

附件

# 白酒小作坊生产加工指导意见

(试行)

为进一步规范白酒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(试行)》等法律法规及相关要求,结合我市实际,制定如下指导意见。

## 一、范围

本意见对白酒小作坊的基本要求、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高粱、大米、小麦、玉米等粮谷类为主要原料,采用固态发酵法进行白酒生产加工的食品小作坊。

## 二、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，对其生产经营的食品安全负责。

(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，保证生产经营的白酒卫生、无毒、无害。

(四) 白酒生产过程中不允许使用食用酒精勾兑调味。

(五) 白酒生产过程中不得添加食品添加剂及非白酒发酵产生的呈香呈味物质。

### **三、生产场所及设施设备**

#### **(一) 生产场所**

1. 应在生产经营场所醒目位置悬挂备案证、健康证明和食品安全承诺书。

2. 应具有独立的生产场所，并与有毒、有害场所及其他污染源保持适当距离，避免污染。

3. 生产场所应与生活场所隔离，不得在生产场所内吃、住，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. 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；(4) 废弃物存放区。原料应有独立的库房。

6. 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。

7. 原酒暂存区域，应通风良好，便于清洁。

8. 原酒贮存及灌装区域，应严禁烟火，设置明显的消防警示标志。

9. 应设置固定的酒糟存放区域，并易于清理，防止黄水溢流。

## （二）设施设备

1. 应具备基本的生产设备，包括但不限于：（1）原料处理设备；（2）蒸煮设备；（3）摊凉设备；（4）糖化发酵设备（窖、池、缸、罐等）；（5）蒸馏设备（甑、甑桶、甑锅）；（6）贮酒设备（池、缸、罐等）；（7）灌装工具（必要时）；（8）计量设备（流量计、磅、秤等）；（9）检测设备（温度计、酒度计等）。

2. 与原辅料、半成品和成品直接接触的机械设备、容器、管道和工具等，均应采用无毒、易清洗、无异味及不与其起化学反应的材料制作。

3. 接触酒体的设施设备不得使用铝制品，管道及容器应符合酒类包装材料的相关要求。

4. 应有防止蚊、蝇、鸟、鼠、其他害虫等进入生产场所的设施设备；配备通风换气及防火、防爆的设施设备。

5. 设备及工器具等应定期清洁消毒。

6. 每年至少应进行一次全面的设备维护和保养,发现问题及

时进行检修。

## 四、生产管理

### （一）人员管理

1. 接触直接入口食品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、饮酒或其他有碍食品安全的行为。

### （二）原辅料及食品相关产品管理

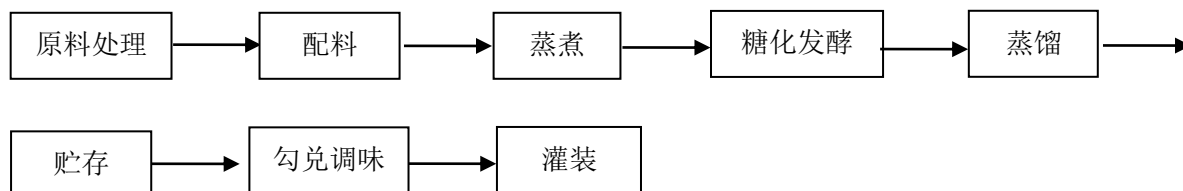
1. 粮谷类原料应符合《粮食卫生标准》(GB 2715)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)的规定，不得使用发霉、变质或含有毒、有害物以及被有毒、有害物质污染的原料。

