

巴中市恩阳区食品安全委员会办公室
巴中市恩阳区安全生产委员会办公室文件
巴中市恩阳区消防安全委员会办公室

恩食安办发〔2024〕19号

关于印发《巴中市恩阳区食品小作坊挂面、
大米、白酒生产加工指导意见（试行）》的
通知

各镇人民政府、街道办事处，区级相关部门：

现将《巴中市恩阳区食品小作坊挂面、大米、白酒生产加工

指导意见（试行）》印发给你们，请认真抓好宣贯和执行。

巴中市恩阳区食品安全委员会办公室



巴中市恩阳区安全生产委员会办公室



巴中市恩阳区消防安全委员会办公室



2024年7月22日

巴中市恩阳区食品小作坊挂面生产加工指导意见（试行）

为进一步规范食品小作坊挂面生产加工，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国安全生产法》《中华人民共和国消防法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《四川省食品安全条例》《四川省消防条例》《四川省食品小作坊管理办法》等法律法规的规定，结合我区实际情况，特制定本指导意见。

一、适用范围

本指导意见适用于恩阳行政辖区内具有固定生产场所，生产加工规模小、从业人员较少、生产加工工艺较为简单，以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，食用盐（添加或不添加）、碳酸钠（添加或不添加），经调粉、熟化、压延(片)、切条、干燥、截断、包装等工艺生产加工的小作坊。

二、职责制度

（一）小作坊业主是食品安全和安全生产第一责任人，需熟知食品安全相关知识对食品安全及安全生产全面负责。

（二）建立健全并落实全员安全生产责任制，制定并实施安全生产规章制度和操作规程，强化安全教育培训。

（三）应确定食品安全管理人员，熟知挂面制品生产工艺流程、食品安全风险点及风险管控清单，按要求落实日管控。

（四）建立进货查验、生产过程控制、产品检验、从业人员

健康、食品安全自查、不安全食品召回、食品安全事故处置等管理制度。

(五)建立进货查验记录、生产记录、销售记录、设备维护保养、消杀记录、成品检验记录等台账。

(六)签订《四川省食品小作坊安全生产提醒函》《四川省食品小作坊食品安全风险控制要点告知书》。

(七)应制定灭火和应急疏散预案，定期开展防火巡查，每年至少进行一次消防培训演练。

(八)严禁锁闭安全出口，严禁堵塞消防通道，严禁在楼梯、疏散通道及安全出口堆放杂物，严禁在门窗上设置影响逃生和灭火救援的障碍物。

三、人员管理

(一)接触直接入口食品的人员应当取得健康证明后方可上岗作业。

(二)从业人员上岗前应当接受食品安全知识、卫生规范及相关法律法规培训。应当参加安全生产教育和培训，熟悉有关的安全生产规章制度和安全操作规程，掌握本岗位的安全操作技能，了解事故应急处理措施。

(三)上岗从业人员应当保持个人卫生，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴外露饰物等。

(四)工作期间不得吸烟、饮食、饮酒或其他有碍食品安全的行为，不得将与生产无关的物品带入生产场所。

(五) 新入职职工上岗前进行消防安全培训演练。

四、生产场所

(一) 应具有独立的生产场所，并与有毒、有害场所及其他污染源保持 25 米以上安全距离避免污染，不得在生产场所内吃、住，不得饲养畜、禽及其他动物，不得带入和存放与生产无关的用品。

(二) 生产场所面积应与生产规模相适应，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。根据产品特点及工艺要求设置相应的生产场所并明确生产车间标识。

生产场所

类别	生产场所
挂面	原料库房、辅料库房、加工车间、包装车间、成品库房

(三) 生产区应有显著的加工作业区域标牌，按生产工艺、卫生控制要求有序合理布局，根据生产流程、操作需要和清洁度要求进行分离或分隔，避免交叉污染。

(四) 地面硬化应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造且平整、无积水、污垢。墙面、隔断、顶棚应使用无毒、无味的防渗透材料建造，墙面应平整易于清洁。

