

福建省食品安全委员会办公室文件

闽食安办〔2024〕24号

福建省食品安全委员会办公室关于开展2024年食品小作坊集中加工区试点建设工作的通知

各设区市、平潭综合实验区食安办：

为贯彻落实省委、省政府2024年为民办实事工作部署，根据省食安委《2024年全省治理“餐桌污染”建设“食品放心工程”工作方案》，经研究，决定在全省组织开展食品小作坊集中加工区试点建设工作。现将有关事项通知如下：

一、工作目标

全面落实“四个最严”重要要求，以保障食品安全为底线，通过因地制宜、统筹规划和合理布局，探索建成具有福建特色的食品小作坊集中加工区。通过试点建设，形成一批管理规范、特

色鲜明、效益突出的小作坊集中加工区，以点带面，逐步推进全省小作坊集中加工区建设，促进小作坊规范发展、健康发展和转型升级，助力乡村振兴战略实施，服务地方经济社会发展。

二、申报对象及要求

各地推荐的试点建设单位应为具备不少于 10 家食品小作坊建筑布局的固定集中生产经营场所。

三、工作安排

（一）建设及申报（2024 年 10 月底前）。县级食安办结合辖区小作坊食品特点及产业发展现状，参照《福建省食品小作坊集中加工区建设工作指南》（详见附件 2），研究制定建设工作方案，推进实施小作坊集中加工区建设工作。于 2024 年 10 月底前，向设区市级食安办提交申报材料（详见附件 1）。

（二）市级审核（2024 年 11 月底前）。设区市级食安办对县级食安办申报的食品小作坊集中加工区进行审核。根据审核情况，择优推荐 1 个食品小作坊集中加工区作为省级食品小作坊集中加工区试点备选对象，并于 2024 年 11 月底前报送省食安办。

（三）省级复核（2024 年 12 月底前）。省食安办按照统筹推进、均衡发展的原则，参照各地推荐、审核、小作坊产业发展等情况，适时组织对重点备选对象进行复核，择优确定 1 个备选对象（不含厦门地区），作为 2024 年度省级食品小作坊集中加工区试点单位。

四、建设经费

从省级财政安排的 2024 年度经费补助省级食品小作坊集中加工区试点建设工作。对开展省级食品小作坊集中加工区试点建设工作的县级市场监管局予以 100 万元补助（厦门市除外），补助经费应专项用于食品小作坊集中加工区试点建设工作。鼓励各级政府安排配套经费，支持食品小作坊集中加工区试点建设工作。

五、工作要求

（一）加强组织领导。县级食安办要结合乡村振兴战略和为民办实事项目，科学制定工作方案，因地制宜推进小作坊集中加工区建设。所在设区市级食安办要加强对小作坊集中加工区建设工作的指导，严格经费管理，落实专款专用，扎实推进试点建设工作，确保试点建设保质保量完成。

（二）鼓励探索创新。各地要积极探索小作坊集中加工区建设模式，及时研究解决试点建设过程中出现的新情况、新问题。认真总结试点建设经验做法，形成可示范、可复制、可推广的小作坊集中加工区建设工作经验，不断推进小作坊集中区建设向纵深发展。

（三）强化宣传引导。各地要加强对食品小作坊集中加工区建设工作的宣传教育，通过各种形式，广泛宣传食品小作坊集中加工区建设的意义和有关工作动态，不断提高食品小作坊业主、从业人员和公众食品安全等相关知识的知晓率，引导食品小作

坊、公众参与集中加工区建设，努力营造食品安全社会共治氛围。

联系人及联系电话：欧阳崇斌，电话：0591-87311357；
池秀美，0591-83613066。

- 附件：1. 福建省食品小作坊集中加工区试点申报表
2. 福建省食品小作坊集中加工区建设工作指南



（此件主动公开）

附件 1

福建省食品小作坊集中加工区申报表

申报单位名称						
地 址						
负责人姓名			联系电话			
日常监管机构 (所)						
申报范围内 食品小作坊 (____家)	小作坊名称	证书编号	产品类别	从业 人员数	负责人姓名	联系电话

