

ShiPin ShengChan JiaGong
XiaoZuoFang ZhiLiang AnQuan KongZhi
JiBen YaoQiu TuJie

GB/T 23734 – 2009

《食品生产加工小作坊 质量安全控制基本要求》

图 解

全国食品安全管理技术标准化技术委员会 编著



科学技术文献出版社

ShiPin ShengChan JiaGong
XiaoZuoFang ZhiLiang AnQuan KongZhi
JiBen YaoQiu TuJie



GB/T 23734 – 2009

《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》

图解

ISBN 978-7-5023-6402-1



9 787502 364021 >

绘图 六毛工作室
封面设计 宋雪梅

定价：6.00 元

GB/T 23734—2009

《食品生产加工小作坊质量安全 控制基本要求》图解

编 著 全国食品安全管理技术标准化技术委员会

主 编 马爱进 刘 文

编写人员 (按姓氏笔划排序)

马 明 王 菁 刘运富 刘丽梅

吉 维 许建军 初 侨 张立平

李庆文 金东海 侯维亚 高胜普

谢启军

主 审 邱月明

审定人员 (按姓氏笔划排序)

刘 岚 李里特 贺丹英 聂大可

徐朝晖 游安君

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北 京

图书在版编目(CIP)数据

GB/T 23734—2009《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》图解/全国食品安全管理技术标准化技术委员会编著. -北京:科学技术文献出版社,2009.8

ISBN 978-7-5023-6402-1

I. G… II. 全… III. 食品加工-中小企业-质量管理体系-国家标准-中国-图解 IV. F426.82-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 149000 号

出 版 者 科学技术文献出版社
地 址 北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038
图书编务部电话 (010)58882938,58882087(传真)
图书发行部电话 (010)58882866(传真)
邮 购 部 电 话 (010)58882873
网 址 <http://www.stdph.com>
E-mail:stdph@istic.ac.cn
策 划 编 辑 孙江莉
责 任 编 辑 孙江莉
责 任 校 对 赵文珍
责 任 出 版 王杰馨
发 行 者 科学技术文献出版社发行 全国各地新华书店经销
印 刷 者 富华印刷包装有限公司
版 (印) 次 2009 年 8 月第 1 版第 1 次印刷
开 本 850×1168 32 开
字 数 26 千
印 张 2.375
印 数 1~10000 册
定 价 6.00 元

© 版权所有 违法必究

购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换。

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

本书以图文结合的方式对食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、包装贮存与运输和食品标识等要求进行说明和解释,通俗易懂,生动有趣,可读性强。本书可供广大食品生产加工小作坊从业人员阅读,也可供从事食品生产加工小作坊质量安全管理与控制教育和培训的人员参考,还可供行政监管部门在帮扶和监管食品生产加工小作坊工作中参考使用。

科学技术文献出版社是国家科学技术部系统唯一一家中央级综合性科技出版机构,我们所有的努力都是为了使您增长知识和才干。

前言



据不完全统计,我国目前有 2 亿多农户涉足食品生产,近 31 万家食品生产加工主体中,食品生产加工小作坊约 20 余万家。这些食品生产加工小作坊目前仍是食品供应的重要组成部分,特别是广大农村地区,食品生产加工小作坊是农产品深加工的一个重要方式,也是发展农村经济、增加农民收入、解决农民就业的重要手段。但是由于一些食品生产加工小作坊生产设备简陋、生产环境卫生条件差、食品质量安全知识缺乏、质量卫生控制能力薄弱等原因而成为食品安全事故的多发区,食品生产加工小作坊历来是食品安全监管工作的难点之一。

随着人们生活水平的不断提高,对食品生产加

工小作坊的产品质量安全提出了更高、更新的要求。新发布实施的《食品安全法》规定了食品生产加工小作坊应当符合《食品安全法》规定的与其生产经营规模、条件相适应的食品安全要求。为满足食品生产加工小作坊对质量安全控制技术的迫切需求,促进其质量安全控制水平的提升,中国标准化研究院组织食品生产加工、食品标准化和食品质量监督管理等领域的专家编著了《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求图解》。

