

湖北省食品药品监督管理局关于印发
《湖北省现制现售生鲜乳饮品食品安全管理规定（试行）》的通知

鄂食药监规〔2016〕2号

各市、州、直管市、神农架林区食品药品监督管理局：

现将《湖北省现制现售生鲜乳饮品食品安全管理规定(试行)》印发给你们，请结合实际，认真贯彻执行。

湖北省食品药品监督管理局

2016年5月17日

湖北省现制现售生鲜乳饮品食品安全管理规定

（试行）

第一章 总则

第一条 为规范全省现制现售生鲜乳饮品食品安全管理，根据《中华人民共和国食品安全法》、《乳品质量安全监督管理条例》和《食品经营许可管理办法》、《食品经营许可审查通则》、《湖北省食品经营许可管理实施办法》、《湖北省食品经营许可审查细则》等规定，结合我省实际，制定本规定。

第二条 本规定所称现制现售生鲜乳饮品，是指食品经营者以门店形式，直接将生鲜乳作为原料，经净乳、杀菌、发酵等工艺，制成巴氏杀菌乳或发酵乳，供消费者现场即食消费的乳饮品。

第三条 本规定适用于全省范围内从事现制现售生鲜乳饮品，并直接提供给消费者食用的食品经营者。

第四条 现制现售生鲜乳饮品经营者应当依法取得《食品经营许可证》且经营项目包括自制饮品（含自制生鲜乳饮品）后方可从事经营活动。

湖北省市场监督管理局规范性文件

第五条 现制现售生鲜乳饮品经营者应当依照法律、法规、食品安全标准及有关要求，完善管理制度，落实管理措施，规范加工操作，对原料乳采购、运输和乳品加工、存储、销售全过程的食品安全承担主体责任。

第二章布局与设施要求

第六条 现制现售生鲜乳饮品经营场所应当选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地点，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上。

第七条 加工经营场所要求：

（一）应设置与经营规模相适应的食品处理区，加工生鲜乳饮品应按专间要求设置独立操作场所。

（二）地面平整、无裂缝、易于清洗，并有排水系统，不得有排水明沟，地漏带水封。

（三）墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料。

（四）门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且不生锈的防蝇纱网或设置空气幕。

（五）天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。

湖北省市场监督管理局规范性文件

第八条 设备、工具和容器要求：应当配备与生鲜乳加工品种、经营方式相适应的杀菌、发酵、冷藏、保鲜、留样等必要的设备和包装材料（容器），并索取相关设备、包装材料（容器）的生产合格证明文件（生产厂家的营业执照、产品检验报告等）。设施设备应按照原料贮存—巴氏杀菌—成品（巴氏杀菌乳）贮存—发酵—成品（发酵乳）贮存的操作流向合理布局。

第九条 清洗消毒保洁设施、设备要求：

（一）配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施，其大小和数量能满足需要。

（一）应设专供存放消毒后加工工具、包装容器的保洁设施，明显标识，结构密闭并易于清洁。

（二）至少设置2个专用水池，有明显标识并标明其用途。

（三）用于拖把等清洁工用具的清洗池或器具应独立设置，并有明显标识。

第十条 食品贮存设施要求：原料、半成品、成品应按照贮存条件要求分开存放，并有明显标识。用于贮存原料、半成品、成品的冷藏柜、保鲜柜内应有温度调节、测量设施。

第三章加工过程控制要求

第十一条 人员管理要求：

湖北省市场监督管理局规范性文件

(一) 应配备专职食品安全管理员,从业人员(包括新参加和临时参加工作的人员)在上岗前应取得有效的健康证明和食品安全培训合格证明。

(二) 从业人员应保持良好个人卫生,操作时应穿戴清洁的工作衣帽,佩戴口罩,头发不得外露,不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。

第十二条 食品安全管理制度要求:

现制现售生鲜乳饮品经营者要切实落实食品安全主体责任,建立并落实食品安全管理制度,健全食品安全管理档案,实施从原料进店到销售的全过程控制,保证产品安全。

(一) 建立并执行进货查验制度。逐批记录所购生鲜乳(生鲜乳饮品)的供货商名称、购进数量、进货日期、每批生鲜乳检验报告单编号、采购人姓名、验收人姓名等,相关证明文件、检验报告和购进查验记录保留期限不少于2年。

(二) 建立并执行设施、设备和工用具清洗消毒和维修保养制度。及时对用于加工、制作、储藏生鲜乳饮品的设施、设备和工用具进行清洗消毒和维修保养,并按规定做好记录。

(三) 建立并执行餐饮环节自制生鲜乳饮品批加工记录制度。完整记录每批次的投料量、杀菌时间、杀菌温度、发酵时间、

湖北省市场监督管理局规范性文件

发酵温度、食品添加剂和营养强化剂使用、贮存、销售等情况，记录保留期限不少于1年。

（四）建立并执行餐饮环节自制生鲜乳饮品留样制度。应设置留样柜，对购进的生鲜乳及其制品批批留样，留样时间不得少于24小时。成品留样数量不得少于2个最小销售包装，生鲜乳的留样量与成品留样量相一致，并按规定做好留样记录。

第十三条 严格生鲜乳等原料管理。应具有稳定、可靠的奶源，应向具有合法资质的奶源供应商定点采购，签订供货合同，并索取奶源供应商的经营资格证明，未经检验或检验不合格的生鲜乳不得购进和使用。生鲜乳等原料的运输过程要严格遵守食品安全要求。

第十四条 发酵菌种要求：生产发酵乳产品的菌种应为国家相关部门批准使用的菌种，应当纯良、无害，防止杂菌污染。

第十五条 加工过程控制要求：

（一）现制现售生鲜乳饮品经营者应当制定符合良好生产规范要求的生鲜乳饮品加工操作规程，严格管控杀菌、发酵、冷藏等过程工艺参数，加强关键点控制，确保现制现售生鲜乳饮品产品安全。

（二）加工过程中所使用的杀菌、发酵、冷藏、保鲜等设

湖北省市场监督管理局规范性文件

备应设置有温度测量仪器，定期测量温度并做好登记，确保操作设备在正常的工作状态下运转，保证现制现售生鲜乳饮品产品安全。

（三）加工过程中依据食品安全国家标准规定使用食品添加剂和营养强化剂，不得以乳粉等产品代替生鲜乳，不得非法添加非食用物质。

（四）及时对设备和工具等进行彻底的清洗、消毒，保持加工环境的清洁卫生。

（五）现制现售生鲜乳饮品经营者应根据消费需求，适量加工制作，并标明生产日期、保质期限。确保当天制作，当天销售，并不得配送销售。

第十六条 检验检测要求：现制现售生鲜乳饮品经营者应每季度对采购的生鲜乳和加工制作的成品等进行一次检测，或委托具备资质的第三方检测机构进行检测。生鲜乳应当符合食品安全国家标准《生乳》(GB19301-2010)的规定。巴氏杀菌乳和发酵乳中的脂肪、蛋白质等理化指标和大肠菌群等微生物限量，应分别符合食品安全国家标准《巴氏杀菌乳》(GB19645-2010)和《发酵乳》(GB19302-2010)的规定；污染物和真菌毒素限量应分别符合食品安全国家标准《食品中污染物限量》(GB2762-2012)和《食

湖北省市场监督管理局规范性文件

品中真菌毒素限量》(GB2761-2011)的规定。

第四章监督管理

第十七条 任何单位和个人有权对现制现售生鲜乳饮品店的食品安全情况进行监督,有权举报经营者违反食品安全法律法规和本规定的行为。

第十八条 县级食品药品监督管理部门应当制定本地区年度现制现售生鲜乳饮品抽样检验计划,将现制现售生鲜乳饮品中的蛋白质、脂肪等理化指标和致病菌等微生物指标及非法添加作为重点,加大抽检力度,及时依法公布有关信息。对抽检中发现的掺杂使假、违规加工制作等情形,按照相关规定予以处置。

第十九条 提倡经营者通过透明玻璃隔断或视频传输等方式,展示产品加工制作过程,公开接受社会监督。

第二十条 发生食物中毒或疑似食物中毒时,经营者应当及时向事故发生地县级食品药品监督管理、卫生行政部门报告,并采取有效措施,及时救治病人,保存剩余生鲜乳、乳制品、其他食品及其原料,并配合相关部门开展食物中毒事故调查。

第二十一条 本规定由湖北省食品药品监督管理局解释。

第二十二条 本规定自印发之日起施行。