附件1

**鄂尔多斯市食品加工园区建设与管理**

**指导意见(试行)**

一、指导思想

以全面贯彻落实党的二十大精神为统领，以提升鄂尔多斯市食品安全现代化治理能力和治理水平，助力鄂尔多斯市构筑“四个世界级产业”、创建“四个国家典范”、打造“四个国家一流”为目标，全力推动鄂尔多斯市国家食品安全示范城市创建和食品安全放心鄂尔多斯建设，全面形成“齐抓共管、共治共享”的食品安全社会共治格局，为鄂尔多斯市经济社会高质量发展奠定坚实基础。

二、总体目标

树立“保障民生、服务发展”的食品安全工作理念，不断提升食品安全风险管控能力，积极推进食品加工园区建设（以下简称园区），鼓励和引导食品小作坊进入食品加工园区，实现提档升级，促进鄂尔多斯市食品产业实现高质量发展，建成全国一流、市民满意的食品安全示范城市。

本指导意见规定了园区建设与管理应当遵循的原则，同时规定了选址及园区环境、园区基础设施、生产场所基本要求、生产场所设施与设备、园区管理等方面应达到的要求。本意见适用于新建、改建或扩建园区的建设与管理。

三、选址及园区环境

（一）园区选址遵守国家法律法规及有关规划要求，适应当地发展，合理布局，正确处理工业与农业、城市与乡村、远期与近期以及协作配套等各种关系。

（二）园区充分考虑交通便利、用工便利、配送便利等因素，科学选址，建议毗邻镇街或农贸市场等地区。

（三）园区与公路、市内道路和其他运输方式的站场衔接良好，确保运输车辆流向合理，出入方便。

（四）园区不宜选在对食品有显著污染的区域，园区周围无虫害大量孳生的潜在场所，无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。

（五）园区的主体结构符合国家建筑、安全、消防等标准要求。建议采用钢筋混凝土结构，不得使用简易结构材料建造。

（六）新建园区原则上单层层高不小于4.5米。不建议园区单体建筑层数过高。

（七）园区内的道路由混凝土、沥青、或者其他硬质材料建造，宽度能满足货车进出需要。

（八）园区内空地采取必要措施防护，如铺设水泥、地砖或铺设草坪等方式，并保持环境清洁，防止正常天气下扬尘和积水等现象的发生。

（九）绿化要与生产场所保持适当距离，植被定期维护，以防止虫害孳生。

（十）园区根据面积大小和周边环境合理设置出入口，出入口不少于2个，主要出入口的门宽建议不小于6米。

（十一）园区配套建设机动车、非机动车停放场地，场地面积符合生产、生活需要，机动车停放场地新能源车位配建比例不得低于15%,非机动车停车场地设置遮雨棚并配套数量充足的充电设施。

（十二）园区四周设有围墙或护栏进行管控，不得人员、车辆随意进出。

（十三）鼓励新建园区向食品产业园方向发展规划，充分带动地方特色产品发展，将每户生产者“独门独院”建造。

四、园区基础设施

（一）园区新建、改建或扩建须充分考虑资源、市场、交通、环保、消防、供暖、供电、给水、排水、通风、排废、噪声等因素，符合相应法律法规及相关规定要求，满足生产需要。

（二）园区内污水的排放要符合国家《污水综合排放标准》（GB 8978）等相关环保规定要求，不得私设管道直排污染物。

（三）园区排水系统的设计和建造保证排水通畅、便于清洁维护。道路的排污沟渠为不积水、便于清扫的沟渠。

（四）园区内卫生间不得与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。卫生间符合《城市公共厕所设计标准》（CJJ 14）和《城市公共厕所卫生标准》（GB/T 17217）的规定，保持清洁，门口配有洗手、干手设施。

（五）宿舍、食堂、职工娱乐设施等生活区与生产区保持适当距离或分隔。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。

（六）园区内采取有效措施防止鼠类、昆虫等侵入的措施，并定期维护管理。

（七）园区按固体废弃物产生量统一配置可密封的垃圾收集容器，并在合适位置设置垃圾转运场所。不得对园区内生产场所产生污染。

（八）园区配套设立能基本满足对食用农产品等原辅料进行快速检测的食品检验室，并根据需要配备适当的仪器设备、检测试剂和检测人员。鼓励检验室向满足园区产品出厂检验项目所需的功能和设备方向发展。

（九）园区设置办公室、培训室、产品展示区等相关区域，并按照相应功能开展活动。

（十）鼓励园区设立可租用的公用仓库，满足成品集储和原辅料较多或有冷藏冷冻原辅料的生产者使用。

五、生产场所基本要求

（一）生产场所建筑结构符合《建筑设计防火规范》（GB 50016）和《建筑内部装修设计防火规范》（GB 50222）等有关规定要求。

（二）生产场所布局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。

（三）生产场所面积与生产能力相适应，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。

（四）生产场所具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的库房，库房地面平整，易于维护和清洁，防止虫害藏匿，并有防止虫害侵入的装置。

（五）生产场所顶棚使用平整、光滑、防漏雨、易于清洁的材料建造，不易脱落。

（六）生产场所蒸汽、水、电等配件管路避免设置于暴露食品的上方；如确需设置，有能防止灰尘散落及水滴掉落的装置或措施。

（七）生产场所墙面、隔断使用防霉、防渗透、不易脱落、易于清洁消毒的材料建造，在操作高度范围内的墙面应光滑、不易积累污垢。

（八）生产场所地面平坦防滑，使用不渗透、耐腐蚀的材料建造，易于清洁、消毒，并有适当的措施防止积水。

（九）生产场所门窗使用坚固、不易变形的材料制成，能闭合严密，门的表面平滑并易于清洁、消毒。

（十）生产场所窗户如设置窗台，其结构能避免灰尘积存且易于清洁。可开启的窗户装有易于清洁的防虫害窗纱。

（十一）园区内生产场所可按需设置通风设施、风淋设施、空气净化设施、水处理设施等有关保障食品安全的设施。

（十二）鼓励园区内生产场所使用符合食品安全要求的洁净板加玻璃窗等方式建造，施行“明厂亮档”。

（十三）鼓励充分考虑园区内生产者其生产的产品特性，合理分布用水量大、通风量大和产生油污大的生产者。

六、生产场所设施与设备

（一）食品加工用水的水质应符合GB 5749 的规定，水压、水量能满足生产需要。对加工用水水质有特殊要求的食品需符合相应规定。

（二）排水系统的设计和建造保证排水畅通、便于清洁维护，保证食品及生产、清洁用水不受污染。

（三）排水口安装带水封的地漏等装置，以防止固体废弃物进入及浊气逸出。

（四）配备带盖、防止渗漏、易于清洁的废弃物存放设施，并有明确标识。

（五）生产场所入口处设置更衣室，更衣室保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。

（六）生产场所入口处按需设置换鞋（穿戴鞋套）设施或工作鞋靴消毒设施。如设置工作鞋靴消毒设施，其规格尺寸满足消毒需要。

（七）生产场所入口设置洗手、干手和手消毒设施，并在临近洗手设施的显著位置标示简明易懂的洗手方法图。如有需要，在特定作业区内适当位置加设洗手和手消毒设施，按需设置的洗手设施水龙头其开关需为非手动式。

（八）生产场所具有适宜的自然通风或人工通风措施，满足食品加工操作需要。人工通风措施合理设置进气口位置，进气口与排气口和户外垃圾存放装置等污染源保持适宜的距离和角度。进、排气口装有防止虫害侵入的网罩等设施并易于清洁、维修或更换。

（九）生产场所内有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度能满足生产和操作需要；光源使食品呈现真实的颜色。

（十）原料、半成品、成品、包装材料等依据性质的不同分设贮存场所或分区域码放，并有明确标识，防止交叉污染。

（十一）清洗剂、消毒剂、杀虫剂等单独存放，并且明确标识。加工设备、接触食品的器具选用食品用清洁剂清洗。

（十二）根据食品生产的特点，配备适宜的加热、冷却、冷冻等设施，以及用于监测温度的设施。所有设施按需定期检定维护，确保设施设备正常运转。

（十三）生产场所配备与生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。

（十四）设备、工器具等与食品接触的表面需使用光滑、无吸收性、易于清洁保养和消毒的材料制成，在正常生产条件下不会与食品、清洁剂和消毒剂发生反应，并保持完好无损。

（十五）特种设备按相关要求登记注册并检定合格。特种设备操作人员持证上岗。

（十六）属于强制检定的设备定期检定、校准。

（十七）贮存、运输和装卸食品的车辆、容器等设施设备安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

七、园区管理

（一）园区管理者明确食品安全服务和管理的职能与责任，建立健全园区整体管理制度和档案。

（二）园区内保持干净整洁，各项设施能够正常运行，出现问题及时维修或更新。园区道路、地面、墙面及顶棚有破损时，及时修补。

（三）园区配备视频监控室，对园区周边、大门、通道、停车场实行实时安防监控及录像。

（四）园区内生产场所设置监控摄像头，实施24小时全程视频监控。

（五）鼓励园区建设食品安全溯源查询系统，对食品原辅料、生产过程控制、产品质量检测、企业信用等级、日常检查情况等进行采集，实现小作坊备案信息、生产信息、监管信息等内容“一站式”追溯查询。

（六）鼓励园区建立统一的原料采购、食品检验、产品配送、电子商务等全链条配套服务，推进生产加工集约化。

（七）鼓励园区管理者统一园区品牌、统一规范管理、统一信息公开、统一档案记录、统一生产流程、统一包装标识、统一集中检测、统一运输配送，向品牌化园区方向发展。