

《亚青会、青奥会餐饮服务食品安全执行标准和适用原则（征求意见稿）》

编制说明

一、任务来源及简要起草过程

（一）任务来源、起草单位、起草人

《亚青会、青奥会餐饮服务食品安全执行标准和适用原则》列入 2012 年江苏省食品安全地方标准制定计划项目，受江苏省卫生厅委托（委托协议书项目编号 JSSPDB2012-007），江苏省食品药品监督管理局、江苏省卫生监督所、南京市产品质量监督检验院、南京市食品药品监督管理局作为承担单位负责组织该标准的制定工作。

本标准主要起草人：许飞，高湘陵，仇雨干，胡飞杰，杨军，余恒琳，江珺，樊勤。起草人员负责标准制定工作的组织、协调，相关资料的查阅、收集，标准文本及编制说明的起草、撰写，组织开展相关项目指标的检测验证工作，组织召开研讨会，通过电子邮件、传真、电话等方式，征集、整理和归纳相关的意见和建议，在行业内征求意见和标准送审等。

（二）简要起草过程

1、标准任务下达后，于 2012 年 8 月组建了江苏省食品药品监督管理局、江苏省卫生监督所、南京市产品质量监督检验院、南京市食品药品监督管理局组成的标准起草工作组，小组针对亚青会、青奥会餐饮服务食品安全执行标准和适用原则食品安全地方标准的制定工作进行了认真研究，确定了总体工作方案。

2、起草工作组首先查阅与亚青会、青奥会餐饮服务食品安全执行标准和适用原则相关的国内外技术标准资料，对江苏省餐饮服务单位进行了调研，对江苏省餐饮服务食品生产、贮运、销售现状开展了广泛调研，结合目前重大活动监管实际，参照北京奥运会、广州亚运会、深圳大运会的相关标准，初步梳理了餐饮服务环节食品种类及其相关标准，形成了标准草案。接着，标准起草工作组针对标准缺失的重点产品，在相关餐饮单位的进行采样，对标准中制定的限值进行了对比验证工作，积累了检验数据。之后，标准起草工作组组织了餐饮服务食品监管部门、检测机构、行业协会、餐饮单位、大专院校的各类专家学者对标准草案进行了多次研讨，同时经认真研究分析，最终完成了标准文本及编制说明的征求意见稿。

3、起草工作组依据研讨会以及其他形式所征求到的意见和建议，多次对该标准草案进行研讨并修改文本，于2013年4月下旬开始实施标准征求意见，于5月20日收到标准征求意见书31份，意见 条，采纳、部分采纳意见 条。

二、与我国有关法律、法规和标准比较情况的说明

(一) 本标准的制订根据《中华人民共和国食品安全法》及有关法规、规章,按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写规则》中的原则要求进行编写。

(二) 与本标准相关的法律、法规主要有《食品安全法》、《食品安全实施条例》等;相关的食品安全强制标准主要有GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等国家食品安全标准、食品卫生标准、行业标准;相关的规范性文件主要有《中华人民共和国农业部公告 235号 动物性食品中兽药最高残留限量》、《中华人民共和国农业部公告193号 食品动物禁用的兽药及其它化合物清单》、《江苏省重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范实施细则(试行)》等。对上述法律、法规、食品安全强制标准中已有相关规定的,本标准均予以吸收和引用,对于其他标准以及相关规范性文件中相关的规定与要求,起草工作组进行了梳理和比较,部分予以吸收和引用。同时针对标准缺失的重点产品,起草工作组在分析历年监督抽检、风险监测和采样验证的基础上,确定了致病菌限量。

(三) 指标设置方面,充分考虑重大活动餐饮服务食品安全风险防控的客观实际需要,参照相关的国家和地区标准(《加拿大食品微生物限量规定》、《香港即食食品微生物含量指引》、《澳门即食食品的微生物含量判定值》等)和国内标准(DB 11/Z352-2008《奥运会食品安全 执行标准和适用原则》、DBJ 440100/T24-2009《亚运会食品安全 执行标准和适用原则》)。

三、标准的制订与起草原则

(一) 总体原则

以确保亚青会、青奥会餐饮服务食品安全为原则,深入调查研究,保证标准起草工作的科学性、真实性、规范性和可操作性。

1、以保证食品安全、保护特定消费群体健康为原则

餐饮服务食品安全受关注的程度越来越高。随着经济社会发展,公众对餐饮服务食品安全问题更加重视,越来越追求吃得安全,吃得健康。新闻媒体对餐饮服务食品安全事件的报道更加频繁和深入,使得餐饮服务食品安全信息透明度空前提高,餐饮服务食品安全事件极易引起全社会广泛关注。随着公众对餐饮服务食品安全意识的不断增强,以往存在或未被揭露的问题也越来越多地曝光在社会面上,如近年来报道的烧肉“肉宝王中王”事件,火锅底料事件、地沟油事件等等。餐饮服务食品安全监管规范及标准是餐饮服务食品安全监管系统资源配置的重要内容。强有力的餐饮服务食品安全监管规范及标准是提升食品监管能力,保证监管执法科学、公正,保障公众食品安全的重要基础。随着亚青会、青奥会的临近,如何保障赛会期间餐饮服务食品安全成为关注的焦点,本标准从确保亚青会、青奥会特定消费群体餐饮服务食品安全出发,研制相对应的餐饮服务食品安全执行标准和适用原则,建立并完善餐饮服务的标准化建设,确保食品安全。

2、以科学为依据

以科学技术和实验数据为依据，参考历年来餐饮服务环节监督抽检和风险监测数据，结合餐饮服务环节实际情况以及亚青会、青奥会餐饮服务食品安全监管需求，经过科学研究而制定。

3、体现适用性

为扩大标准的适用范围，体现适用性，本标准基本涵盖了亚青会、青奥会涉及的食品及其原料品种。结合监管部门的最新要求，从供应的原料采购、生产制作、经营环节制定准入标准、验收标准，对已有标准的产品指定应符合相关产品的标准，对目前尚没有标准的产品进行研究，指定食品安全标准。解决目前餐饮服务行业提供产品质量标准不明，界定不清等问题，尤其是即食食品标准适用性差，匹配性差的问题，进一步规范餐饮服务标准化工作。

4、与国际标准接轨

起草工作组对相关的国内外标准、技术资料进行分析、研究，同时结合亚青会、青奥会餐饮服务食品安全监管涉及的食品制作加工过程等实际情况，本着使标准趋向科学性、先进性及合理适用的原则进行了标准制定工作。

（二）分类、品种和范围的确立原则

分类、品种和范围主要参照北京奥运会、广州亚运会、深圳大运会的相关标准内容，并根据餐饮服务环节实际，增设了其他类食品品种，主要为凉菜、沙拉。

（三）各项技术指标确立的原则和必要性

1、执行标准

主要以相关的食品安全国家标准、食品卫生标准为基础通用标准，具体产品标准执行国家标准、行业标准及相关的规范性文件。

2、致病菌限量

食用了受致病菌或其产生毒素污染的食物后有可能引起食源性疾病，影响人们的身体健康甚至造成生命危险，因此国际通行做法是根据污染来源、食品特性、加工对危害程度，对即食食品制定致病菌限值。而对于非即食生鲜类食品中的致病菌污染主要通过生产加工过程标准进行控制，并在此标准的适用原则中进行了规定，考虑到即食食品系直接入口食用，人们在食用时可能存在着一定的安全风险，为了保证食品安全，本标准参考了相关国际和地区标准及即将发布的《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（征求意见稿），对目前没有相应国家标准和行业标准的餐饮服务环节即食食品，设定了沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、志贺氏菌、大肠埃希氏菌 O157：H7/NM 作了限量规定，其微生物检测的采样方式考虑餐饮服务环节实际情况，均按照一级采样方案。副溶血性弧菌热抵抗力较低，正常烹饪较易杀灭，但由于副溶血性弧菌引发的食物中毒位居省内细菌性食物中毒原因的首位，因此本标准对标准缺失的重点食品设

置了副溶血性弧菌限量。

3、指示菌限量

指示菌是指一种或一类微生物，以及微生物的代谢产物，其在食品和环境中的存在水平和数量指示潜在的质量、卫生和/或者是安全问题。指示菌超标，说明该产品受到外界污染，可能含有潜在的致病性微生物，容易变质。国际通用的是把指示菌限值作为食品加工过程的卫生指标，对于即食食品大多不设置指示菌限量标准，因此本标准未设置指示菌限量。

4、食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，并在适用原则中进行了规定。

5、包装与标识

食品及其过敏原标识应符合 GB 7718 及相关法律法规的规定，并在适用原则中进行了规定。

四、国内外相关标准比较研究材料

致病菌限量，标准起草工作组对国内外相近产品相关标准中致病菌限量进行了比较汇总(详见附表 1)。

五、确定各项技术内容（如技术指标、参数、公式、试验方法、检验规则等）的依据

（一）样品来源

本次标准验证所采集的样品共 95 批次，涉及到省内 37 家餐饮服务单位、流通企业生产的即食食品，样品来源为餐饮服务单位、集贸市场、超市销售食品及原料。

（二）各项技术要求

对 95 批次样品的菌落总数、大肠菌群、大肠埃希氏菌、大肠埃希氏菌 O157：H7/NM、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、志贺氏菌、单核细胞增生李斯特菌、蜡样芽孢杆菌等微生物指标进行了验证测试，结果详见附表 2。

六、意见分歧的处理结果和依据

无。

七、根据需要提出实施标准的建议

目前国家尚无同类食品安全标准，建议本标准通过审定后尽快发布实施，解决目前标准不统一的情况。

八、其他应予以说明的事项

无。

《亚青会、青奥会餐饮服务食品安全执行标准和适用原则》起草组

附表 1

国内外相近产品微生物限制比较汇总表

标准名称	食品种类	沙门氏菌	金黄色葡萄球菌	副溶血性弧菌	志贺氏菌	大肠埃希氏菌 O157: H7/NM
加拿大食品微生物 学安全指引 (April 2008)	未发酵, 即食 (食品)		m=1000, M=10000, n=5, c=1			
	调味品, 即食	m=0, n=5, c=0	m=100, M=10000, n=5, c=2			
	禽肉 (去骨, 预烹煮)	m=0, n=5, c=0	m=100, M=1000, n=5, c=1			
即食食品微生物含 量指引 (香港)	适用于所有食物类别	不适用	< 100CFU/g (mL)	< 100CFU/g (mL)		不适用
即食食物的微生物 含量判定指引 (SAL 015-2007) (澳门)	即食食物	不适用	< 100CFU/g (mL)	< 100CFU/g (mL)		不适用
《食品安全国家标 准 食品中致病菌限 量》(征求意见稿)	熟肉制品	m=0, n=5, c=0	m=100CFU/g, M=1000CFU/g, n=5, c=1			m=0, n=5, c=0
	熟制水产品	m=0, n=5, c=0	m=100CFU/g, M=1000CFU/g, n=5, c=1	m=100MPN/g, M=1000MPN/g, n=5, c=1		
	熟制粮食制品	m=0, n=5, c=0	m=100CFU/g, M=1000CFU/g, n=5, c=1			
	饮料 (包括饮用水, 碳 酸饮料除外)	m=0, n=5, c=0	m=100CFU/ (ml), M=1000CFU/g (ml), n=5,			

标准名称	食品种类	沙门氏菌	金黄色葡萄球菌	副溶血性弧菌	志贺氏菌	大肠埃希氏菌 O157: H7/NM	
			c=1				
	复合调味料	m=0, n=5, c=0	m=100CFU/g (ml), M=10000CFU/g (ml), n=5, c=2	m=100MPN/g (ml), M=1000MPN/g (ml), n=5, c=1			
《亚青会、青奥会餐 饮服务食品安全 执行标准和适用原 则》（征求意见稿） （若非指定,均以 CFU/25g(ml) 表示), n=1)	凉皮	0	<100CFU/g		0		
	寿司	0	<100CFU/g	<100MPN/g	0		
	布丁粉	0	<100CFU/g		0		
	发酵肉制品	0	<100CFU/g		0	m=0, n=1, c=0	
	熟制水产制品（含龙 虾）、	0	<100CFU/g				
	代用茶	0					
	现榨果蔬汁	0	<100CFU/(mL)		0		
	酒酿	0	<100CFU/(mL)		0		
	风味饮料	0	<100CFU/(mL)		0		
	复配调味料	0	<	100CFU/g (mL)		0	
	凉菜	0	<100CFU/g			0	
	沙拉	0	<100CFU/g			0	

附表 2

餐饮即食食品抽检验证情况汇总

食品种类	结果	沙门氏菌	金黄色葡萄球菌	副溶血性弧菌	志贺氏菌	大肠埃希氏菌 0157: H7/NM
酒酿、寿司产品、布丁粉、凉皮（粉）、豆腐脑、熟制水产制品（含龙虾）、复配调味料、冷荤、生食水产品、生食蔬菜瓜果、自制果蔬饮料、自制杂粮饮料	检测样品份数	81	81	34	48	10
	合格份数	81	79	34	48	10
	合格率（%）	100	97.5	100	100	100
	不合格食品		鲜榨果蔬汁2份			