鉴于我国食品生产加工小作坊从业人员的食品质量安全专业性水平较低,为方便食品生产加工小作坊生产、管理相关人员理解国家标准 GB/T 23734—2009《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》,并将食品质量安全控制技术实际应用于生产管理与过程控制中,促进其提高质量安全控制水平,本书特选择了配图方式,将国家标准 GB/T 23734—2009《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》的生产与加工场所要求,设施与设备要求,加工过程控制要求,

人员要求,质量安全管理要求,包装、贮存与运输要求,以及食品标识要求等内容进行说明。

本书编著人员分别来自中国标准化研究院、河北省质量技术监督局、陕西省标准化研究院、湖南省标准化研究院、山东省标准化研究院、浙江省标准化研究院等单位。本书可供广大食品生产加工小作坊从业人员阅读,也可供行政监管部门在帮扶和监管食品生产加工小作坊工作中参考。

本书的编写得到了很多专家指点。书稿审定之前,曾邀请一些食品生产加工、食品标准化和食品质量监督管理等领域的专家进行了研讨,并在此基础上补充完善。在本书出版之际,对这些专家的帮助深表谢意。

尽管撰稿、审稿和编辑人员付出了辛勤劳动,但书中难免存在缺陷和不足,恳请广大读者提出宝贵意见。

编著者

2009年7月

目 录

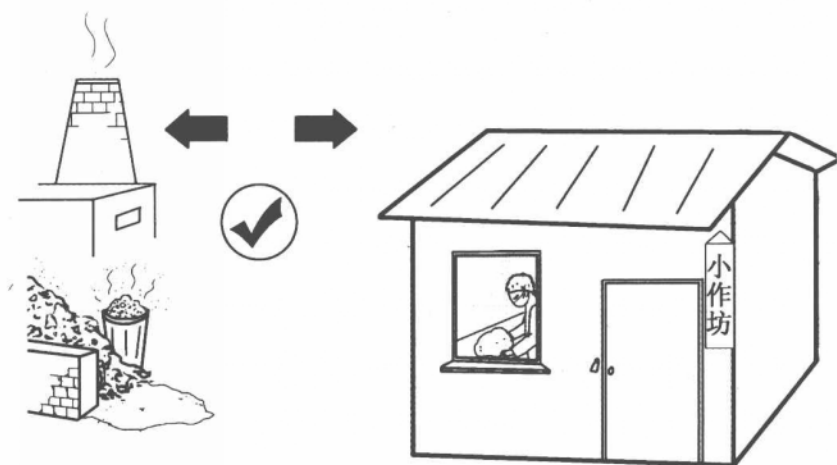


- 1→第1章 生产与加工场所要求
- 13→第2章 设施与设备要求
- 31→第3章 加工过程控制要求
- 45→第4章 人员要求
- 53→第5章 质量安全管理要求
- 59→第6章 包装、贮存与运输要求
- 65→第7章 食品标识要求

