河南省食品安全地方标准 《食品小作坊通用卫生规范》（征求意见稿）编制说明

一、工作简况

（一）任务来源及相关背景

根据《河南省卫生和计划生育委员会关于组织申报2018年河南省食品安全地方标准制修订计划项目的通知》（豫卫食品〔2018〕33号）要求，《食品小作坊通用卫生规范》列为2018年度河南省食品安全地方标准制定项目。

据前期摸排统计，目前河南省在册登记的食品小作坊近1万家，生产的食品主要为粮食加工品、糕点、食用油、油脂及其制品、豆制品等传统食品，食品小作坊普遍存在规模小、从业条件简陋、从业人员文化程度偏低、食品安全意识薄弱等情况，整体上，食品小作坊的食品安全防控能力尚不够理想；自2018年3月开始实施食品小作坊备案后，截止2019年5月底，全省对符合备案条件的食品小作坊完成备案登记 7000家左右，从数量分布上来看，郑州市、安阳市、新乡市、濮阳市、许昌市、信阳市、周口市、滑县等8个省辖市、省直管县小作坊数量超过300家。从品种上来看，超过500家的品种有：粮食加工品1071家，糕点1046家，食用油、油脂及其制品722家，豆制品694家，淀粉及淀粉制品648家，肉制品634家，调味品531家。

（二）项目负责单位及主要制订过程

河南省食品药品审评查验中心承担《食品小作坊通用卫生规范》的制定工作。协作单位有河南省疾病预防控制中心、河南省市场监督管理局、鹤壁市市场监督管理局、郑州市市场监督管理局、许昌市市场监督管理局、漯河市市场监督管理局等，主要起草人：薛云浩、解魁、李永利、付丽敏、王雪竹、王龙霞、张静莉、李梵、李彩艳、周芳、王文甫、岳根强、吴祖兴、梁中辉、来晓霞、姬红星、刘灵飞、王志超、陈洋、王乐、付向阳等。河南省食品药品审评查验中心在接到任务后，成立了起草工作组，工作组首先收集了国内外小作坊相关的卫生规范及要求并进行分析、对比研究。同时，对我省小作坊的食品加工场所、设施、设备、生产加工过程及人员卫生管理等食品安全现状等进行了现场调研，多次召开起草组工作会议、专家咨询会议，对重要条款、内容反复研讨，通过收集资料、现场调研、专家研讨的形式进行规范地制定工作。

标准制定过程中主要工作：

2018年5月16日，召开标准制定启动讨论会议，与会人员对制定《食品小作坊通用卫生规范》进行了认真研讨，安排布置了标准制定的进度安排，明确了标准制定主要协作单位、参与的相关人员和专家、标准制定课题组负责人，成立了标准制定协调组、起草组、保障组，对各组进行了任务划分，进一步审定了标准起草提纲和框架内容，明确标准制定实施计划及完成时限等相关内容。

2018年9月，起草组正式启动标准制定工作，拟定主要标准草案框架，并于2018年10月29日、11月5日、12月7日多次召开专题研讨会，邀请相关专家对标准草案进行研究，提出标准制定过程中可能要注意的关键问题。针对存在的问题，起草组随后开展有针对性的实地调研。

2018年12月，项目获得省卫生健康委员会立项，签订委托协议书。

2019年1月，起草组形成标准草案初稿，并于3月22日组织召开起草组内部专家讨论会，对标准草案进行修改完善。2019年3月底，标准草案定稿，随即向各地市市场监督管理部门和相关单位或个人征求意见。

2019年4月22-23日，起草组召开专题研讨会，对标准内容和征集到的修订意见进一步研究讨论，修改完善。征求意见和采纳意见的情况、重大意见分歧的处理结果和依据见附表一。

2019年5月10日，河南省卫生健康委员会组织相关专家对本标准进行了第一次会审论证，之后，起草组按照会审意见对相关数据进行了进一步的调查分析，完善了文本描述，于2019年6月27日经河南省卫生健康委员会第二次会审，建议将编制说明进一步完善后与标准文本一起发布，向社会公开征求意见。

