附件

糕点小作坊生产加工指导意见

（试行）

为进一步规范糕点小作坊的生产加工行为，有效落实食品安全主体责任，依据《食品安全法》《四川省食品小作坊、小经营店及摊贩管理条例》《四川省食品小作坊、小经营店及摊贩管理办法》《成都市食品小作坊、小经营店及摊贩管理实施细则》等法律法规及相关要求，结合我市实际，制定如下指导意见。

1. 范围

本意见对糕点小作坊的基本要求、生产场所、设施设备、人员管理、原辅料及食品相关产品管理、生产过程控制、产品管理、标识标签等提出相关要求，适用于成都市行政区域内以粮食、食用油等为主要原料，从事以热加工方式和冷加工方式进行糕点加工的食品小作坊。

1. 基本要求

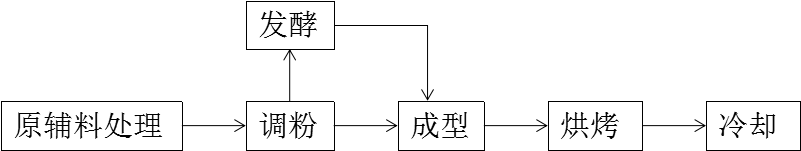
（一）从事生产经营活动应当遵守《食品安全法》《四川省食品小作坊、小经营店及摊贩管理条例》等相关法律法规的规定，并按相关要求取得备案证。

（二）生产经营者是食品安全第一责任人，对其生产经营食品的安全负责。

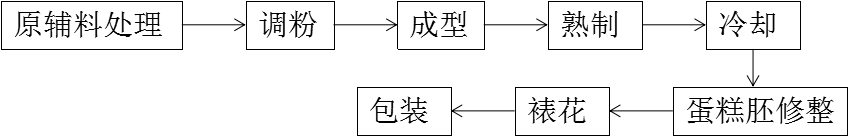
（三）生产经营者应当建立完善食品安全管理制度，实施生产经营过程控制，保证生产经营的糕点卫生、无毒、无害。

1. 生产场所及设施设备
2. 生产场所。
3. 应在生产经营场所明显位置悬挂备案证、健康证明、食品安全承诺书。
4. 生产场所应独立，并与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离，避免污染。
5. 生产场所应与生活场所隔离；不得饲养畜、禽及其他动物；生产场所内不应带入和存放与生产无关的用品。
6. 生产场所面积应与生产规模相适应，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的要求。
7. 生产场所应采取有效措施防止鼠类、昆虫、鸟类等的聚集和孳生，如挡鼠板、粘纸等。
8. 应设置相应的功能区域，包括但不限于：（1）原辅料区；（2）生产操作区；（3）冷加工间（进行裱花蛋糕制作时）；（4）成品区。
9. 冷加工间应依照相关规定做专间要求，并与实际生产规模相适应。
10. 地面平整、硬化，无积水、污垢，应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造。
11. 墙面、隔断、顶棚应使用无毒、无味的防渗透材料建造，操作高度范围内的墙面平整，易于清洁。
12. 设施设备。
13. 应具备基本的生产设备，包括但不限于：
14. 调粉设备，如和面机、打蛋机等；
15. 发酵设施，如发酵箱等；
16. 温控设施，如空调器、风扇等；
17. 成型设施，如桃酥机、蛋糕成型机、酥皮机、印模等；
18. 熟制设备，如烤箱、油炸设备、蒸煮设备等；
19. 冷藏设施，如冰箱等。
20. 与原辅料、半成品和成品直接接触的设备、容器和工器具等，均应采用无毒、无异味、易清洗及不与其起化学反应的材料制作。
21. 产生大量蒸汽或油烟的食品生产操作区应设置有效的排风设施，防止冷凝水或废油回流污染食品。
22. 冷加工间应配置相应的消毒、制冷、温控等设施设备，防止产品受到二次污染。
23. 应配备与各加工间相配套的工器具、地面清洗消毒的设施设备，工器具应按类别存放在专用区域内。
24. 应设置洗手和消毒设施。
25. 应设置废弃物暂存的专用设施且标识清晰，并及时清运废弃物。
26. 设备及工器具等应定期清洁消毒，维护和保养，发现问题及时进行检修。
27. 生产管理
28. 人员管理。
29. 接触直接入口食品工作的人员应当取得健康证明后方可上岗，凡患有国务院卫生行政部门规定的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。
30. 上岗前应当接受食品安全知识、卫生规范及相关法律法规培训。
31. 应当保持个人卫生，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴外露饰物等。
32. 工作期间不应有吸烟、饮食、饮酒或其他有碍食品安全的行为。
33. 冷加工间的加工制作人员，应在进入冷加工间之前更换专用的工作衣帽并佩戴口罩，加工制作前进行严格清洗消毒。
34. 原辅料及食品相关产品管理。
35. 糕点原料应来源明确、可追溯，并符合《小麦粉》（GB/T 1355）、《白砂糖》（GB/T 317）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721）、《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749）等的规定。
36. 食品添加剂使用应符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）的规定，并进行专人、专区（专柜）管理。
37. 生产用水应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）的规定。
38. 采购食品原辅料和食品相关产品，应查验供应商的资质和产品合格证。
39. 应对肉、蛋、奶油等容易腐败变质的食品原料进行冷藏储存。
40. 加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用，蛋糕胚应存放在专用冷冻或冷藏设备中。打发好的奶油应尽快使用完毕。
41. 生产过程控制。
42. 工艺流程

