

ICS 67.040
X 00



中华人民共和国国家标准

GB/T 23734—2009

食品生产加工小作坊质量安全 控制基本要求

Basic requirements for quality and safety control of food workshop

2009-05-12 发布

2009-09-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总要求	1
5 生产与加工场所要求	1
6 设施与设备要求	2
7 加工过程控制要求	2
8 人员要求	2
9 质量安全管理要求	3
10 包装、贮存与运输要求	3
11 食品标识要求	3

前 言

本标准由中国标准化研究院提出。

本标准由全国食品安全管理技术标准化技术委员会(SAC/TC 313)归口。

本标准起草单位:中国标准化研究院、河北省质量技术监督局、陕西省质量技术监督局、山东省质量技术监督局、湖南省标准化研究院、山东省标准化研究院。

本标准主要起草人:马爱进、刘文、许建军、金东海、张立平、李庆文、高胜普、吉维、谢启军、刘运富、刘丽梅。

食品生产加工小作坊质量安全 控制基本要求

1 范围

本标准规定了食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求,包括生产与加工场所、设施与设备、加工过程控制、人员、质量安全管理、包装、贮存与运输和食品标识要求等内容。

本标准适用于食品生产加工小作坊质量安全控制,也适用于管理部门对食品生产加工小作坊的质量安全监管。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

食品生产加工小作坊 food workshop

依照相关法律、法规从事食品生产,有固定生产场所,从业人员较少,生产加工规模小,无预包装或者简易包装,销售范围固定的食品生产加工(不含现做现卖)的单位或个人。

4 总要求

应遵守相关法律、法规和标准中的规定和要求,提高食品质量安全意识,完善管理制度,改善厂房、设施设备、过程控制等条件,保证所生产经营的食品卫生、无毒、无害,不得生产危害人体健康和生命安全的食品。

5 生产与加工场所要求

5.1 生产场所周围应与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离,保证不受污染源污染。

5.2 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;加工场所布局应符合相应的生产加工流程要求,生食区与熟食区、原辅料和成品的存放场所应分开,避免交叉污染;加工场所与生活区应保持规定距离。

5.3 加工场所地面、墙面应平整,应采用水泥或瓷砖等硬质材料;墙面、地面应便于清洗、消毒;墙壁应有高度不低于1.5 m的墙裙,且平整,防止污垢积存,便于清洗;窗户内窗台应便于清洁;顶部建造应防漏雨,防止灰尘积累、碎片脱落,并且容易清洁。

5.4 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。

5.5 应对厕所等污染源采取有效隔离措施,防止污染食品。

5.6 应采取有效措施防止生产场所和周围区域内害虫滋生。进行杀虫、杀菌操作时,不得污染原辅料、