

# 湖南省市场监督管理局文件

湘市监食〔2021〕135号

## 湖南省市场监督管理局 关于印发《茶油小作坊生产许可审查细则》 的通知

各市州市场监督管理局、试点县市场监督管理局：

《茶油小作坊生产许可审查细则》已经省局第 80 次党组会议通过，现予印发。本细则自 2021 年 10 月 1 日起执行。各市州已将茶油纳入食品生产加工小作坊禁止目录的，可根据实际，按照《湖南省食品生产加工小作坊小餐饮和食品摊贩管理条例》的规定予以调整。



# 茶油小作坊生产许可审查细则

## 第一章 总则

**第一条** 为做好茶油生产加工小作坊（以下简称“茶油小作坊”）生产许可审查工作，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《湖南省食品生产加工小作坊许可管理办法》《油茶籽油国家标准（GB/T 11765-2018）》等有关法律法规、规章和食品安全国家标准，制定本细则。

**第二条** 本细则适用于湖南省境内茶油小作坊生产许可审查工作。

**第三条** 实施茶油小作坊生产许可证管理的茶油是指以油茶及其相应近缘种的籽实或仁为原料经压榨工艺制取的食用油脂。茶油生产许可食品类别为食用油、油脂及其制品，类别名称为食用植物油，品种明细为油茶籽油，其产品类别编号为 0201。

**第四条** 不允许分装茶油产品。

**第五条** 本细则中引用的文件、标准通过引用成为本细则的内容。凡是引用文件、标准，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本细则。

## 第二章 管理职责

**第六条** 应配备专职或兼职的食品安全管理人员。小作坊负

责人应知晓食品安全法律法规和相关知识，组织内部人员开展法律法规和业务培训，落实食品安全主体责任。

**第七条** 在生产场所应公示《食品安全承诺书》，建立并执行食品安全管理制度，至少包含以下制度：从业人员健康管理、进货查验记录管理、生产过程控制、食品销售记录管理、清洗消毒卫生管理、不安全食品召回、食品安全事故处置等制度。

### 第三章 生产场所

**第八条** 厂房选址和设计、内部建筑结构、辅助生产设施等应避免污染，便于清洁、操作和维护；人流、物流走向应合理，生活区与生产区保持适当距离或分隔。

**第九条** 生产场所或车间应根据茶油的工艺流程和生产能力进行合理布局。具有与产能相适应的生产场所，面积不低于 200 平方米，水、电等配套设施齐全。生产场所整洁，地面应平整、硬化、无尘。灌装区的屋顶或天花板应使用白色或浅色防水材料建造，防止灰尘集聚，避免脱落等情形发生。

**第十条** 独立设置与生产相适应的原材料存放与分选区、预处理区、压榨与过滤区、灌装区和成品存放区，各功能区域划分明确，具有明显的功能标识，设置通畅、合理，并有适当的分离或分隔措施。

应按功能特点、生产工艺以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区。作业区应划分为：一般作业区（原材料存放与分

选区、预处理区、成品存放区)、准清洁作业区(压榨与过滤区)、清洁作业区(灌装区)。

**第十一条** 灌装区入口应设置换鞋、更衣、洗手、干手设施。厕所应安装洗手设施，不能设置在生产车间内，不得与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。

## 第四章 设备设施

**第十二条** 应具有与茶油生产相适应的生产设备设施，其性能与精密度应满足生产要求。具备分选、烘干、粉碎、制饼、压榨、过滤及灌装等符合工艺要求的设备设施。设备设施材质应无毒无害，不与茶油发生反应，在使用过程中不产生污染。

**第十三条** 生产场所或车间应设置合理的供水设施。食品加工用水与非食品接触用水应当以完全分离的管路输送，避免交叉污染，各管路系统应明确标识。

**第十四条** 排水设施应满足生产的需要，并确保畅通、便于清洁维护，保证原辅料、半成品、成品及生产用水不被污染。

**第十五条** 生产场所或车间应有良好的通风设施，合理设置清洁消毒设施、废弃物存放设施、照明设施、温控设施。

**第十六条** 生产场所或车间及仓库应合理设置防虫鼠害设施。

**第十七条** 对产品实行自行检验的小作坊，检验室布局应合理，具有与生产品种、数量等生产能力相适应的检验设备设施。

## 第五章 工艺流程和加工过程控制

**第十八条** 应建立生产过程管理制度，加强对关键生产环节的质量管控，并有记录。

**第十九条** 应加强对食品添加剂的管理，食品添加剂的使用必须符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）及相关规定。

食品添加剂应由专人负责管理，设置专库或专区存放，并做好采购入库、领用（出库）、使用登记记录。

**第二十条** 生产设备应按工艺流程有序排列，合理布局。

**第二十一条** 应建立科学合理的工艺流程、操作规程等技术文件，并明确影响产品安全的关键控制环节，进行过程质量控制。

间歇式压榨工艺基本流程：原料→分选→烘干→粉碎→蒸胚→制饼→压榨→过滤→检测→灌装→入库。

连续式压榨工艺基本流程：原料→分选→烘干→脱壳→压榨→过滤→检测→灌装→入库。

关键控制环节：

分选：采用分选设备或以人工挑选，去除油茶籽中的病虫害粒、霉变粒及茶壳、果皮、纤维绳、泥沙、石子等杂质。

烘干：茶籽采用烘干设备烘干，不得直接采用明火烘焙。烘干工序应控制烘干（干燥）的温度、时间，防止影响产品质量。

过滤：采用板框过滤、离心过滤、层流过滤等方式对压榨出来的茶油过滤，去除其中的杂质。

## 第六章 人员管理

**第二十二条** 应建立食品加工人员健康管理制度，食品加工人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可从事食品加工。建立人员健康检查记录，确保食品加工人员患有法律法规规定的有碍食品安全的疾病时，调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

**第二十三条** 加工人员应保持良好的个人卫生，进入作业区域不得携带或存放与生产加工无关的个人用品。员工须更衣进入生产车间，须换鞋、更衣、洗手、干手后进入灌装车间；更衣室内工作服与个人服装及其他物品应分开放置。

**第二十四条** 对产品实行自行检验的小作坊，从事检验的人员应掌握出厂检验的基本知识和操作技能。

## 第七章 台账管理

**第二十五条** 应制定食品原辅料和食品相关产品的进货查验制度，并保存记录和相关凭证。保证原辅料及包装材料符合国家法律法规和标准要求。采用进口原辅料的小作坊，应查验进口原辅料供应商、贸易商的资质证明文件、质量标准、每批原辅料出入境检验检疫部门出具的相关合格证明。

油茶籽原料记录应包括采摘年份、产地、干燥方式、入库时间、油茶籽质量感观评价、供应商及联系方式等内容。

**第二十六条** 应建立销售管理制度。建立销售台账，如实记录销售产品的名称、数量、生产日期、购货者名称、地址及联系方式、销售日期等内容。

**第二十七条** 茶油出厂检验项目包括：感官（色泽、气味、滋味等）、净含量、酸价和过氧化值、苯并[a]芘等指标，可以自行检验或委托有资质的食品检验机构检验。检验记录应真实、准确。出厂产品应符合《油茶籽油》（GB/T 11765-2018）和《食品安全国家标准 植物油》（GB2716-2018）等标准要求。

## 第八章 包装与标识

**第二十八条** 包装材料应清洁卫生，不应与油脂发生反应而产生变化，确保食用油脂安全卫生；包材纳入生产许可管理范围的，应索取供货商或生产商相应资质。

**第二十九条** 标签标识基本内容包括：产品名称、配料表、净含量、产品标准号、加工工艺（压榨法）、质量等级、营养成分表、小作坊许可证号、生产日期、保质期、贮存条件、小作坊名称、地址、电话等内容。

## 第九章 贮存与运输

**第三十条** 茶油应贮存在卫生、阴凉、干燥、避光处，不得与有毒有害物品一同存放，要避开有异常气味的物品。

不得将原辅料、半成品和成品与有毒有害物品一同运输。运

输工具、车辆应定期检查卫生清洁情况，运输条件应符合物料的贮存要求。

## 第十章 试制产品检验合格报告

**第三十一条** 试制产品检验由生产者委托有资质的食品检验机构检验。试制产品必须由小作坊按申报的设备设施及工艺要求生产。

**第三十二条** 试制茶油的检验项目按《油茶籽油》（GB/T 11765-2018）和《食品安全国家标准 植物油》（GB2716-2018）等要求的检验项目进行。

## 第十一章 附则

**第三十三条** 本细则由湖南省市场监督管理局负责解释。

**第三十四条** 本细则自发布之日起施行。