

# 《食品安全地方标准 现制饮料》 修订编制说明（征求意见稿）

## 一、任务来源及修订目的

根据上海市卫生健康委员会、上海市市场监督管理局《关于印发〈2019年度上海市食品安全地方标准修订立项计划〉的通知》（沪卫食品〔2019〕6号），为进一步完善标准适用范围及相关项目，与现行国家法律法规、规范和标准协调一致。现已开展《食品安全地方标准 现制饮料》（DB/31 2007-2012）修订工作。

## 二、与我国有关法律、法规和标准情况的说明

（一）本标准的修订严格遵循《中华人民共和国食品安全法》及实施条例和《中华人民共和国标准化法》《食品安全国家标准制（修）订项目管理规定》等法律法规、部门规章和文件的要求。

（二）与本标准相关的法律、法规、标准，主要有《食品安全法》《食品安全法实施条例》《上海市食品安全条例》《上海市食品经营许可管理实施办法》（沪市监规〔2019〕1号）、《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局2018年第12号），以及《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654—2021）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB31607-2021）、《食品安全国家标准 饮料》（GB7101-2022）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）《食品安全国家标准食品工业用浓缩液（汁、浆）》（GB17325—2015）等。凡上述法律、法规、规章、技术规范、标准中已有相关规定的，本标准都予以吸收和引用。

（三）指标设置方面，充分考虑本市现制饮料食品安全状况、行业经济发展水平和客观实际的需要，参照相关的国际标准和国内各类标准。

## 三、国外（境外）有关法律、法规和标准情况的说明

中国香港《即食食品微生物含量指引》和《即食食品微生物含量指引补充资料》、加拿大《食品微生物学安全指引》等。

## 四、修订的内容和依据

标准原文、修改后的条款见下表1。

表1

《现制饮料》修订内容对照表

序号	原标准条款内容	修订后标准条款内容	修订依据和理由
1	前言： 本标准为首次发布	前言： 本标准代替DB31/2007-2012《现制饮料》。 本标准与DB31/2007-2012相比，主要变化如下： ——修改了现榨饮料等术语和定义； ——修改了原料要求、感官要求； ——删除了微生物限量菌落总数、志贺氏菌、亚硝酸盐指标要求； ——修改了金黄色葡萄球菌指标； ——增加了蜡样芽胞杆菌指标； ——增加了食品添加剂、农药残留和标签标识要求； ——删除了加工制作卫生要求。	按照标准修订的实际内容进行修改
	3.1 现制饮料 现场制作现场销售，供消费者直接饮用的饮料，包括现榨饮料和现调饮料。	2.1用一种或多种食用原料，添加或不添加辅料，现场加工销售，供消费者直接饮用的饮品，如现榨果蔬汁饮料、现磨谷物类饮品，以及现场调配、冲泡的饮料等。	将原现榨饮料和现制饮料合并，参照《食品安全国家标准 饮料》及《餐饮服务食品安全操作规范》表述。本标准所定义的现制饮料也包括乙醇含量不超过质量分数为0.5%的现制饮品。
2	3.2 现榨饮料：以新鲜水果、蔬菜、谷类、豆类等为主要原料，经压榨、粉碎等工艺，现场制作现场销售，供消费者直接饮用的饮料，包括现榨果蔬饮料和现榨五谷杂粮饮料。	删除	标准中后续的条款中没有差别性的指标要求，故删除。
3	3.3 现榨果蔬饮料：以新鲜水果、蔬菜等为原原料，经压榨等加工工艺，现场制作现场销售，供消费者直接饮用的饮料。	删除	标准中后续的条款中没有差别性的指标要求，故删除。