2019年8月8日，起草组召开专题研讨会，对标准文本和标准的编制说明进行逐条讨论并确认，形成报省卫生健康委员会向社会公示稿。

二、与我国法律法规和其他标准的关系

（一）我国的法律法规及其有关规定

我国《食品安全法》对食品生产经营者有关食品安全管理的相关条款同样也适用于小作坊。另外，《食品安全法》第三十六条规定：食品生产加工小作坊和食品摊贩等的具体管理办法由省、自治区、直辖市制定。河南省人大2017年12月1日发布的《河南省食品小作坊、小经营店和小摊点管理条例》规定了食品小作坊具体要求、实行登记证管理的方式，明确食品生产经营的要求，并规定相应的法律责任，同时对食品小作坊监督管理也提出了具体要求。

（二）国内相关标准情况

食品安全国家标准《食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）是针对所有食品生产形式的通用的卫生规范，是食品生产企业的基础性标准。

国家标准化管理委员会的推荐性标准《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》（GB/T 23734-2009）对小作坊的生产与加工场所、设施与设备、加工过程控制、人员、质量安全管理、包装、贮存与运输、食品标识等方面提出了具体要求。

上海市食品安全地方标准《食品生产加工小作坊卫生规范》（DB31/2019-2013）对选址及加工场所环境、加工场所、设备、工具和容器、卫生管理、食品原料、食品添加剂和食品相关产品、生产过程的安全控制、包装和标签、检验、食品贮存和运输、产品召回、培训、记录管理等方面提出了具体要求。

浙江省食品安全地方标准《食品生产加工小作坊通用卫生规范》（DBS 32/13-2017)对小作坊的食品加工场所、设施、设备、生产加工过程及人员卫生管理等方面提出了具体要求。

云南省食品安全地方标准《食品生产加工小作坊卫生规范》（DBS 53/028-2018）对加工场所，设施，设备，加工场所卫生管理，人员健康管理与卫生要求，食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品，生产过程的食品安全控制，标签，检验，食品的贮存和运输，产品召回管理，人员和培训，记录等方面提出了具体要求。

江苏省食品安全地方标准《食品生产加工小作坊卫生规范》（DBS 32/013-2017）食品小作坊选址、加工场所及设施设备、卫生管理、食品原辅材料管理、加工过程控制、检验、贮存和运输、产品召回管理和管理者的基本要求及管理准则。

三、国（境）外有关法律法规和其他标准情况

通过查阅资料，获得了CAC/GL-22R（1997年）《设计街头售卖食品监管措施的区域准则（非洲）》及美国家庭作坊（home-based facility）的管理措施。但由于产品业态、生产力水平、从业人员能力等食品安全状况与我省食品小作坊存在较大差异，其相关管理措施对本规范标准的制定不具有借鉴参考意义。

四、标准的制定原则

（一）以保护消费者健康为首要原则。

（二）促进小作坊行业健康发展的原则。

（三）科学性的原则。

（四）可操作性的原则。

（五）公开透明的原则。

五、确定各项技术内容的依据

（一）标准名称

该标准在立项时的项目名称为《食品生产加工小作坊通用卫生规范》，因《食品安全法》第三十六条规定：“食品生产加工小作坊和食品摊贩等的具体管理办法由省、自治区、直辖市制定”，起草组经研究并在征求相关专家意见后，建议将标准名称修改确定为《食品小作坊通用卫生规范》 ，与《河南省食品小作坊、小经营店和小摊点管理条例》的定义一致。

（二）范围

GB 14881的适用范围为：“本标准规定了食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则”。因小作坊食品生产加工过程的食品安全要求及管理准则同样涉及到原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员，故参照GB 14881，本标准的适用范围为：食品小作坊生产加工基本要求，包括加工场所、设施设备、人员管理、卫生管理、食品原辅材料管理、加工过程控制、产品包装和标签、检验、贮存和运输管理、产品召回管理、管理制度及记录等内容。

