

# 《食品生产加工小作坊建设管理指南》

## （送审稿）编制说明

### 一、项目背景

#### （一）国内外现行相关法律、法规和标准情况

20 世纪 70 年代改革开放以来，我国食品生产加工小作坊迎来发展契机。凭借灵活的经营模式和对地方特色食品的传承迅速崛起。80 年代，随着市场经济逐步放开，小作坊数量呈井喷式增长，广泛分布于城乡各地，成为满足民众日常饮食需求的重要力量。进入 90 年代，市场竞争加剧，部分技术和管理突出、产能效益领先的小作坊成功转型升级为现代化食品生产企业，至此，以食品生产企业为主导、小作坊为补充的产业供给布局基本形成。

在国家大力推进食品安全战略部署规划的进程中，食品生产加工小作坊的食品安全规制发生了重大变革。从最初的监管空白，逐步建立起相对完善的制度体系，监管思路也从单纯“堵截”违规行为转变为“疏导”与规范并重。各省（自治区、直辖市）积极响应，在监管的理论与实际操作层面投入大量精力，开展了一系列富有成效的工作，小作坊食品安全状况显著改善。

国家层面已形成较为完备的法律法规体系。《中华人民共和国食品安全法》作为核心大法，对食品生产加工各环节提出严格要求；《中华人民共和国食品安全法实施条例》进一步细化补充相关规定；《市场监管总局关于加强食品生产

加工小作坊监管工作的指导意见》（国市监生〔2020〕25号）为小作坊监管提供具体指导方向。其中，《中华人民共和国食品安全法》第三十六条明确规定，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、直辖市结合本地实际情况制定。截至目前，全国已有28个省（自治区、直辖市）颁布食品小作坊地方性法规，天津、海南、云南3地出台地方政府规章，各地还相继出台22部食品生产加工小作坊规范性文件以及71部地方标准，从生产许可、工艺流程、质量检测等多方面对小作坊进行规范。

国际上，不同国家针对食品生产加工小作坊构建了各自的法规标准体系。欧盟基于高度一体化的市场需求，制定了极为严格的卫生、质量和安全标准，涵盖生产环境、原材料采购、加工流程等多方面，确保食品在欧盟范围内流通符合统一标准。美国通过联邦法律与各州法律相结合的方式，对小型食品生产单位的许可审批、日常监管、问题产品召回等环节进行全面规范，并建立先进的食品安全追溯体系，以便出现问题时能迅速锁定源头、及时采取措施。

## （二）制定标准的必要性和意义

深圳市现有食品生产加工小作坊83家、从业人员210余人，生产加工的主要食品有干面条、湿面条、饺子皮、云吞皮、烧鸭、烧猪、卤鸡爪、豆腐等。食品小作坊规模小、分布广的特性在方便群众生活、促进就业创业、繁荣地方经济、传承民俗文化等方面发挥了积极作用。然而这些食品生产加工小作坊普遍呈现“多、小、散、乱、差”的特点，且

从业人员知识水平不高，食品安全保障能力低下，再加上其活动隐蔽，流动性强，开停频繁，违法行为难发现、难打击、难根治，食品安全风险较高，属于监管工作中的“老大难”问题。

为贯彻落实食品安全“四个最严”要求，近年来，深圳市市场监督管理局高度重视食品生产加工小作坊的食品安全问题，按照《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》等工作部署及要求，出台了《深圳市食品生产加工小作坊提质行动方案（2019—2023年）》。自2019年起，开展了五年帮扶提升行动，并探索推进了“引领式”带动模式，对部分基础条件比较好的小作坊，重点帮扶提升，培育为区域食品小作坊标准化示范店，充分发挥其示范带动作用，效果显著。不过，仅依靠局部的示范以及经验的推广，难以全面、彻底地解决全市小作坊面临的系统性问题。

