

# 调味品生产加工小作坊 质量控制与管理

全国食品安全管理技术标准化技术委员会 编著



中国质检出版社  
中国标准出版社

# 调味品生产加工小作坊 质量控制与管理

全国食品安全管理技术标准化技术委员会 编著



中国质检出版社  
中国标准出版社  
北京

## 图书在版编目 (CIP) 数据

调味品生产加工小作坊质量控制与管理/全国食品安全管理技术标准化技术委员会编著. —北京: 中国质检出版社, 2014. 1

ISBN 978 - 7 - 5026 - 3956 - 3

I. ①调… II. ①全… III. ①调味品—食品加工—质量管理—中国 IV. ①F426. 82

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 301866 号

中国质检出版社 出版发行  
中国标准出版社

北京市朝阳区和平里西街甲 2 号 (100013)

北京市西城区三里河北街 16 号 (100045)

网址: [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

总编室: (010)64275323 发行中心: (010)51780235

读者服务部: (010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

\*

开本 850 × 1168 1/32 印张 3.625 字数 61 千字

2014 年 1 月第一版 2014 年 1 月第一次印刷

\*

定价 15.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 68510107



调味品生产加工小作坊质量控制与管理

## 编委会

主 编 马爱进 刘 文

副主编 赵海珍 孙纪录

编写人员（按姓氏笔画排序）

马爱进 王乃铝 王敬华 刘 文

刘文鹏 孙纪录 李兴峰 郑佳佳

赵海珍 贾春风 唐秀丽 戴 岳

## 内 容 提 要

本书根据目前我国调味品生产加工小作坊的现状特点，以提升调味品生产加工小作坊质量安全控制技术为出发点，结合调味品生产加工小作坊在质量控制与管理流程中存在的问题，依据GB/T 23734—2009《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》，分别对调味品生产加工小作坊的生产与加工场所、设施与设备、加工过程控制、人员、质量安全管理、包装贮存与运输以及标识7方面的内容进行了阐述，旨在为调味品生产加工小作坊提供技术指导，促进其不断规范和提高。内容简明易懂，可读性和可操作性较强。

本书可供调味品生产加工小作坊业主和相关从业人员阅读，也可为监管与帮扶调味品生产加工小作坊的质量管理人员提供参考；另外，还可供相关领域科研人员和有关院校师生参阅。



## 前 言

调味品在我国具有悠久的历史，早在5000年前，就有了制盐生产；大约在3600年前，开始用盐加工其他调味品；酱油、食醋、酱、腐乳、香辛料等传统调味品自古以来就十分盛行。在社会生活的历史演进中，调味品生产逐渐形成了精湛的传统工艺和明显的地方特色，诞生出一批具有浓郁地方风格的名、特、优调味产品。俗话说：“开门七件事，柴、米、油、盐、酱、醋、茶”。在这与日常饮食有关的“七件事”中，“盐、酱、醋”三件属于调味品。由此可见，调味品是人民生活中不可或缺的必需品，可谓百食之先、百味之源。

中国的调味品行业是一个古老而又充满活力的行业，近年来调味品行业呈快速增长态势。据不完全统计，目前我国调味品产业的总产值为1300亿元左右，约合200亿美元，行业年均增长率都保持在10%左右。但是，我国调味品产业的总产值占比还不到世



界调味品市场总量的10%，与世界调味品行业规模总量相比，存在着较大的发展潜力。随着居民生活水平的不断提高和餐饮业的日益兴旺，我国调味品行业发展势头强劲，已成为我国食品行业中新的经济增长点。调味品已经不仅限于调味这一饮食需要，而且成为了食品工业、餐饮业必备的原料。

调味品是一个脱胎于家庭小作坊的历史久远的传统产业，调味品企业大多是由使用传统酿造工艺和手工式生产的小作坊发展起来的。从目前调味品行业整体来看，调味品生产加工小作坊在调味品行业中还占有相当大的比例，并且在发展农村经济、增加农民收入、解决农民就业、承载传统文化等方面发挥着重要作用。

