|  |  |
| --- | --- |
| 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5部分：卤菜店

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

Part 5:The deli

（本草案完成时间：2023.8.1）

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5部分：卤菜店

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、南京市鼓楼区市场监督管理局、江苏中食安文化传播有限公司

本文件主要起草人：陈晓晔、康慨、赵耀、赵健、丁佐龙、李黎、黄阳。

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、食杂店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，为解决小型食品生产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食品安全管理水平提升指南

第5部分：卤菜店

* 1. 范围

本文件规定了卤菜店的术语和定义、经营场所环境、设备设施、从业人员、原料采购、过程控制、包装标签、自查、文件管理及废弃物管理方面质量安全管理水平的提升要求。

本文件适用于加工或销售植物性或动物性熟食卤菜的独立式门店，包括连锁经营门店。

* 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

* 1. 术语和定义

GB 2760 、GB 5749 、GB 4806.1 、GB 4806.7、GB 4806.8 、GB 14934、GB 31654 、GB 31621界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

卤菜店 cold dishes

指仅销售或现场制作直接入口凉食菜肴的门店。

现场制售 on-site production and sale

在食品经营场所使用原辅料现场加工制作并现场销售直接入口食品，不提供就餐场所和设施。

* 1. 场所环境
     1. 选址应符合GB 31654、GB 31621要求。应设置在室内，距离粪坑、旱厕、污水池、暴露垃圾场(站)等污染源距离25m以上。
     2. 销售区与食品处理区应有适当的分离或分隔。食品处理、销售、贮存、从业人员更衣等与办公、生活场所有适当的分离。卫生间不应设置在食品销售区和处理区内。
     3. 地面应采用平整耐磨、无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设，需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面应易于清洗、防滑，并设有一定坡度的排水沟。
     4. 墙面应采用无毒、无异味、不透水、平整、不易积垢且易于清洗的浅色材料铺设至墙顶。
     5. 天花板应平整防霉、不易积垢、易于清洁，食品半成品、成品和清洁餐用具、直接接触入口食品的包装材料暴露区域上方的天花板应能避免灰尘滴落，防止冷凝水垂直下落，应采取措施避免裸露电线和水管。
     6. 加工制作、冷却、分装、分切直接入口的易腐食品的操作应在专用操作区内进行，应相对独立，有明显标识与其他场所区分，内部不得设置明沟，与外部相通的门窗应采用易清洗、不吸水的坚固材料制作并能及时关闭。
     7. 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。
  2. 设备设施
     1. 洗手设施
        1. 食品处理区应设置洗手设施，专用操作区水龙头应采用非手动式。
        2. 洗手设施附近配备洗手用品和干手设施。
     2. 用水设施
        1. 应根据需要设置水池，数量满足要求，有功能区分和标识。清洗动物性食品、植物性食品、水产与餐用具应分别设置水池。
        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，避免虹吸进入饮用水管道。
        3. 应使用饮用水制冰，制作、贮藏不受污染。直接入口食品的冲洗应使用洁净饮用水，必要时设置净水设施。
     3. 排水设施
        1. 排水设施应易于清洁、保持通畅。排水沟应设置可拆卸盖板。
        2. 专用操作区内设置地漏应带有水封装置。
        3. 与外界相通的出口应采取适当措施，避免有害生物侵入。
     4. 消毒设施
        1. 采用紫外线灯作为空气消毒设施的，紫外线灯波长应符合要求，安装距离地面2米以内。
        2. 应设置适当的消毒设施，数量和类型满足加工需要。
     5. 照明设施
        1. 裸露食品上方的照明灯应为防爆灯或加防护罩。
        2. 照明灯具的光泽应不改变销售食品的本色。
     6. 更衣设施
        1. 应在入口处设置更衣区域。
        2. 专用操作区应设置洗手、消毒、干手设施
     7. 通风排烟设施
        1. 产生油烟的加工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。
        2. 油烟过滤装置应易于清洁、更换。
     8. 贮存设施
        1. 根据制作、加工和销售的需要，应配备足够数量的冷藏、冷冻及保温设备。
        2. 冷藏冷冻设施应有可正确显示内部温度的测温装置。
        3. 贮存设备、工具、容器等应保持清洁，并采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等）防止虫害侵入，若发现有虫害痕迹时，应追查来源，消除隐患。
     9. 废弃物存放设施
        1. 应根据需要配置非手动开启式带盖废弃物存放容器。
        2. 存放设施以坚固及不透水的材料制造，防止不良气味或污水溢出，内壁应光滑以便于清洗，标识清晰。
     10. 容器和工具
         1. 接触直接入口食品的设备、工具、容器等应由无毒、无异味、耐腐蚀、防吸收、不易发霉积垢且易于清洗和消毒，材质应符合GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8的规定。
         2. 直接接触食品的接触面应平滑、易于清洁、无凹槽或裂缝，接触直接入口食品与非直接入口食品的设备、工具、容器等，应能明显区分，防止交叉污染。
