

陕西省食品小作坊生产经营规范（试行）

为进一步规范我省食品小作坊生产经营行为，切实加强监管力度，提升监管效能，探索监管新途径，根据《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》《陕西省食品小作坊监督管理办法》等法规，结合我省食品小作坊实际，特制定本规范。

我省食品小作坊的生产加工场所、设施设备管理、人员管理、制度管理及生产过程控制等应符合本规范。

1. 生产加工场所

1.1 具有与生产加工的食品品种、数量相适应的固定场所，保持场所环境整洁，与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离；

1.2 场所保持清洁，应采用无毒、无味、防渗透、防霉、不易破损脱落的建筑材料，易于清洁；顶棚应防止冷凝水垂直滴落，裸露食品上方的管路应当有防止灰尘散落及水滴掉落的措施；门窗应当闭合严密，不透水、不变形，并有防止虫害侵入的措施；

1.3 生产加工场所入口应设置洗手、更衣和消毒区域，应配备工作服、鞋、帽；

1.4 不得存放与生产加工无关的设施设备及物品；

1.5 仓储区应整洁，地面平整，易于清洁，防止虫害侵入和藏匿；

1.6 具有合理的场所布局（见附件）与工艺流程，生产区与

生活区有效隔离，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒、有害物品或者不洁物品；

1.7 生产加工场所和周围区域应有防止害虫滋生的措施。进行物理杀虫、杀菌操作时，不得污染原辅料、食品及设施设备；

1.8 在生产场所外显著位置悬挂名称标示牌，在生产区内明显位置张挂食品小作坊生产许可证、营业执照、质量安全承诺书、食品添加剂使用备案表，并在相应的操作岗位张贴操作规程。

2. 设施设备管理

2.1 具有合理的设备布局与工艺流程，设备的性能和精度应当满足生产加工的要求；

2.2 直接接触食品的设备、工器具材质应当无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落，表面光滑、无吸收性，易于清洁和消毒；

2.3 非集中管网供水的其它食品生产加工用水须经检测合格后方可使用；

2.4 清洁设施应无毒、无害、易清洁，使用的洗涤剂、消毒剂应符合相关规定；

2.4 存放废弃物的设施和容器应当标识清晰，不得与盛装原辅料、半成品、成品的容器混用；

2.6 应当配备适宜的通风、排气设施。通风设施应当易于清洁、维修，并能防止虫害侵入；

2.7 裸露食品和原辅料上方的照明设施应当使用安全型或有防护措施的照明设施；

2.8 有冷冻、冷藏等要求的应当配备温湿度监测和控制等设

施;

2.9 运输工具应保持干净, 定期清洗、消毒, 保持清洁卫生。

3. 人员管理

3.1 应当建立从业人员健康管理制度;

3.2 患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的或有明显皮肤损伤未愈合的人员, 不得从事接触直接入口食品的工作;

3.3 从事接触直接入口食品工作的食品生产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;

3.4 操作人员进入生产加工场所应洗手、更衣、消毒;

3.5 从业人员应进行相应的食品安全知识培训。

4. 制度管理

4.1 应当建立进货查验记录制度, 并规定采购原辅料时, 应当查验供货者的许可证和产品合格证明, 记录采购的原辅料名称、规格、数量、生产日期、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息, 保存相关记录和凭证;

4.2 应当建立销售制度, 并规定食品销售时, 应当记录食品的名称、规格、数量、生产日期、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等信息, 保存相关记录和凭证。销售台账保存期限不得少于一年;

4.3 应当建立不安全食品召回制度, 并规定停止生产、召回和处置不安全食品的相关要求, 记录召回和通知情况;

4.4 应当规定生产过程中发现的原辅料、半成品、成品中不

合格品的管理要求和处置措施；

4.5 应当建立食品安全应急处置制度，并规定食品安全事故处置措施及向食品药品监管部门和卫生行政部门报告的要求；

4.6 应当按照相关法律法规等规定，建立其他保障食品安全的管理制度；

5. 生产过程控制

5.1 按照工艺和配方进行生产，对关键加工工序及质量控制点进行有效控制；

5.2 食品添加剂的使用符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760）规定，如实记录使用的食品添加剂的名称、生产企业、证书编号国标使用量以及生产食品的品种、添加剂使用标准量、添加剂领用量等内容，并在生产场所显著位置公示；

