必要的工程、地址条件，方便与电力网、给排水网、排污网等公用工程网连接，应与公路、市内道路和其他运输方式的站场衔接良好，确保运输车辆流向合理，出入方便。

4.4 加工区集中处理废水、废气等污染物，废弃物放置场所不应有不良气味或有毒、有害气体溢出，加工区内食品小作坊生产车间的废水、废气在排放前应经适当方式处理，不得私设管道直接排放污染物。

4.5 加工区的道路应铺设混凝土、沥青或其他硬质材料，空地应采取必要措施，如铺设水泥、地砖或草坪等方式，保持环境清洁，防止正常天气下扬尘和积水等现象的发生。

4.6 加工区与生活区保持一定距离或分隔，加工区内不得饲养动物，不得有坑式厕所或其他有碍卫生的场所。

5 厂房和车间要求

5.1 应当配备检验室，检验室的结构与材料应易于维护清洁或消毒，检验室应与生产区域分隔。
5.2 检验室有通风、温度调节设施，满足照明要求并配备无菌室。
5.3 检验室有更换衣服和洗手消毒的预进间，无菌室与实验室有传递窗，无菌室、预进间、传递窗内安装紫外线杀菌灯。
5.4 应配备食品监控室，加工区进出大门、主要道路、通道、停车场及所有小作坊生产现场应设置监控摄像头实时监控及录像。
5.5 应设置办公区，能满足基本办公的需要。
5.6 应根据需要设置卫生间，卫生间的结构、设施与内部材质易于清洁，卫生间内的适当位置应设置洗手设施，卫生间不得与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。
5.7 应设置运输车辆停车场或划定停车位置，车辆摆放整齐有序。

6 设施设备要求

6.1 生产设备

6.1.1 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。
6.1.2 设备按照工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。
6.1.3 生产加工中生食、熟食的工具和容器分开使用、分开放置。

6.2 仓储设施

6.2.1 具有与产品数量、贮存要求相适应的仓储设施。
6.2.2 仓库应有防止虫害侵入的设施。
6.2.3 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。

6.3 供排水设施

6.3.1 食品生产用水应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》的规定。
6.3.2 食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水或废水等）应以完全分离的管路输送，避免交叉污染。
6.3.3 排水系统的设计和建造应保证排水畅通，便于清洁维护。
6.3.4 排水设施畅通，排水口有防鼠、防虫设施。

6.4 排油、废气设施

6.4.1 烟道的设计符合国家相关规定。
6.4.2 油烟排放应符合环保相关要求，应降低虫害风险和防止固体废弃物进入及浊气逸出。

6.5 垃圾收集设施

6.5.1 集中加工区应统一配置垃圾收集容器，容器应有翻盖等密闭装置，防止垃圾暴露，每个小作坊

应设置垃圾桶，加工间应配置废弃物存放专用密封容器。
6.5.2 加工区内存放废弃物的设施和容器应标识清晰。
6.5.3 垃圾和废弃物应及时清除，设施应保持清洁。
6.5.4 必要时应在适当地点设置废弃物临时存放设施。

6.6 清洁消毒设施

6.6.1 应配备足够的食品原料、设备、工具和容器的清洗设施，必要时配备相应的消毒设施。
6.6.2 清洁、消毒方式应避免对食品造成交叉污染，使用的洗涤剂、消毒剂应符合相关规定要求。

6.7 通风设施

6.7.1 加工及储存场所应具有自然通风或人工通风设施。
6.7.2 加工场所内产生大量蒸汽的设备上方应采用机械排风。
6.7.3 排气口应装有易清洗、耐腐蚀、可防止虫害侵入的网罩。

6.8 个人卫生设施

应设置更衣、洗手设施，在加工间入口、直接入口食品内包装工序等必要位置配备消毒设施。

6.9 照明设施

6.9.1 加工场所有满足生产和操作需要的自然采光或有防护的人工照明。
6.9.2 在暴露食品和原料正上方的照明设施应使用安全型或有防护措施的照明设施，如需要还应配备应急照明设施。

6.10 温控设施

集中加工区应根据需要，配备适宜的加热、冷却、冷冻以及用于监测和控制温度、湿度的设施。

7 机构和人员要求

7.1 集中加工区应设置统一的管理机构，建立统一的管理制度，明确食品安全服务和管理的职责，加强对加工区内食品小作坊的日常管理。
7.2 管理机构应配备专职或兼职的食品安全管理人员，负责加工区的食品安全管理工作，食品安全管理人员应了解食品安全的基本原则和操作规范。符合配备食品安全总监条件的，按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》执行。

8 准入管理

8.1 申请人与集中加工区签订相关合同后方可入驻。
8.2 集中加工区应要求进驻加工区的食品小作坊诚信经营，履行食品安全主体责任并服从集中加工区的统一管理。
8.3 进驻申请人应取得营业执照、食品小作坊登记证、从业人员健康证明等证照。
8.4 集中加工区内食品小作坊禁止生产加工下列食品：