因此，从深圳的实际情况出发，制定一套用于指导和规范食品小作坊标准化建设及管理标准，对推动小作坊行业的健康发展而言，是极为关键且必要的。从监管角度看，这能进一步总结、提升和推广标准化经验成果，有效减少监管漏洞，为食品安全工作提供坚实的技术支撑，也为监管依据的制定提供详实资料，让政策更具针对性与可操作性；从行业发展角度出发，标准的制定能直接提升小作坊安全生产水平，助力其转型升级，从而更好地守护市民食品安全，推动食品小作坊行业健康、稳定、可持续发展。

## 二、工作简况

### （一）任务来源

深圳市市场监督管理局于 2024 年 1 月 30 日发布了《关于开展 2024 年深圳市地方标准制修订计划项目征集工作的通知》。在深圳市市场监督管理局食品生产安全监管处指导下，深圳市计量质量检测研究院根据行业发展需要，提出了《食品生产加工小作坊建设管理指南》深圳市地方标准制订计划项目建议书。经过专家评审，深圳市市场监督管理局于 2024 年 4 月 7 日发布了《深圳市市场监督管理局关于下达 2024 年深圳市地方标准计划项目任务的通知》，《食品生产加工小作坊建设管理指南》等 195 项地方标准予以立项。

### （二）主要起草过程

#### 1. 立项阶段

2024 年 4 月，深圳市市场监督管理局发布《深圳市市场监督管理局关于下达 2024 年深圳市地方标准计划项目任务的通知》，《食品生产加工小作坊建设管理指南》被批准立项。随后，根据任务要求，深圳市计量质量检测研究院成立了标准编制工作起草小组，制定标准编制工作计划、编写大纲，明确任务分工及各阶段进度时间。

#### 2. 起草阶段

2024 年 5 月，起草小组认真学习了 GB/T1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准文件的结构和起草规则》，结合标准制定工作程序的各个环节，进行了探讨和研究，开展标准草案的编制。

2024年6月—2024年11月，标准编制组对往年深圳市内食品生产加工小作坊提升指导情况进行整理分析，结合提升指导工作开展的经验，并走访多家深圳市内食品生产加工小作坊，总结现有标准存在的问题和不足，研讨标准的修订思路和修订原则，确定了标准的框架结构和主要技术内容等。

2024年11月—2024年12月，标准编制组系统梳理国内食品生产加工小作坊领域的法律法规、政策文件及标准规范等资料，结合前期确立的框架结构与核心技术内容，深度融合深圳市在食品生产加工小作坊全流程管理、数字化监管、标准化建设等方面的创新经验，完成标准草案编制工作。通过提炼深圳在法规宣贯、示范创建、集聚化管理等实践成果，切实增强标准草案的创新性、实用性与可操作性。

2025年1月—2025年3月，标准编制组经过多次内部会议，对草案稿进行了认真分析和总结，完成标准文本征求意见稿。

### 3. 征求意见阶段

2025年4月—2025年5月，以书面的形式向深圳市市场监督管理部门、食品生产加工小作坊、行业相关协会等相关单位、专业领域专家征求意见；截至5月，共收集到相关单位或个人的意见和建议18条，包含有效意见10条，无意见8条。起草工作组对收集到的有效意见进行了认真分析和处理，采纳9条，不采纳1条，对征求意见稿进行修改，并提交深圳市市场监督管理局。

### 三、标准主要内容的依据，以及与国内领先、国际先进标准的对标情况

#### （一）编制原则

##### 1. 合规性原则

在本文件的制定过程中，全面收集并深入剖析了食品生产加工小作坊相关的法律法规、政策等工作依据，通过系统性分析，精准识别出食品生产加工小作坊在标准化建设进程中可确立的风险防控关键环节，并明确了具有高度可操作性的要求。标准制定严格遵循《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》《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》等现行有效的相关法律法规规定，内容涵盖从原料采购、生产加工到成品储存等各个环节，科学合理、要素齐全。同时，严格按照 GB/T1.1—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》的要求进行编写，对文件的章节架构、条款表述等进行精心编排，使本文件的结构体系更加契合地方标准的要求，确保其权威性与规范性。