5.3 原辅料、半成品与成品有效分离；

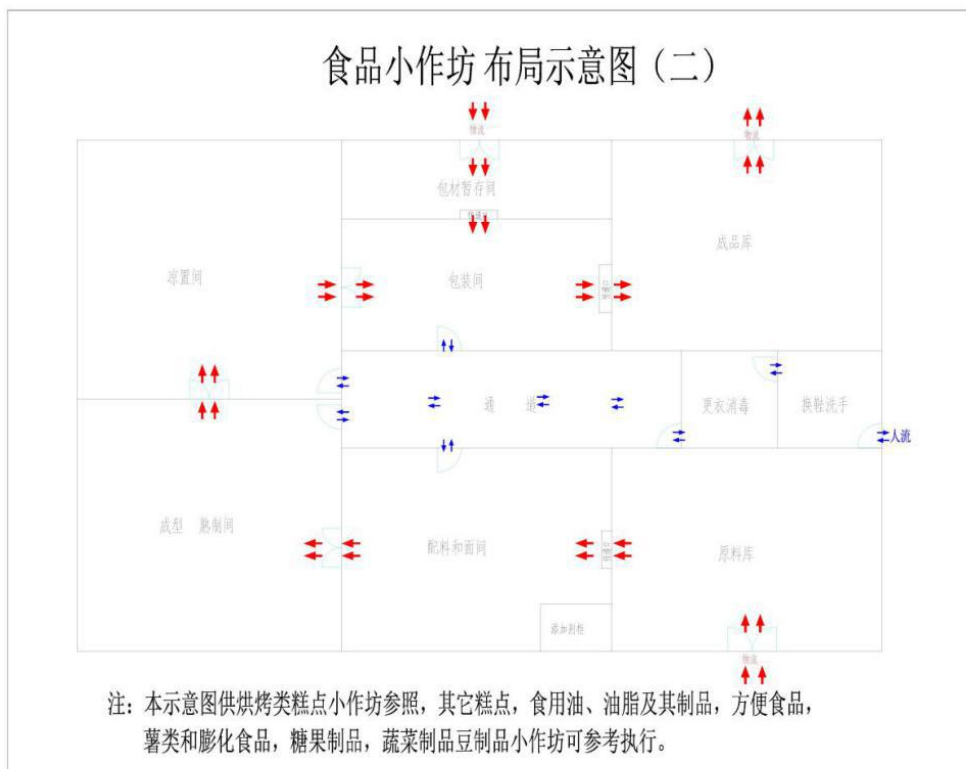
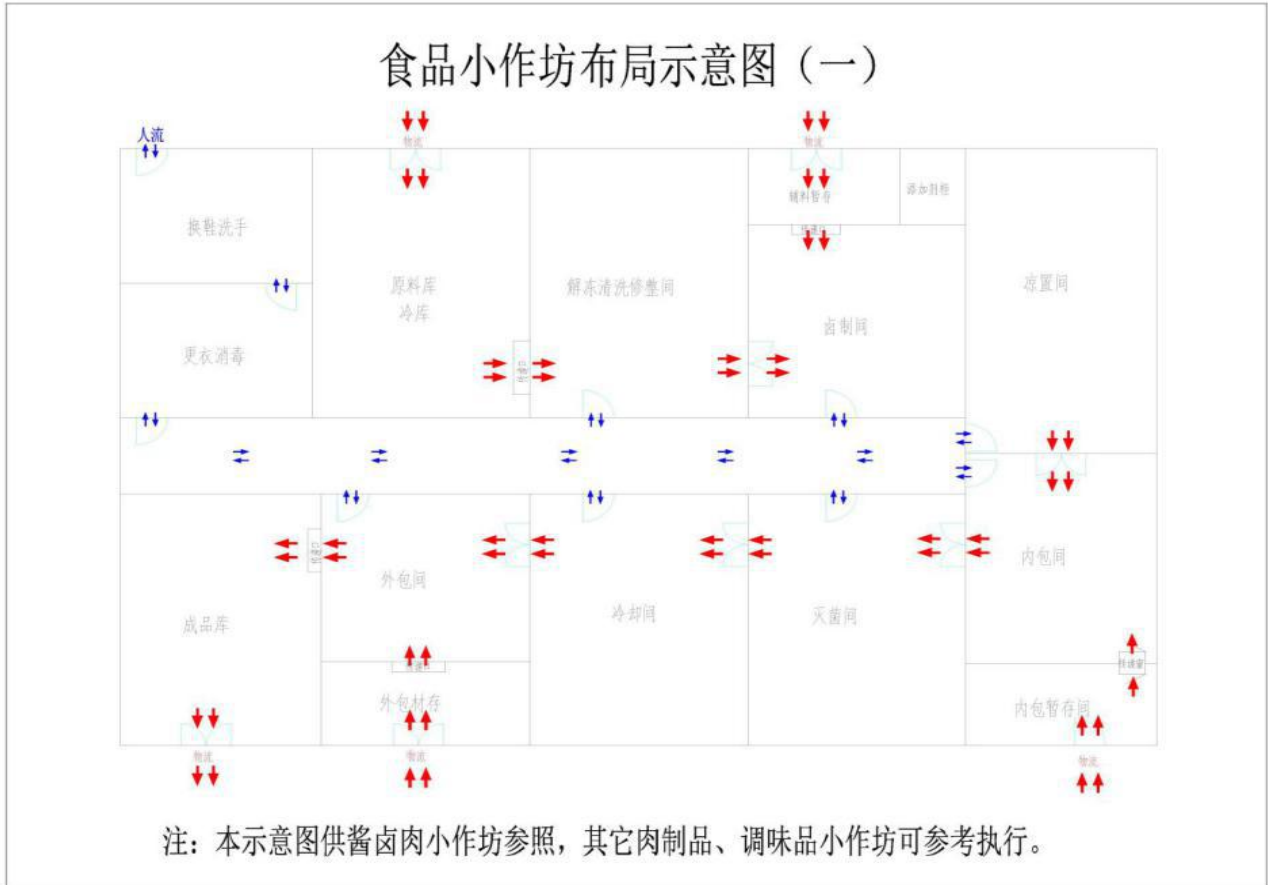
5.4 做好生产加工现场的卫生清理和清洗消毒，与食品接触的设备、工具、容器等表面清洁无污染，无发霉、生锈现象；