（1）热加工类糕点（以烘烤类糕点加工示例）：



（2）冷加工类糕点（以裱花蛋糕加工示例）：



1. 关键控制环节为：食品添加剂，冷加工温度、环境微生物控制。
2. 食品添加剂。食品添加剂的使用应符合国家标准，严格控制所用食品添加剂的种类和剂量。
3. 冷加工温度、环境微生物控制。应严格控制冷加工间的温度，定时消毒。
4. 容易出现的质量安全问题：超范围和超限量使用食品添加剂；微生物指标超标；油脂酸败。
5. 产品管理。
6. 糕点应符合《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）等相关标准的规定。
7. 包装应使用食品用包装材料和容器，并保持清洁卫生，不得对食品造成污染。
8. 每年应对生产的糕点至少检验一次，检验报告的保存期限不得少于一年。
9. 糕点应贮存于阴凉、干燥处，不得与有害、有毒物品一同放置。
10. 运输工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，并避免交叉污染，有温度要求的食品，应根据其特性进行温度控制。
11. 标识标签。
12. 应标明食品名称、成分或配料表、生产日期、保质期、贮存条件、糕点小作坊的名称、备案号、生产地址等。
13. 标签内容应当清楚、明显，生产日期、保质期等事项应当显著标注。
14. 其他要求。
15. 生产经营者应建立完善的进货、生产、销售等记录。
16. 记录及相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后六个月。
17. 生产经营过程产生的废弃物应当妥善处置。
18. 生产经营者发现食品或食品原料存在安全隐患的，应立即停止生产经营，并向生产经营所在地食品监督行政部门或者乡（镇）人民政府、街道办事处报告。
19. 术语和定义

食品小作坊，是指有固定生产经营场所，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、特色食品的个体食品生产加工者。生产加工场所使用面积（办公场所、晒场除外）不满300平方米，白酒小作坊的生产加工场所面积不作规定。

专间，是指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间，包括冷食间、生食间、裱花间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等。

1. 附则

（一）本意见中引用的文件、标准及其最新版本（包括所有的修改单）均适用于本意见。  
 （二）本类小作坊在各区（市）县级食品监督行政部门《食品小作坊禁止生产加工食品品种目录》中的，从其规定。  
 （三）本意见自公布之日起实施，有效期二年。  
 本指导意见由成都市市场监督管理局负责解释。

表1 进货台账  
（示例）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 商品名称 | 进货日期 | 进货数量 | 规格 | 供货商 | 生产日期 | 生产企业 | 联系人 | 联系电话 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

表2 食品添加剂使用记录  
（示例）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 产品名称 | 添加剂名称 | 添加剂生产日期或批号 | 产品批量 | 添加剂规定使用限量 | 添加剂实际使用量 | 签名 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

表3 产品销售台账  
（示例）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 产品名称 | 生产日期或批号 | 规格 | 出厂数量 | 销售地 | 产品接收单位 | 发货人 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