但是，从我国调味品生产加工小作坊的现状来看，大多数调味品生产加工小作坊存在设施设备相对简单、生产操作水平比较粗放和操作人员培训不足等问题。这种状况越来越制约调味品生产加工小作坊的发展。尤其是近年来，在食品安全意识增强和外来工业化食品冲击的形势下，有的调味品生产加工小作坊处于“奋力挣扎、自生自灭”的尴尬状态。因此，帮



扶和规范调味品生产加工小作坊，促进其发展显得尤为迫切。

调味品原材料采购和生产过程中的质量控制关系到广大消费者的身体健康。为了满足调味品生产加工小作坊对质量安全控制与管理技术的迫切需求，编者从扶植和规范角度，根据推荐性国家标准 GB/T 23734—2009《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》（详见附录1）的内容，结合调味品生产加工小作坊的特点，编著了本书，旨在帮助调味品生产加工小作坊相关各方对质量控制与管理要素的理解，促进其实施调味品质量控制与管理技术，进一步提升其质量控制水平。

本书对调味品生产加工小作坊的现状及存在问题，调味品生产加工小作坊的生产与加工场所、设施与设备、加工过程、人员、质量安全管理、包装贮存与运输以及标识等质量控制与管理关键要素进行了阐述，力求内容简洁明了、通俗易懂。

参与本书编写的单位包括：中国标准化研究院、河北科技大学、河北农业大学、环境保护部环境工程项目评估中心、北京物资学院、科技部中国农村技术





开发中心、山东省潍坊市出入境检验检疫局和保定学院等。本书各章执笔人员为：马爱进（前言）；孙纪录、李兴峰（第一章）；赵海珍、刘文鹏（第二章）；贾春风、王敬华（第三章）；马爱进、戴岳（第四章）；孙纪录、贾春风（第五章）；刘文、马爱进（第六章）；唐秀丽、郑佳佳（第七章）；王乃铝（第八章）。在本书的编写过程中，得到了许多国内调味品生产加工、标准化和质量监督管理等领域专家的指点和帮助，在此表示深深的谢意。

尽管撰稿、审稿和编辑人员付出了辛勤劳动，但由于经验及知识所限，书中难免存在缺陷和不足，恳请广大读者批评指正。

编 著 者

2013年11月





## 目 录

1 概 况·····	1
2 生产与加工场所要求·····	9
3 设施与设备要求·····	19
4 加工过程控制要求·····	34
5 人 员 要 求·····	53
6 质量安全管理要求·····	59
7 包装、贮存与运输要求·····	66
8 食品标识要求·····	71
附 录·····	74

# 概 况

## 1.1 食品生产加工小作坊定义

了解食品生产加工小作坊的定义，有助于食品生产单位或个人清楚自身定位，并积极实施相应的质量控制与管理措施，确保食品的质量安全。另外，在管理、帮扶和引导小作坊的工作中，只有明确了小作坊的定义，弄清楚什么样的规模、什么样的条件、生产何种食品的单位才能被称之为小作坊，才能确定监督管理和帮扶的对象。

《中华人民共和国食品安全法》规定：食品生产加工小作坊从事食品生产经营活动，应当符合与其生产经营规模、条件相适应的食品安全要求，保证所生产经营的食品卫生、无毒、无害。有关部门应当对其加强监督管理，具体管理办法由省、自治区、直辖市人民代表大会常务委员会依照《中华人民共和国食品安全法》制定。

GB/T 23734—2009《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》对食品生产加工小作坊的定义为：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）的单位和个人。

根据上述定义，食品生产加工小作坊具有如下特征：依照相关法律法规从事食品生产，主要是指依照《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品安全法》、《国务院关于加强食品等产品质量监督管理的特别规定》等有关法律、法规和规章进行食品生产经营活动；有固定的生产加工场所，主要指小作坊的食品生产场所固定，与在街头或其他公共场所进行食品加工的流动摊贩不同；从业人员较少，主要指一般为几个，并且以家庭人员为主、雇佣人员为辅；生产加工规模小，主要指产品生产采用传统工艺，以手工操作为主，工业化程度较低，产品销售额和产值相对较小，适时生产和销售；无预包装或者简易包装，是指生产加工的产品以散装或简易包装为主；销售范围固定，是指销售范围为加工场所周围相对固定区域。