5.5 有专人负责食品添加剂、清洁剂、消毒剂的贮存、保管、领用；

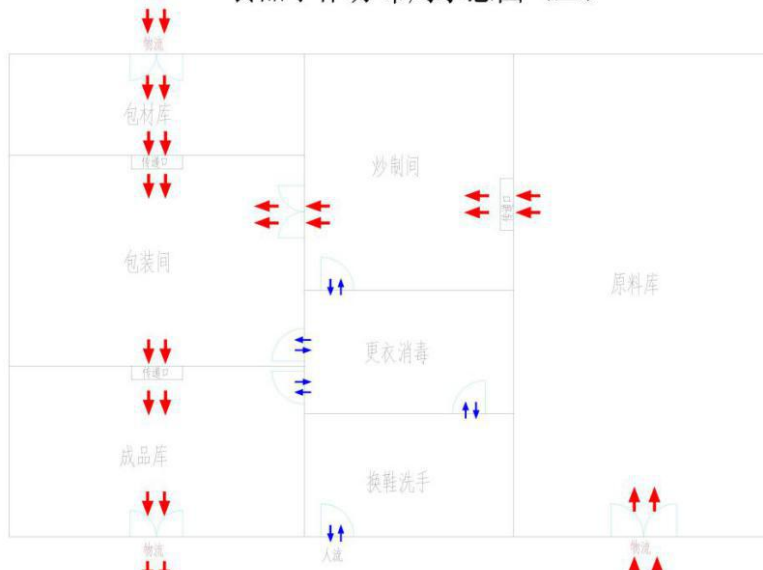
5.6 及时如实记录食品生产加工记录，原辅料包材使用记录，食品添加剂使用记录，工器具清洗消毒记录、废弃物处置等记录。

附件

食品小作坊布局示意图



食品小作坊布局示意图（三）



注：本示意图供炒货食品小作坊参照，其它炒货食品及坚果制品，粮食加工品，茶叶及相关制品，酒类，水果制品，蛋制品，淀粉及淀粉制品，蜂产品可参考执行。

陕西省食品小作坊食品安全管理制度

为进一步强化食品小作坊食品安全管理工作，规范食品小作坊生产经营行为，确保规范提升工作取得实效，特制定《陕西省食品小作坊食品安全管理制度》。《陕西省食品小作坊食品安全管理制度》内容分为生产场所卫生管理制度、教育培训制度、从业人员健康管理制度、原辅材料采购验收及索证索票制度、生产加工过程管理制度、食品添加剂管理制度、检验管理制度、加工废弃物处置制度、不合格品管理制度、仓储与运输管理制度、销售管理制度、食品安全应急处置制度、停歇业报告制度等 13 个制度。

