**即食烧（酱）卤熟食门店销售良好行为规范**

**编制说明**

深圳市市场监督管理局

一、工作简况

（一）任务来源

深圳市市场监督管理局为规范熟卤制品销售行为，经前期调研与论证，就即食烧（酱）卤熟食门店销售规范立项。

本标准由深圳市市场监督管理局牵头，会同深圳市标准技术研究院、深圳市绝味食品营销有限公司等单位共同起草。

（二）简要起草过程

2019年11月任务下达后，深圳市标准技术研究院、深圳市绝味食品营销有限公司组织人员进行立项申报，成立了标准起草工作组，启动了《即食烧（酱）卤熟食门店销售良好行为规范》的编写工作，明确了各承担单位的任务分工，制定了标准制订工作计划。

2019年12月标准编写人员查阅国内外有关法律法规、标准和技术规范等资料，结合绝味公司实际进行标准的草稿编制研究。修订人员负责标准修订工作的组织、协调、相关资料查询、标准文本及编制说明的起草、撰写。2020年4月在对这些意见和建议的整理汇总修改的基础上形成标准征求意见稿。

二、与我国法律法规和其他标准的关系

本标准的修订以《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》(国食药监食[2011]395号)、GB/T 23586-2009 《酱卤肉制品》、GB 31621 《食品经营过程卫生规范》、GB 2726-2016《熟肉制品》等为依据，充分考虑了现阶段行业发展水平和现状。本标准的行文按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的格式和原则要求进行编写。

三、标准的制定原则

（一）总体原则

近年来，随着人民生活水平提高，熟卤制品行业快速发展，熟卤制品除了作为餐桌食品，已逐渐延伸为休闲食品，这一比例远远大于餐桌食品，本标准以保证食品安全以及消费者健康为首要原则，规范熟卤制品在销售环节的的行为。熟卤制品行业呈现小作坊式经营模式、区域性经营模式以及全国连锁经营模式，本标准的制定以促使各种经营模式的健康良性发展为总体原则。

(二)标准的主要原则

标准的编制以 “实用性、可操作性、科学性”为主要原则。

1.实用性

本标准的制定兼顾了不同经营规模、不同的产品特性、不同的销售形态，对销售环节涉及产品安全的人员管理、环境卫生、设施设备、运输、贮存、包装、销售、文件记录进行明确要求，所涉及的标准充分考虑执行过程中的实用性。

2.可操作性

标准的制定遵循可操作性的原则，适用于不同经营规模。以HACCP管理为原则，充分考虑了各种操作规范的可操作性。

3.科学性

本标准的修订，所引用的相关要求，均来自于国家标准、地方标准、规范性文件以及企业自身的实验结果。

四、确定各项技术内容的依据

（一）标准名称及适用范围

本标准立项名称为《即食烧（酱）卤熟食门店销售良好行为规范》，本标准规定了即食烧（酱）卤熟食门店应具备的采购、人员管理、环境卫生、设施设备、运输、贮存包装、销售的要求和操作规范。

本标准适用于商超熟食柜台、独立式门店、集贸市场熟食门店。

（二）规范性引用文件

本标准格式按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的要求，对标准的体例各式作了部分调整。

（三）术语和定义

1．关于酱卤肉制品的的定义

术语“酱卤肉制品”引用GB/T 19480 《肉与肉制品术语》的相关内容。

2．关于“冷藏、热藏、冷链”的定义

术语“冷藏”的定义引用《餐饮服务食品安全操作规范》，指将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围应在0℃-10℃之间，术语“热藏”的定义参考《餐饮服务食品安全操作规范》第三十三条第三项相关内容，再查核相关文献，本标准将“热藏”定义为：指食品在60℃以上的温度下贮存的的过程，“冷链”的定义参考SB/T 10699 《速冻食品生产管理规范》3.2的相关内容。