##### 2. 通用性原则

本文件所制定的各项技术要求，在明确食品生产加工小作坊标准化建设管理要求的基础上，充分考量了深圳市已成立的食物生产加工小作坊标准化管理的共性需求。通过开展实地调研走访等工作，深入了解深圳市食物生产加工小作坊标准化管理现状的难易程度以及可持续发展的动力因素。在充分结合深圳市食物生产加工小作坊实际情况与实际需求

的前提下进行编制，注重对已有的成熟做法进行系统梳理，以此确保标准具有广泛的适用性，能够切实满足深圳市食品生产加工小作坊标准化建设管理的实际需要。

### 3. 可操作性原则

在本文件的制定过程中，全面参考了历年来深圳市针对食品生产加工小作坊开展的提升指导情况，深度融合了提升指导工作中的优秀经验与先进做法。同时，与深圳市市场监督管理局食品生产安全监管处的专业人员进行了多轮充分研讨与严谨评估，确保文件中的各项要求具备切实可行的操作性。基于以上充分的前期工作，本文件能够为深圳市食品生产加工小作坊的标准化建设管理工作提供科学、有效的指导，有力推动相关工作的顺利开展。

## （二）编制依据

1. 按照 GB/T1.1—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》的要求进行编制。

### 2. 各章依据说明

第3章，术语和定义。“3.1 食品生产加工小作坊”参照《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》的定义进行编写。

第4章，选址与布局。选址相关内容严格参照 DBS44/020—2023《食品生产加工小作坊卫生规范》以及 DB1506/T 44—2023《食品加工园区建设与管理指南》进行编写。布局部分依据 GB 14881—2023《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和 DB1506/T 44—2023《食品加工园区建设与管理

理指南》，并紧密结合深圳市食品生产加工小作坊的实际情况展开编写。

第5章，加工场所要求。主要参考 DBS44/020—2023《食品生产加工小作坊卫生规范》，并结合 GB/T 44142—2024《中央厨房建设要求》，对食品生产加工小作坊的加工场所关键要素进行了严格规范。

第6章，设施设备要求。以《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）、DBS44/020—2023《食品生产加工小作坊卫生规范》为基础依据，综合 GB/T 44142—2024《中央厨房建设要求》、DB15/T 3249—2023《食品生产加工小作坊园区建设规范》、DB36/T 1894—2023《食品小作坊集中加工区建设管理规范》、DB3704/T 0039—2023《机关绿色食堂建设与管理指南》等标准要求，对食品生产加工小作坊的各类设施设备作出明确要求。

第7章，环境卫生管理。依据 GB 14881—2023《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》，并结合 DBS44/020—2023《食品生产加工小作坊卫生规范》，围绕场所及设施卫生管理、虫害控制、废弃物处理三个方面进行明确规定。

第8章，从业人员管理。依据 GB 14881—2023《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》，并结合 DBS44/020—2023《食品生产加工小作坊卫生规范》、DB1401/T 20—2024《食品小作坊生产加工管理规范》，围绕从业人员的健康管



理、卫生要求、培训要求三个方面进行明确规定。

第 9 章，食品安全管理。综合 DBS44/020—2023《食品生产加工小作坊卫生规范》《广东省其他食品生产经营主体落实主体责任工作指南》要求，并紧密结合深圳市食品生产加工小作坊标准化管理的实际情况，从制度管理、自查管理、检验管理、产品召回管理四个方面，对食品生产加工小作坊提出了全面且具有针对性的食品安全管理相关要求。

第 10 章，记录和文件管理。参考 DBS44/020—2023《食品生产加工小作坊卫生规范》，结合 DB36/T 1894—2023《食品小作坊集中加工区建设管理规范》、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》，对食品生产加工小作坊的相关记录和文件做出明确要求。

