

# DBS12

## 天津市食品安全地方标准

DBS 12/002—2024

### 食品安全地方标准

### 食品生产加工小作坊食品安全控制 基本要求

2024-06-14 发布

2024-06-14 实施

天津市卫生健康委员会  
天津市市场监督管理委员会

发布

## 前 言

本标准代替 DBS 12/002—2018《食品安全地方标准 天津市地方特色食品生产加工小作坊食品安全控制基本要求》。

本标准与 DBS 12/002—2018 相比，主要变化如下：

- 修改了标准名称；
- 调整了标准的适用范围。

本标准起草单位：天津市食品与工业产品许可证审核查验中心。

本标准主要起草人：刘猛、窦海洪、王丽、李秋玥、李勃男、李冰、贾巨林、侯滨生、李艺筱、余沛阳、张丽彦、孙彩英。

# 食品安全地方标准

## 食品生产加工小作坊食品安全控制基本要求

### 1 范围

本标准规定了食品生产加工小作坊的基本要求、食品加工场所、设施与设备、原辅料采购和使用、生产加工过程控制、检验、人员管理、质量安全管理、贮存与运输、食品标识的基本要求及管理准则。

本标准适用于《天津市食品安全条例》《天津市食品生产加工食品小作坊和食品摊贩监督管理办法》规定的食品生产加工小作坊。

### 2 基本要求

食品生产加工小作坊应当依照《中华人民共和国食品安全法》《天津市食品安全条例》等相关法律法规、《天津市食品生产加工食品小作坊和食品摊贩监督管理办法》、食品安全标准和本标准的规定从事生产经营活动，保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。

### 3 食品加工场所

#### 3.1 选址

生产场所周围应与有毒、有害场所以及粉尘、有害气体等其他污染源保持 25 米以上，保证不受污染源污染。

#### 3.2 环境

3.2.1 生产场所应清洁、干净、通风，不应有积水、泥泞、废弃物等易造成食品污染的因素。

3.2.2 应对厕所等污染源采取有效隔离措施，保持安全距离，防止污染食品。

3.2.3 生产区与生活区应采取有效分隔措施，保持安全距离。

#### 3.3 设计和布局

3.3.1 生产场所布局应符合相应的生产加工流程要求，合理布局，各功能区域划分明显，并有适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。

3.3.2 原辅料和成品应分离或分隔存放。

3.3.3 生产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，并满足操作和生产要求。

3.3.4 生产场所内设置的检验室应与生产区域分隔。

#### 3.4 建筑内部结构与材料

生产场所地面、墙壁应平整，应采用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀材料建造，墙壁应有高度不低于 1.5 米的瓷砖等硬质材质墙裙，易于清洁。门窗应当闭合严密，并有防止虫害侵入的措施。顶棚建造应防漏雨，防止灰尘积累、碎片脱落，容易清洁，防止冷凝水聚集、滴落。