2. 生产用水应符合《生活饮用水卫生标准》(GB 5749)的规定。

3. 采购食品原料和食品相关产品，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：



#### 2. 关键控制环节为：配料、糖化发酵、蒸馏、贮存。

（1）配料。生产前应对原料进行筛选、除杂；原料配比应按生产工艺要求进行，实际操作应作书面记录。

（2）糖化发酵。酿酒过程应符合工艺规程要求，对发酵过程关键指标进行有效监控，防止发酵异常或遭受污染。

（3）蒸馏。白酒蒸馏应量质摘酒，并采取适当的蒸馏排杂措施。

（4）贮存。贮存过程中应做好原酒信息的详细记录，如生产日期、酒精度等。

3. 容易出现的质量安全问题：感官质量缺陷，如色泽、香气、口味、风格等与产品标识不符；酒精度与标识不符；甲醇、氰化物等指标超标；邻苯二甲酸酯类物质污染。

### （四）产品管理

1. 白酒应符合《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757）等相关标准的规定。

2. 应使用食品用包装材料和容器，包装材料应保持清洁卫生，不得对食品造成污染。

3. 每年应对生产的固态发酵法白酒至少检验一次，检验报告的保存期限不得少于一年。

4. 白酒应贮存于阴凉、干燥及避光处，不得与有害、有毒物品一同放置。

5. 运输中应注意防止日晒、雨淋、渗透、污染和标签脱落等问题。

#### **（五）标识标签**

1. 应标明食品名称、成分或配料表、生产日期、贮存条件、白酒小作坊的名称、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，没有明确保质期的，保存期限不得少于一年。

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。

### **五、术语和定义**

**（一）食品小作坊。**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。

（二）固态发酵法。以固态蒸料糊化、糖化、发酵、蒸馏生产白酒的方法。

## 六、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食品药品监督管理局负责解释。

# 菜籽油小作坊生产加工指导意见

(试行)

为进一步规范菜籽油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(试行)》等法律法规及相关要求,结合我市实际,制定如下指导意见。

## 一、范围

本意见对菜籽油小作坊的基本要求、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油菜籽为主要原料,经压榨法进行菜籽油生产加工的食品小作坊。

## 二、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,对其生产经营的食品安全负责。

(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,保证生产经营的菜籽油卫生、无毒、无害。



(四) 生产经营的菜籽油不得掺杂掺假，以次充好，以假充真，不得添加香精和香料。

### **三、生产场所及设施设备**

#### **(一) 生产场所**

1. 应在生产经营场所醒目位置悬挂备案证、健康证明和食品安全承诺书。

2. 应具有独立的生产场所，并与有毒、有害场所及其他污染源保持适当距离，避免污染。

3. 生产场所应与生活场所隔离，不得在生产场所内吃、住，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. 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；(4) 废弃物存放区。原辅料应有独立的库房。

6. 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。

7. 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。

#### **(二) 设施设备**

1. 应具备基本的生产设备，包括但不限于：(1) 清理设备；

(2) 蒸炒设备；(3) 压榨设备；(4) 过滤设备；(5) 储油设备；(6) 计量设备。

2. 与菜籽油直接接触的设备、工具和容器，应符合食品安全的相关要求，应使用不与菜籽油发生反应的材料，不应使用铜及其合金等材料。

3. 应有防止蚊、蝇、鸟、鼠、其他害虫等进入生产场所的设施设备；配备通风换气及防火、防爆的设施设备。

4. 应有洗手、更衣设施。

5. 设备及工器具等应定期清洁消毒；输送机、中间容器、管道及地坑等设施设备中积存的菜籽油应及时清理。

6. 每年至少应进行一次全面的设备维护和保养,发现问题及时检修。

#### **四、生产管理**

##### **(一) 人员管理**

1. 接触直接入口食品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、饮酒或其他有碍食品安全

的行为。

## （二）原辅料及食品相关产品管理

1. 食品原料（油菜籽）应符合《食品安全国家标准 食用植物油料》（GB 19641）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。

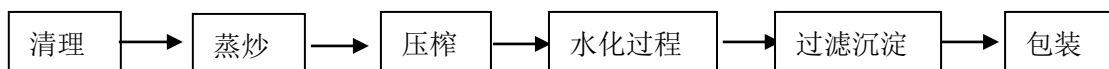
3. 生产用水应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）的规定。

4. 与菜籽油直接接触的包装容器及相关包装材料不应含有邻苯二甲酸酯类物质。

5. 采购食品原料和食品相关产品，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：



### 2. 关键控制环节：蒸炒、压榨、过滤沉淀。

（1）蒸炒。将菜籽油料进行蒸炒熟制，蒸炒过程严格控制温度和时间。

（2）压榨。根据蒸炒后的油料状态严格控制压榨过程的压力及速度。

（3）过滤沉淀。过滤后进入储油罐（桶）沉淀，分离油脂中的胶质、磷脂等杂质。

3. 容易出现的质量安全问题：酸值（酸价）、过氧化值、 $\alpha$ -苯并芘超标及邻苯二甲酸酯类物质污染。

#### （四）产品管理

1. 成品菜籽油应符合《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）的规定。

2. 应使用食品用包装材料和容器，包装材料应保持清洁卫生，不得对食品造成污染。

3. 每年应对生产的成品菜籽油至少检验一次，检验报告的保存期限不得少于一年。

4. 成品菜籽油应贮存于阴凉、干燥处，不得与有害、有毒物品一同放置。

5. 运输中应注意防止日晒、雨淋、渗透、污染和标签脱落等问题。

#### （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、菜籽油小作坊的名称、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、“压榨”字样等事项应当显著标注。

