

附件1：

DB

上海市地方标准

DB 31/2027—2014

食品安全地方标准  
即食食品现制现售卫生规范

2014-03-13 发布

2014-10-01 实施

上海市食品药品监督管理局 发布

## 前 言

本标准代替DB 31/447—2009《食品零售业现场制售卫生基本要求》。

本标准与DB 31/447—2009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；
- 修改了规范性引用文件；
- 修改了术语和定义；
- 修改了现场制售场所和设施要求；
- 增加了现制现售食品品种的控制；
- 修改了现场制售过程要求；
- 修改了食品安全管理要求；
- 删除了附录A-F。

# 食品安全地方标准

## 即食食品现制现售卫生规范

### 1 范围

本标准适用于在同一地点从事即食食品的现场制作、现场销售，但不提供消费场所和设施的加工经营方式。包括专门从事食品现制现售的店铺；超市、商店和市场内的食品现制现售区域；餐饮服务单位内专用于食品现制现售的区域；但不适用于食用农产品的初级加工和饮用水的现制现售，也不适用于从事食品现制现售的摊贩。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 易腐食品

蛋白质或碳水化合物含量一般较高，通常pH大于4.6且水分活度大于0.85，需要控制温度和时间以防止腐败变质和细菌生长、繁殖、产毒的食品。

#### 3.2 制作

指食品现制现售中的食品加工操作过程，包括即食食品的熟制、调制、分切和散装即食食品装入密封容器或包装材料中等操作。

#### 3.3 冷藏

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，以0℃~7℃为宜。

#### 3.4 冷冻

指将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围应在-20℃~-1℃之间，以-12℃以下为宜。

#### 3.5 热藏

指将食品在60℃以上的温度条件下存放的过程。

#### 3.6 环节表面

食品直接接触的各种介质的总称，包括食（饮）具、工用具、容器、操作台面、操作者手部等。

### 4 选址

4.1 专门从事食品现制现售的店铺应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到

污染的区域并符合规划、环保和消防等有关要求。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25 m以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。

4.2 超市、商店、市场内的食品现制现售区域，以及餐饮服务单位内专用于的食品现制现售的区域，应距离畜禽产品、水产品原料销售或加工场所10m以上，或采取可密闭遮盖的防护罩等防护设施。

## 5 食品制作和销售场所

### 5.1 通用要求

5.1.1 应设有与食品品种、数量相适应的制作和销售场所，以及食品贮存、存放和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。

5.1.2 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、销售、存放等过程中产生交叉污染。

### 5.2 食品制作场所要求

5.2.1 食品制作场所的建筑结构应符合下列要求：

——建筑材料应坚固耐用、易于维护和保持清洁；

——地面采用耐磨、不渗水、易清洗的材料铺设，地面平整、无裂缝，需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面应易于清洗、防滑，并设有一定坡度的排水沟；

——墙壁应用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料构筑，并设1.5 m以上光滑、易清洗的材料制成的墙裙；

