

《即食食品现场制售卫生规范》 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《即食食品现制现售卫生规范》（DB/31 2027-2014）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》《食品安全实施条例》《上海市食品安全条例》《食品经营许可证管理办法》《上海市食品经营许可证管理实施办法》（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 食品经营过程卫生规范》（GB31621-2014）、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）、《食品安全地方标准 现制饮料》（DB31/2007）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，充分考虑本市即食食品现场制售食品安全状况、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、国外有关法律、法规和标准情况的说明

CAC/RCP 39-1993《大众餐饮业预烹调和烹调食品卫生操作规范》、英国食品标准局《safer food, better business for caterers》等。

四、修订的内容和依据

（一）标准名称及范围

1. 关于标准名称：将标准《即食食品现制现售卫生规范》修改为《即食食品现场制售

卫生规范》，主要原因是“现制现售”修改为“现场制售”，更能确切体现“现场”制作销售过程，且与当前食品经营许可中的分类“热食类食品制售、冷食类食品制售、生食类食品制售”表述相对应。

2. 关于适用范围：《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654—2021）和《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）适用于餐饮服务经营者和单位食堂从事的各类餐饮服务活动，《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》（GB31621—2014）适用于各种类型的食品经营活动，但不适用于网络食品交易、餐饮服务、现制现售的食品经营活动。因此，从上述标准适用范围来看，主体业态餐饮服务经营者制售即食食品卫生要求适用于《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654—2021）和《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），食品销售经营者单纯销售卫生要求适用于《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》（GB31621—2014）。

但目前如生鲜超市、大型超市卖场申办是“食品销售经营者”业态，却都存在着提供热食类、冷食类食品、生食类食品制售行为。这些主体业态为食品销售经营者的现场制售即食食品的卫生要求，特别是过程控制要求尚缺乏依据，各地市场监管部门和企业仅能以《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654—2021）和《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）为参考依据，不能作为强制依据。

因此，为避免各类食品经营主体业态现有相关标准的重复矛盾和弥补现有标准空缺，继续保留本标准是必要的，其适用范围局限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。不适用于饮用水的现场制售活动，不适用于食品摊贩和即食食品自动制售活动，也不适用于餐饮服务经营者和集中用餐单位的食堂从事的各类餐饮服务活动。

（二）术语和定义

1. 鉴于食品销售经营者，特别是超市、卖场等场内加工制作的即食食品品种多，甚至成为销售与餐饮的混合业态。因此，为了使食品销售业现场制售即食食品与餐饮服务经营者制作同类食品遵循标准和要求协调一致，本标准明确 GB31654 界定的术语和定义适用于本标准。根据现场制售行业特点和参考《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）相关术语，增加了现场制售、制作、热藏、冷藏、冷冻、热食类食品、冷食类食品和生食类食品等术语。

2. 热食类食品，指以热加工工艺为最后制作工序的即食食品，包括在热加工处理后尚在高温条件下的立即进行简单分切的食品，如茶叶蛋分切、大块肉分切；也包括在热加工处理后，2 小时内自然条件下存放供应的低风险即食食品，如包子、热加工糕点、坚果等。

3. 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。其中“经热加工熟制后再经冷却工序”，是指该类食品一般需要在凉菜专间、冷柜或采用其他快速冷却等需要特定干预的冷却措施，视作为加工制作的一种工序。

（三）选址

1. 将原标准 4.1 内容修改为“3.1 专门从事即食食品现场制售的店铺，其选址应符合 GB31654 相关要求”。

2. 将标准 4.2 内容修改为“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。”主要从防止可能造成交叉污染角度，将“未包装或无严格包装的动物性农产品及其制品销售区域”作为污染区域，表述更精准。

（四）场所和布局

1. 参照 GB31654 的相关条款结构，将原标准“5 食品制作和销售场所”名称修改为“4 场所和布局”。

2. 为了使食品销售业现场制售即食食品与餐饮服务经营者制作同类食品遵循标准和要求协调一致，故相关要求引用参照《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654—2021）要求。但根据现场制售即食食品特点，对 GB31654 没有相关规定的，对照 GB31621 和《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）规定进行了细化。

