

附件二：名特优食品作坊通用评价规范

1. 范围

本规范规定了名特优食品作坊评价的基本要素,包括原则、指标和评价方法等方面的内容。本标准适用于名特优食品作坊的评价和认定。

2. 术语和定义

名特优食品作坊,系指以传统工艺为主,具有较高知名度,作坊环境整洁,管理规范,产品品质优良的食品小作坊或者小微食品生产企业。

小微食品生产企业,系指除办公、仓储、晒场等非生产加工场所外,生产加工场所使用面积不超过 200 平方米的获证食品生产企业

《食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范》的术语和定义适用于本规范。

3. 评价原则

3.1 公正性原则:评价应公平、公众、按照工作程序和规范要求执行,评价实施主体可以是行政监管部门,也可以是行政监管部门委托的第三方评价机构。

3.2 自愿性原则:名特优食品作坊由食品小作坊或小微食

品生产企业自愿申请，相关实施评价部门按照本评价规范要求对申请单位的符合性进行审查，并确定其是否符合“名特优食品作坊”要求。

3.3 持续性原则：评价应是持续性的，取得“名特优食品作坊”的食品生产单位，应持续符合本评价规范要求，对检查发现存在不符合情况且在规定时间内未达到整改要求的，取消其“名特优食品作坊”资格。

4. 评价指标

4.1 社会性评价

产品在当地及附近区域享有良好的知名度和美誉度；3年内未因为食品安全问题受到行政机关经济处罚。

4.2 规范性评价

4.2.1 合法有效证件并公示：按照法律法规要求取得相关证照并在有效期内，相关证照在规定区域进行悬挂公示，作坊生产食品符合证照许可（或登记）范围要求；

4.2.2 厂区及周边环境整洁：选址远离污染源，生活区与生产加工区域有效分隔，加工区域内无散养动物；生产加工工艺合理布局，上下工序衔接合理，根据产品生产加工过程对清洁程度的要求划分作业区，并采取有效分离或分隔措施。

4.2.3 加工区域清洁卫生：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、内包装与外包装区进行有效分隔，地面平整无明显积水，墙面平滑无霉变，直接入口食品摊凉间、内包装间的墙裙铺设到墙顶，开启的窗户装有易于清洁的防虫害窗纱，食品生产用水的水质符合 GB 5749 的规定，配备足够的食品、设备、工具和容器的清洗设施，设置更衣、洗手设施。加工及储存场所具有自然通风或人工通风设施。加工直接入口食品的摊凉间、内包装间设置空调及空气消毒设施，地面无明沟设置。各岗位相关人员按规定开展清洁工作，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、货架等应保持清洁。

4.2.4 从业人员卫生防护：从事接触直接入口食品工作的人员应当每年进行健康检查，取得健康证明，具备与生产加工食品相适应的相关法律法规、食品安全标准和食品安全管理制度，掌握相关食品安全知识。加工区域应戴洁净的工作衣、帽。在操作前应洗净手部，操作过程中保持手部清洁，直接接触直接入口食品的操作人员，操作前双手清洗消毒，操作中适时消毒。不在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。身体感觉有可能污染食品的不适主动报告并离开相应食品生产加工场所。

4.2.5 食品添加剂使用公示：在加工场所或证照悬挂地等

显著位置公示企业使用的食品添加剂品种、添加数量及使用范围等，食品添加剂的储存应有专人管理。有固定的场所（或橱柜）储存食品添加剂，并标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称。

5. 评价的方式与方法

5.1 总体要求：评价工作由设区市食品药品监管部门统一组织，对示范创建数量较多的地区，可委托专业的第三方评价机构实施。

5.2 评价工作应有计划，包括初步确定“名特优食品作坊”名单，作坊业主提交申请，作坊按照规范要求进行自查，监管部门对其考核并验收，发放证书等。

5.3 评价包括现场检查、网络公示以及抽查通报等多环节。现场评价采用百分制，评价结果90分及以上的，且网络公示及抽查未发现问题的，授予“名特优食品作坊”称号。

5.4 对评定为“名特优食品作坊”的食品小作坊或小微食品生产企业，由省食品药品监管部门颁发名特优作坊证书，并向社会统一公告。相关取得“名特优食品作坊”的单位，可以按照规定格式制作铜牌并悬挂。证书有效期自发布之日起2年有效。