

沁水县市场监督管理局文件

沁市监字〔2025〕14号

沁水县市场监督管理局 关于印发《沁水县食品小作坊生产安全质量 提升工作方案》的通知

综合行政执法队、各市场监管所、机关各（股）室、中心：

为全面落实县委、县政府和晋城市市场监管局食品安全工作部署，切实加强对全县食品小作坊的监管，现将《沁水县食品小作坊生产安全质量提升工作方案》印发给你们，请结合工作实际，认真抓好贯彻落实。

（此件公开发布）

沁水县市场监督管理局

2025年3月24日

沁水县市场监督管理局

2025年3月24日印发

沁水县食品小作坊生产安全质量提升

工 作 方 案

为进一步规范全县食品小作坊生产加工行为,提升小作坊食品质量安全水平,切实加强食品小作坊监管,助推小作坊产业提升发展,按照《食品安全法》《山西省食品小作坊小经营店小摊点管理条例》等规定,根据山西省、晋城市市场监管局《关于印发食品小作坊生产安全质量提升行动实施方案的通知》和《晋城市食品小作坊作业技术指导书》要求,结合我县实际,特制定本工作方案。

一、工作目标

依照“改造一批、规范一批、提升一批”的原则,经过规范提升,食品小作坊全部纳入管理,主体责任得到落实,基本达到验收标准;食品小作坊布局更加合理,经营环境得到明显改善,经营秩序更加规范;食品小作坊监管能力进一步提升,监管制度更加健全,质量安全水平和产业发展水平得到全面提升,人民群众的满意度和获得感明显增强。

二、工作任务

(一) 落实小作坊主体责任

一是严格质量安全管理制度落实。小作坊开办者要实施质量安全承诺,自觉接受社会监督。要建立从原料购进至成品出厂全过程管理台账,确保生产可控、食品可追溯。要开展自查,保证生产加工场所、设施设备、贮存与运输各环节运行情况与许可时

保持布局、功能一致,符合相关规定。

二是严格从业人员管理。食品从业人员要有有效健康体检证明,保持个人卫生、工作衣帽等符合进入加工区的要求;要学习和熟悉食品安全相关法律、法规和标准知识,并通过食品质量安全相关培训。

三是严格原辅材料管理。原辅料采购要有有效随货清单与清单上印章对应的供货商的资质证明;要严格落实进货查验制度,确保实物与随货清单相对应,保证实物质量符合加工要求。原辅料贮存要按照产品包装标签要求,严格贮存管理;要采用“先进先出”原则对库存合理周转。原辅料投料要事前检查,确保干净卫生,符合加工要求。

四是严格生产环境卫生规范。生产场所与污染源保持规定距离,保证不受污染源污染。生产加工场所干净整洁、通风,地面、墙面、屋顶、窗户、窗台符合卫生要求。设备设施和生产工具要严格落实卫生管理制度,定期清洗消毒,确保清洁卫生。

五是严格生产加工过程风险控制。要按照许可确定的生产工艺、功能布局等进行食品生产。加工要采取有效措施,确保原辅料、半成品与成品有效分离,防止交叉污染。食品生产用水符合要求。食品添加剂使用要配备称量和测量设备,保持清洁和定期检定或校准;使用范围与用量要符合相关要求。

(二) 加强食品小作坊日常监管

一是严格获证后监管。对新取得许可的(包括申请变更的、延续的、迁址的等审查通则规定的7种情况)小作坊,要加强获证后监管,重点检查设备布局、工艺流程、人员管理和制度执行

情况等，对不符合许可要求的要及时向审批部门提出建议函，确保小作坊生产条件合规。

二是完善小作坊建档。全面摸清辖区内所有食品小作坊底数开展生产规模、产品种类、生产条件、证照等情况建档，精准掌握每一家动态变化。对不属于禁止小作坊生产加工食品“负面清单”的，一律予以依法登记并建立信用档案，记录其基本情况和生产经营、监管等信息，实现动态化管理。

三是落实生产经营监督检查。严格属地监管责任落实，以糕点、食用油油脂及其制品、豆制品为重点，按照“双随机、一公开”的要求，加大小作坊监督检查力度，重点检查小作坊生产场所卫生条件、食品原辅料、采购验收，食品添加剂使用、生产加工过程管理、从业人员健康管理、产品包装贮存及标签标识等管理情况是否持续合规。

