DB

上 海 市 地 方 标 准

DB31/2027—XXXX
代替DB31/2027—2014

食品安全地方标准
即食食品现场制售卫生规范

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX 发布　　XXXX-XX-XX 实施

上海市卫生健康委员会
上海市市场监督管理局 发布

前言

本标准代替DB 31/2027—2014《食品安全地方标准　即食食品现制现售卫生规范》。

本标准与DB 31/2027—2014相比主要变化如下：

——修改了标准名称；

——修改了标准格式；

——修改了范围；

——删除了规范性引用文件；

——修改了术语和定义；

——修改了现场制售场所和设施要求；

——修改了卫生管理要求；

——修改了现场制售过程要求；

——修改了食品安全管理要求。

食品安全地方标准

即食食品现场制售卫生规范

1 范围

本标准规定了即食食品现场制售过程中的原料采购、制作、贮存和销售等环节的场所、设施、设备和人员等的食品安全要求和管理准则。

本标准适用于专门从事即食食品现场制售的店铺，以及超市、商场、食品店、便利店等食品销售场所内从事的即食食品现场制售活动。

本标准不适用于饮用水的现场制售活动，也不适用于食品摊贩和即食食品自动制售活动。

2 术语和定义

除下列术语和定义外，GB 31654 界定的术语和定义适用于本标准。

2.1 现场制售

食品销售经营者从事食品现场制作、现场销售的经营活动，现场一般不提供食品消费场所和设施。

2.2 制作

指即食食品现场加工操作的过程，也包括即食食品的拆封、解冻、调制调味、分切、分装、包装等操作。

2.3 热藏

指将食品在60℃以上的温度条件下存放的过程。

2.4 冷藏

指将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度的范围应在 0℃～8℃。

2.5 冷冻

指将原料、半成品、成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围宜低于－12℃。

2.7 热食类食品

指以热加工工艺为最后制作工序的即食食品。

2.8 冷食类食品

指不经热加工工序制作或经热加工熟制后再经冷却工序制作的即食食品，如：凉拌菜、生食瓜果蔬菜、腌菜、冷荤、冷加工糕点等。

2.9 生食类食品

特指生食水产品及含有生食水产品的食品。

3 选址

3.1　专门从事即食食品现场制售的店铺，其选址应符合 GB 31654 相关要求。

3.2　超市、商场、食品店、便利店等食品销售场所内的即食食品现场制售区域，应距离未包装或无严格包装的动物性农产品及其制品销售区域 10m 以上或采取分隔等防护措施，防止即食食品受到污染。

4　场所和布局

4.1　设计和布局

4.1.1　应符合GB 31654相关要求。

4.1.2　应设有与食品品种、数量相适应的制作、贮存和销售场所，以及从业人员更衣等场所和设施。上述场所均应设置在室内，并与办公、生活等场所分开。

4.1.3　食品经营区域与非食品经营区域分开设置，原料与成品、即食食品与非即食食品的操作区域应分开，并能防止食品在制作、贮存、销售等过程中交叉污染。

4.1.4　原料通道及入口、成品通道及出口、消费者使用后的用具的回收通道及入口宜分开设置。无法分设时，保证能在不同时段分别运送原料、成品、消费者使用后的用具，或者使用加盖等方式运送成品。

4.1.5　制售冷食类食品（生食瓜果蔬菜、现榨果蔬汁除外）、生食类食品的，应分别设立符合要求的操作专间。

4.1.6　制售生食瓜果蔬菜、现榨果蔬汁，以及对预包装食品拆封、装盘、调味、加热、解冻等简单加工制作后即供应的，设置符合要求的操作专间或专用操作区。仅从事饮品的调制、冲泡、分装，或使用自动设备制售饮品的，可不设专间和专用操作区。

4.1.7　散装即食食品销售区域应设置防护或隔离设施，以确保食品不能被消费者直接接触，并设有禁止消费者触摸的标志。以现金方式收款的，收款区应与食品制作区域分开。

4.2　建筑结构内部与材料

应符合 GB31654 相关要求。

5　设施设备

5.1　应符合 GB 31654 相关要求。

5.2　各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分。

5.3　工具、容器和设备宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料。必须使用木质材料的，应避免对食品造成污染。