### 1.2 调味品生产加工小作坊现状

调味品亦称调味料，是在饮食、烹饪和食品加工中广泛应用的，用于调和滋味和气味并具有去腥、除膻、解腻、增香、增鲜等作用的产品。根据 GB/T 20903—2007《调味品分类》，调味品包括食用盐、食糖、酱油、食醋、味精、芝

麻油、酱类、豆豉、腐乳、鱼露、蚝油、虾油、橄榄油、调味料酒、香辛料和香辛料调味品、复合调味料、火锅调料 17 大类。目前，调味品生产加工小作坊通常涉及的调味品种类主要包括酱油、食醋、酱类等。

与西方国家以大食品企业为主的情形不同，我国成规模的调味品企业比例较低，多数是 10 人以下的小企业、小作坊。调味品小作坊的大量存在是一个非常复杂的社会现象，有其深远的历史根基和现实基础，它与调味品消费对象的广泛性、消费层次的多样性以及生产加工的简易性密不可分。从我国的国情出发，并不是所有的消费者都具备承受高生产成本调味品的消费能力。实际上，小作坊凭借“低成本、低价格”的优势，在普通群众中赢得了广泛的欢迎。小作坊的发展是伴随着社会经济的发展在不断的变革，它是在一定的社会历史条件下逐渐形成的一种生产经营模式。调味品小作坊以家庭作坊式为主，保留着简单生产加工特点，生产当地群众生活必需的酱油、食醋和酱类等调味品。调味品小作坊加工场所一般较小，很多小作坊的生产场所面积在 50~100m<sup>2</sup>，不少甚至在 50m<sup>2</sup> 以下。从硬件设施设备来看，调味品小作坊的加工设备和工具相对简单，以手工操作为主，机械化程度相对较低。从质量控制手段来看，从原料获取、加工过程直至贮存运输，各个环节缺乏必要的技术培训和指导，质量控制与管理水平有待提升。

由于历史和国情的原因，在我国广大的土地上，在不

同的地域、不同的民族中流传下来的多种调味品通过传统的手工艺由小作坊制作生产，并在一定的地域范围内流向消费大众。调味品小作坊分布十分广泛，在城市、城乡结合部以及广大农村地区普遍存在。因此，单纯通过调味品小作坊监管来确保产品质量难度很大。只有通过技术指导或培训来提高其质量控制与管理水平，才能确保调味品的质量安全。

随着我国的改革开放，工业化水平不断提高，人们的物质生活水平有了翻天覆地的变化，食品加工行业也追随着工业化的脚步进入了一个新的时代。调味品行业正由小规模作坊式生产、粗放经营为主，逐步向产业化、规模化、品牌化转变，并形成了一批全国性知名品牌企业。这样的转变使得调味品小作坊受到了强烈的冲击。此外，新闻媒体对某些不良加工者的揭露报道，引发了公众对它的偏见和歧视，把它等同于“黑作坊”。在公众强烈地呼吁政府采取措施保障食品安全的背景下，我国某些省市制定相关政策加强食品小作坊的监管。

目前，《中华人民共和国食品安全法》从立法的高度第一次以积极的态度把小作坊纳入法律的规制范围，而不是以简单的取缔来消极应对。该法第二十九条第三款规定：“食品生产加工小作坊和食品摊贩从事食品生产经营活动，应当符合本法规定的与其生产经营规模、条件相适应的食品安全要求，保证所生产经营的食品卫生、无毒、无害，有关部门应当对其加强监督管理，具体管理办法由省、自治区、直辖

市人民代表大会常务委员会依照本法制定。”该法第三十条规定：“县级以上地方人民政府鼓励食品生产加工小作坊改进生产条件。”由此可见，《中华人民共和国食品安全法》给予了食品生产加工小作坊生存和发展的法律地位。