范围中明确了食品小作坊固定从业人员数量与加工场所面积的量化要求。

根据我省目前食品小作坊的实际情况和监管现状，为强化本规范的实际操作性，尽可能划分食品小作坊与食品生产企业的界限，在范围中新增了“固定从业人员不超过10人，食品加工场所面积不超过200平方米”的规定，其中，10人的规定为固定从业人员数量，不包括季节性或临时应急增加的从业人员；200平方米面积仅是指生产加工场所的面积，其他例如晾晒场所、原料及成品储存场所的面积均不含在内。

根据19年5月对我省食品小作坊基本情况的最新统计（见附表），我省目前食品小作坊数量约为9300家，已完成备案数量7000余家，其中固定从业人员不超过7人的为8146家，占比为87.6%，固定从业人员8-10人（含10人）的小作坊数为1116家，占比为12%，固定从业人员不超过10人的食品小作坊数量总占比为99.6%；生产加工场所面积不超过100㎡的小作坊数量为6093家，占比为65.5%，大于100㎡且不超过200㎡的小作坊数量为2299家，占比为24.7%，大于200㎡且不超过300㎡的小作坊数量为693家，占比为7.5%，超过300㎡的小作坊数为215家，占比2.3%，生产加工场所面积不超过200㎡的食品小作坊总数8392家，总占比为90.2%。另外，据统计显示，生产加工场所面积大于200㎡小作坊生产类别主要为粮食加工品（面条、馒头等）、炒货食品、豆制品（豆腐等）、酱卤肉制品、焙烤类糕点、淀粉制品、黄酒等。因食品小作坊的入门要求较低、监管处罚力度较小，本次统计显示全省已有378家原食品生产企业转为小作坊。

因此，在充分调研和广泛征求基层监管单位意见的基础上，对小作坊的固定从业人员数量和生产加工场所面积上进行了具体量化，便于食品生产企业与食品小作坊的界定，体现了标准适用中的可操作性，同时可避免具备食品生产企业规模的企业为了规避更为严格的监管，转化为食品小作坊主体，发挥标准规范的技术引领、鼓励先进的原则。

附： 表1 2019年5月河南省食品小作坊基本信息统计表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 统计项目 | **合计/家** |
|  |  |  |
| 1 | 小作坊总数 | 9300 |
| 2 | 已备案登记小作坊数 | 7076 |
| 3 | 固定从业人员少于7人（含7人）的小作坊数 | 8146 |
| 4 | 固定从业人员8-10人（含10人）的小作坊数 | 1116 |
| 5 | 固定从业人员11-15人（含15人）的小作坊数 | 30 |
| 6 | 固定从业人员超过15人的小作坊数 | 8 |
| 7 | 生产加工场所面积不超过100㎡的小作坊数 | 6093 |
| 8 | 生产加工场所面积大于100㎡且不超过200㎡的小作坊数 | 2299 |
| 9 | 生产加工场所面积大于200㎡且不超过300㎡的小作坊数 | 693 |
| 10 | 生产加工场所面积超过300㎡的小作坊数 | 215 |
| 11 | 从事炒货加工的小作坊数 | 209 |
| 12 | 食品生产企业转食品小作坊数量 | 378 |

根据目前食品安全标准体系的制定原则，本标准作为食品小作坊的通用卫生规范，即是各类食品小作坊均应遵守的卫生规范，如果确有必要制定某类食品小作坊的专项卫生规范，应当以本标准作为基础。

国务院第一次全国经济普查领导小组办公室规定，凡不备有餐具，前店后场加工制作熟食制品的活动，列入“零售业”的相关类别。故现场制售的食品加工经营活动不适用于该标准。

（三）术语和定义

1．关于“食品小作坊”的定义。

本规范标准中全文引用了《河南省食品小作坊、小经营店和小摊点管理条例》（2017年12月1日发布）对小作坊的定义，即：“是指有固定生产加工场所，从业人员较少，生产加工规模较小，生产条件简单，从事食品生产加工活动的个体工商户”。