加工区内 近2年有无 发生食品 安全事故		加工区内近2年 小作坊食品监督 抽检合格率		上一年度 加工区内 小作坊 总产值	
<p>食品小作坊 集中加工区 运行情况 (产品类型、 运作模式、 产值规模、 发展规划等)</p>					
<p>县级食安办意见</p> <p style="text-align: right;">(盖章) 年 月 日</p>					
<p>设区市级食安办意见</p> <p style="text-align: right;">(盖章) 年 月 日</p>					

附件 2

福建省食品小作坊集中加工区建设工作指南 (2024 版)

1. 范围

本指南适用于福建省行政辖区内的食品小作坊集中加工区（以下简称“加工区”）建设。

2. 术语和定义

本指南中加工区，是指建筑面积 2000 平方米以上，或具备不少于 10 家食品小作坊的建筑布局的固定集中生产经营场所。

3. 环境

3.1 加工区不应选择对食品有显著污染的区域。

3.2 加工区与有毒有害场所以及其他污染源保持二十五米以上的安全距离。

3.3 加工区不宜选择易发生洪涝灾害的地区，难以避免时应设计必要的防范措施。

3.4 加工区周围（二十五米内）不宜有虫害大量滋生的潜在场所，难以避免时应设计必要的防范措施。

3.5 加工区的道路应铺设混凝土、沥青或者其他硬质材料；空地应采取必要措施，如铺设水泥、地砖或铺设草坪等方式，保持环境清洁，防止正常天气下扬尘和积水等现象发生。

3.6 加工区绿化应与生产车间保持适当距离，植被应定期维护，以防止虫害的滋生。

3.7 加工区应有良好的排水系统，保持环境清洁卫生和给、排水通畅。

3.8 宿舍、食堂等生活区与生产区保持一定距离或分隔。生产区内不得饲养动物，不得有坑式厕所或其他有碍卫生的场所。

3.9 加工区内垃圾应密闭式存放，并远离生产区，道路的排污沟渠为不积水、便于清扫的沟渠。

4. 厂房和车间

4.1 应当配备检验室，检验室的结构与材料应易于维护清洁或消毒，检验室应与生产区域分隔。

4.2 检验室有通风、温度调节设施，满足照明要求并配备无菌室。

4.3 检验室有更换衣服和洗手消毒的预进间，无菌室与实验室有传递窗，无菌室、预进间、传递窗内安装紫外线杀菌灯。

4.4 应配备视频监控室，加工区进出大门、主要道路、通道、停车场及所有小作坊生产现场应设置监控摄像头实时监控及录像。

4.5 应设置办公区，能满足基本办公的需要。

4.6 应根据需要设置卫生间，卫生间的结构、设施与内部材质应易于清洁；卫生间内的适当位置应设置洗手设施。卫生间不得与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。

4.7 应设置运输车辆停车场或划定停车位置，车辆摆放整齐有序。

5. 设施与设备

5.1 设施

5.1.1 供水设施

5.1.1.1 应能保证水质、水压、水量及其他要求符合生产需要。

5.1.1.2 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

5.1.1.3 食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水或废水等）应以完全分离的管路输送，避免交叉污染。

5.1.2 排水设施

5.1.2.1 排水系统的设计和建造应保证排水畅通、便于清洁维护。

5.1.2.2 排水系统出、入口应有适当措施，以降低虫害风险和防止固体废物进入及油气溢出。

5.1.3 排废油、废气设施

5.1.3.1 烟道的设计符合国家有关规定。

5.1.3.2 油烟排放应符合环保相关要求，应降低虫害风险和防止固体废弃物进入及油气溢出。

5.1.4 清洁消毒设施

检验室应配备适宜的消毒设施。

5.1.5 废弃物存放设施

应配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施；加工区内存放废弃物的设施和容器应标识清晰。必要时应在适当地点设置废弃物临时存放设施。

5.1.6 个人卫生设施

洗手间洗手池应采用光滑、不透水、易清洁的材质制成，其设计及构造应易于清洁消毒。

5.1.7 视频监控设施

配置相应的视频监控显示、录像、操作设备，视频及录像信息能连接到互联网。

5.1.8 办公设施

办公区应配置电脑、打印机，电脑能连接互联网，应能满足办公的需要。

5.2 设备器具

5.2.1 检验室应具备适当的检验设备，能满足加工区内各类食品的出厂检验需要。

5.2.2 用于检测、控制、记录的仪器，如天平、温度计等，应定期校准、维护。

6. 卫生管理

6.1 卫生管理制度

6.1.1 应建立对保证食品安全具有显著意义的关键控制环节的监控制度，良好实施并定期检查，发现问题及时纠正。

6.1.2 应配备与小作坊数量相适应的人员对小作坊进行日常管理，参照《福建省食品生产加工小作坊、小餐饮、食品摊贩日常监督检查工作指南（试行）》要求，对小作坊进行检查。