### 4 设施与设备

## 4.1 设施

### 4.1.1 供排水设施

4.1.1.1 应具备生产需要的供水设施和污水排放设施，保证供水安全和排水良好。排水设施应有防鼠、防虫等装置。

4.1.1.2 食品加工用水应符合GB 5749及相应标准和有关规定。

### 4.1.2 清洗消毒设施

4.1.2.1 应配置足够的清洁食品工器具和设备的专用设施。

4.1.2.2 根据生产需要设置紫外灯等消毒杀菌设施。

4.1.2.3 接触食品的工器具和加工设备应选择符合食品安全要求的洗涤剂、消毒剂进行清洗消毒。

### 4.1.3 废弃物存放设施

应根据生产需要配备带盖、防渗漏的垃圾和污物暂存专用设施，合理放置，标识清晰并及时清理。

### 4.1.4 个人卫生设施

应设必要的洗手、干手、更衣等个人卫生设施。

### 4.1.5 通风、照明设施

生产车间及库房应具备满足食品加工操作需要的通风、照明设施。

### 4.1.6 贮藏、运输设施

4.1.6.1 应具有与产品数量、贮存要求相适应的仓储设施，确保原料和产品的质量安全。

4.1.6.2 应根据食品原料和成品贮存需要配备必要的冷藏、冷冻设施。

4.1.6.3 食品添加剂应有专用的保存设施，并单独存放，由专人管理。

4.1.6.4 库房应设置防虫害设施。

4.1.6.5 洗涤剂、消毒剂、杀虫剂等应单独存放，并且明确标识，由专人管理。

4.1.6.6 运输工具应保持干净，并及时清洗，必要时进行消毒，保持运输工具清洁卫生。

### 4.1.7 温控设施

应根据食品生产的特点，配备适宜的加热、冷却、冷冻等设施，以及用于监测温度的设施。

## 4.2 设备

### 4.2.1 生产设备

4.2.1.1 应具备与生产的食品品种、数量相适应的生产设备，设备的性能和精度应满足生产加工的要求。

4.2.1.2 生产中涉及生、熟料的工器具应分开放置和使用。

4.2.1.3 与原料、半成品、成品接触的设备与工器具的材质，应符合食品安全要求，并应易于清洁和保养。

### 4.2.2 检验设备设施

自行检验的，应当具备与所检项目相适应的检验室和检验设备。检验室应当布局合理，检验设备数量、性能、精度应当满足相应的检验要求。可以采用国家规定的快速检测方法对产品进行检测，但应保持检测结果准确。使用快速检测方法的应定期与国家标准规定的检验方法进行结果比对或者验证。快速检测结果呈阳性时，应使用国家标准规定的检验方法进行复检。

### 4.2.3 监控设备

相关监控设备应当按照法定要求校准、维护。

## 5 食品原料、辅料采购和使用

5.1 采购和使用的原料、辅料应符合国家有关规定和相关标准的要求；不得使用过期、腐败变质、污秽不洁、回收、受污染的原料、辅料，不得使用非食品原料生产食品或添加食品添加剂以外的物质。

5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相应标准和有关规定，并将功能、用量在生产场所内公示。食品添加剂的称量应使用天平等能满足精度要求的称量工具。

## 6 生产加工过程控制

- 6.1 应按照确定的生产工艺程序和配料进行生产加工。
- 6.2 应采取有效措施防控食品生产加工过程中的物理、化学及生物污染。
- 6.3 应采取有效措施使原辅料、半成品与成品有效分离，防止交叉污染。

## 7 检验

应建立并执行食品出厂检验制度，对所生产的食品质量安全负责。应按照相关法律法规和有关规定的要求自行或委托具备法定资质的食品检验机构进行出厂检验，检验合格后方可出厂或者销售。

## 8 人员管理

- 8.1 应当建立从业人员健康管理制度。从事接触直接入口食品工作的食品生产人员应当取得健康证明后方可上岗，并每年至少体检一次。
- 8.2 在食品加工操作时应穿戴洁净的工作衣、帽，头发应置于帽内，应当将手洗净，不得化妆及佩带饰物，不得携带与食品生产无关的物品。
- 8.3 应定期对职工进行食品安全相关培训，相关从业人员应熟悉食品安全相关法律法规和标准知识。自行检验的，检验人员应具备相应的检验能力。

## 9 质量安全管理

- 9.1 应加强食品原料进货查验和食品添加剂使用管理，防控食品安全风险。
- 9.2 应实施质量安全承诺制度，明示食品安全承诺。
- 9.3 应根据国家有关规定建立产品召回制度。
- 9.4 应建立管理台账，包括原料进货相关信息、各类食品添加剂使用详细记录、产品送检抽检情况和产品销售情况等台帐，记录内容应完整。保存期限不得少于 2 年。
- 9.5 应进行生产前自查，保证食品加工场所、设备、原料、人员、包装、贮存与运输等各方面的情况符合相关规定。

## 10 贮存与运输

- 10.1 贮存和运输食品的容器和工器具应当洁净、安全、无害，符合食品安全相关标准及规定。
- 10.2 贮存食品的场所应保持整洁卫生，场所内不得存放影响食品质量安全的物品。
- 10.3 应根据贮存食品的特点和卫生需要提供适应的温度和湿度等贮存条件。应采取有效措施确保贮存的食物不受污染，不得将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。
- 10.4 运输食品时，应根据运输食品的要求采取保护措施。

## 11 食品标识

- 11.1 应当标注食品名称、执行标准、生产日期、成分或者配料表、生产者名称、生产地址、联系方式、保质期、贮存条件、使用的食品添加剂的通用名称、食品小作坊登记证名称及编号等基本信息。
- 11.2 食品标签不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗、保健功能。

