

# 安徽省市场监督管理局文件

皖市监食生〔2020〕1号

## 安徽省市场监督管理局关于印发 安徽省食品小作坊生产规范的通知

各市、省直管县（市）市场监督管理局：

修订后的《安徽省食品小作坊生产规范》经省局局长办公会议审议通过，现印发给你们，自印发之日起施行。原省食药监局制定的《安徽省食品小作坊生产规范（试行）》（皖食药监食生〔2017〕55号）同时废止。

安徽省市场监督管理局

2020年3月18日

（公开属性：主动公开）

# 安徽省食品小作坊生产规范

食品小作坊应按照《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《安徽省食品安全条例》《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB14881）规定的条件组织生产，符合以下要求：

## 1 生产加工场所

### 1.1 场所环境

1.1.1 生产加工场所与有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源保持安全距离，不受污染源污染。

1.1.2 生产加工区域与生活区有效分隔。

### 1.2 生产加工区域

1.2.1 生产加工区域清洁、卫生，光线、通风良好，无积水、裸露废弃物或者其他与生产无关杂物，无鼠类、昆虫等侵入，无饲养畜禽等。

1.2.2 生产工艺布局合理，合理划分作业区，生熟分开，无交叉污染。

### 1.3 场所内部结构材料

1.3.1 地面采用水泥、瓷砖等硬质材料铺设，平整、无裂缝、清洁卫生。

1.3.2 墙面采用无毒、无味的防渗透材料建造，或者使用无毒、无味、防霉、不易脱落的涂料粉刷，墙面光滑、无污垢，潮

湿场所墙面有效防潮。

1.3.3 屋顶采用无毒、无异味材料建造，表面清洁，无脱落、不漏雨。

1.3.4 门窗闭合严密、开闭正常，清洁卫生。

## **2 设备设施**

### **2.1 生产加工设备**

具有与生产的产品品种、数量相适应的生产加工设备。

### **2.2 生产加工设施**

根据需要配置满足要求的洗手、更衣、消毒、照明、通风、排水、温控、清洗等设施，使用正常。

### **2.3 设施材质**

直接接触食品物料的设备、设施、工具、容器等的材质符合安全标准。

### **2.4 设备设施区分**

接触即食食品与非即食食品的设备、设施、工具、容器明显区分，防混用、误用。

### **2.5 卫生防护设施**

设置必要的防尘、防蝇、防鼠、防虫以及废弃物存放设施。

## **3 原辅材料**

### **3.1 进货查验**

查验供货者的许可证和产品合格证明，如实记录购进的食品原料、辅料、食品添加剂、食品相关产品的名称、数量、供货者

名称和联系方式、购货日期，按规定保存记录。

### 3.2 原辅材料贮存

3.2.1 贮存环境整洁卫生，温、湿度符合要求，必要时配备冷藏、冷冻等设施。原辅料离地离墙存放，食品添加剂单独存放。

3.2.2 原辅材料质量符合要求，过期、失效、变质、污秽不洁及受到其他污染的原辅材料和回收食品单独存放，明确标示。

### 3.3 生产用水

生产用水水质符合《生活饮用水卫生标准》（GB5749）要求。

## 4 生产过程控制

### 4.1 关键工序和质量控制点

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。

### 4.2 食品添加剂使用

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、数量、日期和添入食品的名称等内容，并在生产场所显著位置公示。

### 4.3 污染控制

4.3.1 原辅料、半成品与成品有效分离。

4.3.2 不添加非食用物质和其他可能危害人体健康物质，不使用过期、失效、变质、污秽不洁、回收及受到其他污染的原辅材料。

4.3.3 做好生产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。

4.3.4 有专人负责食品添加剂、清洁剂、消毒剂的贮存、保管、领用。

## **5 从业人员**

### **5.1 从业人员健康**

直接从事生产加工的从业人员持有有效健康合格证明，患有有碍食品卫生的疾病人员，调离食品生产岗位。

### **5.2 关键岗位从业人员**

关键岗位从业人员了解与所生产食品相关的食品安全法律法规和标准知识。

### **5.3 操作人员卫生**

操作人员保持个人整洁，穿戴洁净的工作衣、帽、鞋，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴饰物、不喷洒香水，不在加工场所内吸烟和吐痰。

## **6 产品标识**

食品的包装或者容器上标注食品的名称、成分或者配料表、生产日期、保质期和食品小作坊的名称、生产地址、联系方式、登记证编号，内容真实。如无法以标签加贴的形式在包装或者容器上标注，可采用随货单的形式载明应当标注的产品信息。

## **7 产品储运和销售**

### **7.1 产品贮存、运输要求**

贮存、运输食品场所、工具整洁卫生，不受污染；贮存、运输的温、湿度符合要求。

#### 7.2 回收、变质食品处置

回收食品、变质食品采用适当方式进行处理，留存登记、处理记录。

#### 7.3 销售台账

有销售台账或留存票据，产品的销售去向明确。

### **8 产品检验**

#### 8.1 新投产或变化后生产食品检验

对新投产、停产后重新生产或者改变生产工艺后生产的首批食品委托有资质的食品检验机构按照食品安全标准进行检验，经检验合格方可生产、销售。

#### 8.2 年度检验

每年对生产销售的食品按照食品安全标准至少进行一次检验。

---

2020年3月18日印发

校对：马宣红

---