茶叶小作坊生产加工指导意见

（试行）

为进一步规范茶叶小作坊的生产加工行为，有效落实食品安全主体责任，依据《食品安全法》《四川省食品小作坊、小经营店及摊贩管理条例》《四川省食品小作坊、小经营店及摊贩管理办法》《成都市食品小作坊、小经营店及摊贩管理实施细则》等法律法规及相关要求，结合我市实际，制定如下指导意见。

1. 范围

本意见对茶叶小作坊的基本要求、生产场所、设施设备、人员管理、原辅料及食品相关产品管理、生产过程控制、产品管理、标识标签等提出相关要求，适用于成都市行政区域内以茶树鲜叶、毛茶等为主要原料，从事绿茶、黑茶、花茶等产品加工的食品小作坊。

1. 基本要求
2. 从事生产经营活动应当遵守《食品安全法》《四川省食品小作坊、小经营店及摊贩管理条例》等相关法律法规的规定，并按相关要求取得备案证。
3. 生产经营者是食品安全第一责任人，对其生产经营食品的安全负责。
4. 生产经营者应当建立完善食品安全管理制度，实施生产经营过程控制，保证生产经营的茶叶卫生、无毒、无害。
5. 茶叶生产加工过程中，不得添加香精、色素等任何食品添加剂，不得添加其他非茶类物质。
6. 生产场所及设施设备

（一）生产场所。

1. 应在生产经营场所明显位置悬挂备案证、健康证明和食品安全承诺书。
2. 生产场所应独立，并与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离，避免污染。
3. 生产场所应与生活场所隔离；不得饲养畜、禽及其他动物；生产场所内不应存放农药、肥料、燃料等易污染茶叶的物品，不应存放其他非茶叶加工用的物品。
4. 生产场所面积应与生产规模相适应，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的要求。
5. 生产场所应采取有效措施防止鼠类、昆虫、鸟类等的聚集和孳生，如挡鼠板、粘纸等。
6. 应设置相应的功能区域，包括但不限于：（1）摊晾暂存区；（2）杀青区；（3）揉捻区；（4）干燥区；（5）其他加工区（如渥堆、窨花等）；（6）包装区（必要时）；（7）成品贮存区。
7. 地面平整、硬化，无积水、污垢，应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造。
8. 墙面、隔断、顶棚应使用无毒、无味的防渗透材料建造，干燥、不易积累污垢，易于清洁。
9. 应具备良好的通风换气条件。
10. 成品贮存区应为独立库房，库房应保持清洁、通风、干燥、避光、无异味，地面应设置防潮垫板。

（二）设施设备。

1. 应具备基本的生产设备，包括但不限于：
2. 摊（晾）放设备；
3. 杀青设备；
4. 揉捻（做形）设备；
5. 渥堆设备（进行黑茶加工时）；
6. 筛分设备（进行毛茶精加工和花茶加工时）；
7. 窨花设备（进行花茶加工时）；
8. 干燥设备；
9. 包装设备（必要时）。
10. 与原料、半成品、成品直接接触的设备、容器、管道和工器具等，均应采用无毒、无异味、易清洗及不与其起化学反应的材料制作。可用竹子、藤条、木材等天然材料制成的工具。
11. 摊晾暂存区、杀青区和干燥区应有通风换气设施设备。
12. 用于茶叶加工、包装、贮存的设施设备，其设计和构造应能防止危害茶叶卫生、易于清洗消毒和检查，并能避免机器润滑油、金属碎屑、污水或其他污染物混入茶叶。
13. 应设置洗手和消毒设施。
14. 应设置废弃物暂存的专用设施且标识清晰，并及时清运废弃物。
15. 设备及工器具等应定期清洁消毒，维护和保养，发现问题及时进行检修。
16. 生产管理

（一）人员管理。

1. 接触直接入口食品工作的人员应当取得健康证明后方可上岗，凡患有国务院卫生行政部门规定的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。
2. 上岗前应当接受食品安全知识、卫生规范及相关法律法规培训。
3. 应当保持个人卫生，不留长指甲、不涂指甲油、不涂抹香水及其他有异味的化妆品及不佩戴外露饰物等。
4. 工作期间不应有吸烟、饮食、饮酒或其他影响食品安全的行为。

（二）原辅料及食品相关产品管理。

1. 茶树鲜叶、毛茶、鲜花等原料应来源明确、可追溯，并符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）等的规定。
2. 生产用水应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）的规定。
3. 采购的食品相关产品，应查验供应商的资质和产品合格证。