但由于受历史和自身客观条件的影响，小作坊的发展现状和艰难处境仍将在短期内无法完全改变。当然，虽然调味品小作坊生产规模小，设备设施简单，但是作为食品工业的一个有机组成部分，调味品小作坊应该遵守相关法律、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，改善生产加工场所、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调味品。

### 1.3 调味品生产加工小作坊在社会发展中的地位

调味品小作坊是自主就业的一种途径，也为人们提供方便和实惠。正确认识小作坊在我国社会建设中所占有的地位，将对拟定和实施监督管理小作坊的政策、法规以及帮扶和指导措施具有很大的帮助。

一个国家的国之根本是人民，饭桌上的一日三餐是关乎每个人切身利益的头等大事。食品小作坊在我国现阶段和今后相当长的时期内仍然广泛存在，它目前仍是食品供应的

重要组成部分，在解决就业、构建和谐社会、承载传统文化等方面发挥着重要作用。调味品小作坊生产当地群众生活必需的食品，涉及面非常大，从业人员数量众多，是发展农村经济、增加农民收入、解决农民就业的重要手段。20世纪70年代，我国开始实行改革开放政策，小作坊的发展突飞猛进，对于缓解就业问题以及“三农”问题发挥着重要作用。但是，小作坊并没有受到足够的重视，相反还日渐被大众所排斥和轻视，这对于小作坊的健康发展和长期存续极为不利。

调味品小作坊目前仍是调味品供应的重要组成部分。调味品行业要求品种多、特色强、布局分散，以利于适应不同人群的需求。许多小作坊调味品都需要纯手工制作，很难形成机械化或工业化规模大批量生产。因此，很少有大中型企业生产深受群众喜爱的同类调味品，这也就必然形成了调味品小作坊的市场。另外，城市流入农村的调味品不可能满足农民的所有需要，农村小作坊的产品较为广泛地存在于农村市场。农村社会所需的不少产品无法借助规模化生产来实现。各地农民存在历史传统、风俗习惯、生活习性及文化生态上的差异，从而在或大或小的范围内对不少产品有特殊需求，而这些产品因为市场需求有限而很难产生规模经济效益；同时，农村社会不少产品受原料、工艺、储存、运输等条件限制，也难以通过规模生产来实现。农村小作坊具有区位、独特的生产工艺及小规模生产等方面的优势，在不同程度上



填补了工业产品供给的不足。尤其是掌握传统工艺或生产特色的调味品小作坊，更有其生存与发展的空间。

相对于劳动密集、资本密集和技术密集的行业而言，大部分调味品对规模和技术水平要求不高，且生产工艺简单，容易操作和掌握，进入门槛相对较低，只需少量资金就可以开始生产，这样就便于解决就业、生计问题。从调味品工业的生产力现状来看，小作坊大量存在的领域也往往是生产力水平比较落后的领域。在我国，调味品小作坊从事主体，相当一部分是失业人员、农村剩余劳动力、失地农民、残疾人等弱势群体。如果“一刀切”地取缔调味品小作坊，将会产生一定的负面影响。这些人一旦失去唯一生活来源，不仅会导致其生活无依托和着落，同时还将增加社会负担、减少社会就业、影响社会和谐与稳定。我国“十一五”规划中明确提出了构建和谐社会，逐步改善提高社会底层的弱势群体的生活状况。调味品小作坊遍布农村和城市，大多数小作坊从业者是以此为基本谋生手段的。尤其是在广大农村地区，调味品小作坊是农产品深加工的一个重要方式，可以有力地推动农村经济，增加农民收入，解决农民就业。因此，调味品小作坊在扩大就业领域和缓解就业压力方面发挥着举足轻重的作用，是构建和谐社会的需要。

饮食活动是人类的基础活动之一，作为饮食生活中必不可少的调味品摄取也是如此。对口味偏好的追求，也体现在对调味品的使用和品尝上，由此衍生出了绚丽多彩的传统