5.4　食品工用具的清洗水池应与食品原料、清洁用具的清洗水池分开。采用化学消毒方法的，应设置接触直接入口食品的工用具的专用消毒水池。各类水池应标明其用途。

5.5　操作专间应符合下列要求：

---单个操作专间面积宜≥5㎡；

---专间内地面无明沟，地漏带水封；墙裙铺设到墙顶；

---专间入口处设置具有独立的洗手、消毒、更衣设施；

---专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭；

——食品传递窗为开闭式，其他窗封闭；

---专间内设有独立温度控制的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施；

---专间内的废弃物容器盖为非手动开启式。

5.6　专用操作区应符合下列要求：

---场所内无明沟，地漏带水封；

---设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施；

---入口处设置洗手、消毒设施；

---有明显的标识，标明其用途。

5.7　制售易腐食品，或者使用易腐食品原料的，销售场所应配备冰箱、冰柜、冷库等冷冻冷藏设备，或加热柜等热藏设备。冷藏、冷冻、热藏设备应有温度显示装置，销售场所设备的温度显示应设在消费者易于查见的位置。

5.8　宜采用电子显示屏、透明玻璃墙、隔断矮墙等方式中的一种或者数种，公开即食食品制售场所加工操作过程。

6　采购、运输、验收与贮存

6.1　应符合GB31654相关要求。

6.2　从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。

6.3　从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等。

6.4　从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明、承诺达标合格证。

6.5　从食用农产品生产企业和农民专业合作经济组织采购食用农产品的，查验其社会信用代码、承诺达标合格证和产品合格证明文件。

6.6　从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）

的购货凭证、承诺达标合格证。

6.7　采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。

6.8　采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。

6.9　采购的食品相关产品应符合食品安全国家标准或有关规定，并应能在正常使用中充分保护食品免受污染。

6.10　应根据本市相关规定实施食品安全信息化追溯，将原料录入信息追溯平台。

7　制作过程的食品安全控制

7.1　应符合GB31654相关要求。

7.2　使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。鼓励采购使用前无需再清洗消毒外壳的禽蛋。

7.3　经初加工或打开预包装后的易腐食品原料应及时使用或者冷藏、冷冻。

7.4　容器、工用具、操作台面等各类食品接触表面使用后应洗净并保持清洁，接触直接入口食品的还应消毒。

7.5　加工制作裱花蛋糕的，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用，蛋糕胚应存放在冷冻或冷藏设备中。

7.6　加工制作现制饮料、食用冰、直接接触或加入冷食类食品等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。

7.7　蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净、预包装食品和一次性用具应去除外包装后，方可传递进专间。

7.8 现场制作即食食品应根据销售需求合理控制加工数量，最大限度控制食品制作到销售和食用的时间，符合 GB31654 中有关食品再加热和供餐时限要求。鼓励食品销售经营者根据 GB31654 的相关要求，细化制定本企业各类现场制售食品的加热、冷却、再加热和供餐要求。

8　包装、标签

8.1　添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不得盛装、接触油脂类食品。不得重复使用一次性用品。

8.2　除现场堂食的现场制售即食食品外，应当在直接接触现场制售即食食品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。

8.3　以分切、分装、解冻方式等简单处理的食品，标注的制作日期、时间应为简单处理的日期、时间，且保质期或食用期限不得超过原有食品的保质期。

9　食品销售

9.1　应符合GB31621相关规定。

9.2　冷食类食品、生食类食品应在专间或冷藏条件下贮存和销售（制作后直接销售的除外）。

9.3　食品销售人员应经常性对销售食品的质量、存放条件和销售（食用）期限进行检查，禁止销售变质、超销售（食用）期限、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食品。

9.4　销售人员操作时须戴口罩、手套和帽子，使用专用工具取货。专用取货工具应保持清洁。

9.5　以现金方式收款的，宜由专人收款。无法做到专人收款的，从业人员接触钱币后，应重新进行手部清洗消毒方可直接接触即食食品。

10　外卖配送

应符合GB31654相关规定。

11　不符合食品安全要求的食品处理

11.1　应符合GB31654相关规定。

11.2　不符食品安全要求食品的销毁应采取就地拆除包装并捣毁、染色等方式处理，以破坏其原有形态。

11.3　不得将超过保质期或不符合食品安全要求的食品再次加工制作后销售。回收后的食品不得加工后再次使用。

12　清洁维护与废弃物管理

应符合GB31621相关规定。

13　有害生物防治

应符合GB31621相关规定。

14　人员健康与卫生

应符合GB31621相关规定。

15　培训

应符合GB31621相关规定。

16　食品安全管理

应符合GB31621相关规定。