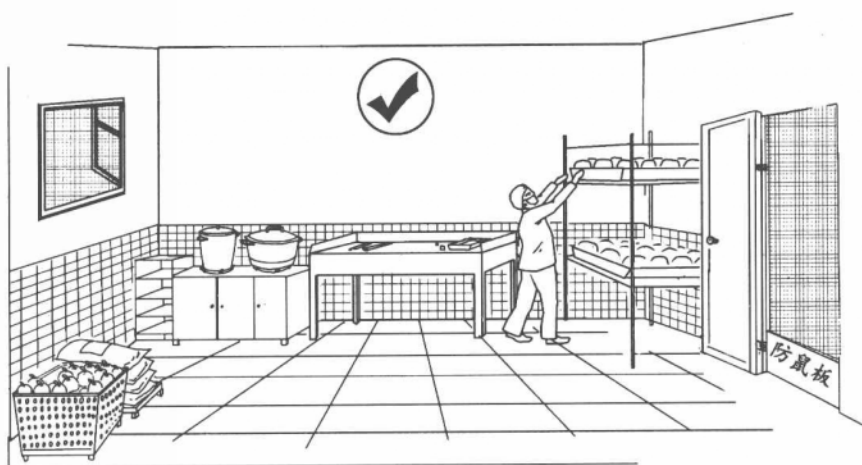
第1章

生产与加工场所要求

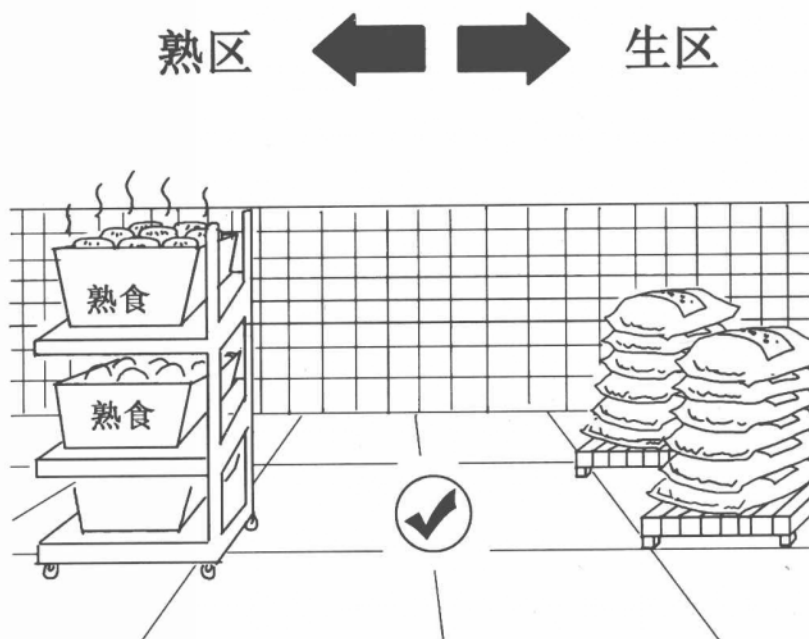
生产场所周围应与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离,保证不受污染源污染。(见 GB/T 23734—2009 中 5.1)



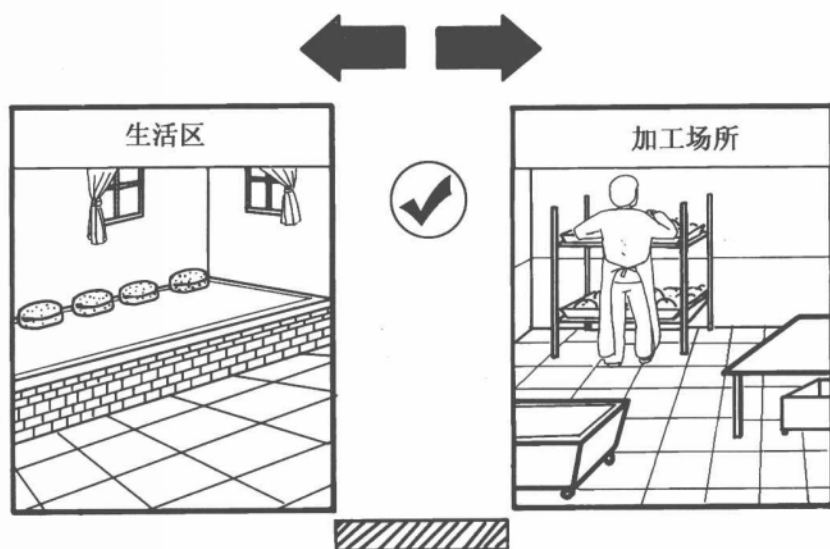
加工场所面积应与生产能力相适应,有足够的空间和场地放置设备、物料和产品,并满足操作和安全生产要求。(见 GB/T 23734—2009 中 5.2)