3．关于现制现售的定义

本标准中关于“现制现售”的定义是指在同一地点从事食品的现场制作、现场销售，其制作的食品仅限本店销售，但不提供餐饮服务的经营方式。

4．关于食品处理区的定义

食品处理区的定义引用《餐饮服务食品安全操作规范》第六条第十五项第一点的相关内容。

5．关于“专间”的定义

《餐饮服务食品安全操作规范》中将“专间”定义为：指处理或短时间存放直接入口食品的专用操作间，包括凉菜间、裱花间、备餐专间、集体用餐分装专间等。为确保烧卤熟食的食品安全，其部分加工过程应在专间完成。本标准参照《餐饮服务食品安全操作规范》对“专间”定义为：指加工、制作、包装（或分装）、处理和短时间存放直接入口食品的专用操作间，包括散装卤制食品销售间、成品包装（分装）间等专用操作。

6．交叉污染

术语“交叉污染”引用《餐饮服务食品安全操作规范》中第六条第二十一项的相关内容。

（四）采购

本部分内容直接引用GB 20799-2016 《肉和肉制品经营卫生规范》的相关内容，对采购的畜禽产品进行了相关规定。规定了采购畜禽产品索票索证管理，同时考虑到市面上有不良商家售卖“三无”畜禽产品，因此标准要求不得采购病死、毒死或者死因不明的畜禽肉及其制品，不得采购未按规定进行检疫检验或者检疫检验不合格的肉、或者未经检验或者检验不合格的肉制品。

（五）现制现售专间要求

制熟食属于高危食品，本标准对现制现售专间的要求，包括对专间地面做了要求，对专间入口处更衣、新手、做了要求，对专间的温度、空气消毒做了要求，同时对专间的操作人员进行了要求。

（六）人员管理

本标准从“健康管理”、“卫生管理”、“档案管理” “操作规范”等四个方面做了具体的管理要求。即食熟卤制品深受广大消费者的喜爱，已成为休闲食品，消费群体非常大，从业人员的健康问题应更加重视；因此标准将健康体检要求定为一年两次；从业人员的卫生管理中对人员的着装做了通用的规定；使用卫生间、接触可能污染食品的物品后 ，再次从事接触食品、食品工具、容器、食品设备、包装材料等与食品经营相关的活动前，应洗手消毒；本标准对门店卫生知识培训、健康档案进行了要求，同时本标准中对从业人员的操作规范作了通用的要求，以降低产品的交叉污染风险。针对使用过的汤料、废油脂重复利用对产品造成的交叉污染风险较大，因此本标准规定已使用过的汤料、废弃油脂不得重复回收利用。

（七）环境卫生

从事卤制熟食的门店环境容易附着油渍污垢、食物残渣，不仅影响门店的形象，还容易吸引虫鼠害，存在食品安全风险。因此，本标准对门店的环境卫生要求、废弃物、虫害、食品处理区分别制定了管理规定。为提高本标准的可行性，参考《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》，对加工场所与粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕、畜禽类动物圈养场所等污染源的距离给出了具体的要求，即25m以上，而冲水式卫生间的蹲便器和坐便器不属于“粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕、畜禽类动物圈养场所等污染源”，因此门店是否不应存在卫生间不作要求，但为防止卫生间与食品处理区交叉污染，食品加工区域与卫生间区域必须进行有效隔离。同时根据深圳市人民政府公报（2010年第30期）对动物诊疗机构选址作了规定“距离幼儿园、医院、酒楼饭店及熟食店直线距离至少25米”；宠物店的宠物同样可能带有细菌或病毒传染源对熟食品的影响，也应参照动物诊疗机构选址要求，增加了门店与动物诊疗机构、宠物销售场所的距离要求。

（八）设施、设备

1．设施

本标准规定销售所需的供水设施、排水设施、废弃物处理设施、照明设施、清洗消毒设施、防虫害设施、温控设施制定的通用要求。

2．设备

本标准对销售所需的冷藏、热藏、工具、器具作了通用要求。卤制熟食以散装形态销售为主，本标准规定：直接接触食品的各种设备、工具、容器等应由无毒、无异味、耐腐蚀、不易发霉积垢，且表面平滑、易于清洁、无凹槽或裂缝、可承受重复清洗和消毒、符合卫生标准的材料制造。