四是加强日常监督抽检和风险监测。持续开展食品小作坊监督抽检和风险检测，对致病性微生物、食品添加剂、非食用物质等安全性指标开展监督抽检，对兽药残留、动物源性成分的主要开展风险监测。对抽检监测发现的不合格食品问题要依法处置，并督促生产经营者整改到位。

三、责任分工

为切实加强全县食品小作坊生产安全质量提升行动的统一领导，保障行动有序有力推进，决定成立沁水县食品小作坊生产安全质量提升行动领导小组，办公室设在食品生产流通股。

组 长：宋罡

成 员：各相关股所队负责人

食品生产流通股要积极加强与县行政审批局的协调联动，制定具体工作方案，对基层所的业务指导，对各所上报的符合名特优示范小作坊要求的进行打分评定，做好信息收集与报送工作。

基层所负责辖区内食品小作坊生产质量提升具体工作，所长作为第一责任人，明确辖区内每家小作坊具体监管责任人员，指导小作坊依据《山西省食品小作坊自查整改手册》（见附件4）中的相关内容与要求开展自查，并提交整改计划与整改报告，督促小作坊签订《食品小作坊承诺书》（见附件5），确保提升行动成效。

四、工作步骤

（一）摸底排查阶段（2025年3月底前）。各所根据《山西省食品小作坊量化达标标准指南》（附件1）要求，全面梳理作坊底数，建立健全小作坊档案，督促辖区内小作坊开展自查。

（二）深入推进阶段（2025年4月至2025年10月）。各所从3月底开始，组织辖区小作坊根据《山西省食品小作坊量化达标标准指南》（附件1）进行自查，提交整改计划，形成汇总问题台账，并于5月15日前对照整改计划完成整改。确保一类小作坊占比不低于15%，（龙港所不少于2户，其余所不少于1户），二类小作坊要达到不低于60%，确保6月底前完成40%，10月底前完80%。

（三）总结提升阶段（2025年11月）。各所在全面完成目标任务的基础上，要认真总结提升行动的成效与经验，进一步探索加强食品小作坊质量安全监管举措，促进全县食品小作坊向食品小微企业的转型，切实助力全县民营经济良性发展。

五、工作要求

（一）高度重视，加强领导。根据上级有关文件要求，从6月份开始，省市场监管局将派出检查组对全省11个市进行交叉检查，各所要高度重视，所长作为辖区第一负责人，要切实做好本辖区内食品小作坊的生产安全质量提升工作。

（二）明确责任，积极行动。各所要制定工作时间和计划，做到任务分工、具体责任、责任到人“三明确”；建立任务、责任、检查“三清单”，严格按照《山西省食品小作坊量化达标标准指南》（附件1）要求，对所属辖区小作坊进行评分核查，一类小作坊不得低于80分，二类小作坊不得低于60分，三类作坊为60分以下。

（三）加强指导，形成联动。生产流通股要指导服务各所推动提升行动，确保各项任务落到实处。要主动加强与行政审批部门的协调联动，加强食品生产、食品抽检、执法稽查等部门及行业组织的沟通联络，形成工作合力，解决困难问题，协同推动工作落实。每个所随机抽取1个小作坊，检查结果作为年度考核评价的重要指标。

（四）做好总结，加强报送。各所要认真梳理工作开展情况，认真组织开展阶段性总结，查找工作中的问题和不足，分析原因，制定措施，持续推动各项任务落实。要指定专人负责，及时报送工作进度，每月月底前2日报送《山西省食品小作坊质量提升行动工作统计表》（见附件3），每季度最后一个月10日前报送季度小结，2025年11月1日，报送全年工作总结。

附件：

1. 山西省食品小作坊量化达标标准指南
2. 山西省名特优示范食品作坊标准指南
3. 山西省食品小作坊质量提升行动工作统计表
4. 山西省食品小作坊自查整改手册
5. 食品小作坊承诺书

附件 1

山西省食品小作坊量化达标标准指南

企业名称:

地址:

检查内容	分值	评分标准	是否发现问题	问题描述	得分
证照情况	10	1、是否取得合法有效的营业执照和食品生产许可证（5分）。	☐ 是 ☐ 否		
		2、证照是否在生产场所的显著位置悬挂或摆放（5分）。	☐ 是 ☐ 否		
厂区环境	15	3、是否保持环境清洁，无扬尘、无积水（5分）。	☐ 是 ☐ 否		
		4、是否与有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源保持规定距离（5分）。	☐ 是 ☐ 否		
		5、生活区与生产区是否保持适当距离或分隔（5分）。	☐ 是 ☐ 否		
车间环境	15	6、车间是否根据对清洁程度的要求合理划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区或清洁作业区或一般作业区，并有效分离或分隔（3分）；检验室是否与生产区域分隔（2分）。	☐ 是 ☐ 否		
		7、车间内部设计和布局是否会导致食品交叉污染（5分）。	☐ 是 ☐ 否		
		8、车间顶棚、墙壁、门窗、地面是否保持清洁，有无破损、积尘、积水、发霉或虫害侵入（5分）。	☐ 是 ☐ 否		
设施设备	40	9、是否按规定配备供水设施，食品加工用水水质是否符合 GB5749 规定（5分）。	☐ 是 ☐ 否		
		10、排水系统入口是否安装带水封地漏，有无固体废弃物进入或浊气逸出（2分）；排水系统出口是否安装防止虫害侵入装置（2分）；排水流向是否由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域（2分）。	☐ 是 ☐ 否		
		11、是否配备足够的食品、工器具和设备的专用清洁和消毒设施（3分）。	☐ 是 ☐ 否		

检查内容	分值	评分标准	是否发现问题	问题描述	得分
设施设备	40	12、是否配备存放废弃物的设施和容器，并标识清晰（3分）。	☐ 是 ☐ 否		
		13、车间入口处及车间内必要处是否设置更衣室（3分），是否设置换鞋（穿戴鞋套）设施或工作鞋靴消毒设施（2分）；清洁作业区入口是否设置洗手、干手和消毒设施，与消毒设施配套的水龙头开关是否为非手动式（2分）。	☐ 是 ☐ 否		
		14、卫生间内是否保持清洁（3分），是否设置洗手设施（2分），是否与食品生产、包装或贮存区域直接连通（3分）。	☐ 是 ☐ 否		
		15、通风设施进、排气口是否安装防止虫害侵入的网罩等设施（2分）。	☐ 是 ☐ 否		
		16、暴露在食品和原料正上方的照明设施，是否采取防护措施（2分）。	☐ 是 ☐ 否		
		17、仓库内原料、半成品、成品、包装材料是否分设贮存场所、或分区码放，并有明确标识（4分）。贮存物品是否与墙壁、地面保持适当距离（2分）；清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物品是否与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置（3分）。	☐ 是 ☐ 否		
卫生管理	20	18、是否制定食品生产卫生管理制度，包括针对生产环境、设施设备、关键控制环节、人员健康管理、虫害控制和废弃物处置等管理和监控制度（5分）；是否定期对制度执行情况进行检查，发现问题并及时整改（3分）。	☐ 是 ☐ 否		
		19、车间内设施设备是否保持清洁，生产、包装、贮存等设备及工器具、生产用管道、裸露食品接触表面等是否定期清洁消毒，并有相应记录（5分）。	☐ 是 ☐ 否		
		20、食品加工人员是否穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒（3分）；从事直接入口食品的加工人员是否取得有效的健康证明（2分）；进入作业区后，是否存在佩戴饰物、手表、携带与生产无关的个人用品等行为（2分）。	☐ 是 ☐ 否		
合计	100				

验收结果：得分≥90 升级为小微企业，80-89 为一类作坊，60-79 为二类作坊，<60 为三类作坊。

检查人员：

检查时间：

附件 2

山西省名特优示范食品作坊标准指南

作坊名称:

地址:

检查内容	分值	评分标准	是否发现问题	问题描述	得分
社会知名度	10	1、产品在当地及附近区域是否享有良好的知名度和美誉度（5分）。	☐ 是 ☐ 否		
		2、3年内是否因为食品安全问题受到行政机关经济处罚（5分）。	☐ 是 ☐ 否		
证照情况	10	3、是否取得合法有效的营业执照和食品小作坊许可证（5分）。	☐ 是 ☐ 否		
		4、证照是否在生产场所的显著位置悬挂或摆放（5分）。	☐ 是 ☐ 否		
厂区环境	15	5、选址是否远离污染源（2分），生活区与生产加工区域是否有效分隔（2分）；加工区域内是否有散养动物（3分）。	☐ 是 ☐ 否		
		6、生产加工工艺是否合理布局（3分），是否根据产品生产加工过程对清洁程度的要求划分作业区（2分），并采取有效分离或分隔措施（3分）。	☐ 是 ☐ 否		
加工场所环境	30	7、直接入口食品加工场所的原料清洗与加工区、生食与熟食区、内包装与外包装区是否有效分隔（3分）。	☐ 是 ☐ 否		
		8、地面是否平整或积水（2分）；墙面是否平滑、霉变（2分）；直接入口食品摊凉间和内包装间的墙裙是否铺设到墙顶（2分）；开启的窗户是否安装易于清洁的防虫害窗纱（2分）。	☐ 是 ☐ 否		
		9、食品生产用水的水质是否符合 GB 5749 的规定（5分）。	☐ 是 ☐ 否		
		10、是否配备足够的食品、工具和容器的清洗设备、设施（4分）；加工直接入口食品的摊凉间、内包装间是否设置空调及空气消毒设施（2分），地面是否设置明沟（2分）。	☐ 是 ☐ 否		