### **（三）与现行法律、法规、标准的关系**

完全符合国家的《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国标准化法实施条例》的有关规定，与有关现行法律、法规和强制性国家标准、行业标准没有冲突。

## **四、主要条款的说明**

### **（一）适用范围**

本章节主要明确了标准的适用范围与不适用范围，即本标准适用于《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》规定的食品生产加工小作坊，不适用于餐饮服务等食品经营活动。

## **（二）规范性引用文件**

本章节对现有的相关国家法律、法规、规章、技术规范标准予以吸收和引用。

## **（三）术语及定义**

本章节对于食品生产加工小作坊的关键术语进行了定义。

## **（四）选址与布局**

本章节对食品生产加工小作坊的选址与布局提出要求，选址要远离污染源并考虑便利因素，布局上生产加工场所需独立，与其他区域分隔，面积适配生产能力，设计布局符合流程和卫生要求，避免交叉污染。

## **（五）加工场所要求**

本章节主要对食品生产加工小作坊的加工场所作出要求，对于地面、墙面、顶棚、门窗的材料选择与功能设计上，围绕无毒、耐用、易清洁、防污染的原则，制定严格细致的规范要求。

## **（六）设施设备要求**

本章节明确了食品生产加工小作坊的设施设备要求，在供排水、通风照明、虫害防治、仓储、个人卫生、生产、清洗消毒、废弃物存放等设施设备的配备与建设上，遵循功能完备、材质安全、操作合规、杜绝污染与交叉污染的原则，制定严格且细致的规范要求，以保障食品生产过程的安全与卫生。同时结合深圳市食品小作坊帮扶提升行动的相关要求，特别提出“各功能间需标识清晰，生产场所食品安全相关信

息公示到位”的要求，切实增强标准草案的创新性、实用性与可操作性。

### **（七）环境卫生管理**

本章节围绕食品生产加工小作坊的环境卫生管理作出规范，在场所及设施卫生管理、虫害控制、废弃物处理环节，明确了及时修护、防止污染、合规处理的准则，制定严谨细致的操作规范，为食品生产过程的安全与卫生提供保障。

### **（八）从业人员管理**

本章节围绕食品生产加工小作坊的人员管理提出要求，在健康管理、卫生规范、培训安排上，遵循安全从业、保持卫生、提升知识的原则，制定严格细致的规范要求，以保障食品生产过程的安全与卫生。

### **（九）食品安全管理**

本章节以保障食品安全、防范风险、确保合规为核心原则，针对食品生产加工小作坊全流程食品安全管理制定系统性规范要求，涵盖制度建设、自查自纠、检验检测、产品召回等关键环节，全面强化从原料采购到终端销售的全链条质量管控。在制度建设方面，深度融合深圳市食品小作坊提质行动的创新实践成果，严格参照地方食品安全制度体系，从生产环境、设施设备、工艺流程、人员管理等维度，有力提升标准科学性与实操性。

### **（十）记录和文件管理**

本章节明确食品生产加工小作坊的记录和文件的具体要求，在文件分类和记录规范方面，结合深圳市食品小作坊

提质行动要求，围绕资料完整、信息准确、便于追溯的原则，制定严格细致的规范要求，涵盖制度建设、信息反馈、质量控制等文件分类，以及原辅料进货、食品添加剂使用、生产统计、产品销售、食品召回和销毁等多类记录，明确记录内容和保存期限，以保障食品安全管理有据可依、责任可溯。

## **五、是否涉及专利等知识产权问题**

本文件不涉及专利等知识产权情况。

## **六、重大意见分歧的处理依据和结果**

本文件无重大分歧条款。

## **七、实施标准的措施建议**

开展标准的宣传、培训工作。标准宣贯旨在让食品生产加工小作坊从业人员掌握理解标准内容，增强食品生产加工小作坊标准化管理意识，推进标准的贯彻和实施。

## **八、其他需要说明的事项**

本文件无其他需要说明的事项。