         3. 使用的工器具、容器应使用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，采用保洁措施，避免再次受到污染。
         4. 清洗消毒后的餐用具应符合GB 14934的规定。
         5. 一次性消毒餐用具不得重复使用，不得接触不洁表面。
  3. 从业人员
     1. 健康管理
        1. 从业人员（包括新进和临时工作人员）应在上岗前取得健康证明，每年进行一次健康检查
        2. 现场制售应建立每日晨检自查制度。
        3. 有发热、腹泻、皮肤伤口或感染等症状的人员，应立即离开工作岗位，康复后可重新上岗。
     2. 卫生管理
        1. 应穿戴干净整洁的工作服和工作帽，戴口罩，头发不外露；不得佩戴戒指、手表、手链等饰物，不得留长指甲、涂指甲油，不得化妆、
        2. 进入专用操作区不得携带私人物品进入，应当符合现场操作人员卫生要求。
        3. 应保持工作服干净、平整、无明显污渍，不得穿工作服进入卫生间。
        4. 在进行直接入口食品的制作和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。
        5. 使用卫生间、接触可能污染熟食的物品后，再次从事接触熟食、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。
        6. 不得在食品处理区或销售场所吸烟、饮食或从事其他可能污染熟食的活动。
        7. 制作、销售过程中无交叉污染现象，如生熟食交叉污染、手部、工器具接触表面对直接入口食品的污染等。
  4. 采购控制
     1. 采购食品原辅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，并保留有效的采购票据，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. 采购直接接触食品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。
     3. 畜禽肉制品应有相应的检验检疫合格证明。
     4. 不得采购和使用超过保质期的、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。
     5. 不得采购和使用亚硝酸盐等国家明令禁止的食品添加剂，不得采购和使用不符合食品安全国家标准的食品。
  5. 过程控制
     1. 现场制售应明示食品加工制作流程图，标明每个加工环节的原、辅料添加的品种、数量、环境等要求，并张贴在场所显著位置。应严格按照加工流程进行食品加工，不得擅自更改食品加工工艺流程、非法添加或滥用食品添加剂。
     2. 制作前应对待使用的食品原料、食品添加剂等相关产品的质量进行查验，确保质量安全，不得加工和使用腐败、变质、超过保质期等影响食品质量安全的食品原料、食品添加剂等。
     3. 需要熟制加工的食品，其加工时食品中心温度应不低于70 ℃，熟制加工后需要冷藏的直接入口食品，应尽快降低食品的中心温度。
     4. 易腐食品的制作应在专间或专区内进行加工操作；易腐食品原料在拆封或加工成半成品后，应及时冷藏，并在规定的时间内使用或处置。
     5. 食品添加剂应存放在固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称；使用的食品添加剂种类、用量和使用范围应符合GB 2760的规定，限量使用的食品添加剂应有详细记录。
     6. 销售直接入口食品应当设置隔离设施，确保不被消费者直接接触；以分切方法销售的食品，应在专区内进行分切操作。
     7. 销售散装熟食的人员操作时应戴口罩、手套和帽子，应使用专用工具分拣，不得裸手直接接触熟食。
     8. 应执行先进先出原则，销售人员应经常性对陈列销售食品的质量、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，应立即停止销售。
     9. 发现不符要求的熟食应立即停止销售并撤下货架，销毁或暂存在集中存放区域并且有明确标识。
     10. 不符要求食品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，以破坏其原有形态，销毁应由专人负责，并有专门记录，销毁不符合要求的熟食时，不应对其他产品造成污染。
     11. 超过保质期或不符合食品要求的熟食不应再次加工制作后销售，回收后的熟食不应加工后再次使用或销售。
  6. 包装与标签
     1. 直接接触熟食的塑料和纸制包装材料和容器应清洁、无毒，符合GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8的规定。不得使用一次性回收塑料包装材料。
     2. 销售散装熟食，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、保质期或食用期限以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。
     3. 以分切、分装方式销售的熟食，标注的保质期应按被分装熟食原保质期标注，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。
  7. 自查
     1. 应建立自查制度，定期开展自查，排查风险隐患。
     2. 应保存自查和整改记录。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
  8. 文件管理
     1. 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。记录应确保所有环节都可进行有效追溯。
     2. 鼓励采用先进技术手段（如电子计算机信息系统、一码通），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。
  9. 废弃物管理
     1. 废弃卤汁、汤料、废弃油脂等废弃物不得重复回收使用。
     2. 应用密封的容器收集，收集容器应保持完好、密闭、整洁，并有明确标识。
     3. 当日产生的废弃油脂交由有资质的单位清运、处理，应记录废弃油脂的交运数量。鼓励与收运单位签订协议。
     4. 清理完废弃物后的容器应及时清洁，必要时进行消毒。
  10. 其他提升要求
      1. 鼓励有条件的经营者投保食责险，连锁经营应由总公司投保食责险。
      2. 大宗原辅料采购应按照一码通要求建立追溯体系，连锁经营所有原辅料应按照一码通要求建立追溯体系。