ICS XX.XXX

|  |
| --- |
| X-XX |

T/CGCC

中国商业联合会团体标准

T/CGCC XXX-2021

|  |
| --- |
|  |

散装即食熟食经营操作规范

（征求意见稿）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中 国 商 业 联 合 会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由 提出。

本文件由中国商业联合会归口。

本文件主要起草单位:

本文件起草人：

本文件为首次制定。

散装即食熟食经营操作规范

1. 范围

本文件规定了散装即食食品定义及其采购、运输、验收、贮存、设备设施、销售、追溯和召回、人员表管理、文件记录管理等要求。

本文件适用于独立式门店、商超熟食柜台、集贸市场熟食门店的经营的散装即食熟食及现制现售即食熟食。

1. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 14934 食(饮)具消毒卫生标准

GB 4806.7[食品接触用塑料材料及制品](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/49849.html)

GB 4806.8 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

1. 术语和定义
2. 1. 散装即食熟食

指无预先定量包装，需要计量销售的、可直接食用的即食熟食，包括无包装即食熟食、带非定量包装的即食熟食，拆除包装切割或分割后销售的即食熟食

* 1. 烧卤熟食

以鲜（冻）畜禽产品或可食用副产品添加食盐、酱油(或不加)、香辛料利用辐射热和（或）明火直接烤熟制作的食品。

* 1. 酱卤熟食

以鲜（冻）畜禽产品和可食用副产品放在加有食盐、酱油(或不加)、香辛料的水中，经预煮、浸泡、烧煮、酱制（卤制）等工艺加工而成的酱卤系列食品。

* 1. 冷藏

将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围应在0℃～10℃之间。

* 1. 热藏

食品在60℃以上的温度下贮存的过程。

* 1. 冷链

在产品加工、贮藏、运输、[分销](https://baike.baidu.com/item/%E5%88%86%E9%94%80)和零售、使用过程中，其各个环节始终处于产品所必需的特定低温环境下的物流网络。

* 1. 现制现售

在同一地点从事食品的现场制作、现场销售，其食品只限于本店销售，但不提供餐饮服务的经营方式。

* 1. 食品处理区

食品的粗加工、切配、烹调和备餐场所、专间、食品库房、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域。

* 1. 专间

加工、制作、包装（或分装）、处理和短时间存放直接入口食品的专用操作间，包括卤制熟食销售间、成品包装（分装）间等专用操作。

* 1. 交叉污染

食品、食品加工者、食品加工环境、工具、容器、设备、设施之间生物或化学的污染物相互转移的过程。

1. 采购
	1. 采购食品及原料应依据国家相关规定查验供货者的许可证和食品合格证明文件，并建立合格供应商档案，实行统一配送经营方式的食品经营企业，可由企业统一建立合格供应商档案。
	2. 实行统一配送经营方式的卤制熟食经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件。
	3. 采购卤制熟食所使用的容器和包装材料应符合国家相关法律法规及标准的要求。
	4. 采购鲜肉、冷却肉、冻肉、食用副产品时应查验供货者的相关等资质证件。
	5. 鲜肉、冷却肉、冻肉、食用副产品应有相应的动物检疫合格证明和动物检疫标志。
	6. 不得采购病死、毒死或者死因不明的畜禽肉及其制品，不得采购未按规定进行检疫检验或者检疫检验不合格的肉、或者未经检验或者检验不合格的肉制品。
2. 运输
	1. 运输食品的容器、工具和设备应当安全、无害，具备防雨、防尘设施，防止食品污染。
	2. 运输工具应保持清洁和定期消毒。
	3. 同一运输工具运输不同食品时，应做好分装、分离或分隔，防止交叉污染。不得与生鲜食品混运，不得运输有毒、有害物质。
	4. 散装熟食应使用容器或包装材料包装后运输，防止运输过程中受到污染。
	5. 产品有冷藏、冷冻要求时应配备温度控制设施，需要冷冻的运输过程中车厢温度不应高于-12℃，产品的中心温度不应高于-18；冷藏车厢温度应为0-10℃，产品的中心温度应为0-10℃。
	6. 产品装卸过程应轻拿轻放，避免食品受到机械性损伤。控制冷藏、冷冻食品装卸时间，装卸货期间食品中心温度升温幅度不超过3℃。
	7. 运输过程中温度需要连续监控，记录温度时间不宜超过10分钟，且需要保持真实准确。
3. 验收
	1. 应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、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。保质期不得少于食品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保质期不得少于2年。
	2. 应依据产品标准对采购的食品进行符合性验证和感官抽查，对于有温度要求的食品应进行检查运输温度，验收合格后方可接收。不符合验收标准的食品应单独存放，做好标记并妥善处理。
4. 贮存
	1. 贮存场所应保持完好、环境整洁，与有毒、有害污染源有效分隔。
	2. 贮存场所地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁、消毒，并有适当的措施防止积水。
	3. 贮存场所应有良好的通风、排气装置，保持空气清新无异味，避免日光直接照射。
	4. 食品与非食品、原料与成品、即食食品与非即食食品应分开贮存，整齐放置，防止交叉污染，距离墙壁、地面10 cm以上。
	5. 生食与熟食等容易交叉污染的食品应采取适当的分隔措施，固定存放位置并明确标识。
	6. 对温度、湿度有特殊要求的食品原料及成品，应确保贮存设备、设施满足相应的食品安全要求，设备、设施具有便于监测和控制的设备仪器，并定期校准、维护，确保准确有效，并应定期清理积霜。
	7. 冷冻机房应有24小时不间断的运营的措施。冷库建筑面积大于100平方米的，温度传感器和温度记录仪的数量不少于2个，温度传感器或温度记录仪应该放置最能反映食品温度或平均温度的位置。 并建立库房温度记录保存制度。
	8. 贮存条件应符合食品标签标注贮存的要求，需要冷冻的贮存的环境温度不应高于-18℃；冷藏环境温度应为0～10℃，对有湿度要求的产品湿度不应该超过要求。并做好温度记录，记录间隔时间不得超过30分钟。
	9. 需要热藏的应在60℃以上的热藏的条件下贮存，不得贮存在冷藏、热藏或分切专间以外。
	10. 应遵循先进先出的原则，定期检查库存食品，每4小时检查一次成品，及时处理变质或超过保质期的产品。
	11. 贮存设备、工具、容器等应保持卫生清洁，并采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等）防止鼠类昆虫等侵入，若发现有鼠类昆虫等痕迹时，应追查来源，消除隐患。
	12. 采用物理、化学或生物制剂进行虫害消杀处理时，不应影响食品安全，不应污染食品接触表面、设备、工具、容器及包装材料；不慎污染时，应及时彻底清洁，消除污染。
	13. 清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质应分别包装，明确标识，并与食品及包装材料分隔放置。
	14. 贮存散装卤制熟食时，应在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。
5. 现制现售专间要求
	1. 专间应采用封闭式独立隔间。
	2. 专间的地面应使用不渗水、不吸水、无毒、防滑材料辅砌，应当有适当的坡度，在地面最低点设置地漏，以保证不积水，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出（如带水封地漏），墙壁贴浅色瓷砖到顶，天花板应选用不吸水、耐腐蚀、耐温、无毒、防霉材料装修。
	3. 入口处应设置洗手、消毒、更衣设施。
	4. 专间内不得设置明沟，门应采用易清洗、不吸水的坚固材料（如塑钢、铝合金）制作并应能及时关闭，窗户应为封闭式。
	5. 专间内应设有独立温度控制的空调设施、温度显示装置、空气消毒设施（如紫外线灯）、流动水源、工具清洗消毒水池和冷藏设施。
	6. 需要直接接触卤制熟食的用水，应安装设置符合国家相关规定的净水设施。
	7. 以紫外线灯作为空气消毒装置，紫外线灯（波长200～275 nm）应按功率≥1.5 W/m3设置，距离地面2 m以内。
	8. 应专用并相对独立，应设明显标识与其他场所区分。
	9. 应由专人在专间内操作，非专间人员不得擅自进入专间，专间内不得从事与专间工作无关的活动。
	10. 专间及其更衣室内在营业时间均应配置有效浓度的消毒水，用于从业人员手部和工用具等的消毒。
	11. 操作时专间内环境温度不得高于25℃。
	12. 每次操作前应当进行空气和操作台的消毒，如采用紫外线消毒，应在无人环境下持续30 min以上。
6. 环境卫生
	1. 选址应距离污水池、暴露垃圾场、坑式厕所等污染物较为集中的有碍食品卫生的场所以及动物诊疗、宠物销售场所直线距离25 m以上，并在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响之外。
	2. 食品处理区应与生活区、办公区分开。卤制熟食食品销售间、成品包装（分装）间等专用操作、销售环境以及设施应定期清洁，应无油污、无积垢、无积水、无异味，呈现表面本色。
	3. 应定期检查虫鼠害控制情况，并定期进行除虫害工作，采用物理、化学或生物等方法进行除虫害时，不得影响食品安全，不得污染食品接触表面、设备、工具、容器及包装材料；不慎污染时，应及时彻底清洁，消除污染。
	4. 卫生间不得设在食品处理区，卫生间应采用水冲式，墙面、地板、便槽无毒、无异味、不透水、不易积垢，食品加工区域与卫生间区域必须进行有效隔离，卫生间排污管道应与食品处理区的排水管道分隔，应有有效的防臭气水封。
	5. 废弃汤料、废弃油脂不得重复回收使用，应用密封的容器收集，收集容器保持完好、密闭、整洁，当日产生的废弃油脂交由有资质的单位清运、处理。清理完废弃物后的容器应及时清洁，必要时进行消毒。
7. 设备设施
	1. 基础设备设施
		1. 卤制熟食食品销售间、成品包装（分装）间等专用操作，应在合适的位置配置数量足够的洗手、消毒、照明、通风、排水、温控等设施，并具备防尘、防蝇、防虫、防鼠以及处理废水、存放垃圾和废弃物等保证生产经营场所卫生条件的设施。
		2. 根据制作、加工和售卖的需要，应配备足够的冷藏、冷冻、热藏设备，冷藏、冷冻、热藏设施设备应有温度显示装置，并每年进行校准保证准确度。
	2. 给水
		1. 经营场所内应根据需要设置各种流动水池及相关设施，水池数量不得少于2个，一个为洗手水池，一个为接触直接入口卤制熟食的工具、容器清洗水池，各类水池应标识其用途。
		2. 加工用水应符合GB 5749的要求。非饮用水应确保在完全分开的管道中流通，避免虹吸进入饮用水管道。
		3. 冰，应使用饮用水制冰，并保证制作、贮藏避免污染。
	3. 照明

裸露食品上方的照明灯为防爆灯或加防护罩，照明灯具的光泽不会改变销售食品的本色。

* 1. 虫害

灭蝇灯不宜安装在阳光直晒或紧贴光线强的位置，灭蝇灯不得安装在产品储存、加工、冷藏热藏设备、电子秤等产品制作、加工、售卖位置上方。

* 1. 废弃物

应根据需要配置非手动开启式带盖废弃物容器，容器以坚固及不透水的材料制造，防止不良气味或污水的溢出，内壁应光滑以便于清洗，标识清晰。

* 1. 排风

产生油烟的食品制作区域上方应设置有效的机械排风，排气口装有防止虫害入侵的金属隔栅或网罩等设施。

* 1. 直接接触食品工器具
		1. 直接接触卤制熟食的各种设备、工具、容器等应由无毒、无异味、耐腐蚀、防吸收、不易发霉积垢且可承受重复清洗和消毒、符合卫生标准的材料制造；
		2. 直接接触卤制熟食的接触面应平滑、易于清洁、无凹槽或裂缝，接触直接入口卤制熟食与非直接入口食品的设备、工具、容器等，应能明显区分。
		3. 使用的工器具、容器应使用82℃以上的热水或符合相关标准的洗涤剂、消毒剂进行清洗消毒，消毒后的工器具、容器自然滤干或者烘干，不应再次使用餐巾、抹布等擦干，避免再次受到污染。
		4. 使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全无害。
		5. 消毒后的餐饮具应符合GB 14934的规定。
		6. 清洗消毒后的工器具、容器不得有油迹、污垢、霉点、泡沫、异味。
		7. 一次性食用工器具不得重复利用，不得接触不洁表面。
		8. 各类非直接接触食品面的分切（如刀把）、分拣工具（如食品夹）不得接触食品。
1. 包装
	1. 直接接触卤制熟食的塑料包装材料和容器应应符合GB 4806.8的规定。清洁、无毒且符合GB 4806.7的规定，不得使用一次性回收塑料包装材料；
	2. 销售散装卤制熟食，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、使用的原辅料品种、最佳食用方法、贮存条件、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。
	3. 以分切、分装方式销售的卤制熟食，标注的卤制熟食保质期应按被分装卤制熟食原保质期标注，且保质期不得超过原有保质期，散装食品标注的生产日期应与生产者在出厂时标注的生产日期一致。
2. 人员管理
	1. 健康管理
		1. 从业人员（包括临时工作人员）应在每半年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触卤制熟食的工作。
		2. 应建立从业人员晨检制度，有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有可能影响食品安全病症的人员，应立即离开工作岗位，待查明原因并将可能影响食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。
		3. 应建立从业人员卫生档案，档案保留至少两年以上。
	2. 卫生管理
		1. 新进人员（包括临时工作人员）在正式上岗前应进行卫生知识培训，培训合格之后方可上岗，上岗后还应每年进行一次卫生知识培训，卫生知识培训应遵照当地卫生监督机构规定。
		2. 从业人员在进行制作、销售时应穿戴干净整洁的工衣、工帽，戴口罩，头发应束于帽内；不得佩戴戒指、手表、手链等饰物，不得留长指甲、涂指甲油，专间操作人员不得化妆、不带携带手机进入专间。
		3. 进入食品处理区的非操作人员，不得携带私人物品进入，应当符合现场操作人员卫生要求。
		4. 从业人员应保持工作服干净、平整、无明显污渍，工作服应每天清洗消毒。不得穿着工作服进入卫生间。
		5. 从业人员在进行卤制熟食制作、销售前应严格进行手部清洗消毒，操作过程中应保持手部清洁，当手部受到污染后应及时洗手消毒。
		6. 使用卫生间、接触可能污染卤制熟食的物品后，再次从事接触卤制熟食、工具、容器、设备、包装材料等与经营相关的活动前，应洗手消毒。
		7. 不得在食品处理区或经营场所区吸烟、饮食或从事其他可能污染卤制熟食的活动。
		8. 制作、销售过程中无交叉污染现象，如生熟食交叉污染、手部对卤制熟食的污染、工器具接触表面对产品的污染对卤制熟食的污染等。
	3. 档案、培训管理
		1. 应建立从业人员健康档案、卫生培训档案，档案保留至少两年以上。
		2. 应建立岗位培训制度，对从业人员进行相应的食品安全知识培训。应制定和实施食品安全年度培训计划，做好培训记录，评估培训效果，确保培训计划有效实施。管理人员应具有必备的知识、技能和经验，能够判断潜在的危险，采取适当的预防和纠正措施，确保有效管理。
3. 销售
	1. 除制作后直接在2小时内销售的卤制熟食以外，卤制熟食应当在0℃～10℃冷藏条件或60℃以上的热藏条件下销售，并做好温度监控记录。
	2. 销售直接入口的卤制熟食应当设置隔离设施，以确保卤制熟食不被消费者直接触及，以分切方法销售的卤制熟食，应在专间进行分切销售。
	3. 销售散装熟食，应由专人负责销售，并为消费者提供分拣及包装服务。销售人员操作时须戴口罩、手套和帽子，应使用专用工具分拣，不得裸手接触卤制熟食。
	4. 销售应执行先进先出原则，销售人员应经常性对陈列销售卤制熟食的质量、存放条件和保质期限进行检查，发现有过期、变质、异味、酸败味、色泽外观不正常、发黏、有霉点和其他异常的，应停止销售。
	5. 发现不符要求卤制熟食应立即停止销售，待售卤制熟食应立即撤下货架，销毁或暂存在不符要求卤制熟食集中存放区域。
	6. 不符要求卤制熟食的销毁应采取就地拆除包装或捣毁、染色、重新加热等方式处理变质食品，以破坏其原有形态，销毁应由专人负责，并有专门记录，销毁不符合要求的卤制熟食时，不得对其他产品造成污染。
	7. 不得将超过保质期或不符合食品卫生要求的卤制熟食再次加工制作后销售，回收后的卤制熟食不得加工后再次使用。
	8. 应在散装食品容器、外包装、货架或柜台等位置清晰标明食品的名称、成分或者配料表、生产日期、保质期、等内容，确保消费者能够得到明确和易于理解的信息。
	9. 在经营和销售过程中包装和分装食品时，不得更改原有产品生产日期和保质期。标注散装食品的生产日期应与生产者在出厂时标注的生产日期一致。
4. 追溯和召回
	1. 当发现经营的食品不符合食品安全标准时，应立即停止经营，并有效、准确地通知相关生产者和消费者，记录停止经营和通知情况。
	2. 应配合相关生产经营者和食品安全主管部门进行追溯和召回，避免或减轻危害。针对所发现的问题，经营者应查找各环节记录、分析问题原因并及时改进。
5. 文件和记录管理
	1. 应对食品经营过程中采购、验收、贮存、销售等环节详细记录。记录内容应完整、真实、清晰、易于识别和检索，确保所有环节都可进行有效追溯。
	2. 应对文件进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。鼓励采用先进技术手段（如电子计算机信息系统），进行记录和文件管理。
	3. 应如实记录发生召回的食品名称、商标、批次、规格、数量、生产日期、发生召回的原因及后续整改方案等内容。记录、票据的保存期限不得少于2年。
	4. 从事散装食品批发或统一配送的食品经营企业应建立销售台账，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、购货者名称及联系方式、销售日期、等内容，或者保留载有上述信息的销售凭证。保质期不得少于食品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保质期不得少于2年。
	5. 属于现制现售的卤制熟食经营者应如实记录制售过程关键项目、卫生检查情况、人员健康状况等。各种记录保存期限不少于2年。
	6. 属于现制现售的卤制熟食经营者应如实记录采购食品、原料的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，并保留载有上述信息的进货票据。记录、票据的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2年。

 

参 考 文 献

[1]《中华人民共和国食品安全法》

[2]《食品召回管理办法》

[3]《食品经营许可管理办法》

[4] GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

[5] GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

 [6] GB 2726-2016 《食品安全国家标准 熟肉制品》

[7] GB 20799-2016 《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》

[8] GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》

[9] GB/T 19480-2009 《肉与肉制品术语》

[10]GB/T 23586-2009 《酱卤肉制品》

[11] SB/T 10699-2012 《速冻食品生产管理规范》

[12] WB/T 1059-2016 《肉与肉制品冷链物流作业规范》

[13] GB/T18354 《物流术语》

[14] CAC/RCP 39-1993 Code Of Hygienic Practice For Precooked And Cooked Foods In Mass Catering大众餐饮半成品及熟食卫生操作规范