郑州市地方标准《食品生产企业6S现场管理规范》编制说明

一、背景及目的意义

食品生产管理虽然国家制定有相关的食品卫生规范和良好操作规范，但由于规定过于原则，对食品生产企业实际质量管控特别是现场管理的具体要求指导性需要进一步明确。2019年市市场监管局在基于以“整理、整顿、清理、清洁、素养”为主要内容的“5S”现场管理基础上，导入“安全”核心理念，形成了“6S”食品生产现场模式，并在全市食品生产企业进行推广应用。通过半年多的推广实施，使食品生产企业的现场卫生管理得到很大的提升。6S管理是食品生产企业现场管理的基础活动，其实质是对生产现场的环境进行全局性的综合考虑，并实施可行的措施，即对生产现场实施规范化管理，以保证在生产过程中有一个干净、卫生、美观、整齐、规范的现场环境，继而保证员工在工作中拥有较好的精神面貌和保证所生产食品的质量安全。2019年通过“6S”现场标准化监管模式的推广应用，郑州市食品生产企业一是解决了“乱”的问题。通过整理、整顿，清除生产现场、原辅材料和成品库房内部必要的物品，腾出了空间；对生产流程按照防止原料、半成品、成品交叉污染，进行再设计、再布局，做到

人、物运行有序，功能区划分合理。对照国家标准、国际标准，对生产场所进行改造提升，塑造了清爽的工作场所；把留下来的必要物品根据工艺流程、物品性质、使用位置，将直接入口食品和原料、半成品以及加工、取用的工具分开存放；根据食品生产运动的规律，结合人的生理、心理、效率及食品安全的需求来科学地确定物品的场所和位置，按照食品和工器具的储放方法实施三定（定品、定位、定量）、标识管理，营造出整整齐齐的工作环境。

二是解决“脏”的问题。对生产现场开展搬家式大扫除，按照食品安全技术规范的要求，督促食品生产者制定清洁、消毒制度和检查方法；及时清除工作现场的垃圾，定期对生产场所进行清洁消毒，使生产经营场所始终保持干净、整洁、卫生、有序。

三是解决“低”的问题。通过简单明了的设备、工器具定位规则，科学、规范的清洗消毒流程，简单、易学的操作规程，使复杂的工艺文件简单化、标准化，让所有从业人员都能快速掌握。经过反复的培训、训练、整改，从而提高从业人员的食品安全意识和食品生产技能。

四是解决“安”的问题。通过从业人员长期坚持按照标准规范实施清洁消毒，从而保持良好的生产环境；通过各类原料、物品、器具和消毒剂、洗涤剂的严格管控，从而减少物理性、化学性、生物性污染的发生；通过全面落实标准化的经过验证的生产工艺控制程序，严格的食品交付控制，从而保障最终产品的质量

安全。

通过6S管理，郑州市食品生产企业达到了“六化三满意”。“六化”，即：物品分类摆放——有序化；现场干净整洁——明亮化；流程科学合理——简洁化；环境赏心悦目——优美化；良好行为养成——习惯化；食品安全保障——常态化。企业现场管理成本大幅度下降的同时，企业的经济效益也有大的提高。

通过制定郑州市地方标准《食品生产企业6S现场管理规范》，以标准为抓手，统一规范食品生产企业6S现场管理涉及的术语和定义、要求、6S生产现场管理、推行程序、评价的技术要求等内容，对提高食品生产效率，保持生产现场时时处于良好的状态，减少生产现场事故隐患，保障安全生产；避免原材料的误用，对研究生产和工作现场人与物、物与物、人与环境、物与环境之间的关系，对现场的最佳固定位置进行设计、组织、实施、调整和控制，使其达到规范化、标准化和科学化的管理活动，有效防控物理性、化学性、生物性污染，进而减少食品安全隐患，提升企业的整体形象，提高产品质量具有重要意义。

二、项目编制过程

（一）成立标准编制工作组

为起草郑州市地方标准《食品生产企业6S生产现场管理规范》，市市场监督管理局、市食品安全协会成立了以市市场监管局、市食品安全协会、河南农业大学、三全食品有限公司专业技

术人员参加的标准编制工作组，制定了标准编写方案，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作。

（二）收集整理文献资料

标准编制工作组收集了国内有关 6S 生产现场管理相关文献资料。主要有:

GB 14881　　食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 22000　食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

GB/T 27341　危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求

GB/T 28001　职业健康安全管理体系 要求

GB/T 29590　企业现场管理准则

GB 31647　　食品安全国家标准 食品添加剂生产通用卫生规范

GB 17405　　保健食品良好生产规范

YC/T 298　卷烟工业企业 6S 管理规范

（三）研讨确定标准主体内容

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究之后，2019 年 10 月 20 日、11 月 25 日，标准编制工作组召开了标准编制会议，对标准的整体框架结构进行了研究，并对标准的关键性内容进行了初步探讨。经过研究，标准的主体内容确定为食品生产企业 6S 现场管理涉及的术语和定义、要求、6S 生产现场管理、推行程序、评价等技术要求。

（四）调研及形成草案

在前期工作的基础之上，通过理清逻辑脉络，整合已有的参考资料中有关 6S 生产现场管理的内容指标，并结合食品生产企业推行 6S 现场管理实际要求的基础上，按照简化、统一等原则编制完成了郑州市地方标准《食品生产企业 6S 现场管理规范》（草案）。

三、标准主要章节内容及确定依据

郑州市地方标准《食品生产企业 6S 现场管理规范》主要章节内容包括：食品生产企业 6S 现场管理涉及的术语和定义、要求、6S 生产现场管理、推行程序、评价等技术要求。其中，总体要求主要依据全市食品生产企业实施 6S 现场管理过程中所建立的管理体系、6S 管理推行方案、实施 6S 管理评价确定；整理要求主要依据我市食品生产企业厂区内对“要用物”和“不要物”识别与处置的基准以及区域规划技术指标确定；整顿要求主要依据食品生产企业生产场所、厂区内对场所、工艺、设备、原料、辅料、工器具、文件资料、清洁用品等实施的定置管理、目视管理以及标识的技术指标确定；清扫要求主要依据食品生产企业生产场所、厂区内实际清扫要求确定；清洁要求、素养要求主要依据目前食品生产企业所建立的管理制度和清洁、消毒、验证的措施及可能产生的污染评估进行确定；安全要求主要依据 GB14881、GB/T 28001、GB/T 22000、GB/T 27341、GB/T 28001、GB 31647、GB 17405，并结合食品生产企业实际要求以及前期考察确定；6S

生产现场管理主要依据GB/T 29590，并结合食品生产实际6S现场管理方法确定；推行程序主要依据YC/T 298，并结合食品生产企业的特殊要求以及前期考察确定；评价主要依据YC/T 298，并结合食品生产企业实际评价要求以及前期考察确定确定。

五、国内外标准制修订情况

据查阅，目前国家标准、行业标准相关现行的标准有GB/T 29590《企业现场管理准则》、YC/T 298《卷烟工业企业6S管理规范》等，但是，在针对食品生产企业6S现场管理不够全面，对食品生产中可能出现的成品、半成品、原料之间，或者通过人的不良流动、工器具的交叉使用等可能造成的污染关注度不够，对食品生产现场的食品安全防控考虑不足，不能满足食品生产实际现场管理要求；

本标准的内容与现行的法律、法规及强制性标准无冲突，标准的编写符合GB/T1.1-2009的要求。

郑州市地方标准《食品生产企业6S现场管理规范》

标准编制工作组

2020年1月3日