（三）生产过程控制。

1. 工艺流程

（1）以鲜叶为原料加工的茶叶产品示例：

1）绿茶加工：



2）黑茶加工：



（2）以毛茶为原料加工的茶叶产品示例：

1）精制加工：



2）花茶加工：



1. 关键控制环节为：原料验收，加工过程。

（1）原料验收。鲜叶、毛茶、用于窨制花茶的香花等原料应无劣变、无异味、无其他夹杂物；符合相关食品安全国家标准要求。

（2）加工过程。重点控制好杀青、渥堆、窨花、干燥等加工过程的温度、时间、投叶量等工艺技术参数。除按传统工艺进行“渥堆”等情况外，茶叶原料、在制品及成品都不得与地面直接接触。

1. 容易出现的质量安全问题：农残超标；茶叶在加工、运输、贮存过程中，受设备、工器具、场所和人员行为等的污染，影响茶叶品质和质量安全。

（四）产品管理。

1. 产品应符合《绿茶 第1部分：基本要求》（GB/T 14456.1），《黑茶 第1部分：基本要求》（GB/T 32719.1），《茉莉花茶》（GB/T 22292）等相关标准的规定。
2. 包装应使用食品用包装材料和容器，并保持清洁卫生，不得对食品造成污染。
3. 每年应对生产的茶叶至少检验一次，检验报告的保存期限不得少于一年。
4. 茶叶成品不得与有害、有毒物品一同放置。
5. 运输工器具和设备应当安全、无害，保持清洁。运输过程中应避免日光直射、雨淋和撞击。

（五）标识标签。

1. 应标明食品名称、成分或配料表、生产日期、保质期、贮存条件、茶叶小作坊的名称、备案号、生产地址等。
2. 标签内容应当清楚、明显，生产日期、保质期等事项应当显著标注。

（六）其他要求。

1. 生产经营者应建立完善进货、生产、销售等记录。
2. 记录及相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后六个月。
3. 生产经营过程产生的废弃物应当妥善处置。
4. 生产经营者发现食品或食品原料存在安全隐患的，应立即停止生产经营，并向生产经营所在地食品监督行政部门或者乡（镇）人民政府、街道办事处报告。
5. 术语和定义

食品小作坊，是指有固定生产经营场所，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、特色食品的个体食品生产加工者。生产加工场所使用面积（办公场所、晒场除外）不满300平方米，白酒小作坊的生产加工场所面积不作规定。

1. 附则

（一）本意见中引用的文件、标准及其最新版本（包括所有的修改单）均适用于本意见。

（二）本类小作坊在各区（市）县级食品监督行政部门《食品小作坊禁止生产加工食品品种目录》中的，从其规定。

（三）本意见自公布之日起实施，有效期二年。

本指导意见由成都市市场监督管理局负责解释。

表1 进货台账  
（示例）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 商品名称 | 进货日期 | 进货数量 | 规格 | 供货商 | 生产日期 | 生产企业 | 联系人 | 联系电话 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

表2 产品销售台账  
（示例）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 产品名称 | 生产日期或批号 | 规格 | 出厂数量 | 销售地 | 产品接收单位 | 发货人 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

淀粉制品小作坊生产加工指导意见

（试行）

为进一步规范淀粉制品小作坊的生产加工行为，有效落实食品安全主体责任，依据《食品安全法》《四川省食品小作坊、小经营店及摊贩管理条例》《四川省食品小作坊、小经营店及摊贩管理办法》《成都市食品小作坊、小经营店及摊贩管理实施细则》等法律法规及相关要求，结合我市实际，制定如下指导意见。

1. 范围

本意见对淀粉制品小作坊的基本要求、生产场所、设施设备、人员管理、原辅料及食品相关产品管理、生产过程控制、产品管理、标识标签等提出相关要求，适用于成都市行政区域内以谷类、薯类、豆类食用淀粉为原料，从事淀粉制品（包括粉丝、粉条等）加工的食品小作坊。