3. 转基因成品菜籽油要按国家有关规定标识。

#### （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，没有明确保质期的，保存期限不得少于一年。

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。

## 五、术语和定义

（一）食品小作坊。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。

（二）压榨法。指借助机械外力的作用，将油脂从油料中挤压出来的取油方法。

## 六、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食品药品监督管理局负责解释。

# 肉制品小作坊生产加工指导意见

(试行)

为进一步规范肉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(试行)》等法律法规及相关要求,结合我市实际,制定如下指导意见。

## 一、范围

本意见对肉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进行酱卤肉制品(酱卤肉类、白煮类)及腌腊肉制品(肉灌制品、腊肉制品)生产加工的食品小作坊。

## 二、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,对其生产经营的食品安全负责。

(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，保证生产经营的肉制品卫生、无毒、无害。

### 三、生产场所及设施设备

#### （一）生产场所

1. 应在生产经营场所醒目位置悬挂备案证、健康证明和食品安全承诺书。

2. 应具有独立的生产场所，并与有毒、有害场所及其他污染源保持适当距离，避免污染。

3. 生产场所应与生活场所隔离，不得在生产场所内吃、住，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. 酱卤肉制品生产场所内应根据生产需要设置相应的功能区域，包括但不限于：（1）原辅料区；（2）预处理区；（3）热加工区；（4）冷却区；（5）包装区（必要时）。

6. 腌腊肉制品生产场所内应根据生产需要设置相应的功能区域，包括但不限于：（1）原辅料区；（2）预处理区；（3）腌制区；（4）灌装区（必要时）；（5）熏制区（必要时）；（6）晾晒区；（7）包装区（必要时）。

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. 应设原料肉的专用解冻区域；生、熟加工区应分开。

## （二）设施设备

1. 酱卤肉制品小作坊应具备基本的生产设备，包括但不限于：（1）冷藏设备；（2）选料设备；（3）修整设备；（4）配料设备；（5）腌制设备；（6）煮制设备；（7）包装设备。

2. 腌腊肉制品小作坊应具备基本的生产设备，包括但不限于：（1）冷藏设备；（2）选料设备；（3）修整设备；（4）配料设备；（5）腌制设备；（6）烘烤设备；（7）包装设备。

3. 凡与原辅料、半成品和成品直接接触的设备、容器和工器具等，应采用无毒、无异味、耐腐蚀、易清洗、不与物料起化学反应的材料制作，表面应光滑，无凹陷、裂缝。

4. 蒸煮、烘烤等设施的上方应设有抽油烟或通风设施。

5. 应根据生产需要设置紫外灯等消毒灭菌设施。

6. 应配备加盖的存放废弃物的设施。

7. 应有防止蚊、蝇、鼠、其他害虫等进入生产场所的设施设备；配备通风换气及防火的设施设备。

8. 应有洗手、更衣设施。

9. 设备及工器具等应定期清洁消毒。

10. 每年至少应进行一次全面的设备维护和保养，发现问题及时进行检修。

## 四、生产管理



### （一）人员管理

1. 接触直接入口食品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、饮酒或其他有碍食品安全的行为。

### （二）原辅料及食品相关产品管理

1. 原料肉应采用经检验检疫合格的畜、禽肉产品，猪肉、牛肉、兔肉等应符合《鲜（冻）畜肉卫生标准》（GB 2707）的规定，鸡肉、鸭肉、鹅肉等应符合《鲜、冻畜产品》（GB 16869）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。

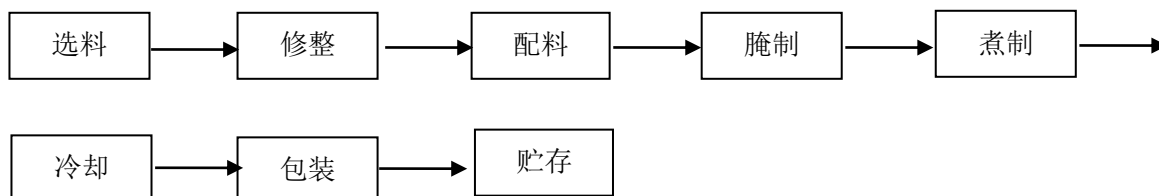
3. 生产用水应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）的规定。

4. 采购的食品原料和食品相关产品，应查验供应商的相关资质和产品合格证明材料。

### （三）生产过程控制

## 1. 酱卤肉制品

### (1) 工艺流程：



(2) 关键控制环节为：配料、煮制、包装、贮存。

①配料。应严格控制所用食品添加剂的种类及用量。

②煮制。应根据物料的质地、肉色等严格控制煮制熟化的温度和时间，避免食品不熟透或变焦。

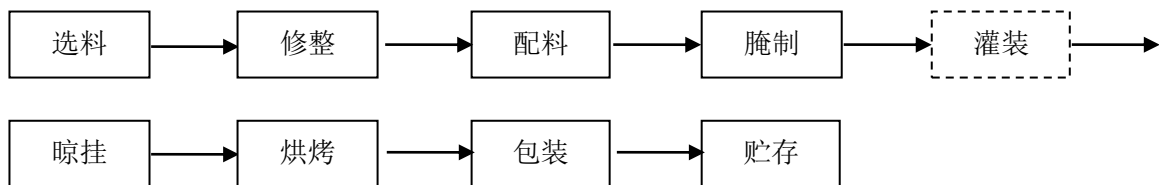
③包装。应确保包装环境的卫生状况符合相关要求。

④贮存。需要冷藏或冷冻贮存的，冷藏的温度应保持在0~4℃，冷冻的温度应低于-18℃。

(3) 容易出现的质量安全问题：兽药残留、食品添加剂的超量和超范围使用、产品酸败及污染。

## 2. 腌腊肉制品

### (1) 工艺流程：



(2) 关键控制环节为：配料、烘烤、包装、贮存。

①配料。应严格控制所用食品添加剂的种类及用量。

②烘烤。所采用的燃料，在烘烤过程中不得产生有毒有害物

质污染食品。

③包装。应确保包装环境的卫生状况符合相关要求。

④贮存。需要冷藏或冷冻贮存的，冷藏的温度应保持在0~4℃，冷冻的温度应低于-18℃。

(3) 容易出现的质量安全问题：兽药残留、食品添加剂的超量和超范围使用、产品氧化、酸败及污染。

#### (四) 产品管理

1. 肉制品应符合《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726)、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》(GB 2730)等相关标准的规定。

2. 应使用食品用包装材料和容器，包装材料应保持清洁卫生，不得对食品造成污染。

3. 每年应对生产的肉制品至少检验一次，检验报告的保存期限不得少于一年。

4. 肉制品应贮存于阴凉、干燥处，不得与有害、有毒物品一同放置。需冷藏贮存的产品，应具备冷藏设施和温度检测装置。

5. 运输中应注意防止日晒、雨淋、渗透、污染和标签脱落等问题。

#### (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、肉制品小作坊的名称、备案号、生产地址等。

2. 标签内容应当清楚、明显，生产日期、保质期字样等事

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，没有明确保质期的，保存期限不得少于一年。

3. 生产经营过程产生的废弃物应当妥善处理。

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。

#### 五、术语和定义

**食品小作坊。**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。

#### 六、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食品药品监督管理局负责解释。

# 豆制品小作坊生产加工指导意见

(试行)

为进一步规范豆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(试行)》等法律法规及相关要求,结合我市实际,制定如下指导意见。

## 一、范围

本意见对豆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大豆为主要原料,进行非发酵性豆制品(豆腐、豆腐干)生产加工的食品小作坊。

## 二、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,对其生产经营的食品安全负责。

(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，保证生产经营的非发酵性豆制品卫生、无毒、无害。

（四）生产经营的非发酵性豆制品不得使用非食品原料，掺杂掺假，以次充好。

### 三、生产场所及设施设备

#### （一）生产场所

1. 应在生产经营场所醒目位置悬挂备案证、健康证明和食品安全承诺书。

2. 应具有独立的生产场所，并与有毒、有害场所及其他污染源保持适当距离，避免污染。

3. 生产场所应与生活场所隔离，不得在生产场所内吃、住，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. 应设置相应的功能区域，包括但不限于：（1）原料处理区（洗豆、泡豆、磨浆）；（2）煮浆区；（3）点浆成型区；（4）熏制区（必要时）。