(五) 生产车间、仓库不得与员工宿舍在同一场所，并应当与员工宿舍保持安全距离。

(六) 生产场所不得使用明火，防止粉尘聚集引发爆炸。

(七) 生产场所应当设置除尘设施设备, 并保持良好通风。

(八) 生产场所墙、顶棚不得使用易燃、可燃的材质, 应当使用符合消防技术标准和规范的建筑材料。

五、设施设备

(一) 生产设备包括但不限于: (1) 调粉设备, (2) 熟化设施设备(熟化机、熟化容器), (3) 压片机, (4) 干燥设施(烘房或晒场), (5) 截断设施设备, (6) 称量设备, (7) 包装设备。

(二) 生产辅助设施设备: (1) “三防”(防鼠、防蝇、防尘) 设备设施, (2) 紫外灯等消毒灭菌设施设备, (3) 洗手、更衣设备设施。(4) 加工生产的容器和工器具, 应使用无毒、无异味、耐腐蚀、易清洗不与物料起化学反应的设备。

(三) 个别生产设施、设备上应设有明显的安全操作警示标志。

(四) 生产场所应当使用防爆型电器设施设备(开关、照明灯等)。

(五) 应当配置相应的消防(灭火器、应急照明、缓降逃生绳、破窗安全锤)等设施器材, 设置疏散示意图等消防安全标志, 定期组织检验、维修, 确保完好有效。

六、工艺流程

(一) 挂面工艺流程: 原料→调粉→熟化→压延→切条→烘干→截断→包装。

(二) 关键控制点：(1) 干燥工序过程中的温度、湿度等参数的控制；(2) 包装：包装选用食品级包装材料，无污染的包装材料进行包装，包装操作台应洁净、卫生，包装袋无异物、无污染。

(三) 容易出现的质量安全问题：水分高、原辅材料保存不当容易造成生产的产品不合格。

七、原料管理

(一) 小麦粉质量必须符合《GB/T1355 小麦粉》的相关规定。

(二) 碳酸钠质量必须符合《GB1886.1 食品安全国家标准食品添加剂碳酸钠》的相关规定。

(三) 食用盐质量必须符合《GB/T546 食用盐》的相关规定。

(四) 饮用水质量必须符合《GB 5749 生活饮用水卫生标准》的相关要求。

八、产品管理

(一) 应使用食品级包装材料和容器，包装材料应保持清洁卫生，不得对食品造成污染。

(二) 小作坊生产的产品每年不得低于一次有检验资质的检测机构按国家食品安全标准、产品标准出具的检验合格报告。

(三) 标签应标明食品名称、成份表或者配料表、生产日期、保质期、贮存条件以及食品小作坊的名称、生产地址、联系方式、生产日期、许可证编号等事项应当显著标注。

(四) 运输中应注意防止日晒、雨淋、渗透、污染和标签脱落等问题。

九、附则

(一) 本意见在实施过程中，引用的文件、标准等与国家发布的最新版本不一致的，按国家最新规定执行。

(二) 本《意见》自印发公布之日起实施，有效期五年。

巴中市恩阳区食品小作坊大米生产加工指导意见（试行）

为进一步规范大米小作坊生产加工，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国安全生产法》《中华人民共和国消防法》《四川省食品安全条例》《四川省消防条例》《四川省食品小作坊管理办法》等法律法规的规定，结合我区实际情况，特制定本指导意见。

一、适用范围

本加工指导意见适用于恩阳行政辖区内具有固定生产场所，生产加工规模小、从业人员较少、生产加工工艺较为简单的以稻谷为主要原料，经过筛选（溜筛，振动筛，高速除稗筛）、去石、磁选（磁栏，永磁滚筒）、砻谷、谷糙分离、碾米、包装等加工的大米食品生产小作坊。

二、职责制度

（一）小作坊业主是食品安全和安全生产第一责任人，需熟知食品安全相关知识对食品安全及安全生产全面负责。

（二）建立健全并落实全员安全生产责任制，制定并实施安全生产规章制度和操作规程，强化安全教育培训。

（三）应确定食品安全管理人员，熟知大米生产工艺流程、食品安全风险点及风险管控清单。

（四）建立进货查验、生产过程控制、产品检验、从业人员

健康、食品安全自查、不安全食品召回、食品安全事故处置等管理制度。

(五)建立进货查验记录、生产记录、销售记录、设备维护保养、消杀记录、成品检验记录等台账。

(六)签订《恩阳区食品小作坊安全生产提醒函》《恩阳区食品小作坊食品安全风险控制要点告知书》。

(七)应制定灭火和应急疏散预案,定期开展防火巡查,每年至少进行一次消防培训演练。

(八)严禁锁闭安全出口,严禁堵塞消防通道,严禁在楼梯、疏散通道及安全出口堆放杂物,严禁在门窗上设置影响逃生和灭火救援的障碍物。

三、人员管理

(一)接触直接入口食品的人员应当取得健康证明后方可上岗作业。

(二)从业人员上岗前应当接受食品安全知识、卫生规范及相关法律法规培训。应当参加安全生产教育和培训,熟悉有关的安全生产规章制度和安全操作规程,掌握本岗位的安全操作技能,了解事故应急处理措施。

(三)上岗从业人员应当保持个人卫生,不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴外露饰物等。

(四)工作期间不应有吸烟、饮食、饮酒或其他有碍食品安全的行为,不得将与生产无关的物品带入生产场所。

(五) 新入职职工上岗前进行消防安全培训演练。

四、生产场所

(一) 应具有独立的生产场所，并与有毒、有害场所及其他污染源保持 25 米以上安全距离避免污染，不得在生产场所内吃、住，不得饲养畜、禽及其他动物，不得带入和存放与生产无关的用品。

(二) 生产场所面积应与生产规模相适应，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。根据产品特点及工艺要求设置相应的生产场所并明确生产车间标识。

生产场所

类别	生产场所
大米	原料库、加工车间、包装车间、成品库

(三) 生产区应有明显的加工作业标识，按生产工艺、卫生控制要求有序合理布局，根据生产流程、操作需要和清洁度要求进行分离或分隔，避免交叉污染。

(四) 地面硬化应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造且平整、无积水、污垢。墙面、隔断、顶棚应使用无毒、无味的防渗透材料建造，墙面应平整易于清洁。

(五) 生产车间、仓库不得与员工宿舍在同一场所，并应当与员工宿舍保持安全距离。

(六) 生产场所不得使用明火，防止粉尘聚集引发爆炸。

(七) 生产场所应当设置除尘设施设备并保持良好通风。

(八) 生产场所墙、顶棚不得使用易燃、可燃的材质，应当使用符合消防技术标准和规范的建筑材料。

五、设备设施

(一) 生产设备包括但不限于：(1) 筛选(除杂设备、去石设备、磁栏)，(2) 砻谷机，(3) 谷糙分离机，(4) 碾米机、(5) 白米分级机、(6) 计量设备、(7) 包装设备。

(二) 生产辅助设备设施：(1) “三防”(防鼠、防蝇、防尘)设备设施，(2) 紫外灯等消毒灭菌设备设施，(3) 洗手、更衣设备设施。(4) 加工生产的容器和工器具，应使用无毒、无异味、耐腐蚀、易清洗不与物料起化学反应的设备。

(三) 个别生产设施、设备上应设有明显的安全操作警示标志。

(四) 生产场所应当使用防爆型电器设施设备(开关、照明灯等)。

(五) 应当配置相应的消防(灭火器、应急照明、缓降逃生绳、破窗安全锤)等设施器材，设置疏散示意图等消防安全标志，定期组织检验、维修，确保完好有效。

六、工艺流程

(一) 工艺流程：稻谷→ 筛选(溜筛，振动筛，高速除稗筛)→去石→磁选(磁栏，永磁滚筒)→砻谷→谷糙分离→碾米→包装。

(二) 关键控制点：(1) 稻谷的清理，将稻谷以外的其他

物质，包括筛下物、有机杂质和无机杂质清理干净。（2）碾米，背沟基本无皮或有皮不成线，米胚和粒面皮层去净。

（三）按照 GB/T1354 大米标准执行。

（四）容易出现的质量安全问题：（1）黄粒米超标。（2）水分超标。

七、原料管理

稻谷质量必须符合《GB 1350 稻谷》的相关规定。

八、产品管理

（一）应使用食品级包装材料和容器，包装材料应保持清洁卫生，不得对食品造成污染。

（二）小作坊生产的产品每年不得低于一次有检验资质的检测机构按国家食品安全标准、产品标准出具的检验合格报告。

（三）标签应标明食品名称、成份表或者配料表、生产日期、保质期、贮存条件以及食品小作坊的名称、生产地址、联系方式、生产日期、许可证编号等事项应当显著标注。

（四）运输中应注意防止日晒、雨淋、渗透、污染和标签脱落等问题。

九、附则

（一）本意见在实施过程中，引用的文件、标准等与国家发布的最新版本不一致的，按国家最新规定执行。

（二）本《意见》自印发公布之日起实施，有效期五年。

巴中市恩阳区食品小作坊白酒生产加工指导意见（试行）

为进一步规范白酒小作坊的生产加工行为，有效落实食品安全主体责任，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国安全生产法》《中华人民共和国消防法》《四川省食品安全条例》《四川省消防条例》《四川省食品小作坊管理办法》《四川省酒类管理条例》《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》（GB/T 23734）等法律法规及相关要求，结合我区实际，制定如下指导意见。

一、适用范围

本加工指导意见适用于恩阳行政辖区内具有固定生产场所，生产加工规模小、从业人员较少、采用传统或现代工艺，以高粱、玉米、小麦、稻谷等为主要原料，以小曲、麸曲等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、储存、勾调(或勾调)的白酒。

二、职责制度

（一）从事生产经营活动应当遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国安全生产法》《中华人民共和国消防法》《四川省食品安全条例》《四川省消防条例》《四川省食品小作坊管理办法》《四川省酒类管理条例》《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》（GB/T 23734）等相关法律法规的规定，并取得食品小作坊生产许可证。

(二)小作坊业主是食品安全和安全生产第一责任人,需熟知食品安全相关知识对食品安全及安全生产全面负责,销售产品源头可追溯。

(三)建立健全并落实全员安全生产责任制,制定并实施安全生产规章制度和操作规程,强化安全教育培训。

(四)白酒生产过程不得添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质。

(五)白酒小作坊生产、储存不得与销售的门店、仓库在同一场所,并应当与员工宿舍保持安全距离。

(六)白酒小作坊灌装场所和酒库应当设置固定式乙醇蒸汽浓度监测报警装置,并保持良好通风。

(七)白酒生产场所墙、顶棚不得使用易燃、可燃的材质,应当使用符合消防技术标准和规范的建筑材料。

(八)白酒小作坊电器产品、燃气用具的安装、使用及其线路、管路的设计、敷设必须符合消防技术标准。

(九)白酒小作坊不得占用、堵塞、封闭疏散通道、安全出口、消防通道,不得在门窗上设置影响疏散逃生和灭火救援的障碍物。

三、人员管理

(一)接触直接入口食品的人员应当取得健康证明后方可上岗作业。

(二)从业人员上岗前应当接受食品安全知识、安全生产及

卫生规范等相关法律法规培训。熟悉有关的安全生产规章制度和安全操作规程，掌握本岗位的安全操作技能，了解事故应急处理措施。

(三)上岗从业人员应养成良好个人卫生习惯，不留长指甲、不涂指甲油、不佩戴外露饰物等。

(四)工作期间不得吸烟、饮食、饮酒或其他有碍食品安全的行为。

(五)应按规定配备专职或兼职的食品安全管理人员，定期培训、考核，并记录存档，保存时间不得少于2年。

(六)消防安全管理人员应当开展日常防火巡查，每月至少进行一次防火检查，对日常防火巡查或者检查中发现的火灾隐患，应及时予以消除；火灾隐患整改期间，应当落实防范措施，保障安全；发现初起火灾应当立即报警并及时扑救。

(七)应制定消防安全管理制度和预案并定期组织开展消防宣传教育，对新上岗的职工进行岗前消防安全培训，对在职职工每年至少进行一次消防安全培训、宣传教育及演练。

(八)生产、储存场所内不得设置员工宿舍或生活区。

四、生产场所

(一)应在生产经营场所的显著位置公示其营业执照、食品小作坊生产许可证或备案证、健康证明、食品安全承诺书等食品安全相关信息。

(二)应具有独立的生产场所，并与有毒、有害场所及其他

污染源保持适当距离,避免污染。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的要求。应设置明显的安全警示标志,白酒加工小作坊应当悬挂安全生产规章制度和安全操作规程。

(三)厂区环境应符合《四川省食品小作坊监督检查要点表》

2.1 生产加工场所内外环境整洁,生活区、生产区及库房能够按照保障食品安全的要求相分离或分隔,生产区、库房与有毒、有害场所,粪坑、垃圾场(站)、污水池、旱厕等污染源保持安全距离;不得在生产场所内吃、住,不得饲养畜、禽及其他动物;

(四)按照工艺要求合理设置功能区域,包括但不限于:(1)原辅料区;(2)生产作业区;(3)成品区;(4)废弃物存放区,各区域有明显标识。有独立的原料和成品库房。

(五)应设置固定的酒糟存放区域,并易于清理,防止黄水溢流。

(六)生产车间的设计与设施应能满足配料、蒸煮、糖化发酵、蒸馏的工艺技术要求。场地坚硬、宽敞、平坦、排水良好。原辅料库房(区)应满足防潮等要求。卫生间不得与制酒车间(区)连通。

(七)生产经营场所的疏散通道、疏散走道、疏散出口处,不应有任何影响人员疏散的物体,楼梯间宜通至上人屋面,通向屋面的门或窗应向外开启,平时需锁闭的,应采用推闩式门锁。窗口、阳台等部位不得设置阻碍灭火救援和疏散逃生的防盗网和

广告牌。

(八)生产、经营用的电梯井、管道井，与住宿场所之间应采用不低于1.00h耐火极限的不燃烧体隔墙分隔。

五、设施设备

(一)生产设备、包括但不限于:(1)原辅料处理设备;(2)蒸煮设备;(3)摊凉设备;(4)糖化发酵设备(窖、池、缸、罐等);(5)蒸馏设备(甑、甑桶、甑锅);(6)贮酒设备(池、缸、罐等);(7)灌装工具(必要时);(8)计量设备(流量计、磅、秤等);(9)检测设备(温湿度计、酒度计等)。

(二)所有接触或可能接触白酒的设备、管道、工器具和容器等，必须用无铅、无毒、无异味、耐腐蚀、易清洗、不与白酒起化学反应的材料制作。表面应光滑，无凹坑、裂缝。其中，发酵容器符合食品安全要求的砖池、水泥池、泥窖、石窖、陶缸(坛)、不锈钢发酵罐等。

(三)应具备良好的供水设施，必要时配备水处理设备设施。应具备符合生产要求的污水排放(处理)或暂存设施，排水良好，无积水。暂存设施应设置专用容器，加盖密封，并标识清楚。

(四)应有洗手、更衣、换鞋和三防设施(防鼠、防蝇、防尘)等设施;配备通风换气及防火、防爆设施设备。

(五)原酒库、包装车间、成品库应使用防爆开关和灯具，并装有安全防护罩。应严禁烟火，设置消防设施和明显的消防警示标志。

(六) 生产设备及工器具等应设置明显的安全警示标志, 并定期维护保养和清洁消毒。生产设备应配备必要的安全设备。

六、工艺流程

(一) 白酒工艺流程: 原料处理→配料→蒸煮→糖化发酵→蒸馏→贮存→勾调→灌装(或不灌装)→成品

(二) 生产工艺流程要求 (1) 原辅料贮存环节: 原辅料贮存场所应有有效的防虫、防鼠、防鸟、防止受潮、发霉、变质的措施。(2) 配料: 按照工艺要求控制原料配比(如需要)、曲粮比例、粮糟比例; 原料需粉碎的应符合相关要求。(3) 糖化发酵: 按照工艺要求控制糖化发酵过程的水分、酸度、温度、淀粉含量、发酵周期等。(4) 蒸馏: 规范上甑操作, 按照工艺要求控制蒸馏时的蒸馏气压、蒸馏时间以及摘酒时段等。(5) 贮存: 贮存场所应符合通风、温湿度、防火、防爆、防渗漏的要求, 贮酒容器应符合食品安全标准的要求。

(三) 关键控制环节: (1) 配料: 生产前应对原料进行筛选、除杂; 原料配比应按生产工艺要求进行, 实际操作应作书面记录。(2) 糖化发酵: 科学设置发酵容器, 严格按酿酒工艺要求, 发酵过程中温度、湿度、时间进行有效监控, 防止发酵异常或遭受污染。(3) 蒸馏: 蒸馏按质摘酒(分时、分段), 采取蒸馏排杂措施。(4) 贮存: 酒库必须有防火、防爆、防尘设施。贮存过程中应做好原酒信息的详细记录, 如生产日期或批号、酒精度等。

(四) 容易出现的质量安全问题：感官质量缺陷，如色泽、香气、口味、风格等与产品标识不符；酒精度与标识不符；甲醇、氰化物等指标超标；邻苯二甲酸酯类物质污染。

七、原料管理

(一) 粮谷类原料应符合《食品安全国家标准粮食》(GB 2715)、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》(GB2761)、《食品安全国家标准食品中污染物限量》(GB 2762)、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB 2763)的规定，其中高粱、大米(粳米、糯米)、玉米、小麦、大麦等还应符合国家标准的规定。不得使用发霉、变质或含有毒、有害物以及被有毒、有害物质污染的原料。

(二) 生产用水应符合《生活饮用水卫生标准》(GB 5749)的规定。

(三) 稻壳颜色呈金黄色、新鲜、干燥，杂质较少，具有一定的疏松度和吸水能力，无霉变、无虫蛀，无异杂气味。

(四) 曲药(酒曲)应符合相关标准；不得自行制曲。

(五) 包装材料应符合相关食品安全标准要求，保持清洁；一次性使用的包装容器不得循环使用。

八、产品管理

(一) 白酒应符合《食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒》(GB2757)、《小曲固态法白酒》(GB/T26761)、《白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存》(GB/T10346)等相关标准

的规定。

(二) 应使用食品用包装材料和容器, 包装材料应保持清洁卫生, 不得对食品造成污染。不得与有毒、有害、有腐蚀性物品和污染物混运、混贮。

(三) 应当按照食品安全标准对所生产的白酒进行检验, 检验合格后方可出厂或者销售。新投产、停产超过三个月后重新生产或者改变生产工艺后生产的首批产品, 应委托有资质的检验机构进行检验, 检验合格后方可生产、销售。白酒小作坊对样品的真实性负责。检验报告保存期限不得少于 2 年。

(四) 原酒库、包装车间、成品库应使用防爆开关和灯具, 并装有安全防护罩。应严禁烟火, 设置消防设施和明显的消防警示标志。

九、标识标签

(一) 应符合《四川省酒类管理条例》《四川省食品小作坊管理办法》《白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存》GB/T10346 等规定。

(二) 白酒食品小作坊应有简易食品标签, 标明食品名称、成分表或者配料表、生产日期、保质期、贮存条件以及生产地址、联系方式、许可证编号等信息内容。

十、质量管理

(一) **食品安全自查制度**。生产经营者应定期开展食品安全状况自查评价。若生产经营条件发生变化, 不再符合食品安全要

求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施，消除风险隐患；若有发生食品安全事故潜在风险的，应立即停止食品生产经营活动，并向所在地市场监督管理部门报告。

（二）进货查验制度。应当查验供货者的许可证和产品合格证明；建立食品原料、食品相关产品进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

（三）销售管理制度。销售台账包括：产品名称、数量、生产日期、保质期、购买者信息（名称、联系电话）等。

十一、其他要求

（一）小作坊经营过程产生的废弃物应当妥善处置。

（二）小作坊经营者发现食品或食品原料存在安全隐患的，应立即停止生产经营，并向生产经营所在地市场监督管理部门或者镇人民政府、街道办事处报告。

（三）小作坊生产场所不得贮存、销售配制酒。不得采购、贮存和使用食用酒精和食品添加剂。

（四）小作坊不得接受委托生产加工，不得以分装形式生产白酒。禁止白酒小作坊生产预包装白酒（包括以预包装形式生产、销售的礼品酒和定制酒等）。

十二、术语和定义

(一)食品小作坊。食品小作坊,是指有固定生产加工场所,从业人员较少,生产加工规模小,生产条件和工艺技术简单,生产加工传统、特色食品的个体食品生产加工者。

(二)固态法白酒。以粮谷为原料,大曲、小曲、麸曲为糖化发酵剂,采用固态发酵法或半固态发酵法工艺所得的基酒,经陈酿、勾调而成的,不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有本品固有风格的白酒。

(三)粮谷,指谷物和豆类的原粮和成品粮。谷物指稻谷(成品粮为大米)、小麦、玉米、高粱、大麦、青稞等;豆类指豌豆。

十三、附则

(一)本意见在实施过程中,引用的文件、标准等与国家发布的最新版本不一致的,按国家最新规定执行。

(二)本《意见》自印发公布之日起实施,有效期五年。