——乳制品、饮料（含饮用水）、调和食用油、配制的酱油、配制的食用醋、用酒精勾兑的白酒、预包装肉制品、罐头制品、果冻等高风险食品；
——专供婴幼儿、病人、孕产妇等特定人群的主辅食品；

——声称具有特定保健功能的食品；
——法律、法规禁止生产加工的其他食品。

9 食品安全管理

9.1 溯源管理

9.1.1 集中加工区应督促食品小作坊建立原料进货、产品出货台账，并保留相关凭据备查。
9.1.2 集中加工区应定期抽查食品小作坊进货查验情况及相关凭据。
9.1.3 集中加工区宜对区内食品小作坊生产主要原料、与食品直接接触的包装材料等进行集中采购、统一进货查验。

9.2 检查管理

9.2.1 集中加工区定期对食品小作坊进行日常现场检查，排查梳理集中加工区内食品安全风险隐患。
9.2.2 集中加工区应通过视频监控系统对食品小作坊进行远程监控。
9.2.3 集中加工区在检查中发现食品小作坊存在违法违规行为的，应及时制止并向所在地食品药品监督管理部门或其派出机构报告。

9.3 检验管理

9.3.1 集中加工区的检验室应具备原料检验和出厂检验能力，并建立食品出厂检验记录制度。
9.3.2 集中加工区应定期委托具备法定资质的食品检验机构对生产的食品按照食品安全标准进行检验，每年不少于 1 次。
9.3.3 产品出厂前应至少对其净含量（仅预包装食品）、感官指标、标签、包装进行检验。

9.4 食品贮存和运输管理

9.4.1 应根据食品的特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，必要时应配备保温、冷藏、保险等运输设施。
9.4.2 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应安全、无害、保持清洁。
9.4.3 不得将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。
9.4.4 集中加工区应定期检查仓储食品，发现异常应及时处理。

9.5 产品召回管理

9.5.1 当发现生产的食品不符合食品安全标准或存在不适于食用的情况时，集中加工区应当要求食品小作坊立即停止生产，通知监管部门和消费者，按要求召回已销售食品，并记录召回和通知情况。
9.5.2 集中加工区应对被召回的食品进行无害化处理或予以销毁，防止其再次流入市场。

10 培训管理

10.1 集中加工区应对新进驻的食品小作坊从业人员开展岗前培训和考核。
10.2 集中加工区应定期组织食品从业人员开展食品安全培训，做好培训记录并建立培训档案。

11 退出管理

11.1　集中加工区应与食品小作坊在合同中约定退出条款。

11.2　食品小作坊不配合集中加工区食品安全管理要求或对于集中加工区发现的违法违规问题及食品安全风险隐患整改不到位的，集中加工区可根据合同内容解除合约。

12　记录和文件管理

12.1　集中加工区应建立对食品小作坊的日常管理台账，汇总食品小作坊登记证复印件、营业执照复印件等经营所需材料。

12.2　集中加工区应如实记录食品检验日期、检验人员、检验方法、检验结果等内容。

12.3　集中加工区应督促食品小作坊建立记录台账，对食品生产中的采购、加工、贮存、检验、销售等环节详细记录，记录内容应完整、真实，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

13　监督与改进

13.1　集中加工区应配合有关监督管理部门做好食品小作坊的日常管理，并接受公众与监管部门监督。

13.2　集中加工区应持续加强自身管理和服务能力建设，不断优化管理机制，提升自身服务水平。

参 考 文 献

[1] 江西省食品小作坊小餐饮小食杂店小摊贩管理条例
[2] 江西省食品生产加工小作坊三年提升计划
[3] 江西省食品生产加工小作坊集中加工区和示范点创建及考核验收工作方案

地方标准《食品小作坊集中加工示范区建设管理规范》编制说明

1．工作简况

1.1　任务来源

根据《江西省市场监管局关于下达2023年第三批江西省地方标准制修订计划的通知》（赣市监标〔2023〕9号）要求，由鹰潭市检验检测认证院、鹰潭市市场监督管理局、江西省质量和标准化研究院共同负责《特殊食品经营示范主体评价规范》（计划编号：DB36-2023-3-12）地方标准的研制工作。

1.2　标准制定的目的和意义

党的十九大提出的“实施食品安全战略、让人民吃的放心”的战略任务，全面落实食品安全“四个最严”要求，为贯彻落实食品安全战略，按照《江西省食品小作坊小餐饮小食杂店小摊贩管理条例》《江西省食品生产加工小作坊三年提升计划》等工作部署及要求，加快推进全省食品加工小作坊集中加工区创建工作，提升小作坊食品质量安全水平，促进我省食品小作坊产业规范化、集约化发展。

我省食品小作坊主要分布在县城和农村，大多以“临街铺”“家庭坊”等形式存在，行业整体呈现出“多、小、散、低”的特点，普遍存在从业者法律意识淡薄、从业人员素质

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/798126024006006124