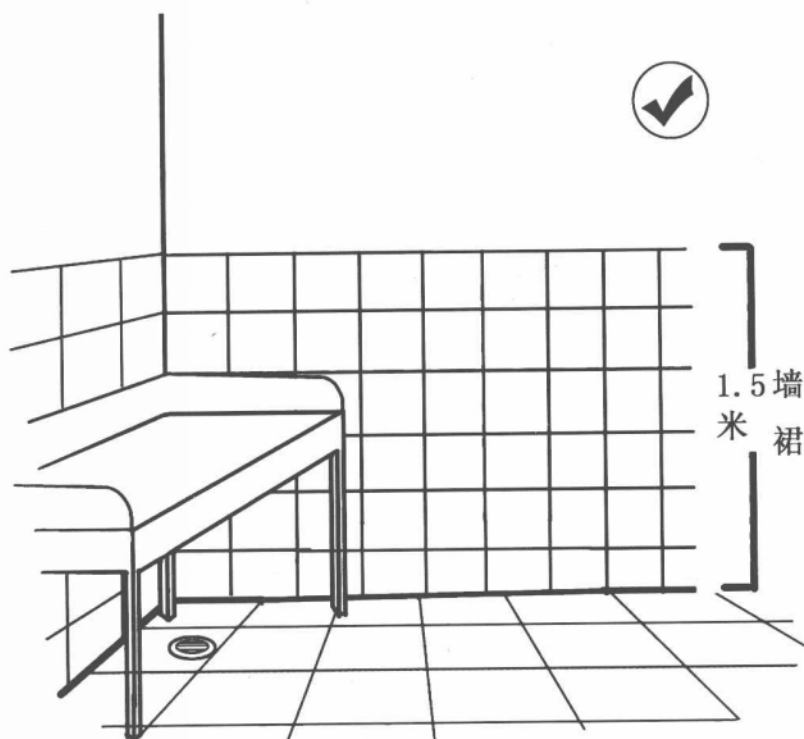
加工场所布局应符合相应的生产加工流程要求,生食区与熟食区,原辅料和成品的存放场所应分开,避免交叉污染。(见 GB/T 23734—2009 中 5.2)



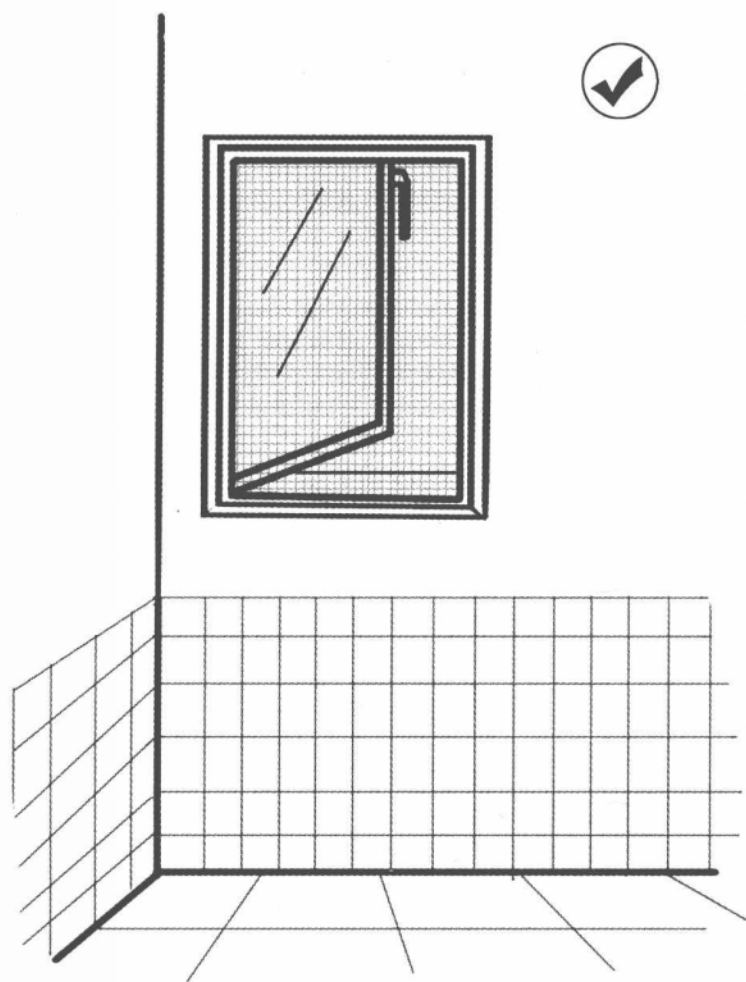
加工场所与生活区应保持规定距离。
(见 GB/T 23734—2009 中 5.2)