4	3.4 现榨五谷杂粮饮料：以谷类、豆类等为主要原料，经烘炒和（或）蒸煮等熟制过程，压榨和（或）粉碎等加工工艺，现场制作现场销售，供消费者直接饮用的饮料。	删除	标准中后续的条款中没有差别性的指标要求，故删除。
5	3.5 现调饮料：以浓缩液、固体饮料、糖浆等为主要原料，添加或不添加现榨饮料，稀释调配而成，现场制作现场销售，供消费者直接饮用的饮料。	删除	标准中后续的条款中没有差别性的指标要求，故删除。
6	3.6 热加工饮料：加工过程以经蒸、煮等热加工作为最终工艺制作的现制饮料，包括热加工现榨饮料和热加工现调饮料。	删除	标准中后续的条款中没有差别性的指标要求，故删除。
7	3.7冷加工饮料：加工过程中未经蒸、煮等热加工工艺制作的现制饮料，包括冷加工现榨饮料和冷加工现调饮料。	删除	标准中后续的条款中没有差别性的指标要求，故删除。
8	4.1 原料要求 4.1.1冰块应符合GB 2759.1的规定。 4.1.2水应符合GB 5749、GB 19298以及附录A 3.7的规定。 4.1.3其他原、辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。	3.1 原、辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。不得添加使用未通过安全性评估的新食品原料和食品添加剂新品种。	1、参照国家食品安全标准格式，本条款对原料中的水、冰块与其他原辅料同样只做原则性要求。本次修订删除了附录A（规范性附录）现制饮料加工制作卫生要求，有关水和冰和要求相应调整到地方标准《即食食品现场制售卫生规范》中。 2、《食品安全法》未强调食品经营环节中，食品原料不得使用未通过安全性评估的新食品原料和食品添加剂新品种，故予以增加相关内容。
9	4.2 感官要求 4.2.1 色泽：具有相应现制饮料的正常色泽。 4.2.2 滋味、气味：具有相应现制饮料应有的滋味和气味，无异味。 4.2.3 性状：允许有分层和沉淀，无外来杂质。	3.2 感官要求 色泽：具有相应品种应有的色泽。 滋味、气味：具有相应品种应有的滋味和气味，无异味、无异臭。 状态：具有相应品种应有的状态，允许有分层和沉淀，无正常视力可见外来异物。 检验方法：取约 50ml 混合均匀样品置于无色的透明器皿中，在自然光下观察色泽、性状，	参照国家食品安全标准格式，修改为列表方式，并增加了检验方法。具体要求参照《食品安全国家标准 饮料》（GB7101-2022）表述。

		检查有无异物；鉴别气味；用温开水漱口后品其滋味。	
10	理化指标 亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计） <sup>a</sup> /（mg/kg） ≤4  <sup>a</sup> 适用于以蔬菜为原料的现制饮料。 <sup>b</sup> 仅限于以大豆为原料的现制饮料。 <sup>c</sup> 仅限于以杏仁为原料的现制饮料。	理化指标 <sup>a</sup> 仅限于以大豆为原料的现榨饮料或以大豆蛋白的制品为主要原料的现调饮料。 <sup>b</sup> 仅限于以添加杏仁的现榨饮料或以杏仁制品为主要原料的现调饮料。	《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）对新鲜蔬菜、水果、果蔬汁等均未设置亚硝酸盐限量要求，仅对酱腌菜设定了亚硝酸盐限量指标要求。而根据相关文献，现制饮料制作前，原料筛选、储存、加工过程导致亚硝酸盐的产生极其微量。因此，没必要对现制饮料设置亚硝酸盐限量指标。对原标注 b、c 表述进行修订，使表述的品种更加具体明确。
11	4.4 微生物限量应符合表 2 的规定。  菌落总数 冷加工现榨饮料≤10000CFU/g（mL） 冷加工现调饮料≤5000CFU/g（mL） 热加工饮料≤1000CFU/g（mL） 大肠埃希氏菌≤100CFU/g（mL） 沙门氏菌 0/25mL 志贺氏菌 0/25mL 单核细胞增生李斯特菌 0/25mL 大肠埃希氏菌0157：H7/NM 0/25mL 金黄色葡萄球菌 0/25mL	4.4 微生物限量应符合表 2 的规定。  大肠埃希氏菌≤100CFU/g（mL） 沙门氏菌 0/25mL 单核细胞增生李斯特菌 0/25mL 大肠埃希氏菌0157：H7/NM 0/25mL 金黄色葡萄球菌 ≤1000CFU/g（mL） 蜡样芽胞杆菌 <sup>c</sup> ≤10000CFU/g（mL）	1、根据近几年全市对现制饮料食品评价性抽检数据分析，菌落总数、大肠埃希氏菌、致病菌指标，总体上安全可控。 2、关于指示菌指标。随着现制饮料行业发展，现制饮料品种呈现变化快、品种多、特别是混合性产品多。现制饮料在制作过程中，常以浓缩果蔬液（汁、浆）、茶浓缩液、瓶（桶）装饮用水等为原料，但《食品安全国家标准食品工业用浓缩液（汁、浆）》（GB17325—2015）和《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）均未设定菌落总数指标，但都保留了大肠菌群指标，其 M 值为 100CFU/g（mL）。此外，现制饮料与食品工业生产的饮料在食品安全控制方面有很大差异，饮料生产企业有严格加工车间环境卫生控制，加工后需要杀菌工艺或产品中添加防腐剂，保证饮料品质安全和较长保质期。而现制饮料一般为开放场所环境中加工，产品不经杀菌工艺，食用期限短。因此，根据上述情况，本标准现制饮料也不宜再保留菌落总数指标。但鉴于大肠埃希氏菌一般来源于人体和温血