检查内容	分值	评分标准	是否发现问题	问题描述	得分
加工场所环境	30	11、各岗位相关人员是否按规定开展清洁工作（3分）；加工场所内环境（包括地面、排水沟、墙面、顶棚、门窗等）、加工台面、货架等是否保持清洁，顶部建造是否防漏雨，防止灰尘积累、碎片脱落，并且容易清洁。（3分）。	☐ 是 ☐ 否		
从业人员管理	15	12、从事接触直接入口食品工作的人员是否每年进行健康检查，取得健康证明（3分）。	☐ 是 ☐ 否		
		13、加工区域工作人员戴洁净的工作衣、帽（4分）；在操作前应洗净手部，操作过程中保持手部清洁（3分）。	☐ 是 ☐ 否		
		14、食品处理区是否存在吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为（5分）。	☐ 是 ☐ 否		
食品添加剂管理	20	15、在加工场所或证照悬挂地等显要位置公示小作坊使用的食品添加剂品种、添加数量及使用范围等（10分）。	☐ 是 ☐ 否		
		16、食品添加剂贮存是否有专人管理，是否有固定场所（或橱柜）（5分）；食品添加剂贮存场所（或橱柜）是否标识“食品添加剂”字样（5分）。	☐ 是 ☐ 否		
总分	100	/			

验收结果： ☐通过（得分≥90） ☐不通过（得分<90）

检查人员：

检查时间：

附件 3

山西省食品小作坊质量提升行动工作统计表

序号	项目		数量	备注
1	登记建档情况	食品小作坊（家）		摸底数量
		登记建档（家）		
		登记建档率（%）		
2	食品安全承诺情况	已签订食品安全承诺书（份）		
3	监督检查情况	监督检查（家）		
		发现问题（个）		
		问题整改（个）		
		立案处罚（起）		
		处罚数额（万元）		
		移送公安（起）		
4	监督抽检情况	监督抽检（批次）		
		不合格（批次）		
		监督抽检合格率（%）		
5	规范提升情况	名特优食品小作坊（家）		
		量化达标小微企业（家）		
		名特优食品作坊和量化达标小微企业退出（家）		
6	转型升级情况	已转食品生产企业的小作坊（家）		
		已入园加工的小作坊（家）		
		已建成的食品小作坊加工园区（家）		
		已建成的食品小作坊加工园区本年度产值（万元）		
		正在建设的食品小作坊加工园区（家）		

山西省食品小作坊自查整改手册

一、生产场所（5 项）

1. 场所与污染源距离不足

问题描述：与垃圾场、厕所等污染源距离<25 米。

整改要求：搬迁或采取物理隔离措施。

2. 生熟区未有效分隔

问题描述：生食区与熟食区未隔离，存在交叉污染风险。

整改要求：设置隔断或分区标识。

3. 地面、墙面不符合卫生要求

问题描述：地面未硬化或墙面无 1.5 米墙裙，易积污。

整改要求：铺设瓷砖或涂刷防霉涂料。

4. 排水设施不完善

问题描述：排水沟无防鼠网或地漏，易滋生虫害。

整改要求：安装带水封地漏和防鼠网。

5. 厕所未有效隔离

问题描述：厕所与生产区直接连通，无洗手设施。

整改要求：增设隔断和洗手设备。

二、设施设备（6 项）

1. 无专用清洗消毒设施

问题描述：未配备洗手池、消毒柜等设备。

整改要求：增设非手动式洗手设施和消毒设备。

2. 冷藏/冷冻设施缺失

问题描述：需冷藏的食品（如豆制品、肉制品）无冷藏设备。

整改要求：配备符合要求的冷藏柜。

3. 设备材质不符合要求

问题描述：直接接触食品的设备为非食品级材料。

整改要求：更换为不锈钢或食品级塑料。

4. 无防鼠、防蝇设施

问题描述：车间无灭蝇灯、防鼠板等设施。

整改要求：安装灭蝇灯、防鼠板。

5. 称量设备未校准

问题描述：称量食品添加剂的设备未定期校准。

整改要求：送检校准并保留证书。

6. 无废弃物暂存设施

问题描述：垃圾无带盖容器，随意堆放。

整改要求：配备带盖垃圾桶并分类存放。

三、加工控制（6项）

1. 原料未索证索票

问题描述：采购原料无合格证明或进货记录。

整改要求：建立进货台账，索要供应商资质。

2. 原料贮存不规范

问题描述：原料未离地离墙存放，未标注保质期。

整改要求：使用货架存放，标注进货日期。

3. 添加剂使用不规范

问题描述：未公示添加剂种类或超范围使用。

整改要求：公示添加剂清单，严格按 GB2760 使用。

4. 生熟工具混用

问题描述：生食和熟食使用同一套工具。

整改要求：分设工具并标识用途。

5. 热加工温度不达标

问题描述：糕点烘烤温度 $<180^{\circ}\text{C}$ 或时间不足。

整改要求：配备温度计并记录加工参数。

6. 无生产用水检测报告

问题描述：未提供水质检测报告或水质不合格。

整改要求：委托检测并保留报告。

四、人员管理（4 项）

1. 从业人员无健康证

问题描述：部分员工未持有效健康证上岗。

整改要求：组织体检并办理健康证。

2. 未穿戴工作衣帽

问题描述：操作人员未穿工作服或未戴。

整改要求：配备工作服并规范穿戴。

3. 无培训记录

问题描述：未开展食品安全培训或记录缺失。

整改要求：每季度组织培训并保存记录。

4. 操作区吸烟或饮食

问题描述：在加工区吸烟、吃东西。

整改要求：设立吸烟区并加强监督。

五、质量安全（4项）

1. 无质量安全承诺书

问题描述：未签订或公示承诺书。

整改要求：签订承诺书并张贴公示。

2. 台账记录不完整

问题描述：原料、添加剂、销售台账缺失、记录不全。

整改要求：建立电子或纸质台账。

3. 无产品标识或标识不全

问题描述：散装食品无生产日期、保质期等信息。

整改要求：标注名称、日期、贮存条件。

4. 无自查整改记录

问题描述：未开展自查或未记录整改情况。

整改要求：每月自查并留存记录。

六、整改验收标准

一类小作坊：25 项问题全部整改到位；

二类小作坊：关键项（1-10 项）无缺失，一般项（11-25 项）整改率 $\geq 80\%$ ；

三类小作坊：关键项缺失或整改率 $< 60\%$ ，限期停业整改。

七、说明

1. 自查频率：每月 1 次，记录在《自查整改记录表》；
2. 整改时限：一般问题 7 日内整改，复杂问题 30 日内完成；
3. 验收程序：整改完成后提交验收，验收通过后纳入信用档案。

食品小作坊承诺书

严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《山西省食品小作坊小经营店小摊点管理条例》，严格落实食品小作坊主体责任，自觉接受社会监督：

一、严格质量安全管理制度。建立从原料购进至成品出厂全过程管理台账，确保生产可控、食品可追溯。开展自查，保证生产加工场所、设施设备、贮存与运输等各环节运行情况与许可时保持布局、功能一致，符合相关规定。

二、严格从业人员管理。从业人员学习和熟悉食品安全相关法律、法规和标准知识，并通过食品质量安全相关培训。持有效健康体检证明，保持个人卫生、穿戴工作衣帽等符合相关要求进入加工区工作。

三、严格原辅材料管理。严格落实原辅料进货查验制度，确保实物与随货清单相对应，保证实物质量符合加工要求。原辅料贮存按照产品包装标签要求，严格贮存管理；要采用“先进先出”原则对库存合理周转。

四、严格生产环境卫生规范。生产场所与污染源保持规定距离。厕所与生产区隔离，设洗手设施。生食区与熟食区隔离。生产加工场所清洁、干净、通风，地面、墙面、屋顶、窗户、窗台符合卫生要求。设备设施和生产工具要严格落实卫生管理制度，定期清洗消

毒，确保清洁卫生。排水设施符合要求并安装带水封地漏和防鼠网。

五、严格生产加工过程风险控制。按照许可确定的生产工艺、功能布局等进行食品加工。加工采取有效措施，确保原辅料、半成品与成品有效分离，防止交叉污染。食品生产用水要符合要求。食品添加剂使用配备称量和测量设备，保持清洁和定期检定或校准；使用范围与用量符合相关要求。

承诺人：

2025 年 月 日