1. 基本要求

（一）从事生产经营活动应当遵守《食品安全法》《四川省食品小作坊、小经营店及摊贩管理条例》等相关法律法规的规定，并按相关要求取得备案证。

（二）生产经营者是食品安全第一责任人，对其生产经营食品的安全负责。

（三）生产经营者应当建立完善食品安全管理制度，实施生产经营过程控制，保证生产经营的淀粉制品卫生、无毒、无害。

（四）淀粉制品生产加工过程中，不得掺杂掺假、以次充好，不得使用霉变及受污染原料。

1. 生产场所及设施设备
2. 生产场所。
3. 应在生产经营场所明显位置悬挂备案证、健康证明和食品安全承诺书。
4. 生产场所应独立，并与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离，避免污染。
5. 生产场所应与生活场所隔离；不得饲养畜、禽及其他动物；生产场所内不应带入和存放与生产无关的用品。
6. 生产场所面积应与生产规模相适应，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的要求。
7. 生产场所应采取有效措施防止鼠类、昆虫、鸟类等的聚集和孳生，如挡鼠板、粘纸等。
8. 应设置相应的功能区域，包括但不限于：（1）原辅料区；（2）生产操作区；（3）晾晒区或烘干区；（4）成品区。
9. 原辅料区和成品区应保持清洁、干燥、避光、无异味，地面应设置防潮垫板。
10. 地面平整、硬化，无积水、污垢，应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造。
11. 墙面、隔断、顶棚应使用无毒、无味的防渗透材料建造，操作高度范围内的墙面平整，易于清洁。
12. 用于淀粉制品干燥的晾晒区四周应无尘土飞扬及污染源，地面应用水泥或石板等坚硬材料辅砌，平坦、无积水；晾晒物不得直接接触地面。
13. 设施设备。
14. 应具备基本的生产设备，包括但不限于：
15. 和浆设备，如和面机、打糊机等；
16. 成型设备，如漏粉机等；
17. 冷却设施；
18. 干燥设施，如烘房、晾晒场等。
19. 与原辅料、半成品和成品直接接触的设备、容器、管道和工器具等，均应采用无毒、无异味、易清洗及不与其起化学反应的材料制作。
20. 应设置洗手和消毒设施。
21. 应设置废弃物暂存的专用设施且标识清晰，并及时清运废弃物。
22. 设备及工器具等应定期清洁消毒，维护和保养，发现问题及时进行检修。
23. 生产管理

（一）人员管理。

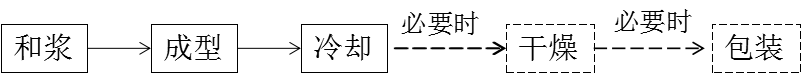
1. 接触直接入口食品工作的人员应当取得健康证明后方可上岗，凡患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。
2. 上岗前应当接受食品安全知识、卫生规范及相关法律法规培训。
3. 应当保持个人卫生，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴外露饰物等。
4. 工作期间不应有吸烟、饮食、饮酒或其他影响食品安全的行为。

（二）原辅料及食品相关产品管理。

1. 淀粉制品所用的淀粉原料应为食用淀粉且来源明确、可追溯，并符合《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637）等标准的规定。
2. 食品添加剂使用应符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）的规定，并进行专人、专区（专柜）管理。
3. 生产用水应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）的规定。
4. 采购食品原辅料和食品相关产品，应查验供应商的资质和产品合格证。

（三）生产过程控制。

1. 工艺流程



1. 关键控制环节为：和浆，干燥。
2. 和浆。应严格按照配方和时间和浆，保证产品成型的质量。
3. 干燥。应控制好干燥温度和时间。
4. 容易出现的质量安全问题：铝超标；二氧化硫残留。

（四）产品管理。

1. 淀粉制品应符合《食品安全国家标准 淀粉制品》（GB 2713）等相关标准的规定。
2. 包装应使用食品用包装材料和容器，并保持清洁卫生，不得对食品造成污染。
3. 每年应对生产的淀粉制品至少检验一次，检验报告的保存期限不得少于一年。
4. 淀粉制品应贮存于阴凉、干燥处，不得直接放置于地面上，不得与有害、有毒物品一同放置。
5. 运输工器具和设备应当安全、无害，保持清洁。运输过程中应避免日光直射、雨淋。

（五）标识标签。

1．应标明食品名称、成分或配料表、生产日期、保质期、贮存条件、淀粉制品小作坊的名称、备案号、生产地址等。

2．标签内容应当清楚、明显，生产日期、保质期等事项应当显著标注。

（六）其他要求。

1. 生产经营者应建立完善进货、生产、销售等记录。
2. 记录及相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后六个月。
3. 生产经营过程产生的废弃物应当妥善处置。
4. 生产经营者发现食品或食品原料存在安全隐患的，应立即停止生产经营，并向生产经营所在地食品监督行政部门或者乡（镇）人民政府、街道办事处报告。
5. 术语和定义

