

# DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T XXX—XXXX

## 食品生产加工小作坊 建设管理指南

Construction and management guidelines for food workshop

(送审稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

深圳市市场监督管理局 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 选址与布局 ..... 1

5 加工场所要求 ..... 1

6 设施设备要求 ..... 2

7 环境卫生管理 ..... 3

8 从业人员管理 ..... 4

9 食品安全管理 ..... 4

10 记录和文件管理 ..... 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。

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：深圳市计量质量检测研究院、深圳市市场监督管理局。

本文件主要起草人：鄢肇翀、彭嘉文、潘妙棠、许晴、陈佳仪、张放、游雯茵。

# 食品生产加工小作坊建设管理指南

## 1 范围

本文件规定了食品生产加工小作坊在建设管理过程中关于选址布局、加工场所、设施设备、环境卫生、从业人员、食品安全、记录文件的基本要求和和管理准则。  
本文件适用于深圳市食品生产加工小作坊，不适用于餐饮服务等的食品经营活动。

## 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  
DBS44 020 食品生产加工小作坊卫生规范

## 3 术语和定义

### 3.1

**食品生产加工小作坊 food workshop**

有固定生产场所，从业人员较少、生产加工规模小、生产条件和工艺技术简单，生产加工传统、特色食品的生产经营者。

## 4 选址与布局

### 4.1 选址

- 4.1.1 选址应与有毒、有害场所及其他污染源保持 25 米以上的有效距离，保证不受污染源污染。
- 4.1.2 选址应充分考虑交通便利、用工便利、配送便利等因素，宜毗邻农贸市场等区域。

### 4.2 布局

- 4.2.1 生产加工场所应相对独立，与生活区、办公区有效分隔；生产加工场所内不应设立卫生间。
- 4.2.2 生产加工场所面积应与生产能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足操作和安全生产要求。
- 4.2.3 生产加工场所的设计和布局应能满足生产工艺流程和卫生操作要求，应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区，并有效分离或分隔，应当设立原辅料仓储、生产加工、成品仓储等功能间（区），避免产生交叉污染。

## 5 加工场所要求

## 5.1 地面

5.1.1 加工场所地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造。

5.1.2 加工场所地面应有良好的防积水、防渗漏、防腐蚀、抗冲击、防滑、有利于排污和易于清洁消毒等性能。

## 5.2 墙面

5.2.1 墙面、隔断应使用无毒、无味、便于清洁的防渗透材料建造，若使用涂料应无毒、无味、防潮、防霉、不易脱落、易于清洁。

5.2.2 应有高度不低于 1.5 米的墙裙，且平整，防止污垢积存。易产生油污、环境湿度较高（如熟肉制品、豆制品）的小作坊墙面、隔断使用无毒、无味易于清洁的防渗透材料铺设到顶。

5.2.3 墙面、隔断和地面交界处结构合理、易于清洁，避免污垢积存。

## 5.3 顶棚

5.3.1 顶棚建造材料或涂覆应无毒、无异味、坚固、无裂缝、防霉、不易脱落、易于观察清洁状况。

5.3.2 水蒸气较多的场所的顶棚宜有适当的坡度（斜坡或弧形均可）。

## 5.4 门窗

5.4.1 门窗应能闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成。窗户玻璃宜使用不易碎材料。

5.4.2 窗户如设置窗台，其结构应避免灰尘积存且易于清洁。可开启的窗户应装有易于清洁的防虫害窗纱。

# 6 设施设备要求

## 6.1 供排水设施

6.1.1 应建设或改造满足生产需要的供水设施，水质、水压、水量等要求符合生产、生活和消防需要。食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

6.1.2 排水系统的设计和建造应保证排水畅通，便于清洁维护。入口应安装带水封的地漏等装置，防止固体废弃物进入及浊气逸出。出口有适当措施（如防鼠栏）以降低虫害风险。

6.1.3 污水在排放前应经适当方式处理，以符合国家污水排放的相关规定。

## 6.2 通风设施

6.2.1 应具有适宜的自然通风或人工通风措施。通风排气设施易于清洁、维修或更换，进、排气口应装有纱网等防止虫害侵入的设施。

6.2.2 产生油烟的设备上部宜加设附有机排风及油烟过滤的排气装置。产生大量蒸汽的设备上方宜设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄与合理利用。

## 6.3 照明设施

6.3.1 应具有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度能满足生产和操作需要，光源应使食品呈现真实的颜色。