6. 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。

7. 煮浆、点浆等区域的墙壁和屋顶所用的建筑材料应耐湿、耐热，在结构上应不利于冷凝水垂直滴下，防止虫害和霉菌孳生。

## （二）设施设备

1. 应具备基本的生产设备，包括但不限于：（1）原料预处理设备；（2）磨浆及分离设备；（3）煮浆设备；（4）点浆设备；（5）成型设备；（6）压榨设备。

2. 与原辅料、半成品和成品直接接触的设备、工具和容器，应采用无毒、无异味、耐腐蚀、易清洗、不与物料起化学反应的材料制作，表面应光滑，无凹陷、裂缝。

3. 传统工艺使用的竹制、木制器具应清洁，无积垢，无霉点。

4. 熏制使用的柴火炉，炉口与生产加工区域应有效地隔离。

5. 应根据生产需要设置紫外灯等消毒灭菌设施。

6. 应配备加盖的存放废弃物的设施。

7. 应有防止蚊、蝇、鼠、其他害虫等进入生产场所的设施设备。

8. 应有洗手、更衣设施。

9. 设备及工器具等应定期清洁消毒。

10. 每年至少应进行一次全面的设备维护和保养,发现问题及时进行检修。

## 四、生产管理

### （一）人员管理

1. 接触直接入口食品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、饮酒或其他有碍食品安全的行为。

## （二）原辅料及食品相关产品管理

1. 大豆原料应符合《大豆》（GB 1352）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。

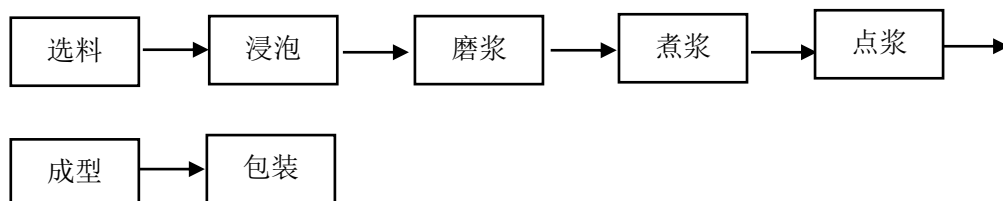
3. 生产用水应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）的规定。

4. 采购的食品原料和食品相关产品，应查验供应商的相关资质和产品合格证明。

## （三）生产过程控制

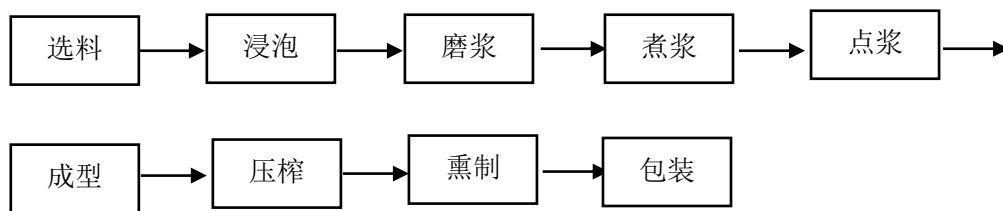
1. 工艺流程：

（1）豆腐：



（2）豆腐干：





2. 关键控制环节为：选料、煮浆、点浆及熏制（豆腐干）。

（1）选料。应选用颗粒饱满、无霉变、无虫蛀、无杂质的原料。

（2）煮浆。煮浆时应严格控制加热温度、时间，确保豆浆完全煮熟。

（3）点浆。点浆时应严格控制食品添加剂的种类及用量。

（4）熏制（豆腐干）。所采用的燃料，在熏制过程中不得产生有毒有害物质污染食品。

3. 容易出现的质量安全问题：食品添加剂的超量和超范围使用、产品的腐败变质、微生物的污染。

#### （四）产品管理

1. 非发酵性豆制品应符合《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712）等相关标准的规定。

2. 应使用食品用包装材料和容器，包装材料应保持清洁卫生，不得对食品造成污染。

3. 每年应对生产的非发酵性豆制品至少检验一次，检验报告的保存期限不得少于一年。

4. 非发酵性豆制品应贮存于阴凉、干燥处，不得与有害、有毒物品一同放置。

5. 运输中应注意防止日晒、雨淋、渗透、污染和标签脱落等问题。

#### **（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、豆制品小作坊的名称、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，没有明确保质期的，保存期限不得少于一年。

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。

### **五、术语和定义**

**食品小作坊。**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。

### **六、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食品药品监督管理局负责解释。

# 生湿（干）面制品小作坊 生产加工指导意见

（试行）

为进一步规范生湿（干）面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（试行）》等法律法规及相关要求，结合我市实际，制定如下指导意见。

## 一、范围

本意见对生湿（干）面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小麦粉为主要原料，进行生湿（干）面制品生产加工的食品小作坊。

## 二、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，对其生产经营的食品安全负责。

(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, 保证生产经营的生湿(干)面制品卫生、无毒、无害。

(四) 生产经营的生湿(干)面制品不得使用非食品原料, 掺杂掺假, 以次充好。

### 三、生产场所及设施设备

#### (一) 生产场所

1. 应在生产经营场所醒目位置悬挂备案证、健康证明和食品安全承诺书。

2. 应具有独立的生产场所, 并与有毒、有害场所及其他污染源保持适当距离, 避免污染。

3. 生产场所应与生活场所隔离, 不得在生产场所内吃、住, 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. 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) 干燥区(必要时); (4) 成品包装储存区。原辅料应有独立的库房。

6. 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。

7. 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。

## （二）设施设备

1. 应具备基本的生产设备，包括但不限于：（1）和面设备；（2）醒面设备；（3）压延设备；（4）成型设备；（5）烘干设备（必要时）。

2. 与原辅料、半成品和成品直接接触的机械设备、容器、管道和工具等，均应采用无毒、易清洗、无异味及不与其起化学反应的材料制作，表面应光滑，无凹陷、裂缝。

3. 应有防止蚊、蝇、鼠、其他害虫等进入生产场所的设施设备；配备通风换气及防火、防爆的设施设备。

4. 应有洗手、更衣设施。

5. 设备及工器具等应定期清洁消毒。

6. 每年至少应进行一次全面的设备维护和保养,发现问题及时进行检修。

## 四、生产管理

### （一）人员管理

1. 接触直接入口食品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、饮酒或其他有碍食品安全的行为。

### （二）原辅料及食品相关产品管理

1. 小麦粉原料应符合《小麦》（GB 1355）的规定。

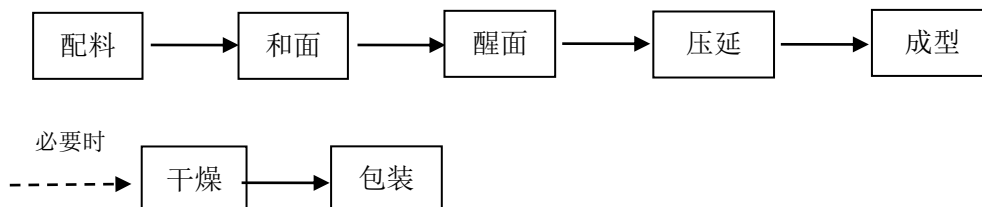
2. 食品添加剂使用应符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）的规定。

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：



2. 关键控制环节为：配料、醒面、干燥。

（1）配料。应严格控制所用食品添加剂的种类及用量。

（2）醒面。应根据产品特点控制醒面温度和时间。

（3）干燥。应根据产品特点及干燥环境，严格控制干燥时间和温度。

（4）容易出现的质量安全问题：食品添加剂的超量和超范

围使用、微生物污染。

#### （四）产品管理

1. 产品应符合相关规定的要求。

2. 应使用食品用包装材料和容器，包装材料应保持清洁卫生，不得对食品造成污染。

3. 每年应对生产的生湿（干）面制品至少检验一次，检验报告的保存期限不得少于一年。

4. 生湿（干）面制品应贮存于阴凉、干燥处，不得与有害、有毒物品一同放置。需冷藏贮存的产品，应具备冷藏设施和温度检测装置。

5. 运输中应注意防止日晒、雨淋、渗透、污染和标签脱落等问题。

#### （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、生湿（干）面制品小作坊的名称、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，没有明确保质期的，保存期限不得少于一年。



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。

## 五、术语和定义

**食品小作坊。**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。

## 六、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食品药品监督管理局负责解释。

# 酱腌菜小作坊生产加工指导意见

(试行)