食品小作坊，是指有固定生产经营场所，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、特色食品的个体食品生产加工者。生产加工场所使用面积（办公场所、晒场除外）不满300平方米，白酒小作坊的生产加工场所面积不作规定。

1. 附则

（一）本意见中引用的文件、标准及其最新版本（包括所有的修改单）均适用于本意见。

（二）本类小作坊在各区（市）县级食品监督行政部门《食品小作坊禁止生产加工食品品种目录》中的，从其规定。

（三）本意见自公布之日起实施，有效期二年。

本指导意见由成都市市场监督管理局负责解释。

表1 进货台账  
（示例）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 商品名称 | 进货日期 | 进货数量 | 规格 | 供货商 | 生产日期 | 生产企业 | 联系人 | 联系电话 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

表2 食品添加剂使用记录  
（示例）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 产品名称 | 添加剂名称 | 添加剂生产日期或批号 | 产品批量 | 添加剂规定使用限量 | 添加剂实际使用量 | 签名 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

表3 产品销售台账  
（示例）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 产品名称 | 生产日期或批号 | 规格 | 出厂数量 | 销售地 | 产品接收单位 | 发货人 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

谷物加工品及谷物碾磨加工品小作坊

生产加工指导意见

（试行）

为进一步规范谷物加工品及谷物碾磨加工品小作坊的生产加工行为，有效落实食品安全主体责任，依据《食品安全法》《四川省食品小作坊、小经营店及摊贩管理条例》《四川省食品小作坊、小经营店及摊贩管理办法》《成都市食品小作坊、小经营店及摊贩管理实施细则》等法律法规及相关要求，结合我市实际，制定如下指导意见。

1. 范围

本意见对谷物加工品及谷物碾磨加工品小作坊的基本要求、生产场所、设施设备、人员管理、原辅料及食品相关产品管理、生产过程控制、产品管理、标识标签等提出相关要求，适用于成都市行政区域内以稻谷、小麦等谷物为主要原料，从事谷物加工品及谷物碾磨加工品加工的食品小作坊。

1. 基本要求

（一）从事生产经营活动应当遵守《食品安全法》《四川省食品小作坊、小经营店及摊贩管理条例》等相关法律法规的规定，并按相关要求取得备案证。

（二）生产经营者是食品安全第一责任人，对其生产经营食品的安全负责。

（三）生产经营者应当建立完善食品安全管理制度，实施生产经营过程控制，保证生产经营的谷物加工品及谷物碾磨加工品卫生、无毒、无害。

（四）谷物加工品及谷物碾磨加工品生产加工过程中，不得掺杂掺假、以次充好，不得使用霉变及受污染原料。

三、生产场所及设施设备

1. 生产场所。

1．应在生产经营场所明显位置悬挂备案证、健康证明和食品安全承诺书。

2．生产场所应独立，并与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离，避免污染。

3．生产场所应与生活场所隔离；不得饲养畜、禽及其他动物；生产场所内不应带入和存放与生产无关的用品。

4．生产场所面积应与生产规模相适应，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的要求。

5．生产场所应采取有效措施防止鼠类、昆虫、鸟类等的聚集和孳生，如挡鼠板、粘纸等，严禁使用灭鼠药。

6．应设置相应的功能区域，包括但不限于：（1）原辅料区；（2）生产操作区；（3）成品区。

7．地面平整、硬化，无积水、污垢，应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造。

8．墙面、隔断、顶棚应使用无毒、无味的防渗透材料建造，操作高度范围内的墙面平整，易于清洁。

9．应具备良好的通风换气条件。

（二）设施设备。

1. 应具备基本的生产设备，包括但不限于：
2. 谷物加工品：清理设施、脱壳设备、碾米设备。
3. 谷物碾磨加工品：清理设施、粉碎设备、磨粉设备。
4. 与原料、半成品和成品直接接触的设备、容器、管道和工器具等，均应采用无毒、无异味、易清洗及不与其起化学反应的材料制作。
5. 用于谷物加工品及谷物碾磨加工品加工、包装、贮存的设备，其设计和构造应能防止危害谷物加工品及谷物碾磨加工品卫生，易于清洗消毒和检查，并能避免机器润滑油、金属碎屑、其他污染物混入产品。
6. 应设置洗手和消毒设施。
7. 应设置废弃物暂存的专用设施且标识清晰，并及时清运废弃物。
8. 设备及工器具等应定期清洁消毒，维护和保养，发现问题及时进行检修。