一、生产场所卫生管理制度

1. 食品小作坊应与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离；
2. 食品小作坊应配备必要的清洗、消毒、防污染、废水处理、垃圾存放、防鼠、防蚊蝇等设施或设备；
3. 食品小作坊垃圾存放应设在加工区以外；
4. 生产场所应定期清洁，保持场所干净整洁；
5. 与食品接触的所有设备和工器具，必须采用无毒、无异味，易清洗材料制作；
6. 生产结束后应对生产场所和工器具进行清洗，定期消毒；
7. 不能连续生产的，恢复生产前应对生产加工场所进行清

洁；

8. 生产加工场所严禁存放与生产无关的杂物。

二、教育培训制度

1. 食品小作坊生产经营者应当加强对从业人员食品安全知识和操作技能的培训；

2. 食品小作坊从业人员应积极参加监管部门组织的各类培训；

3. 培训内容包括《食品安全法》《陕西省食品小作坊小餐饮及摊贩管理条例》《陕西省食品小作坊监督管理办法》等相关食品安全法律、法规、规范、标准；

4. 培训方式可采取集中讲授、自学等方式，对培训结果进行考核；

5. 应建立从业人员教育培训记录（见附件1），将培训时间、培训内容、考核结果记录归档保存。

三、从业人员健康管理制度

1. 食品小作坊从业人员应保持个人卫生。进入操作间应洗手，按要求穿戴工作衣帽，工作服必须定期清洁；

2. 食品小作坊从业人员进入生产场所不得涂抹化妆品和佩戴饰品；

3. 食品小作坊从业人员应每年进行一次健康检查，取得健康合格证后方可从事生产经营活动，健康检查情况应及时记录（见附件2）；

4. 患有国务院卫生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. 食品小作坊从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染等有碍食品安全的，应主动报告，不得进行食品生产操作；

6. 严禁食品小作坊从业人员将工作衣、帽穿戴出加工场所。

四、原辅材料采购验收及索证索票制度

1. 食品小作坊对采购的原辅材料，应如实记录购进原辅材料的相关信息（见附件3）；

2. 采购人员应根据采购原辅材料的质量特性，选定合格供货方；

3. 采购人员应了解供货方的质量控制程度。购进原辅材料时应及时索取供货方的生产许可证（经营许可证）、营业执照、产品质量合格证明、销售票据等证明材料，并加盖公章，每次购进原辅材料时应查验供货方资质的有效性；

4. 购进的原辅材料应符合国家标准，并按相关要求进行验收；

5. 及时向供货方索取检验报告或产品检验（检疫）合格证明；进口原辅料应及时向供货方索取通关单和进出口检验检疫部门出具的检验报告或产品检验（检疫）合格证明；

6. 采购人员应及时建立原辅材料采购台账，保存相关购货凭证。记录和购货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1年；

7. 对索取的相关证明材料应及时归档保存；
8. 对购进的不合格品按《不合格品管理制度》处置。

五、生产加工过程管理制度

1. 从业人员进入生产场所，应穿戴整洁的工作衣、帽。并对设施、设备和工器具进行检查，符合要求后方可开始工作；
2. 配料时应对原辅材料的质量状况现场查验，按工艺要求准确称配，填写原辅料使用记录（见附件 4）。发现不合格的原辅材料，不得投入生产使用；
3. 加工过程中应严格按照操作规范或工艺要求进行操作，对操作规范或工艺要求规定的各种参数应遵照执行；
4. 发现不合格品，不得流入下道工序，应按照废弃物进行处置；
5. 生产场所、设施设备及工器具应在生产结束后进行清洗、消毒，并记录（见附件 5）；
6. 生产场所内物品堆放应整齐、有序，半成品、成品应在规定的区域堆放整齐；
7. 食品添加剂应由专人领用、添加，并做好记录（见附件 6）
8. 应做好生产加工记录（见附件 7），并保存至产品保质期满后 6 个月，没有保质期的不得少于一年。

六、食品添加剂管理制度

1. 使用的食品添加剂必须在醒目位置公示（见附件 8）；
2. 食品添加剂应从有合法资质的生产经营单位购进。食品添

添加剂生产企业资质包括食品添加剂生产许可证、营业执照、产品合格证明等材料；食品添加剂经营单位资质包括营业执照；

3. 进口食品添加剂应向供货方索取通关单和进出口检验检疫部门出具的检验报告或产品检验合格证明；

4. 食品添加剂必须严格按《食品添加剂使用标准》（GB2760）规定使用，不得超范围、超限量使用食品添加剂。不得使用不符合GB2760标准或未列入国家相关部门新增品种公告目录的食品添加剂；

