|  |  |
| --- | --- |
| ICS |  |
| CCS | 点击此处添加CCS号 |

|  |
| --- |
| 3201 |

南京市地方标准

DB 3201/T XXXX—XXXX

小型食品生产经营单位食品安全管理水平提升指南 第2部分：食品摊贩

Quality and safety management level improvement guidef for small food production and operation-

Part 2:Food vendors

（本草案完成时间：2022.8.5）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

南京市市场监督管理局  发布

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。

本文件是DB 3201/T\*\*《小型食品生产经营单位食品安全管理水平提升指南》的第1部分。DB 3201/T\*\*已经发布了如下部分：

——第2部分：食品摊贩

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。

本文件由南京市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：南京工业大学、南京市江宁区市场监督管理局

本文件主要起草人：陈晓晔、汪开银、康慨、魏宏伟、张敏、王建梅。

1. 引言

小型食品生产经营单位是指生产经营规模小、从业人员少、利润额低的企业。本文件中小型食品生产经营单位是小型、微型、家庭作坊式企业和个体工商户的统称，主要包括食品小作坊、食品摊贩、食杂店、小餐饮、卤菜店5种类型。企业规模按照不同的行业进行划型。按照工业划型，从业人员20人及以上，且营业收入300万元及以上的为小型企业，从业人员20人以下或营业收入低于300万元以下的为微型企业；按照零售业划型，从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业，从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

在食品生产经营单位的质量安全管理规范方面，我国已经发布了相关的食品安全通用标准。DB 3201/T —\*《小型食品生产经营单位质量安全管理水平提升指南》是结合地方法规要求，指导小微型食品企业提升质量安全水平的管理规范。拟由五个部分构成。

——第1部分：食品小作坊。目的在于为提升食品小作坊的质量安全，对生产加工全要素管理要求提供规范性指导原则和相关规则。

——第2部分：食品摊贩。目的在于为提升食品摊贩的质量安全，对销售和加工制作全要素管理要求提供规范性指导原则和相关规则。

——第3部分：食杂店。目的在于为提升食杂店的质量安全，对销售环节全要素管理要求提供规范性指导原则和相关规则。

——第4部分：小餐饮。目的在于为提升小餐饮的质量安全，对加工制作全要素管理要求提供规范性指导原则和相关规则。

——第5部分：卤菜店。目的在于为提升卤菜店的质量安全，对销售和现场制作全要素管理要求提供规范性指导原则和相关规则。

小型食品生产经营单位质量安全管理水平提升旨在依据现有法律法规和规范性文件、标准，结合地方工作要求，明确对5类主体的质量管理相关要素提出更加高的规范要求，促进主体责任落实，为解决小型食品经营单位的监管难题提供思路和依据。

小型食品生产经营单位质量安全管理水平提升指南

第2部分：食品摊贩

* 1. 范围

本文件提供了食品摊贩的场所环境、设备设施、从业人员、原料控制、过程控制、包装与标签、自查、文件管理、废弃物管理和其他提升要求的指南。

本文件适用于经主管部门备案或登记，有固定场所、固定时间段经营的食品摊贩。

* 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 场所环境

经营场所周边无明显的污染源，对食品制作加工不产生污染风险。如不可避免，需距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕和圈养、宰杀活畜禽区域等污染源25米以上。

操作台面干净整洁、地面清洁卫生，无污水淤积、垃圾堆积。

制售直接食用农产品的场所和预先加工制作食品的场所，宜配有清洗设施，用水符合GB 5749的规定。

预先加工制作食品的场所，配备食品加工需要的清洁和消毒设施。

贮存原料、半成品、成品的场所满足必要的贮存条件，有防蝇、防虫、防鼠等设施。

* 1. 设备设施

直接接触入口食品的容器和工具应保持清洁，材质无毒无害，符合GB 4806.1 的要求。

用于处理、盛放、贮存食品的工具、厨具、容器应专用，表面易清洁，生熟分开。

必要时配备热藏、冷藏、冷冻设备设施，定期监控温度。

应配备废弃物存放设施，与盛放食品的专用容器有明显标识区分。

* 1. 从业人员

从事接触直接入口食品的从业人员每年进行健康检查，持有效健康证明上岗。

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，或皮肤有明显损伤未愈合的，不应从事接触直接入口食品的操作。

从业人员应保持个人卫生，不留长指甲、涂指甲油，操作时佩戴的手表、手镯、戒指等饰品不外露。

从业人员应具备食品安全基础知识，参加相关培训。

* 1. 原料控制

进货查验

应从具有合法主体资质的供货商处购进食用农产品、食品和食品相关产品。

主动索取并留存进货凭证，保留期限应不少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的,保留期限应不少于两年。

主动查验原辅料的包装、生产日期、保质期、是否腐败变质、霉变生虫等感官要求。

使用食品添加剂应符合GB 2760的要求。

采购畜禽肉类应查验检验检疫合格证明和品质合格证明。

* 1. 过程控制

从事食品加工的从业人员应保持手部清洁，穿戴整洁的工作衣帽、佩戴口罩。

直接入口的食品与半成品应分类贮存、生熟分开。

使用卫生间、接触可能污染食品的物品或从事与食品制作无关的其他活动后，再次从事食品加工、销售等活动前应洗手消毒。

不得经营生食水产品等生食类食品、裱花蛋糕和用勾兑工艺生产的酒类；不得经营国家明令禁止的、不符合食品安全标准的食品。

加工场所不得存放、不得使用有毒有害、腐败变质、超过保质期、来源不明的原辅料、食品添加剂、包装材料。

* 1. 包装与标签

使用的食品包装材料应符合GB 4806.7、GB 4806.8的要求，必要时包装上标明食用方式和期限。

* 1. 自查

摊贩主体建立自查清单，内容包括从业人员健康、食品原辅料、加工器具清洗消毒、用水、环境卫生等。

* 1. 文件管理

整理和留存备案登记材料、索证索票、进货票据、自查表等文件。

* 1. 废弃物管理

配备加盖或封闭的废弃物收集设施，鼓励对废弃物进行分类收集。

遵守城市市容和环境卫生管理的相关规定，及时清理经营场所，保持环境整洁、卫生。

* 1. 其他提升要求

鼓励食品摊贩购买食品责任安全保险。

食品摊贩建立“五统一”：统一标识、统一样式、统一定点规划、统一垃圾容器、统一粘贴二维码。

鼓励建立食品摊贩突发事件应急预案，张贴投诉举报电话和应急求救电话。

鼓励建立食品摊贩集中区，主办方对食品摊贩应承担管理责任，提供必备的场所和设备设施，监督、管理食品摊贩经营户的经营行为。