四、生产管理

1. 人员管理。

1．接触直接入口食品工作的人员应当取得健康证明后方可上岗，凡患有国务院卫生行政部门规定的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。

2．上岗前应当接受食品安全知识、卫生规范及相关法律法规培训。

3．应当保持个人卫生，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴外露饰物等。

4．工作期间不应有吸烟、饮食、饮酒或其他影响食品安全的行为。

（二）原辅料及食品相关产品管理。

1. 稻谷、小麦等原料应符合《食品安全国家标准 粮食》（GB 2715）等相关标准的要求。
2. 食品添加剂使用应符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）的规定，并进行专人、专区（专柜）管理。
3. 采购食品原辅料和食品相关产品，应查验供应商的资质和产品合格证。

（三）生产过程控制。

1. 工艺流程

（1）谷物加工品工艺流程：

（2）谷物碾磨加工品工艺流程：



1. 关键控制环节

（1）谷物加工品：清理，碾米。

1）清理。应做好非谷物杂质的清理工作，降低成品中混入影响谷物加工品质量安全的物质。

2）碾米。控制好碾米机流量、碾白压力等参数，确保产品质量。

（2）谷物碾磨加工品：碾磨或粉碎。

应控制好碾磨机或粉碎机相应参数的设置，并及时清理碾磨机。

1. 容易出现的质量安全问题：水分超标；异物污染。
2. 产品管理。

1．谷物加工品及谷物碾磨加工品应符合《食品安全国家标准 粮食》（GB 2715）、《大米》（GB/T 1354）、《玉米粉》（GB/T 10463）等相关标准的规定。

2．包装应使用食品用包装材料和容器，并保持清洁卫生，不得对食品造成污染。

3．每年应对生产的谷物加工品及谷物碾磨加工品至少检验一次，检验报告的保存期限不得少于一年。

4．谷物加工品及谷物碾磨加工品应贮存于阴凉、干燥处，不得直接放置于地面上，不得与有害、有毒物品一同放置。

5．运输工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，必要时进行消毒。

1. 标识标签。

1．应标明食品名称、成分或配料表、生产日期、保质期、贮存条件、谷物加工品及谷物碾磨加工品小作坊的名称、备案号、生产地址等。

2．标签内容应当清楚、明显，生产日期、保质期等事项应当显著标注。

1. 其他要求。

1．生产经营者应建立完善进货、生产、销售等记录。

2．记录及相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后六个月。

3．生产经营过程产生的废弃物应当妥善处置。

4．生产经营者发现食品或食品原料存在安全隐患的，应立即停止生产经营，并向生产经营所在地食品监督行政部门或者乡（镇）人民政府、街道办事处报告。

1. 术语和定义

食品小作坊，是指有固定生产经营场所，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、特色食品的个体食品生产加工者。生产加工场所使用面积（办公场所、晒场除外）不满300平方米，白酒小作坊的生产加工场所面积不作规定。

1. 附则

（一）本意见中引用的文件、标准及其最新版本（包括所有的修改单）均适用于本意见。

（二）本类小作坊在各区（市）县级食品监督行政部门《食品小作坊禁止生产加工食品品种目录》中的，从其规定。

（三）本意见自公布之日起实施，有效期二年。

本指导意见由成都市市场监督管理局负责解释。

表1 进货台账  
（示例）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 商品名称 | 进货日期 | 进货数量 | 规格 | 供货商 | 生产日期 | 生产企业 | 联系人 | 联系电话 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

表2 食品添加剂使用记录  
（示例）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 产品名称 | 添加剂名称 | 添加剂生产日期或批号 | 产品批量 | 添加剂规定使用限量 | 添加剂实际使用量 | 签名 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

表3 产品销售台账  
（示例）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 产品名称 | 生产日期或批号 | 规格 | 出厂数量 | 销售地 | 产品接收单位 | 发货人 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |