

DB 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 guide for small food
production and operation—
Part 5: Deli

(报批稿)

(本草案完成时间：2024.1)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

南京市市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总则	1
5 场所环境	1
6 设备设施	2
7 从业人员	3
8 采购控制	4
9 过程控制	4
10 包装与标签	5
11 自查	5
12 文件与记录管理	5
13 废弃物管理	5
14 其他提升要求	6

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5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、赵耀、赵健、丁佐龙、李黎、黄阳。

引 言

小型食品生产经营单位是指规模小、从业人员少、利润额低的食品生产经营单位。本文件中小型食品生产经营单位是小型、微型、家庭作坊式食品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。

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 1*《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，结合地方监管工作，对5类企业的质量管理要素提出更高的规范要求，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指导。

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

本文件给出了卤菜店的经营场所环境、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提升的指导。

本文件适用于加工或销售熟食卤菜的独立式门店和连锁经营门店。

2 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 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- 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

3 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。

3.1

卤菜店 deli

现场制售或仅销售熟食卤菜的门店。

4 总则

- 4.1 按照监管部门要求公示经营资质、食品安全管理制度、承诺书、包保信息等。
- 4.2 落实企业食品安全主体责任，建立完善日管控、周排查、月调度管理机制，留存检查记录。

5 场所环境

- 5.1 选址应符合 GB 31654、GB 31621 要求。加工经营场所设置在室内，距离粪坑、旱厕、污水池、暴露垃圾场（站）等污染源距离宜 25m 以上。

- 5.2 销售区与食品处理区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。卫生间不宜设置在食品销售区和处理区内。
- 5.3 地面采用平整耐磨、无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设，需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面易于清洗、防滑，并设有有一定坡度的排水沟。
- 5.4 墙面采用无毒、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。
- 5.5 天花板平整防霉、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避免灰尘滴落，防止冷凝水垂直下落，宜采取措施避免裸露电线和水管。
- 5.6 加工制作、冷却、分装、分切直接入口的易腐食品的操作在专用操作区内进行，相对独立，有明显标识与其他场所区分，内部不宜设置明沟，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。
- 5.7 贮存场所良好的通风、排气装置是必不可少的，保持空气清新无异味，避免日光直接照射。

6 设备设施

6.1 洗手更衣设施

- 6.1.1 食品处理区设置洗手设施，专用操作区水龙头宜采用非手动式。
- 6.1.2 洗手设施附近宜配备洗手用品和干手设施，必要时配备消毒设施。

6.2 用水设施

- 6.2.1 根据加工需要设置水池，数量满足要求，有功能区分和标识。原辅料清洗与餐用具水池分别设置。
- 6.2.2 加工用水应符合 GB 5749 的要求。直接入口食品的冲洗、制冰宜使用净水设施，按设备设施维护要求定期更换滤膜。

6.3 排水设施

- 6.3.1 排水设施易于清洁、保持通畅。排水沟宜设置可拆卸盖板。
- 6.3.2 专用操作区内设置地漏带有水封装置是必不可少的。
- 6.3.3 与外界相通的出口采取适当措施，避免有害生物侵入。

6.4 消毒设施

- 6.4.1 采用紫外线灯作为空气消毒设施的，紫外线灯波长符合要求，安装距离地面宜 2 米以内。
- 6.4.2 设置适当的消毒设施，数量和类型满足加工需要。

6.5 照明设施

- 6.5.1 裸露食品上方的照明灯宜为防爆灯或加防护罩。
- 6.5.2 照明灯具不宜改变食品的真实色泽等感官性状。

6.6 通风排烟设施

6.6.1 产生油烟的加工区域上方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是必不可少的。

6.6.2 油烟过滤装置易于清洁、更换。

6.7 贮存设施

6.7.1 根据制作、加工和销售的需要，配备足够数量的冷藏、冷冻及保温设备。

6.7.2 冷藏冷冻设施配有可正确显示内部温度的测温装置。

6.7.3 贮存设备、工具、容器等保持清洁，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，追查来源、消除隐患是必不可少的。

6.8 废弃物存放设施

6.8.1 根据需要配置非手动开启式带盖废弃物存放容器。

6.8.2 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，内壁光滑易于清洗，标识清晰。

6.9 容器和工具

6.9.1 接触直接入口食品的设备、工具、容器无毒、无异味、耐腐蚀、防吸收、不易发霉积垢且易于清洗和消毒，材质符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。

6.9.2 直接接触食品的接触面宜平滑、易于清洁、无凹槽或裂缝，接触直接入口与非直接入口食品的工器具能明显区分，防止交叉污染。

6.9.3 工器具、容器使用前后宜用热水或符合相关标准的洗涤剂、消毒剂进行清洗消毒，消毒后自然晾干或者烘干，采用保洁措施，避免再次受到污染。

6.9.4 清洗消毒后的餐用具符合 GB 14934 的规定。

6.9.5 一次性消毒餐用具不宜重复使用，不宜接触不洁表面。

7 从业人员

7.1 健康管理

7.1.1 从业人员（包括新进和临时工作人员）在上岗前取得健康证明，每年进行一次健康检查。

7.1.2 现场制售建立每日岗前自查制度。

7.1.3 患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不从事接触直接入口食品的工作。

7.2 卫生管理

7.2.1 从业人员保持个人清洁卫生，穿戴干净整洁的工作衣帽和口罩，头发不外露，戒指、手表、手链等饰物不外露，不留长指甲、涂指甲油，不化妆。

- 7.2.2 进入专用操作区不宜携带私人物品，符合现场操作人员卫生要求。
- 7.2.3 保持工作服洁净，不穿工作服进入卫生间。
- 7.2.4 进行直接入口食品的加工和销售前严格进行手部清洗消毒，操作过程中保持手部清洁。
- 7.2.5 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，洗手消毒是必不可少的。
- 7.2.6 不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。
- 7.2.7 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。

8 采购控制

- 8.1 采购食品原辅料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。
- 8.2 采购直接接触食品的容器和包装材料符合国家相关法律法规及标准的要求。
- 8.3 畜禽肉制品有相应的检验检疫合格证明、肉品品质检验合格证明。
- 8.4 不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。
- 8.5 不采购和使用亚硝酸盐等国家明令禁止的食品添加剂，不采购和使用不符合食品安全国家标准的食品。

9 过程控制

- 9.1 现场制售宜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。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。宜形成加工过程记录并留存。
- 9.2 制作前宜对使用的原辅料、食品添加剂等进行查验，确保质量安全，不加工和使用腐败、变质、超过保质期等影响食品质量安全的食品原辅料、食品添加剂等。
- 9.3 需要熟制加工的食品，加工时中心温度不低于 70℃，熟制加工后需冷藏的直接入口食品，宜尽快降低食品的中心温度。
- 9.4 易腐食品的加工操作在专间或专区内进行；易腐食品原料在拆封或加工成半成品后及时冷藏，并在标示的时间内使用。
- 9.5 食品添加剂宜存放在固定场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样，盛装容器上标明食品添加剂名称；使用的食品添加剂种类、用量和使用范围符合 GB 2760 的规定，限量使用的食品添加剂记录使用量是必不可少的。
- 9.6 直接入口食品的销售区域设置隔离设施，确保不被消费者直接接触；以分切方法销售的食品，宜在专区内进行分切操作。

9.7 执行先进先出原则，销售人员宜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，立即停止销售。

9.8 发现不符合销售要求的熟食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。

9.9 销毁由专人负责并记录，销毁时不对其他产品和环境造成污染。

9.10 超过保质期或不符合食品安全要求的熟食不可再次加工制作后销售，回收后的熟食销毁和记录是必不可少的。

10 包装与标签

10.1 直接接触熟食的塑料和纸制包装材料和容器清洁、无毒，符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。不使用一次性回收塑料包装材料。

10.2 销售散装卤菜，在盛放容器处标明加工日期、贮存条件和食用期限；简易包装上标明食品的名称、使用的原辅料、建议食用方法、贮存条件、加工日期、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。

10.3 以分切、分装方式销售卤菜，标注的保质期按被分装熟食的原保质期标注，且保质期不超过原有保质期，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。

11 自查

11.1 建立自查制度，定期开展自查，排查风险隐患。

11.2 保存自查和整改记录。保存期限不少于产品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不少于 2 年

12 文件与记录管理

12.1 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。

12.2 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。

12.3 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。

13 废弃物管理

13.1 废弃卤汁、汤料、废弃油脂等废弃物不重复回收使用。

13.2 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。

13.3 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。与收运单位宜签订协议。

13.4 清理完废弃物后的容器及时清洁，必要时进行消毒。

14 其他提升要求

14.1 鼓励有条件的经营者投保食品安全责任保险，连锁经营单位由总公司投保。

14.2 大宗原辅料采购按照食品追溯一码通的要求建立追溯体系，连锁经营所有原辅料按照一码通要求建立追溯体系。

14.3 建立顾客投诉和处理反馈机制，及时处理投诉并分析原因。