2．本标准与GB 14881均属于食品生产经营者在食品生产经营过程的卫生要求，故GB 14881的相关术语和定义亦适用于本标准。

（四）加工场所

本标准对小作坊的加工场所内外环境、建筑设计的要求，主要按“选址”、“加工场所环境”、“设计和布局”、“建筑内部结构与材料”4个方面分别做出规定。

1．选址

该条的设置主要是为了防止外环境的工业、农业、交通及生活废弃物对食品加工场所造成的污染。因小作坊主要建在农村且常建在家庭旁边甚至有的和家庭设施共用，故重点应考虑：一是防止生活垃圾的污染，要求加工区要远离污染源。为提高本标准的可操作性，参照《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》，对加工场所与粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、畜禽类动物圈养场所等污染源的距离给出了具体的要求，即25m以上。

考虑到食品小作坊周边环境，增加了“通往加工场所的道路应硬化”这一具体要求。

2．加工场所环境

小作坊加工面积较小，而且家庭式作坊居多，生活区与加工区在同一场所、生活用品与加工工具混用等现象容易造成交叉污染，因此本条款围绕交叉污染提出了原则性要求：加工区与生活区要分开，加工区不能养动物。加工场所的地面应硬化。

3. 设计和布局

本标准提出了“加工场所面积和空间应与生产能力相适应”、“布局合理”等要求，主要目的是避免交叉污染。针对直接入口食品的污染易导致食源性疾病暴发的特点，对加工直接入口食品的场所设计与布局做了如下要求：生食加工区和熟食加工区、直接入口食品的内包装区和外包装区，应有效分隔，并采取有效措施避免交叉污染。卫生间不得与生产加工场所直接连通。

4．建筑内部结构与材料

本标准对食品加工场所的地面、隔断、顶棚、门窗、墙面的建筑材料和结构进行了原则要求。同时为增加本标准的可操作性，并结合小作坊的现状，参照《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》（GB/T 23734）及《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的相关要求，提出了对需经常冲洗的场所及易潮湿的场所，应有1.5m以上不吸水、易清洗的材料制成的墙裙。

（五）设施设备

1．设施

本标准对供排水设施、清洁消毒设施、废弃物存放设施、个人卫生设施、通风设施、照明设施、仓储设施、温度控制设施等进行了原则规定。如：食品生产用水的水质应符合GB 5749的规定。排水设施要充分满足排水和便于清洁维护的需要，排水口有防鼠、防虫等设施。要有满足食品加工需要的清洁消毒设施。存放废弃物的容器应防止渗漏、易于清洁。此外，通风设施、照明设施要满足食品生产和操作需要，应具有与所加工食品的数量、贮存要求相适应的仓储设施。应根据食品生产特点，配备适宜的温度控制措施等。

2．设备

本标准对设备、工具和容器的材质、配备和布局等卫生要求做了原则规定。如：应具有与加工能力相适应的加工设备，各设备应按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。其中强调了生、熟食所使用的工具和容器应分开使用、分开放置，由于木制品、竹制品长期作为传统的工具在小作坊内使用，且易存在影响食品安全的因素，故在本标准规定：直接接触食品的设备、工具、容器应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落、易于清洁的材料制作。为防止食物残渣的残留蓄积可能导致的微生物滋生问题，本标准还强调：与食品的接触表面应光滑。

（六）卫生管理

本标准对 “设施设备、工具及容器卫生管理”、“食品加工人员健康管理与人员卫生要求”两个方面做了具体的卫生操作管理要求。如：直接与食品接触的设备、工具和容器使用后应清洁，必要时进行消毒；从事接触直接入口食品工作的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。根据国家卫生计生委2016年7月颁布的《有碍食品安全的疾病目录》，本标准进一步明确了：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。并按照GB 14881的规定，对来访者明确了要求，即：应符合现场操作人员卫生要求。

