

DB32

江苏省地方标准

DB32/T 4773—2024

食品小作坊集中加工区管理规范

Specification for management of food workshop centralized
processing area

2024-05-16 发布

2024-06-16 实施

江苏省市场监督管理局 发布
中国标准出版社 出版

目 次

前言Ⅲ

1 范围1

2 规范性引用文件1

3 术语和定义1

4 机构与人员1

5 公用设施设备管理1

6 进驻管理2

7 制度管理2

8 食品安全管理2

9 培训管理3

10 记录和文件管理.....4

11 考核管理.....4

12 品牌建设.....4

13 退出管理.....4

附录A（资料性） 食品安全协议.....5

附录B（资料性） 食品小作坊集中加工区现场巡查表.....7

附录C（资料性） 食品小作坊集中加工区检验项目表10

参考文献11

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。

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。

本文件由江苏省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：无锡市市场监督管理局、江苏省市场监督管理局、江苏省质量和标准化研究院、无锡市检验检测认证研究院。

本文件主要起草人：宋传荣、胡勇、刘钰、朱慧玲、武煜、任丽娜、曹龙章、李鑫、周滢、姚志娟、陈强、郑菲、周琴。

食品小作坊集中加工区管理规范

1 范围

本文件规定了食品小作坊集中加工区(以下简称集中加工区)的机构与人员、公用设施设备管理、进驻管理、制度管理、食品安全管理、培训管理、记录和文件管理、考核管理、品牌建设和退出管理的要求。

本文件适用于食品小作坊集中加工区的管理。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

DBS 32/013 食品安全地方标准 食品小作坊卫生规范

3 术语和定义

GB 14881 和 DBS 32/013 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品小作坊集中加工区 food workshop centralized processing area

由地方人民政府统一规划、建设或商事主体开办,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 机构与人员

4.1 应设置专门的管理机构负责对集中加工区内食品小作坊实施日常管理。

4.2 管理机构应配备食品安全管理人员、检验人员等,相应人员应具备与所从事工作相适应的专业能力。鼓励参照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》配备食品安全总监。

4.3 管理机构人员数量应与集中加工区规模相适应。

5 公用设施设备管理

5.1 应统一配备能满足食品生产需要的供排水、电等公用能源设施。

5.2 宜根据食品原料和产品保存的需要配备必要的冷藏、冷冻设施。

5.3 应加强对公用设施设备的检查,保持公用设施设备完整、正常运行。

5.4 集中加工区内各食品小作坊应有统一的门牌标识。门牌标识应载明食品小作坊名称、门牌号等相关信息。

5.5 应指导食品小作坊在生产加工场所醒目位置悬挂食品小作坊安全信息公示栏,公开营业执照、食品小作坊登记证、食品安全承诺书、从业人员健康证明、食品添加剂目录、日常监督检查结果记录等信息。

6 进驻管理

6.1 应告知申请人进驻加工区应依法诚信经营,履行食品安全主体责任,服从集中加工区管理机构的统一管理,并与申请人签订租赁等合同,内容应包含食品安全协议(见附录 A)。

6.2 宜在属地监督管理部门指导下审核食品小作坊的布局设计方案,并给出指导意见。有条件的集中加工区管理机构宜指导食品小作坊参照食品生产许可证审查细则的规定规范生产加工布局、工艺流程、设施设备等,应指导食品小作坊按照工艺流程将加工场所划分不同的功能区域并明确标识。

6.3 宜指导申请人办理营业执照、食品小作坊登记证、从业人员健康证明等证照。

7 制度管理

应制定并实施内部管理制度。制度内容包括但不限于以下方面:

- a) 进驻、退出管理制度;
- b) 标志标识管理制度;
- c) 食品追溯管理制度;
- d) 食品安全管理制度;
- e) 检验室管理制度;
- f) 产品召回制度;
- g) 卫生管理制度;
- h) 虫害控制制度;
- i) 废弃物处理制度;
- j) 食品安全培训制度;
- k) 文件管理制度。

8 食品安全管理

8.1 追溯管理

8.1.1 应督促食品小作坊保存原料进货、产品出货等追溯信息。

8.1.2 应定期抽查食品小作坊的进货查验情况、索证索票情况。

8.1.3 宜通过扫描产品追溯码等信息化手段实现消费者便利查看生产资质、加工过程、产品信息等内容。

8.1.4 宜对区内食品小作坊生产使用的主要原料、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。

8.2 过程管理

8.2.1 应定期对食品小作坊实施日常巡查并填写现场巡查表(见附录 B),通报巡查情况,排查梳理集中加工区内食品安全风险隐患。巡查频次应与集中加工区的规模和产品类别相适应,在季度内覆盖集中加工区所有食品小作坊。