5. 禁止使用食品添加剂以外的化学物质生产加工食品，不得使用不符合质量安全要求的食品添加剂生产加工食品；

6. 食品添加剂应当严格管理，专区（柜）、专账、专人管理，并标示食品添加剂字样；

7. 应配备与食品添加剂使用相适应的计量器具，并定期校检。

8. 使用食品添加剂应详细记录添加剂的名称、生产企业名称、证书编号、国标使用量以及生产食品的名称、添加剂使用量标准、添加剂领用量、使用日期、领用人等相关内容。记录保存期限不得少于1年；

9. 使用的食品添加剂应向县级食品药品监管部门备案。

七、检验管理制度

1. 在申请生产许可前应当送有资质的检验机构检验，检验项目依据《陕西省食品生产加工小作坊许可检验项目清单》；

2. 生产用水采用集中管网供水的无需检验，采用自备水源的须经检测合格后方可使用；

3. 生产过程中，应当定期或不定期对产品进行送检；

4. 食品小作坊生产的食品应按生产日期留样；

5. 留样的食品应存放在固定区域，存放环境应与食品保存环境要求相一致；

6. 留样量应当满足检验要求。留样标签应标明样品名称、生产日期、留样时间、保质期等内容；

7. 样品存放期限应不低于食品的保质期。

八、加工废弃物处置制度

1. 食品小作坊加工废弃物是指食品加工过程中产生的废弃油脂、各类油水混合物及不合格品等；

2. 生产中的废弃物要及时收集于带盖的容器中，在加工场所外单独存放，标识明确，并保持周边环境干净、整洁；

3. 废弃物收集容器应完好、密闭和整洁；

4. 应与具有合法资质的企业签订收购、运输废弃物协议，企业资质应留存备查；

5. 处置废弃物应做好记录（见附件9）。不得将废弃物随意排入雨水管道、污水管道、沟渠等；

6. 严禁以废弃物为原料生产加工食品。

九、不合格品管理制度

1. 产品不合格是指原辅材料、半成品和成品的不合格；

2. 不合格原辅材料不得用于生产加工;
3. 不合格半成品不得进入下道工序, 并采取有效措施进行处置;
4. 不合格成品不得销售;
5. 产品检验不合格应立即暂停生产、销售, 并按有关规定召回, 并记录 (见附件 10), 封存库存的不合格产品, 查明原因并及时整改;
6. 对不合格品应无害化处置, 并记录 (见附件 11)。

十、仓储与运输管理制度

1. 食品仓库不得存放与食品生产加工无关的杂物和有毒有害物品;
2. 原辅材料入库时, 应对其外包装、标识标签和数量进行验收, 并详细记录入库产品的相关信息;
3. 应查验原辅材料外包装是否完整、有无破损、是否受污染; 标识标签是否齐全、与所采购的产品信息是否一致;
4. 库房内定期清扫, 保持整洁。应配备防尘、防鼠、防蚊蝇设施;
5. 食品仓库应有良好的通风设施。有温湿度储存要求的食品及原辅料, 应配备温湿度监测和控制设施;
6. 仓储应分区, 生熟食品应分开存放; 食品及原辅材料应离地离墙存放, 标识明显;
7. 仓储产品应“先进先出”;

8. 贮存、运输食品的容器和设备应当安全、无毒，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

十一、销售管理制度

1. 生产加工的食品经确认合格后方可销售；

2. 销售的食品发现质量安全问题应立即召回，查明原因，立即组织整改；

3. 应当按照“先产先出”的原则销售产品；

4. 应当建立食品销售台账，如实记录销售食品的名称、规格、数量、生产日期、销售去向等内容（见附件12）。销售台账保存期限不得少于一年；

5. 向食品生产经营者销售产品时应出具“一票通”票据。

十二、食品安全应急处置制度

1. 食品小作坊产品对消费者的健康造成伤害时，应采取应急处置措施；

2. 食品小作坊负责人是食品安全应急处置的第一责任人，其他从业人员应积极配合食品小作坊负责人开展食品安全应急处置工作；

3. 发生食品安全应急情况时，食品小作坊应停产，封存问题食品及其原料，并立即向监管部门报告；

4. 对确认属于被污染的食品，应在监管部门的指导下开展召回等处置工作；

5. 不隐瞒、谎报、缓报食品安全应急情况，不得毁灭有关证据；

6. 发生食品安全应急情况时，应积极配合监管部门进行调查处理；

7. 应加强对食品质量安全信息的收集，加强对从业人员的食品安全应急知识的培训。

十三、停歇业报告制度

1. 因季节性生产或者其他原因需停业、歇业三个月以上的，需向所在地食品药品监督管理局书面报告停业、歇业时间。

2. 恢复生产前，应对生产场所、设施设备进行自查，具备生产条件后，在生产前十日内向所在地食品药品监管部门提交书面报告，并对报告内容的真实性负责。

3. 停、歇业期间，应定期对生产设备进行维护保养。

4. 停、歇业期间不得进行生产活动。

附件 1

教育培训记录

| 序号 | 培训时间 | 培训地点 | 培训内容 | 培训方式 | 参训人员 | 考核情况 | 授课人员 | 备注 |
|----|------|------|------|------|------|------|------|----|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

附录 2

人员情况登记表

| 序号 | 姓名 | 性别 | 住址 | 工作年限 | 毕业院校及学历 | 职称 | 年度健康检查情况（证号） | | | 备注 |
|----|----|----|----|------|---------|----|--------------|--|--|----|
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

附件 3

原辅料添加剂包材采购验收记录

| 进货日期 | 品名 | 规格 | 数量 | 生产日期 | 进货日期 | 供货单位 | 生产企业 | 产品证书编号 | 采购人 | 外包装验收情况 | 验收人 | 备注 |
|------|----|----|----|------|------|------|------|--------|-----|---------|-----|----|
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

注：外包装验收情况包括：外包装标识是否有与供应商提供的资质一致；外包装是否有破损；外包装是否有污染。

附件 4

原辅料包材使用记录

生产品种_____

规格_____

生产日期_____

| 原辅料包材名称 | 生产企业 | 规格 | 生产日期 | 使用量 | 领用人 | 发货人 | 备注 |
|---------|------|----|------|-----|-----|-----|----|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

附件 5

清洗消毒记录

| 场所或设备器具名称 | 清洗时间 | 消毒剂名称及浓度 | 消毒时间 | 有效期 | 清洗消毒人员 | 备注 |
|-----------|------|----------|------|-----|--------|----|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

附件 6

食品添加剂领用记录

| 名称 | 添加剂 | | | | 生产食品 | | | | | 领用人 | 发放人 | 备注 |
|----|---------|------|---------|--------------|--------|----------------|--------|--------|------|-----|-----|----|
| | 添加剂生产企业 | 证书编号 | 添加剂生产日期 | 国标使用量 (g/Kg) | 生产食品品种 | 添加剂使用标准 (g/Kg) | 添加剂领用量 | 食品生产数量 | 生产日期 | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

附件 7

食品生产加工记录

品名 _____ 规格 _____ 数量 _____ 生产日期 _____

| 序号 | 加工工序 | 生产过程记录 | 操作人 | 清场人 | 清场时间 | 备注 |
|------|------|--------|------|------|------|----|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| 入库记录 | | | | | | |
| 品名 | 规格 | 生产日期 | 入库日期 | 入库数量 | 入库人 | 备注 |
| | | | | | | |

备注：加工工序应按照申报的生产工艺组织生产，如实记录生产加工过程，明确加工时间

食品生产加工小作坊食品安全信息公示

工商营业
执照

食品小作坊生产许可证

从业人员
健康证公示

食品添加剂
使用公示

食品安全承诺书

日常监督检
查公示

投诉举报电话：

附件 9

生产加工废弃物处置记录

| 废弃物名称 | 处置数量 | 回收单位 | 资质 | 回收时间 | 回收人 | 经手人 | 备注 |
|-------|------|------|----|------|-----|-----|----|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

附件 10

不合格食品召回记录

| 名称 | 规格 | 生产日期 | 召回日期 | 召回数量 | 召回人 | 收货人 | 备注 |
|----|----|------|------|------|-----|-----|----|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

附件 11

不合格品无害化处置记录

| 名称 | 规格 | 生产日期 | 处置数量 | 日期 | 方式 | 处置地点 | 处置人 | 监督人 | 备注 |
|----|----|------|------|----|----|------|-----|-----|----|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

附件 12

食品销售台帐（一票通）

购货单位:

收货人:

联系电话:

| 产品名称 | 规格 | 生产日期 | 保质期 | 数量 | 单价 | 合计 | 备注 |
|------|----|------|-----|----|----|----|----|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

食品小作坊名称:

地址:

许可证号:

联系电话:

开票人: