上海市地方标准

现制现售奶酪经营管理规范

Specification for sales and management of fresh-producted cheese

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

上海市市场监督管理局  发布

DBXX/TXXXX—XXXX

|  |
| --- |
| DB |

目次

[前言 II](#_Toc79571858)

[1 范围 1](#_Toc79571859)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc79571860)

[3 术语和定义 1](#_Toc79571861)

[3.1 奶酪 1](#_Toc79571862)

[3.2 现制现售 1](#_Toc79571863)

[3.3 现制现售奶酪 1](#_Toc79571864)

[3.4 制作区域 1](#_Toc79571865)

[4 食品经营者基本要求 1](#_Toc79571866)

[4.1 通用要求 2](#_Toc79571867)

[4.2 食品安全管理机构 2](#_Toc79571868)

[4.3 食品安全管理机构职责 2](#_Toc79571869)

[5 环境要求 2](#_Toc79571870)

[5.1 设计与布局要求 2](#_Toc79571871)

[5.2 制作区域要求 2](#_Toc79571872)

[5.3 贮存环境要求 3](#_Toc79571873)

[6 设施设备要求 3](#_Toc79571874)

[7 原辅料采购及贮存要求 4](#_Toc79571875)

[7.1 采购要求 4](#_Toc79571876)

[7.2 贮存要求 4](#_Toc79571877)

[8 制作及销售要求 4](#_Toc79571879)

[8.1 制作要求 4](#_Toc79571880)

[8.2 销售要求 5](#_Toc79571890)

[9 包装、标签和保质期要求 5](#_Toc79571891)

[10 检验 6](#_Toc79571892)

[11 从业人员要求 6](#_Toc79571893)

[11.1 人员健康 6](#_Toc79571894)

[11.2 人员培训 6](#_Toc79571895)

[11.3 人员卫生要求 6](#_Toc79571896)

[12 文件记录和制度管理要求 6](#_Toc79571897)

[参考文献 8](#_Toc79571898)

1. 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由上海市市场监督管理局提出。

本文件由上海市食品化妆品质量安全管理协会归口。

本文件起草单位：上海市食品化妆品质量安全管理协会、上海市质量监督检验技术研究院

本文件主要起草人：李妍、王磊、应重华、葛宇、李自芳、陆晓冰、张锋华、杨菊香。

本文件为首次发布。

现制现售奶酪经营管理规范

* 1. 范围

本文件规定了现制现售奶酪经营管理的食品经营者基本要求、环境要求、设施设备要求、原辅料采购及贮存要求、制作及销售要求、包装、标签和保质期要求、检验、从业人员要求、文件记录和制度管理要求。

本文件适用于从事现制现售奶酪经营活动的实体门店。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5420-2021 食品安全国家标准 干酪

GB 5749 生活饮用水卫生标准

DB 31/2027 食品安全地方标准 即食食品现制现售卫生规范

* 1. 术语和定义

GB 5420-2021界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 奶酪

成熟或未成熟的软质、半硬质、硬质或特硬质、可有包衣的乳制品，其中乳清蛋白/酪蛋白的比例不超过牛（或其他奶畜）乳中的相应比例（乳清干酪除外）。

[来源：GB 5420-2021，2.1]

* + - 1. 未成熟奶酪（包括新鲜奶酪）

生产后不久即可使（食）用的奶酪。

[来源：GB 5420-2021，2.1.3]

* + 1. 现制现售

现制现售：是指在同一地点从事食品的现场制作、现场销售，但不提供食品消费场所及设施的加工经营方式。

* + 1. 现制现售奶酪

使用巴氏杀菌乳为主要原料，经凝乳、排出乳清等工序现场制作、现场销售的未成熟奶酪。

* + 1. 制作区域

在现制现售奶酪经营场所内，由专门工作人员进行现场制作的作业空间。

* 1. 食品经营者基本要求
     1. 通用要求

现制现售奶酪经营过程应符合DB 31/2027要求。

经营的现制现售奶酪应符合GB 5420-2021要求。

* + 1. 食品安全管理机构

应建立完善的食品安全管理机构，对食品质量安全工作进行全面管理。

应明确法定代表人或负责人是食品安全的第一负责人，对食品安全负责。

食品安全管理机构应配备专（兼）职的食品安全管理人员。

* + 1. 食品安全管理机构职责

应配备食品安全专业技术人员、管理人员，并建立保障食品安全的管理制度。组织从业人员进行食品安全法律和食品安全知识的培训。

接受和配合食品安全监督管理机构对企业的食品安全进行监督检查，并如实提供相关情况。

制定食品安全岗位责任制度，并对执行情况进行监督检查。

检查食品经营过程的食品安全状况并记录，对检查中发现的不符合食品安全要求的行为及时制止并提出处理意见。

组织从业人员进行健康检查，督促患有有碍食品安全疾病和病症的人员调离相关岗位。

与保证食品安全相关的其他管理工作。

* 1. 环境要求
     1. 设计与布局要求

现制现售奶酪经营店设计和布局应满足食品安全操作要求，避免现制现售奶酪制作中发生交叉污染。

现制现售奶酪经营店的面积和空间应与制作能力相适应，便于设备安置、清洁消毒、物料存储及人员操作。

建筑内部结构应易于维护、清洁或消毒。应采用适当的耐用材料建造。

墙面、 隔断应使用无毒、无味的防渗透材料建造，在操作高度范围内的墙面应光滑、不易积累污垢且易于清洁；若使用涂料，应无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁。

蒸汽、水、电等配件管路应避免设置于暴露食品的上方；如确需设置，应有能防止灰尘散落及水滴掉落的装置或措施。

门窗应闭合严密。门的表面应平滑、防吸附、不渗透，并易于清洁、消毒。应使用不透水、坚固、不变形的材料制成制作区域与其他区域之间的门应能及时关闭。

地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造。地面的结构应有利于排污和清洗的需要。地面应平坦防滑、无裂缝、并易于清洁、消毒，并有适当的措施防止积水。

现制现售奶酪制售环境（包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等）和设施应定期清洁，保持良好清洁状况。

* + 1. 制作区域要求

制作区域的设计应根据制作工艺合理布局，预防和降低产品受污染的风险。

应制定制作区域空气质量监控计划，每年应检测并出具空气洁净度的检测报告。在设备安装或工艺重大改造后应对制作区域的空气洁净度进行检测，符合要求后方可投入制作。日常运行中，制作区域的空气洁净度检测和监测按照表1进行。应制定针对制作区域环境的卫生监控制度，确立内部监控的范围、对象和频率。记录并存档监控结果，定期对执行情况和效果进行检查，发现问题及时整改。

1. 现制现售奶酪制作区域动态标准控制表

| 项目 | 内容 | 控制要求 | 检测方法 | 监控频次 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 微生物 | 空气浮游菌（动态） | ≤300 CFU/m3 | GB/T 16293 | 1次/6个月 |
| 空气沉降菌（动态）  （CFU/Φ90mm） | ≤64 CFU /4h | GB/T 16294 | 1次/6个月 |
| 压差 | 清洁作业区与一般作业区之间 | 通过压差计测量 | ≥10Pa | 2次/班 |
| 换气次数 | 通过测定风速验证换气次数 | 通过风速仪测定 | ≥12次/h | 1次/6个月 |
| 温度 | — | 通过温度表测定 | 18-26℃ | 2次/班 |
| 相对湿度 | — | 通过湿度表测定 | ≤70% | 2次/班 |

制作过程产生的废弃物应使用专用设施存放，盛装废弃物的容器使用后应加盖，不应与盛装产品与原料的容器混用，应有明显标识。废弃物至少应每天清除一次，清除废弃物后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

应定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。除虫灭害工作不能在现制现售奶酪制作操作时进行，实施时应对各种现制现售奶酪（包括原辅料）采取保护措施。

各类食品接触表面用后应洗净并保持清洁，接触直接入口食品的表面用前还应消毒。

* + 1. 贮存环境要求

贮存食品的场所、设备应保持完好、整洁，定期清扫，与有毒、有害污染源有效分隔。

原辅料、半成品、成品、包装材料等要依据性质的不同分设储存场所或分区域码放，应距离墙壁、地面均在10cm以上，码放整齐。不合格物料或产品分隔或分区存放，并有明确标识。

应遵循先进先出的原则，定期检查库存食品，及时处理变质或超过保质期的食品。

对温度、湿度有特殊要求的食品，应确保贮存设备、设施满足相应的食品安全要求，冷库或冷柜外部具备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。

食品在冷库或冷柜内贮存时，为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求，不得将食品堆积、挤压存放。

清洁剂和消毒剂等化学物品应与原辅材料、过程产品、成品等分开存放，防止交叉污染，并应有显著标识。

* 1. 设施设备要求

制作设备的配备应与制作规模、工艺流程、工艺参数相适应。不应使用国家及地方禁止或明令淘汰的制作工艺和设备，现制现售奶酪基本制作设备设施见表2。

1. **现制现售奶酪基本制作设备设施**

| 品种名称 | 基本制作设备设施 |
| --- | --- |
| 现制现售奶酪 | 搅拌设备，凝乳设备，压榨设备等 |

设备维护保养完好，其性能与精度符合制作工艺要求。直接接触生产原辅料的易损设备应定期检查并记录。

制作设备、设施等应有运行状态标识，需检定或校准的制作设备、监控设备应有检定或校准状态标识。

与原辅料、半成品、成品直接或间接接触的所有设备与用具应使用符合食品安全要求的不锈钢材质。

制作区域的入口处设置更衣室（含更鞋）和洗手、干手和消毒设施。

每次制作前应检查设备是否处于正常状态，防止影响食品安全质量的情形发生；出现故障应及时排除并记录故障发生时间、原因及可能受影响的产品批次。建立制作设备的维护保养，并按计划进行实施。

现制现售奶酪的计量称重设备应采用符合国家标准的计量器具，由计量部门定期年检。

原辅料、包材通过物流通道进入制作区域。

* 1. 原辅料采购及贮存要求
     1. 采购要求

应建立供应商管理制度，采购食品、食品添加剂、直接接触食品的包装材料、容器和洗涤剂、消毒剂，应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件。

采购的食品、食品添加剂应每批进行验收，查验内外包装、生产日期、保质期、标识、运输车辆和容器的清洁条件、冷冻（藏）食品的温度，并进行感官检验。

应当建立食品原料、食品添加剂、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。

食品、食品添加剂、食品相关产品验收合格后方可入库。不符合验收标准的食品、食品添加剂、食品相关产品不得接收，应单独存放，做好标记并尽快处理。

收货时应防止食品受到污染和包装破损。冷冻（藏）食品在收货期间应快速进入冷库或冷柜，冷冻食品应保持冻结状态。

* + 1. 贮存要求

原辅料贮存区域应具备防鼠防虫设施，并按时进行清扫、消毒。

各种原辅料应按品种分类分批次贮存，每批原辅料均有明显标识。

应遵循先进先出原则，定期检查原辅料的质量和卫生情况，及时踢出过期或不符合质量和卫生标准的原辅料。

应设有温、湿度控制设施，满足原辅料或奶酪储存条件和安全防护的要求。

* 1. 制作及销售要求
     1. 制作要求
        1. 制作工艺控制

应通过危害分析方法明确制作过程中的食品安全关键环节，并设立食品安全关键环节的控制措施。现制现售奶酪基本工艺流程及关键控制环节见表3。如现制现售奶酪经营者采用不同于表3的所列的制作工艺，制作设备应与制作工艺相适应。

1. 现制现售奶酪基本工艺流程及关键控制环节

| 品种名称 | 基本工艺流程 | 制作过程关键控制环节 |
| --- | --- | --- |
| 现制现售奶酪 | 1. 巴氏杀菌乳→凝乳→凝块切割→排出乳清→成型压榨→蒸煮（杀菌）→冷却→包装 2. 巴氏杀菌乳→凝块切割→排出乳清→热烫拉伸→冷却→包装 3. 巴氏杀菌脱脂乳→凝乳→凝块切割→排出乳清→水洗→包装 | 巴氏杀菌乳的验收、凝乳、蒸煮（杀菌） |

应建立工艺文件、操作规程等制作技术文件，技术文件与实际操作应保持一致性。

通过危害分析方法明确影响奶酪质量的关键工序或关键控制点，并制定操作规程或作业指导书，建立温度、时间控制措施和纠偏措施，应至少对现制现售奶酪制作关键工序或关键控制点形成记录。

制作人员应具有感官鉴别质量技能，原辅料在保期内出现腐败变质或存在可能危害消费者健康的特征时，应停止制作，将原辅料视同不合格食品进行处理。

应有控制措施对配料过程的物料称量进行管理及复核。保存配料记录，配料记录包括物料名称、生产者名称、规格、物料批号、使用数量、配料人、复核人等，保证记录可溯源性。投料前需根据投料单对物料标识、品种、数量等进行核对。

对制作过程中所使用的凝乳、蒸煮（杀菌）等设备应设置有温度测量仪器，建立监控措施，确保操作设备在正常的工作状态下运转，并保持监控记录。

进入制作区域的原辅料、包装材料、人员应制定严格的控制要求。

包装后的产品应及时置于冷藏。

* + - 1. 清洁和消毒

应建立清洁消毒制度和清洁消毒用具管理制度。

使用的清洗剂、消毒剂需经国家有关部门许可并符合国家相关标准要求。

应对制作设备和环境进行有效的清洁和消毒，以保证现制现售奶酪制作区域、设备和设施等的清洁，防止食品污染。

清洁消毒制度应包括以下内容：清洁消毒的区域、设备或器具名称；清洁消毒工作的职责；使用的洗涤、消毒剂；清洁消毒方法和频率；清洁消毒效果的验证及不符合的处理；清洁消毒工作及监控记录。

应确保实施清洁消毒制度，如实记录；及时验证消毒效果，发现问题及时纠正。

* + 1. 销售要求

销售场所应布局合理，食品经营区域与非食品经营区域分开设置。

现制现售奶酪应在冷藏的条件下贮存和销售（制作后直接销售的除外）。应配备相应的冷藏设备，并保持正常运转。

应建立相应的温度控制等食品安全控制措施并确保落实执行。

销售人员应每天对陈列销售的现制现售奶酪质量、存放条件和保质期限进行检查，禁止销售变质、超保质期、感观异常、包装破损、食品标识不全或不清晰等不符合食品安全要求的现制现售奶酪。

建立临近保质期食品管理制度，将临近保质期的食品集中存放、陈列、出售，并作出醒目提示。

收款应由专人负责或使用严格区分的专用工具。

* 1. 包装、标签和保质期要求

直接接触现制现售奶酪的包装和容器应清洁、无毒且符合国家相关安全标准的规定。

装入包装材料中的现制现售奶酪应有标签。标签上应标注品名、现制现售单位、制作日期和时间、保质期（或最长食用期限）；对保存条件和食用方式有特殊要求的，也应在标签上注明。

现制现售奶酪的保质期应根据奶酪品种、制作方式、包装形式等确定。

* 1. 检验

现制现售奶酪应符合GB 5420-2021标准要求，应每半年对现制现售奶酪按GB 5420-2021标准进行第三方检测。

原辅料与产品直接接触的内包装材料应符合国家相关标准要求，每年查验第三方出具的检测报告。

制作用水应符合GB 5749标准要求，每年对制作用水按GB 5749标准进行第三方检测。

* 1. 从业人员要求
     1. 人员健康

应建立并执行从业人员健康管理制度。

现场制售人员每年应进行健康检查，取得健康证明。

现场制售人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病， 以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的， 应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

* + 1. 人员培训

应建立现场制售人员的培训制度，对现场制作以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训。

应根据现制现售奶酪不同岗位的实际需求，制定和实施培训并进行考核，做好培训记录。

当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。

* + 1. 人员卫生要求

进入制作区域前应整理个人卫生，防止污染食品。

进入制作区域应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒；头发应藏于工作帽内或使用发  
网约束。

进入制作区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与现制现售奶酪制作无关的个人用品。

使用卫生间、接触可能污染现制现售奶酪的物品、或从事与现制现售奶酪制作无关的其他活动后，再次从事接触现制现售奶酪、食品工器具、食品设备等与现制现售奶酪制作相关的活动前应洗手消毒。

应配备专用工作服，如衣、裤、鞋靴、帽和发网等。

应制定工作服的清洗保洁制度应每天更换，制作中应注意保持工作服干净完好。

非奶酪制作人员不得进入制作区域，特殊情况下进入时应遵守和奶酪制作人员同样的卫生要  
求。

* 1. 文件记录和制度管理要求

应建立文件的管理制度，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。

应建立记录制度，对奶酪制作中采购、加工、贮存、销售等环节详细记录。记录内容应完整、真实，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

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。

食品安全管理制度应与制作规模、工艺技术水平和奶酪的种类特性相适应，应根据实际和实施经验不断完善食品安全管理制度。

参考文献

1. GB 12693 食品安全国家标准 乳制品良好生产规范
2. GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
3. GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
4. SB/T 10622 超市现场加工食品经营规范
5. 中华人民共和国食品安全法
6. 中华人民共和国食品安全实施条例
7. 食品经营许可管理办法
8. 食品经营许可审查通则（试行）
9. 乳制品生产许可审查细则
10. 上海市食品安全条例
11. 上海市食品经营许可管理实施办法