（七）食品原辅料管理

确保原料合格是保证最终食品产品安全的先决条件。为有效管理食品原料、食品添加剂和食品相关产品等物料的采购和使用，本标准根据国家法规标准的相关要求，从对所采购原料的基本要求即不得使用法律法规禁止使用的物质，和对购进货物的查验两方面对小作坊的原料管理提出了食品安全要求。

在采购查验部分规定：“采购食品原辅料、食品添加剂和食品相关产品，应当查验供货者的资质文件和产品合格证明文件，并留存进货票据凭证。对于畜禽肉类的还应按规定索取检验、检疫合格证明。使用前应进行外观和感官检验，合格后方可使用”。

（八）加工过程控制

生产过程中的食品安全控制措施是保障食品安全的重中之重，也是主体责任的最主要表现。食品小作坊应高度重视生产加工中的食品安全控制，应根据其产品食品安全危害的来源，控制好生物污染、化学污染和物理污染。这些污染主要源于周边环境、微生物、使用的化学品、包装材料和某些异物，本条款要求食品小作坊根据其工艺明确关键控制环节并加以控制，强调按照说明书的要求使用清洗剂、消毒剂、杀虫剂等化学品。同时不得在加工场所存放化学品。

根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），食品添加剂的使用既要满足使用范围的要求，还要符合使用量的要求，因此根据食品添加剂在食品小作坊普遍存在粗放使用的情况下，要求称量食品添加剂的工具应符合精度要求，并如实记录使用量。

对生产设备中直接或间接接触食品的部件需要使用润滑油的，要使用保证食品安全的油脂。

（九）产品包装和标签

根据《食品安全法》及《河南省食品小作坊、小餐饮店和小摊点管理条例》的相关条款要求，对预包装食品及散装食品的标签标示，做了如下具体规定：预包装食品应标注产品名称、净含量、配料或者配料表、使用的食品添加剂、生产者、生产地址、联系方式、生产日期或生产批号、保质期、贮存条件、登记证编号等基本信息；散装食品应标明食品的名称、生产日期或生产批号、保质期和联系方式等信息，还应当标明生产者、生产地址、登记证编号等信息。

（十）检验

本标准结合食品小作坊的产品特性（低风险、传统食品）和食品小作坊实际检测能力普遍存在专业能力较弱、检验设备设施较差的特点，提出如下要求：每批食品出厂前应对净含量（针对预包装食品）、感官要求、标签标识进行检验。

为验证食品小作坊保持产品符合食品安全标准的条件，又增加了“每年至少委托符合法定资质的食品检验机构按照食品安全标准进行检验一次”条款作为对比，并能够留存食品检验报告单。考虑食品小作坊生产特点，也明确了当出现生产条件发生重大变更时，如改变生产工艺、停产3个月以上等情况时，在恢复生产前还应进行检验并合格。

（十一）贮存和运输管理

考虑到小作坊通常面积较小，没有更多的、独立的存放原料、辅料、食品添加剂、包装材料、成品以及化学品场所，因此本条款没有要求原辅料、食品添加剂、包装材料、成品必须分隔存放，但是要求分开存放，尤其是食品添加剂应有专柜。为避免化学污染，强调了化学品的标识应明确，并不得与原料、半成品、成品、包装材料等混贮。

为防止贮存、运输不当使食品腐败变质，本标准对食品的贮存和运输环节制定了如下要求： 根据食品安全的需要选择适宜的贮存和运输条件，不得将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。

（十二）产品召回管理

为落实《食品安全法》对食品生产经营者提出的食品召回的相关要求，本标准规定：发现其生产经营的食品属于不安全食品的，应当立即停止生产经营，采取召回措施，召回已经销售的食品，通知相关食品经营者和消费者，并记录召回和通知情况。应当将食品召回和处理情况向所在地县级人民政府食品安全监管部门报告；需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，应当提前报告时间、地点。

（十三）人员培训

由于小作坊人员较少，且从业人员流动性大，一般没有配备食品安全专业人员或管理人员，为强调食品安全主体责任，增强小作坊从业者法律意识和责任，促进各项食品安全管理制度的执行，明确规定食品小作坊负责人、食品安全管理人员应参加食品安全相关培训，强调了学习与培训内容至少应包含食品安全法、食品卫生操作常识、食品安全风险点防控知识等，参考《河南省食品生产企业食品安全 主体责任暂行规定》中“食品生产企业每年应安排食品安全管理人员、主要从业人员进行不少于40小时培训”的规定，强调了食品小作坊负责人、食品安全管理人员每年应参加不少于30学时的食品安全相关知识培训，培训合格方可上岗，目的是使食品小作坊负责人、食品安全管理人员能够了解食品安全的基本知识，掌握操作规范；能够判断潜在的食品安全风险，采取适当的预防和改正措施。

（十四）管理制度及记录

根据《食品安全法》对食品进货、生产及销售记录的相关要求，考虑到小作坊实际情况，本标准要求建立进货（原辅材料）查验、生产过程控制、食品销售记录制度等。同时为强化主体责任，要求应当建立食品安全自查制度。小作坊经营者应定期对食品安全状况进行自查，对存在的问题立即采取整改措施。

相关记录、票据的保存期不得少于食品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于一年。

六、标准实施建议

本标准对小作坊在硬件建设和软件管理上都提出了相应的要求，对规范我省食品小作坊行业、促进食品小作坊食品安全水平整体提升都有积极的推动作用， 故建议该标准发布后尽快实施。

七、其他需要在网上公开说明的事项

小作坊面广量大，差异性较大，难免有些考虑未到位，希望省内小作坊业主能主动结合自身情况，提交有建设性的意见和建议。

附表一

**征求意见汇总处理表**

共 4页

**标准名称：食品小作坊通用卫生规范** **负责起草单位**：**河南省食品药品审评查验中心**

**承办人**：**薛云浩**  **发函件数**：50 **回函件数**：10

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **标准章条编号** | **提出单位** | **姓名** | **职称** | **意见及建议** | **采纳与否及理由** |
| 1 | 3.3设计和布局 | 河南省商业科学研究所 |  |  | 关于人流和物流分离是否有必要规定 | 不采纳。小作坊场所面积往往较小，难以全部实现。 |
| 2 | 3.3.2 | 河南省商业科学研究所 |  |  | 建议规定“便于设备设施维修” | 不采纳。原文中“便于设备安置、清洁消毒、物料存储及人员操作”已包含。 |
| 3 | 4.1设施 | 河南省商业科学研究所 |  |  | 建议增加：根据生产需求或工艺需要设置空气调节、空气净化装置 | 不采纳。 原文中“4.1.5”、“4.1.8”内容中已包含。 |
| 4 | 4.1.7仓储设施 | 河南省商业科学研究所 |  |  | 应强调不得露天存放  增加可租用仓库 | 部分采纳。为避免影响食品安全，不允许露天存放。仓库租用，属市场行为。应采纳 看文本 |
| 5 | 8产品包装和标签中 | 洛阳市市场监督管理局 |  |  | 这一条对标签的要求应加上对执行标准的要求以方便后续的日常监督抽检。 | 不采纳。前期讨论中已论证过：小作坊业主为个体工商户，而个体工商户不属于可备案企业标准的主体，小作坊生产没有国家推荐性标准的产品时，无法执行。 |
| 6 | 13 管理制度及记录 | 洛阳市市场监督管理局 |  |  | 应加出厂检验记录管理制度，记录出厂产品的感官、标签标识、净含量等项目。既然第9项已将检验作为一个必要项目，那么对于产品的出厂检验应该规范起来，建立相关制度加强约束。 | 不采纳。考虑小作坊业主的知识能力，只规定了“检验”要求，而没有规定“记录检验结果”。 |
| 7 | 3.1选址 | 焦作市市场监督管理局 |  |  | 25米以上修改为30米以上。理由：食品安全更有保障。 | 不采纳。参照其他省小作坊地标数据。 |
| 8 | 3.1选址 | 焦作市市场监督管理局 |  |  | 通往加工场所的道路宜硬化修改为通往加工场所的道路应该硬化，生产厂区地面应该绿化或者硬化。理由：厂区不绿化或者硬化容易引起扬尘或者积水。 | 采纳。通往厂区的道路用“宜硬化”，属推荐性，“应该硬化”具有强制性，与小作坊所在地具体环境的普遍情况不符。原文“3.1”、“3.2.1”已包含了相应要求，以不影响食品安全为准，不做具体要求。 |
| 9 | 5.1.2 | 焦作市市场监督管理局 |  |  | 必要时应进行消毒修改为规定时间内进行消毒。  理由：原文说法太笼统，不具有可操作性。 | 不采纳。根据产品特点和实际需要进行消毒与否、增减消毒频次等。 |
| 10 | 8.2 | 焦作市市场监督管理局 |  |  | 预包装食品标签标注应增加产品执行标准。  理由：按照GB7718要求，预包装食品标签应标注产品执行标准，否则无检验依据，无法抽检。 | 不采纳。同意见“5”解释。 |
| 11 | 7.3 化学品控制 | 新乡市市场监督管理局 |  |  | 删除杀虫剂。  用杀虫剂并不是很合适，因为杀虫剂本身属于有毒有害品，有害成分的降解时间以及是否会有残留难以得到有效确认，不管是喷雾还是固体块状的，不管是生产时还是停产时使用，难免会造成交叉污染，如果污染了食品接触面，食品安全风险较大。 | 不采纳。因小作坊自身条件与生产企业相比，相对较差，杀虫剂的使用较生产企业普遍，不宜回避。该条款中“并在加工前将残留物清除，避免对食品及加工设备、工具和容器造成污染。”对使用后提出了要求。 |
| 12 | 8.3 | 新乡市市场监督管理局 |  |  | 生产规范是否要涉及到食品标签问题？如果涉及是否要符合GB 7718 GB 28050 GB14880等食品标签相关标准的要求？  所有的食品标签，都是向消费者传递必要信息，维护消费者知情权，向消费者承诺的载体。 | 不采纳。原文对预包装和散装食品的标签内容参照GB 7718做了明确。GB28050的规定比较专业，小作坊业主普遍不具备此能力。 |