为进一步规范酱腌菜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(试行)》等法律法规及相关要求，结合我市实际，制定如下指导意见。

## 一、范围

本意见对酱腌菜小作坊的基本要求、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进行酱腌菜生产加工的食品小作坊。

## 二、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，对其生产经营的食品安全负责。

(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，保证生产经营的酱腌菜卫生、无毒、无害。

### 三、生产场所及设施设备

#### （一）生产场所

1. 应在生产经营场所醒目位置悬挂备案证、健康证明和食品安全承诺书。

2. 应具有独立的生产场所，并与有毒、有害场所及其他污染源保持适当距离，避免污染。

3. 生产场所应与生活场所隔离，不得在生产场所内吃、住，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. 应设置相应的功能区域，包括但不限于：（1）原料预处理区；（2）腌制区；（3）整理区（淘洗、压榨、调味）。

6. 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。

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

8. 原料预处理区应相对独立，防止与后续工序交叉污染。

#### （二）设施设备

1. 应具备基本的生产设备，包括但不限于：（1）原料清洗设施；（2）原料处理设施；（3）分选台；（4）腌制设施；（5）切菜设备；（6）包装设备。

2. 原料清洗设施应为不锈钢、瓷砖贴面水槽或清洗机。

3. 分选台材质应为不锈钢或瓷砖贴面。

4. 用于腌制的容器（池、罐、缸、桶）应高出地面，防止清洁时污水流入。腌制池的内贴或涂覆材料应符合食品工艺相关要求的无毒、防腐、易清洗。

5. 与原辅料、半成品和成品直接接触的机械设备、容器、工具和覆盖材料等，均应采用无毒、易清洗、无异味的材料制作。

6. 应有防止蚊、蝇、鼠、其他害虫等进入生产场所的设施设备；配备通风换气及防火、防爆的设施设备。

7. 应有洗手、更衣设施。

8. 设备及工器具等应定期清洁消毒。

9. 每年至少应进行一次全面的设备维护和保养,发现问题及时进行检修。

#### **四、生产管理**

##### **（一）人员管理**

1. 接触直接入口食品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、饮酒或其他有碍食品安全的行为。

## （二）原辅料及食品相关产品管理

1. 采购的蔬菜应新鲜、无霉变腐烂，符合《食品安全国家标准 食品污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》（GB 2763）的规定。

2. 腌制用盐应符合《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721）的规定。

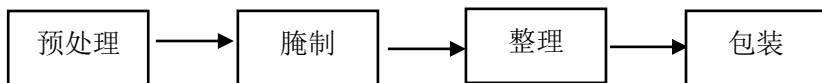
3. 食品添加剂使用应符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）的规定。

4. 生产用水符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）的规定。

5. 采购的食品原料和食品相关产品，应查验供应商的相关资质和产品合格证明。

## （三）生产过程控制

1. 工艺流程：



2. 关键控制环节为：预处理、腌制、整理。

（1）预处理。通过清理设施或人工将蔬菜中的杂质及黄叶等剔除。

（2）腌制。掌握适宜时间，避免腌制时间不当导致亚硝酸盐超标。

(3) 整理。应严格控制所用食品添加剂的种类及用量。

3. 容易出现的质量安全问题：食品添加剂超范围或超量使用、亚硝酸盐超标、微生物超标、二氧化硫超标。

#### (四) 产品管理

1. 产品应符合《食品安全国家标准 酱腌菜》(GB 2714)等相关标准的规定。

2. 应使用食品用包装材料和容器，包装材料应保持清洁卫生，不得对食品造成污染。

3. 每年应对生产的酱腌菜至少检验一次，检验报告的保存期限不得少于一年。

4. 酱腌菜成品应贮存于阴凉、干燥处，不得与有害、有毒物品一同放置。

5. 运输中应注意防止日晒、雨淋、渗透、污染和标签脱落等问题。

#### (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、酱腌菜小作坊的名称、备案号、生产地址等。

2. 标签内容应当清楚、明显，固、液两相产品的固形物含量、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，没有明确保质期的，保存期限不得少于一年。

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。

## 五、术语和定义

**食品小作坊。**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。

## 六、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食品药品监督管理局负责解释。





**信息公开属性：依申请公开**

---

成都市食品药品监督管理局办公室

2019年1月2日印发

---