8.2.2 应建立视频监控系统,监控区域应覆盖食品小作坊主要生产区域。

8.2.3 宜结合视频监控系统建立信息化智能捕捉监控系统。

8.2.4 发现区内食品小作坊加工过程存在违法行为的,应及时上报属地监督管理部门,并配合调查。

8.3 卫生管理

8.3.1 集中加工区应保持公共通道、办公室、卫生间等公共场所干净、整洁,无异味。

8.3.2 应定期对公用的排气、排污、排水管道进行清理,不具备相应能力的应委托有资质的单位进行清理。

8.3.3 应指导食品小作坊开展环境卫生检查,督促其保持加工场所整洁。

8.4 虫害控制

8.4.1 应保持建筑物完好、环境整洁,防止虫害侵入及孳生。

8.4.2 管理机构和食品小作坊应制定和执行虫害控制措施,并定期检查。采取有效措施(如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等),防止鼠类昆虫等侵入。若发现有侵入痕迹时,应追查来源,消除隐患。

8.4.3 管理机构和食品小作坊采用物理、化学或生物制剂控制虫害时,不应影响食品安全和食品应有的品质、不应污染食品接触表面、设备、工器具及包装材料。

8.4.4 管理机构和食品小作坊使用各类杀虫剂或其他药剂前,应做好预防措施避免对人身、食品、设备工具造成污染;不慎污染时,应及时处理,彻底清洁,消除污染。

8.4.5 杀虫剂或其他药剂的贮存、领用和配制应有相关记录,并有专人复核。

8.5 废弃物处理

8.5.1 应设置废弃物集中存放点,配备污染防治设施。废弃物集中存放点应与食品加工场所分隔。

8.5.2 应委托有资质的单位定期处理生产废油等废弃物。查验其资质并保存相关证明材料。

8.5.3 应保持废弃物收集容器、污染防治设施完好。

8.6 检验管理

8.6.1 应设置具备食品小作坊产品出厂检验能力的检验室。

8.6.2 检验仪器设备应按规定进行检定或校准。

8.6.3 检验室应配备 2 名及以上检验人员。检验项目应包括但不限于 DBS 32/013 中要求的内容。宜参照附录 C 选取相应的检验项目。

8.6.4 应定期对食品小作坊主要产品进行抽检,宜在一个月覆盖区内食品小作坊主要产品。对消费者投诉举报较多、本地区消费量大和食品安全风险监测结果表明可能存在食品安全隐患的食品,应增加抽检频次。生产高峰期、夏季等重点时段宜增加抽检频次。

8.6.5 检验结果应及时公示。

8.7 产品召回管理

8.7.1 发现生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的,应及时向属地监督管理部门报告并督促食品小作坊立即停止生产,按照相关要求召回不安全食品。

8.7.2 应督促食品小作坊对被召回的不安全食品集中进行无害化处理或者予以销毁,按属地监督管理部门的要求反馈召回处置信息。

9 培训管理

9.1 应开展管理机构人员培训考核,满足加工区日常管理要求;

9.2 应对新入驻的食品小作坊从业人员开展岗前培训和考核。

9.3 应根据实际情况制定食品安全培训计划,按计划组织食品从业人员开展食品安全培训,做好培训记

录,建立培训档案。培训频次每季度不低于1次。每季度培训时长不少于2h。

9.4 应组织食品安全管理人員和食品从业人員参加监督管理部門组织的食品安全培训。

10 记录和文件管理

10.1 应建立小作坊日常管理台账,包括但不限于食品小作坊登记证复印件、营业执照复印件、食品小作坊档案表等资料。

10.2 应督促食品小作坊建立进货查验记录、出厂检验及留样记录、销售记录、产品召回记录等工作台账。

10.3 应妥善保存并及时更新现场巡查表和检验记录等,保存期限不少于2年。

10.4 宜建立除虫灭害、生产废油处理记录,如实记录时间、委托单位名称、资质等信息。

11 考核管理

11.1 应不断加强自身管理和服务能力建设,分析问题存在的原因,通过建立长效机制消除存在的问题和隐患,持续改进管理和服务质量。

11.2 宜对区内食品小作坊进行考核,使用“红黑榜”“信用积分”等形式进行评比。

12 品牌建设

12.1 宜通过统一标识、注册商标、组建或加入食品行业协会等方式推广集中加工区品牌。

12.2 宜采取有效措施协助区内小作坊改善生产经营条件 and 提升工艺技术水平,发掘、传承、保护具有地方特色传统工艺的产品,创建优质食品小作坊品牌。

13 退出管理

13.1 应与食品小作坊在合同中约定退出条款。

13.2 对于不配合管理要求、不能及时整改违法行为和食品安全风险隐患的食品小作坊,可解除合约。

附 录 A
(资料性)
食品安全协议

甲方(食品小作坊集中加工区管理方):_____

乙方(拟入驻集中加工区的食品小作坊):_____

为贯彻《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例》等法律法规精神,严格落实食品安全主体责任,保障食品安全。经甲、乙双方协商,达成如下协议,双方遵守执行。

一、甲方的责任与义务

- 1.甲方应当及时向乙方传达有关食品安全方面的管理要求。
- 2.甲方对乙方定期进行食品安全巡查,对发现食品安全违法违规行为及风险隐患,应及时督促整改,限期拒不整改的可以解除合同并报至属地监督管理部门依法查处。
- 3.甲方负责将管理区域内所需要重点防范位置进行经常性检查,对厂房附属设施进行经常性维护,保养并定期检查,确保符合食品安全条件。

二、乙方的职责与义务

- 1.乙方为食品安全第一责任人,应严格遵守食品安全相关法律法规,保障食品安全。
- 2.乙方禁止生产加工下列食品:乳制品、罐头制品;用勾兑工艺生产的酒类;保健食品;特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品和其他专供特定人群的主辅食品;国家和省规定的禁止生产加工的其他食品。如所在县(市、区)出台具体“负面清单”或允许食品小作坊生产加工的食品品种目录,应一并遵守。
- 3.乙方从事食品生产加工活动,应持续保持登记条件。生产加工行为应符合《江苏省食品小作坊卫生规范》要求,并做到“三净两明一禁”:人员着装干净、生产环境干净、设施设备干净;原辅料来源明、销售去向明;严禁“两超一非”行为:在食品中超范围、超限量使用食品添加剂,违法添加非食用物质。
- 4.乙方应加强原辅料采购验收、配料投料,以及生产加工、产品包装、贮存销售等关键环节控制,做好相应台账记录,实现食品安全信息可追溯。
- 5.乙方应建立并执行从业人员健康管理、卫生管理、进货查验、信息公示等制度,在生产加工场所醒目位置悬挂食品小作坊安全信息公示栏,公开营业执照、食品小作坊登记证、食品安全承诺书、从业人员健康证明、食品添加剂目录、日常监督检查结果记录等信息,自觉接受社会监督。
- 6.乙方严禁使用过期、回收及非食品原料,严禁生产假冒伪劣食品等。
- 7.乙方聘请的从事接触直接入口食品工作的员工应持有有效健康证件。
- 8.乙方按照本合同约定的区域、范围和甲方所要求的操作规程正确使用经营场所,不得跨区域使用,也不得将自己的经营场所借给或者未经甲方的同意转让给第三方,否则视为根本性违约,若因此造成的损失或者事故,由乙方和该区域的实际使用人自行承担,若因此给甲方造成损失的,甲方有权向乙方追偿,包括但不限于因此产生的律师费、差旅费、公证费、取证费用、担保保险费等。
- 9.经营期内,乙方需积极配合属地监督管理部门检查、抽检等相关工作。
- 10.根据“谁生产,谁负责”的原则,由乙方产品的食品安全引起的各种争议、损失,概由乙方完全承担及赔偿损失。若因此造成甲方信誉及其他损失的,乙方还应对甲方承担全额赔偿责任,包括但不限于因此产生的律师费、差旅费、公证费、取证费用、担保保险费等。
- 11.乙方应自觉接受甲方监督和指导,对甲方在食品安全巡查中提出的问题,必须及时整改。
- 12.本责任书未尽事宜,依照有关法律、法规执行,法律法规未做规定的,双方可以达成书面补充合

同。补充合同均为本合同不可分割的组成部分,与本合同具有同等的法律效力。

三、违约责任

双方确定,发生不可抗力,致使本合同的履行成为不必要或不可能,双方均可以解除本协议。

双方因履行本协议而发生的争议,应协商、调解解决。协商、调解不成的,依法向属地人民法院起诉。

四、责任书效力

1.本协议自双方签字盖章后生效。

2.本协议一式二份,具有同等法律效力。甲乙双方各执一份。

甲方:(盖章)

法定代表人或委托代理人:(签名)

年 月 日

乙方:(盖章)

法定代表人或委托代理人:(签名)

年 月 日

附 录 B
(资料性)