| 13 | 9.2 | 新乡市市场监督管理局 |  |  | 因产品不进行出厂检验，可否将每年至少一次送检改成每季度送检一次？或者在《河南省食品小作坊通用卫生规范（征求意见稿）》中增加“要求每年全项检验一次”。理由为：小作坊没有自检条件。 | 部分采纳。存在季节性生产或间断性生产等问题，规定每季度送检一次，不符合实际。考虑将原文中“每年应将产品委托有资质的检验机构按照食品安全标准至少检验一次”修改为“每年应将产品委托有资质的检验机构至少进行一次型式检验”或其他表达更通俗的语言。待后期征求意见后一并讨论。 |
| 14 | 3.3污染物限量 | 兰考县市场监督管理局 |  |  | 规范门槛过高，大多小作坊达不到要求，同时又难以取缔。 | 不采纳。食品小作坊卫生规范，是控制小作坊食品安全的最基本措施要求。 |
| 15 | 4.1.4 | 中牟县市场监督管理局 |  |  | 这两处均应该增加冷热水转换设施。  理由：低温条件下水冷刺骨，员工无法完成清洁洗手保持卫生。 | 不采纳。考虑各地经济条件和小作坊的经济能力。 |
| 16 |  | 河南省市场监督管理局 |  |  | 增加“通往加工场所的道路宜硬化。 | 采纳，已在规范中进行更改。 |
| 17 |  | 河南省市场监督管理局 |  |  | 文中“生厂加工场所”、“加工场所”、“食品生产场所”等，统一为“加工场所” | 采纳，已在规范中进行更改。 |
| 18 | 范围 | 河南省商业科学研究所 |  |  | 应将中央厨房排除在外。 | 不采纳。中央厨房不属于《河南省食品小作坊、小经营店和小摊点管理条例》规范的范畴。 |
| 19 |  | 河南省商业科学研究所 |  |  | 应进行量化，否则如何界定，是否可以雇佣从业人员不大于10人，生产加工区域或生产加工场所不大于300平方米等。 | 采纳。 《河南省食品小作坊、小经营店和小摊点管理条例》发布前已多次讨论争取，立法机构已否决。进一步调研 |
| 20 | 4.1.1.2 | 河南省商业科学研究所 |  |  | 加“防臭设施” | 不采纳。排水畅通并保持清洁的情况下，一般不会产生臭味。若采用，有可能会引起认为使用其他化学品等。 |
| 21 | 4.1.2 | 河南省商业科学研究所 |  |  | 应配备满足食品加工需要的工器具和洁具清洗消毒设施。 | 不采纳。原文中“应配备满足食品加工需要的清洁或消毒设施”更严谨。 |
| 22 | 5.2.1.1 | 河南省商业科学研究所 |  |  | “接触直接入口食品”改为“直接接触食品” | 不采纳。 《河南省食品小作坊、小经营店和小摊点管理条例》已作规定。 |
| 23 | 5.2.1.2 | 河南省商业科学研究所 |  |  | “接触直接入口食品”改为“直接接触食品” | 不采纳。 《河南省食品小作坊、小经营店和小摊点管理条例》已作规定。 |
| 24 | 7.6 | 河南省商业科学研究所 |  |  | 卫生控制使用的清洗、消毒、杀虫剂和生产工艺需要的限量食品添加剂等化学物品，在生产场所应受控使用，不得在生产场所使用或存放可能污染食品的化学物品。 | 采纳。与原条款内容表达一致。 |
| 25 | 13.6 | 河南省商业科学研究所 |  |  | 记录或者票据的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，保存期限不得少于一年。记录和相关票据。 | 采纳。与原条款内容表达一致。 |
| 26 | 3.1 | 许昌市市场监督管理局 |  |  | “宜”改为“应当” | 采纳。同意见“8”解释。 |
| 27 | 3.2.2 | 许昌市市场监督管理局 |  |  | 最后增加一句“不得从事与食品加工无关的其他活动。” | 不采纳。 同类要求在卫生管理和生产过程控制等内容中已有要求。 |
| 28 | 7.3 | 许昌市市场监督管理局 |  |  | 删除“杀虫剂”。 | 不采纳。同意见“11”解释。 |
| 29 | 9.2 | 许昌市市场监督管理局 |  |  | “每年”改为“每半年” | 采纳。同意见“13”解释。 |
| 30 | 3.2.1 | 许昌市市场监督管理局 |  |  | 增加“农村庭院内不得种植蔬菜作物。” | 不采纳。原文“3.1”、“3.2.1”已包含了相应要求，以不影响食品安全为准，不做具体要求。 |
| 30 | 4.1.2清洁消毒设施 | 河南省市场监督管理局 |  |  | “不得与拖布等其它卫生清洁设施混用”，在“混用”前增加“混放” | 采纳，已在规范中进行更改。 |
| 31 | 4.2.2材质 | 河南省市场监督管理局 |  |  | “直接与食品原料、半成品、成品等接触的” 的“食品原”后增加“辅” | 采纳，已在规范中进行更改。 |
| 32 | 格式 | 河南省市场监督管理局 |  |  | 段首及文本中的空格数等文本格式，进行规范。 | 采纳，已在规范中进行更改。 |
| 33 |  | 其他 |  |  | 无意见 |  |