6.3.2 暴露在食品 and 原辅料正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。

## 6.4 虫害防治设施

6.4.1 具备良好的防鼠、蝇、虫等设施；采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等）

防止虫害侵入及孳生。

6.4.2 采用物理、化学或生物制剂进行处理时，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。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，应及时将被污染的设备、工具彻底清洁，消除污染。

## 6.5 仓储设施

6.5.1 具有与所生产加工产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施。必要时仓库应设有温、湿度控制设施。仓库地面应平整，便于通风换气，有防止虫害侵入的装置。

6.5.2 原料、半成品、成品、包装材料等依据性质的不同分区域码放，贮存物品与墙壁、地面保持适当距离，并有明确标识，防止交叉污染。

6.5.3 具有独立的食品添加剂保存设施，并明确标识。

6.5.4 具有清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等化学物质的保存设施，分别安全包装，明确标识，并与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。

## 6.6 个人卫生设施

6.6.1 应在生产加工场所入口处设置更衣及洗手、消毒和干手设施。洗手池水龙头应为脚踏式、肘碰式、感应式等非手动式水龙头。洗手设施的显著位置标示简明易懂的洗手方法。

## 6.7 生产设备设施

6.7.1 应具备与加工食品相适应的加工设备设施和器具，与原料、半成品、成品接触的生产设备设施和器具应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易脱落、不易于微生物滋生和符合卫生要求的材料制作，与食品接触的表面应光滑、易于清洁和保养，在正常生产条件下不会与食品、清洁剂和消毒剂发生反应。

6.7.2 应根据实际需求配备必要的加热、冷却、冷藏、冷冻等设施，以及用于监测或控制温度的设施。

6.7.3 应做好生产设备设施的日常维护和保养。

## 6.8 清洗消毒设施

6.8.1 应配备满足需求的食品、设备、工具和容器的专用清洗设施，必要时配备适宜的消毒设施。使用的洗涤剂、消毒剂应当符合相关规定要求，清洁、消毒方式应当避免对食品造成交叉污染。

6.8.2 宜根据产品、生产工艺特点配备紫外灯等环境消毒设施。

## 6.9 废弃物存放设施

6.9.1 应配备带盖、防渗漏、易于清洁的专用废弃物存放设施，并标识清晰。

## 6.10 其他设施

6.10.1 各功能间应安装功能标识牌，宜选用不锈钢或亚克力等易于清洗、不易脱落的材质制作。

6.10.2 应在生产加工场所醒目位置悬挂食品小作坊食品安全信息公示栏，公开营业执照、食品小作坊登记证、食安员证、从业人员健康证、监管记录、投诉举报电话等信息。

# 7 环境卫生管理

## 7.1 场所及设施卫生管理

7.1.1 加工场所内地面、墙面、顶棚及门窗有破损时，应及时修补；加工场所内各设施设备应保持清

洁，及时维修、更新。

7.1.2 应分开放置清洁消毒前后的设备和工器具，避免交叉污染。

7.1.3 应对场所环境和设施设备制定有效的清洁消毒措施，降低微生物污染的风险。

## 7.2 虫害控制

7.2.1 应保持建筑物完好、环境整洁，并具备良好的防鼠、蝇、虫等设施，防止虫害侵入及孳生。

7.2.2 应定期进行除虫灭害。采用物理、化学或生物制剂进行处理时，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。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，应及时将被污染的设备、工具彻底清洁，消除污染。

## 7.3 废弃物处理

7.3.1 应定期清除废弃物，易腐败的废弃物应尽快清除。

# 8 从业人员管理

## 8.1 健康管理

8.1.1 从事接触直接入口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；如患有霍乱、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的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，不应上岗。

## 8.2 卫生要求

8.2.1 食品生产加工人员应当保持个人卫生，进入加工场所前应按要求洗手和消毒，穿戴清洁的工作衣帽，不应赤膊、光脚，接触直接入口食品的应佩戴口罩。不留长指甲、不涂指甲油、不喷洒香水、不佩戴手表和外露饰物。不应携带或存放与食品加工无关的个人用品。

8.2.2 使用卫生间、接触可能污染食品的物品或从事与食品生产无关的其他活动后，再次接触食品及加工容器、工具和设备等活动前应洗手消毒。

8.2.3 非食品加工人员进入食品生产场所的卫生要求应与现场操作人员保持一致。

## 8.3 培训要求

8.3.1 应配置食品安全管理人员。

8.3.2 食品从业人员上岗前应接受有关卫生、食品安全相关知识的培训。负责人和主要生产人员应学习和熟悉所生产食品的质量安全相关知识。当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时培训。