			<p>动物肠道，大多数大肠埃希氏菌对人体无害，但也有部分（即致泻大肠埃希氏菌）能使人类致病，引起腹泻，对预防控制和检测发现致病菌具有较大的卫生学意义。因此，本标准有必要继续保留大肠埃希氏菌指标。</p> <p>3、删除志贺氏菌指标。根据我国志贺氏菌食品安全事件情况，以及本市现制饮料多年风险监测和抽检均未检出志贺氏菌，参考CAC、ICMSF、欧盟、美国、加拿大、澳大利亚和新西兰等国际组织、国家和地区规定，《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB31607-2021）标准中未设置志贺氏菌限量规定，故本标准中也不再设置。</p> <p>4、关于金黄色葡萄球菌指标。由于《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB31607-2021）明确不适用于餐饮食品。而本市现制饮料一般都是餐饮服务单位制售，因此本标准仍有必要设定致病菌限量。本次修订将金黄色葡萄球菌指标修改为金黄色葡萄球菌限量由“不得检出”调整为<math>\leq 1000\text{CFU/mL (g)}</math>。主要依据《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB31607-2021）各类散装即食食品金黄色葡萄球菌限量均为<math>\leq 1000\text{CFU/mL (g)}</math>；而《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）中规定对包装饮料的金黄色葡萄球菌虽未作规定，但对冷冻饮品金黄色葡萄球菌限量M值为<math>1000\text{CFU/g (mL)}</math>，食品经营单位在现制饮料制作时用的原料普遍较多的会用到预包装冷冻饮品（食用冰）等。因此，参照上述两个标准将金黄色葡萄球菌限量调整为<math>\leq 1000\text{CFU/mL (g)}</math>。</p> <p>5、关于蜡样芽孢杆菌指标。《食品安全国家标准 散</p>
--	--	--	--

			装即食食品中致病菌限量》（GB31607-2021）规定，以米为主要原料制作的、部分或未经热处理的散装即食食品蜡样芽胞杆菌 ≤10000CFU/g（mL）。因此，本标准也参照设定蜡样芽胞杆菌指标。
12	附录A3.9 制作现制饮料不得掺杂、掺假，不得使用非食用物质，现制饮料现场加工过程中不得使用食品添加剂（现调饮料在加工现场使用食品添加剂二氧化碳除外）。	3.8 食品添加剂 食品添加剂的使用应符合 GB 2760的规定。	参照其他食品安全标准格式，增加食品添加剂相关要求。而食品添加剂的使用应执行 GB 2760的相关规定，地方标准不应再作另外限制性规定，现制饮料行业实际中还有使用氮气、氧化亚氮等情况。因此增加食品添加剂原则性要求。
13	5 加工制作卫生要求 按附录A执行。	删除	将加工制作要求调整到地方标准《即食食品现制现售卫生规范》（DB31/2027）中。
14	6 其他 制作后非即时供应的现制饮料，应在现制饮料容器或外包装上标明产品加工日期和时间。	4 标签标识要求 4.1 除现场堂食的现制饮料外，应当在直接接触现制饮料的包装表面标明食品名称、制作日期和时间、保质期或食用期限，以及经营者名称、地址、联系方式等内容。对保存条件和食用方式有特殊要求的，应在标签上注明。 4.2 采用食品工业浓缩液（汁、浆）、固体饮料等为主要原料，现场调配、冲泡而成的饮料，不得声称现榨饮料。	参照《食品安全法》散装食品，以及地方标准《即食食品现制现售卫生规范》（DB31/2027）相关要求。