6.1.3 检查频次为每家小作坊每半年检查不少于1次。

6.2 厂区、厂房及设施卫生管理

6.2.1 应对厂区及厂区毗邻地区的环境进行维护，对车辆停放进行规范管理，保证厂区、厂房、道路环境的整洁有序。

6.2.2 厂房地面、屋顶、天花板及墙壁有破损时，应及时修补。

6.2.3 卫生间、办公室、通道等公共场所应经常清扫、清洗、消毒，并保持清洁。

6.2.4 应定期委托有资质的单位对排气、排污管道进行清理。

6.3 虫害控制

6.3.1 应定期进行除虫灭害工作。

6.3.2 应制定和执行虫害控制措施，并定期检查。加工区内小作坊的生产车间及仓库应采取有效措施防止鼠类、昆虫等侵入。

6.3.3 捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等放置的位置应具有明确标识。

6.3.4 采用物理、化学或生物制剂进行处理时，不应影响食品安全和食品应有的品质、不应污染食品接触表面、设备、工器具及包装材料。除虫灭害工作应有相应的记录。

6.3.5 使用各类杀虫剂或其他药剂前，应做好预防措施避免

对人身、食品、设备工具造成污染；不慎污染时，应及时将被污染的设备、工具彻底清洁，消除污染。

6.4 废弃物处理

6.4.1 应制定废弃物存放和清除制度，有特殊要求的废弃物其处理方式应符合有关规定。废弃物应定期清除；易腐败的废弃物应尽快清除；必要时应及时清除废弃物。

6.4.2 废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染；应防止不良气味或有害有毒气体溢出；应防止虫害孳生。

6.5 废水、废气处理

6.5.1 污水在排放前应经适当方式处理，以符合国家污水排放的相关规定。

6.5.2 油烟的排放应符合环保要求。

7. 生产过程管理

7.1 原料进加工区前由小作坊建立台账、保留相关凭据备查。

7.2 小作坊出货前向加工区申报出货数量。

7.3 小作坊应建立小作坊食品追溯信息台账；鼓励加工区和小作坊利用福建省“一品一码”食品安全追溯系统实施信息化追溯管理。

8. 质量管理

8.1 检验室由加工区管理，应有完善的管理制度，妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。

8.2 检验室应当满足加工区内各类食品的出厂检验需要。

8.3 检验室应配备具有相应资质的专职或兼职检验人员，并制定相关管理制度。

8.4 检验员按相关标准规定的检验方法检验；检验仪器设备应定期检定。

8.5 加工区内小作坊食品应当经检验室检验合格后，方可对外销售。

9. 人员的要求和管理

9.1 加工区成立统一的管理机构，建立统一的管理制度，明确食品安全服务和管理的职能与责任，加强对加工区内食品小作坊的管理。

9.2 对小作坊实行备案管理，未取得营业执照和小作坊登记证的不得在加工区内生产经营。

9.3 加工区配备专职或兼职的食品安全管理人员，具体负责加工区的食品安全管理工作。

9.4 加工区食品安全管理人员应了解食品安全的基本原则和操作规程，能判断潜在危险，确保有效监督管理。

10. 记录和文件管理

10.1 应建立记录制度，详细记录小作坊产品的检验情况。记录内容应完整、真实。

10.2 应如实记录食品检验日期、检验人员、检验方法、检验结果等内容。

10.3 应建立文件的管理制度，对文件进行有效管理。

10.4 应登记、审核加工区内小作坊的原料进货和产品销售情况。

11. 责任

11.1 小作坊业主为食品安全第一责任人，加工区承担连带责任。

11.2 加工区应定期查验原料台账及销售台账。

11.3 定期检查各小作坊的生产卫生情况和相关记录台账，并上报辖区监管部门。

11.4 对发现的加工区内小作坊违法违规行为，应立即上报辖区监管部门，不得隐瞒、包庇。