# 9 食品安全管理

## 9.1 制度管理

9.1.1 应制定和实施保障食品安全的规章制度，制度内容包括但不限于以下方面：

- a) 从业人员健康管理制度；
- b) 食品安全管理人员制度；
- c) 食品安全自查与报告制度；
- d) 食品添加剂使用管理制度；
- e) 采购索证和进货查验制度；



- f) 食品加工经营风险控制制度;
- g) 生产场所卫生管理制度;
- h) 仓储和运输管理制度;
- i) 不合格品及召回管理制度。

## 9.2 自查管理

9.2.1 应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制,结合自身实际,落实自查要求,制定食品安全风险管控清单,建立健全“日管控、周排查、月调度”工作制度和机制。

## 9.3 检验管理

9.3.1 可定期委托具备相应资质的食品检验机构对原料和产品进行检验。向商场超市、集体食堂和大型餐饮服务企业销售生产的食品,应当提供食品小作坊登记证和食品检验合格证明文件。

9.3.2 出货前应对感官性状进行查验,无异常方可发货。

## 9.4 产品召回管理

9.4.1 当发现生产的食品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时,应当立即停止生产召回已经上市销售的食品,通知相关生产经营者和消费者,并记录召回和通知情况。

9.4.2 对被召回的食品,应当进行无害化处理或者予以销毁,防止其再次流入市场,并将食品召回和处理情况向当地食品安全监督管理部门报告。

## 10 记录和文件管理

### 10.1 文件分类

10.1.1 应对各类文件票据进行分类建档。包括但不限于以下方面:

- a) 制度建设:保存各类制度文本、许可材料等;
- b) 信息反馈:保存各类监管记录、抽样检验记录等;
- c) 质量控制:保存各类过程记录。

### 10.2 记录要求

10.2.1 应建立原辅料进货台账,如实记录购进食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、批号、规格、数量、生产日期、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容;保存采购供货者的相关证照、采购发票、检验检疫符合证明等凭证。

10.2.2 应建立食品添加剂使用台账,如实记录使用食品添加剂的时间、名称、用量、与其他原辅料配比情况等内容。

10.2.3 应建立生产统计台账,如实记录生产日期、产品名称、规格、数量、保质期、质检信息等内容。

10.2.4 应建立产品销售台账,如实记录批发销售食品的名称、生产日期、规格、数量、购货单位名称及联系方式、销售日期等内容,保存载有相关信息的销售票据。

10.2.5 应建立食品召回和销毁台账,如实记录召回时间、产品名称、规格、不安全项目、回收原因、回收数量、销毁时间、销毁地点、销毁数量、销毁方式、处理情况等内容。

10.2.6 相关票据、记录的保存期限不应少于产品保质期满后六个月;没有明确保质期的,保存期限不应少于二年。

参 考 文 献

- [1] GB/T 44142—2024 中央厨房 建设要求
  - [2] DBS44/ 020—2023 食品生产加工小作坊卫生规范
  - [3] DB1401/T 20—2024 食品小作坊生产加工管理规范
  - [4] DB15/T 3249—2023 食品生产加工小作坊园区建设规范
  - [5] DB1506/T 44—2023 食品加工园区建设与管理指南
  - [6] DB32/T 4773—2024 食品小作坊集中加工区管理规范
  - [7] DB36/T 1894—2023 食品小作坊集中加工区建设管理规范
  - [8] DB3704/T 0039—2023 机关绿色食堂建设与管理指南
  - [9] DB3708/T 46.4—2023 食品安全主体责任落实指南 第4部分：食品小作坊
  - [10] 广东省药品监督管理局. 广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例. 2015 年
  - [11] 广东省市场监督管理局. 关于规范食品生产加工小作坊生产加工的指导意见：粤市监食生〔2021〕22 号. 2021 年
  - [12] 广东省市场监督管理局. 关于印发食品生产加工小作坊登记管理办法的通知：粤市监规字〔2022〕7 号. 2022 年
  - [13] 深圳市市场监督管理局. 关于贯彻落实《广东省食品安全地方标准 食品生产加工小作坊卫生规范》工作方案. 2023 年
-