食品小作坊集中加工区现场巡查表

食品小作坊集中加工区现场巡查表见表 B.1。

表 B.1 食品小作坊集中加工区现场巡查表

巡查项目		巡查内容	评价	备注
1.场所布局	1.1	生产加工场所布局与准予食品小作坊登记时保持一致	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	1.2	生活用品不应混放于生产加工场所;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;加工原辅料与直接入口食品、生食加工区与熟食加工区之间不产生交叉污染	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	1.3	生产加工场所的面积和空间应当与生产能力相适应,便于 设备安 置、消毒清洁、物料存储及人员操作	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	1.4	生产加工场所门窗应当闭合严密、不易变形;地面应平整、防积水、 耐腐蚀、易清理	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
2.设施设备	2.1	主要生产设施设备与准予食品小作坊登记时保持一致	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	2.2	具备防蝇、防鼠、防虫、洗手、消毒、更衣、废弃物存放等设施,且功 能正常;需标识的应标识清晰	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	2.3	具备符合食品加工及环境卫生要求的排水和排污等设施	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	2.4	具备符合食品加工操作要求的照明、通风和温控等设施	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	2.5	具备与所加工产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	2.6	配备与加工食品相适应的容器、工具和设备,配备与食品添加剂用 量匹配的称量器具,设备设施应定期维护、保养和检修	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	2.7	直接接触食品的生产设备、工具和容器应采用无毒、无味、耐腐 蚀、不易脱落、表面光滑、易于清洁的材料制作	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

表 B.1 食品小作坊集中加工区现场巡查表（续）

巡查项目		巡查内容	评价	备注
3.人员管理	3.1	从事接触直接入口食品加工的从业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	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	3.2	生产加工人员进入生产区应保持个人卫生,穿戴洁净的工作衣、帽;不应佩戴饰物、手表,不留长指甲、染指甲、喷洒香水;不携带或存放与食品生产无关的个人用品进入生产加工场所;不应在加工区内饮食、吸烟、休息、生活;接触直接入口食品的人员应佩戴口罩	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
4.原辅料	4.1	应使用符合食品安全标准的食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品;严禁使用非食品原料生产加工食品,严禁使用过期、失效、变质、不洁、回收及受到其他污染的食品原料生产加工食品	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	4.2	食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品应查验实物和供货者许可证、同批次合格证明等相关材料并保存。无法提供合格证明文件的,应索要有关购销凭证或记录其来源	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	4.3	食品添加剂应指定专人保管,有专柜存放,并标示“食品添加剂”字样;食品添加剂使用应符合 GB 2760、国家卫健委公告等相关要求并建立使用台账	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
5.标签标识	5.1	有包装的,应当在包装上标明食品小作坊的名称、地址、联系方式、登记证编号、产品生产日期、保质期、贮存条件、成分或者配料表等相关信息	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	5.2	散装食品,应当在盛放该食品的容器上采用贴标或者挂牌等方式标明食品的名称、生产日期、保质期、贮存条件等信息	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
6.贮存运输	6.1	原料、辅料、食品添加剂、包装材料、成品应分开存放;贮存物应离地离墙离顶至少 10cm;根据贮存食品的要求提供适宜的温度和湿度等贮存条件	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	6.2	清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物品单独存放,且明确标识	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
	6.3	运输食品的容器、工具、设备应当安全、无毒,保持清洁;对运输的食品采取保护措施;食品不应与有毒、有害的物品一同运输	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
7.检验		产品出厂前应至少对其感官指标、净含量进行检验并保留检验记录	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
8.记录		生产加工过程中的凭证或者记录保存期限不得少于产品保质期期满后 6 个月,产品保质期不明确的,保存期限不应少于 2 年	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
其他需要记录的问题:				

表 B.1 食品小作坊集中加工区现场巡查表（续）

巡查项目	巡查内容	评价	备注
是否需要上报属地市场监督管理部门	<input type="checkbox"/> 需要 <input type="checkbox"/> 不需要		
整改期限			

食品小作坊负责人(签名):

巡查人员(签名):

附 录 C
(资料性)

食品小作坊集中加工区检验项目表

食品小作坊集中加工区检验项目表见表 C.1。

表 C.1 食品小作坊集中加工区检验项目表

产品类别	通用项目	产品检验项目
肉制品	净含量、感官指标、标签	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、亚硝酸盐
糕点		呕吐毒素、过氧化苯酰、菌落总数、大肠菌群、过氧化值
豆制品		黄曲霉毒素
茶叶		乙酰甲胺磷、水胺硫磷、甲拌磷、灭多威、克百威等农药残留
其他类别		根据实际确定

参 考 文 献

- [1] GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - [2] 中华人民共和国食品安全法(中华人民共和国主席令第81号)
 - [3] 中华人民共和国食品安全法实施条例(中华人民共和国主席令第81号)
 - [4] 江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例(江苏省第十三届人民代表大会常务委员会公告第61号)
 - [5] 企业落实食品安全主体责任监督管理规定(国家市场监督管理总局令第60号)
-