（九）运输

为确保产品在运输过程中避免交叉污染，本规定对运输环境和装卸的容器、工具和设备制定了通用管理规定，卤制熟食（制作后直接销售的除外）属于高风险易变质食品，因此本标准对运输过程中的温度要求如下：产品装运前应将产品中心温度降低至0 ℃-8 ℃,运输过程中箱体内温度应能对温度每半小时进行一次检测,并做好温度记录。

（十）贮存

为防止产品的贮存不当造成食品的腐败变质以及交叉污染，或受到有毒有害物质污染，参考《餐饮服务食品安全操作规范》本标准对卤制熟食制定了如下管理规定：食品原料应满足相应存放要求的条件，食品原料贮存的场所、设施不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。食品与非食品、原料与成品、即食食品与非即食食品应分开贮存，整齐放置，防止交叉污染，离墙离地10cm以上。卤制熟食以及原料均为易腐败食品，应遵循先进先出的原则，每2小时检查一次成品，及时处理变质或超过保质期的食品或原料，标准也对门店所使用的消毒剂、清洁剂进行了要求。

（十一）包装

结合卤制熟食行业以塑料制品为主的包装形式，因此本标准要求包装材料以及容器符合GB 4806.7或GB 4806.8的规定，不得使用回收一次性塑料包装材料。根据《食品安全法》的相关条款要求，对散装卤制熟食做出以下管理规定：销售散装卤制熟食，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、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容；以分切、分装方式销售的卤制品，标注的卤制熟食保质期应按被分装卤制熟食原保质期标注，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。

（十二）销售

卤制熟食的销售往往以散装的形式进行售卖，为确保销售过程中的食品安全，本标准对销售过程中的温度、操作加工等制定了相应的通用技术规范。卤制熟食属于易腐食品，根据GB 2726 《熟肉制品》的感官要求，制定了产品安全自检的检查标准，同时对异样产品的处理制定了相应的管理规定。

（十三）直接接触食品工器具卫生要求

根据《食品安全法》的相关要求，餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁，同时，为避免清洁后的工器具受到二次污染，因此本标准对工器具的卫生要求做了如下管理规定：直接接触食品重复使用的工器具、容器应清洗消毒，消毒后的工器具、容器自然滤干或者烘干，不应再次使用餐巾、抹布等擦干，避免再次受到污染。消毒后的餐饮具应符合GB 14934 《食(饮)具消毒卫生标准》规定。洗涤剂、消毒剂的要求应当对人体安全无害。

（十四）文件和记录管理

根据《食品安全法》第五十三条的规定，食品经营企业应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证，因此本标准中引用GB 31621中第11章中的相关规定。对于连锁经营的，需建立产品的进货台账以及销售台账，对于现制现售的卤制熟食经营者，还应记录制售过程中的关键项目（如食品中心温度），各种台账至少保存至保质期满后六个月以上，没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

五、标准作为指导性技术文件的建议及理由

近年来，卤制熟食行业快速发展，市场规模逐渐扩大，目前熟卤熟食行业以商超、独立式门店、集贸市场为主要经营场所，目前卤制熟食门店标准化、规范化程度低，且行业发展迅速，未有标准指导性文件，食品安全得不到保障，本标准在人员管理、环境卫生、设施设备、运输、贮存包装、销售作了相应的要求，对卤制熟食行业的食品安全管理可起到引导作用，改善门店标准化、规范化程度低的现象，将更好的规范卤制熟食市场，促进卤制熟食行业发展，创造良好的经济效益和社会效益，建议将本标准按照强制性标准颁布。

六、贯彻标准的要求和措施建议

本标准对卤制熟食门店的硬件以及软件管理都作了相应的要求，但考虑到部分小作坊、门店要达到标准的要求需要一段时间进行整改提升，因此建议本标准发布后的过渡期为半年。希望尽快实施该标准，建议在媒体、互联网、行业内部加大对标准的宣导、贯彻力度，推动行业的健康、快速发展。