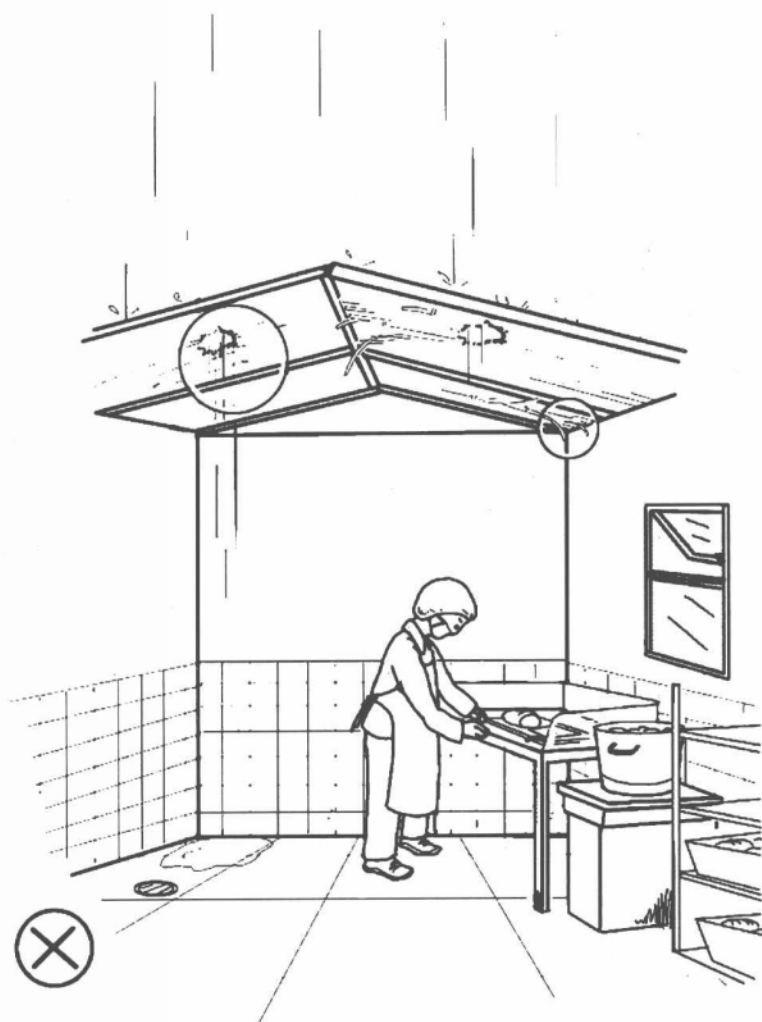
加工场所地面、墙面应平整,应采用水泥或瓷砖等硬质材料;墙面、地面应便于清洗、消毒;墙壁应有高度不低于1.5米的墙裙,且平整,防止污垢积存,便于清洗。(见 GB/T 23734—2009 中 5.3)



加工场所窗户内窗台应便于清洁。(见
GB/T 23734—2009 中 5.3)



加工场所顶部建造应防漏雨,防止灰尘积累、碎片脱落,并且容易清洁。(见 GB/T 23734—2009 中 5.3)



生产场所应清洁、干净、通风,不应有积水、泥泞、废弃物等易造成食品污染的因素。
(见 GB/T 23734—2009 中 5.4)