3. 4.1.2、4.1.3 和 4.1.7 条款是根据《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》（GB31621—2014）和《食品经营许可证管理办法》和《上海市食品经营许可证管理实施办法》（沪市监规〔2019〕1 号），结合即食食品的贮存和销售区域特点提出。

4. 4.1.4~4.1.6 均为参照《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），明确了原料通道及入口、成品通道及出口、使用餐后餐具的回收通道及入口相关要求，设立操作专间或专用操作区的情形。

（五）建筑结构内部与材料

明确应符合 GB31654，无其他特殊要求。

（六）设施设备

1. 本部分首先明确设施设备应符合《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654—2021）相关要求。

2. 参照《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）

相关规定，提出了符合 5.2~5.6 的相关要求。其中 5.5 分别提出专间面积要求。原标准规定冷加工食品（如熟食卤味、裱花蛋糕）专间使用面积不小于 6 m²（不包括通过式预进间的面积），而现行国家《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654—2021）和《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《上海市食品经营许可管理实施办法》未对专间面积作规定。但考虑到保障食品安全和加工制作需要，本标准统一规定单个操作专间面积宜≥5 m²。

3. 5.7是在原标准相关要求基础上，增加“销售场所设备的温度显示应设在消费者易于查见的位置。”，便于社会监督。

4. 5.8是参考餐饮服务单位“明厨亮灶”相关要求，提出“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。”

5. 原标准对熟食卤味、糕点、面包、冷饮饮料制作场所使用面积都作了具体的面积规定。但随着业态的发展变化、食品加工机械化程度提高，以及营商环境需要，本标准删除了上述即食食品制作场所面积要求。即使需要规定面积要求，为便于灵活适时调整，也应调整到《上海市食品经营许可管理实施办法》及其许可审核细则中，不宜在体现在标准中。

（七）原料采购、运输、验收与贮存

本部分首先引用 GB31654 对食品原料采购、运输、验收与贮存的规定。但为了使食品销售经营者便于操作和具体要求，参照《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）相关要求，以及采购食用农产品需要查验农产品达标合格证的要求，提出了 6.2~6.9。根据《上海市食品安全信息追溯管理办法》要求，提出了 6.10 食品安全信息化追溯要求。

（八）制作过程的食品安全控制

1. 在明确应符合 GB31654 加工过程的食品安全控制相关规定的基础上，参照《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）相关要求，提出了 7.2~7.9 条款。

2. 随着禽蛋生产行业高质量的发展，目前市场上已经出现大量经清洗、消毒和包装的禽蛋产品，这类产品外壳微生物已得到处理控制，有些企业产品执行出厂前不得检测沙门氏菌的相关标准。因此，7.2 鼓励采购使用前无需再清洗消毒外壳的禽蛋。

3. 参照《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）相关要求，在原标准基础上完善 7.3~7.7 条款内容。

4. 关于 7.8 条款，首先明确基本原则“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”，其次明确食品再加热和供餐时限符合 GB31654 中有关要求。同时，也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。

（九）包装、标签

1. 参照《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）相关要求，提出了8.1条款。

2. 8.2 条款明确，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。少数现场制售即食食品也提供堂食服务，对于提供现场堂食的，也就相当于餐饮服务场所现点现吃，不无需加贴标签。

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。有些冷冻蛋糕等产品解冻后直接冷藏销售，因此在原标准上增加“冷冻”处理方式。

（十）食品销售

1. 9.1明确基本要求应符合GB31621相关规定。

2. 9.2~9.3条款在原标准基础上，对冷食类食品、生食类食品、高危易腐热食类食品的贮存和销售条件提出要求。

3. 9.4~9.6条款在原标准基础上进一步进行了针对性完善。

（十一）其他要求

1. 标准中外卖配送应符合 GB31654 相关规定。

2. 不符合食品安全要求的食品处理除应符合 GB31654 相关规定，还结合《上海市食品安全条例》提出相关要求。

3. 标准中的清洁维护与废弃物管理、有害生物防治、人员健康与卫生、培训、食品安全管理等方面要求，均明确应符合 GB31621 规定。