——天花板采用浅色防霉材料涂覆或装修。

5.2.2 食品的制作场所应与制售的食品品种和数量相适应。除下列情形外，制作场所使用面积应不小于6 m<sup>2</sup>：

——5.2.5和5.2.6中有规定的，按其要求；

——所有制作工序均在自动制售设备内进行的，不规定最小面积；

——只进行单纯加热或散装即食食品装入密封容器或包装材料中，无其他任何制作工序的，不规定最小面积；

——制作工序中既有在专间内操作，又有在专间外操作的，应按照要求同时设置专间和其他食品制作场所。

5.2.3 冷加工制作以易腐食品为主要原料的即食食品（如熟食卤味、裱花蛋糕），或者5.2.5中规定应设置专间的，应设置符合下列要求的专间：

——采用封闭式独立隔间，使用面积应不小于6 m<sup>2</sup>（不包括通过式预进间的面积）；

——入口处应设通过式更衣室，内设手部清洗消毒用流动水池和用品；

——地面、墙面和天花板应符合5.2.1的要求，专间内不得设置明沟，墙裙应铺设到墙顶，天花板如不平整或有管道通过，应加设平整和易于清洁的吊顶；

——门应采用易清洗、不吸水的坚固材料（如塑钢、铝合金）制作，并应能及时关闭；

——如有窗户应为封闭式（食品售卖窗口除外）；食品售卖窗口应为可开闭的形式，大小以可通过传送的食品和容器为准；

——专间内设有独立温度控制的空调设施、温度显示装置、空气消毒设施（如紫外线灯）、流动水源、工具清洗消毒水池和冷藏设施；

——需要直接接触即食食品的用水，应设符合国家相关规定的净水设施；

——以紫外线灯作为空气消毒装置的，紫外线灯（波长200-275 nm）应按功率 $\geq 1.5 \text{ W/m}^3$ 设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面2 m以内。

5.2.4 冷加工制作含少量易腐食品成分的即食食品（如奶油夹心面包、泡芙、冷冻饮品、果汁饮料、果

味饮料、含乳饮料），或者5.2.5中规定应设置专用场所的，应设符合以下要求的专用场所：

——应专用并相对独立，有明显标识与其他场所区分。

——专用场所内不得设置明沟，墙裙应铺设到墙顶，天花板如不平整或有管道通过，应加设平整和易于清洁的吊项；

——设置符合6.7要求的流动水池及相关设施；

——需要直接接触成品的用水，应设符合国家相关规定的净水设施。

**5.2.5 熟食卤味、糕点、冷饮饮料制作场所还应符合下列要求：**

**5.2.5.1 熟食卤味**

——原料贮存处理、熟制加工制作应分设两间，使用面积应不小于30 m<sup>2</sup>；完全用半成品制作，不需进行原料生加工的，上述场所使用面积应不小于20 m<sup>2</sup>；

——单纯加工烤禽类的，原料贮存处理、熟制加工制作可设在同一间内，使用面积应不小于20 m<sup>2</sup>；完全用半成品制作，不需进行原料生加工的，上述场所使用面积应不小于10 m<sup>2</sup>。

——另设用于熟食卤味分切的专间。

**5.2.5.2 糕点、面包**

——除5.2.2中涉及的不规定最小面积的情形外，制作场所使用面积应不小于20 m<sup>2</sup>（采用了冷冻面团为直接原料的可以适当减少面积）；

——冷加工制作以易腐食品成分为主要原料糕点、面包的，应另设符合5.2.3要求的操作专间；

——冷加工制作含少量易腐食品成分糕点、面包的，应设符合5.2.4要求的专用操作场所。

**5.2.5.3 冷饮饮料**

——除5.2.2中涉及的不规定最小面积的情形外，制作场所使用面积应不小于8 m<sup>2</sup>；

——制作冷饮、非碳酸饮料应设置符合5.2.4要求的专用场所。

**5.2.6 餐饮单位使用其食品处理区进行现场制作的，还应符合以下要求：**

——具有与现制现售品种和数量相适应的原料贮存、粗加工、切配、烹饪、面点制作等加工操作场所；

——应另设专用的待售现制现售食品贮存场所，使用面积应不小于10 m<sup>2</sup>；

——需要冷却、分装的，应另设专用的冷却和分装场所，使用面积应不小于10 m<sup>2</sup>；

——即食食品的贮存、冷却和分装场所应符合5.1和5.2.1-5.2.5的要求。

**5.3 食品销售场所要求**

**5.3.1 现制现售食品销售场所应符合下列要求：**

——建筑结构应坚固耐用、易于维护和保持清洁；

——地面应平整并用能防止扬尘的材料铺设；

——墙壁、天花板应采用防霉材料制作或覆涂。

**5.3.2 现制现售散装食品的销售区域应符合以下要求：**

——分类设置散装食品销售区；

——有防尘材料遮盖，设置隔离设施以确保食品不能被消费者直接接触，并具有禁止消费者触摸的标志。

**5.3.3 收款区域应专用，且与食品制作区域分开。**

**6 设施设备**

**6.1 根据加工制作和销售的需要，在适当位置配备足够数量的洗手、消毒、照明、更衣、通风、排水、温控等设施，并具备防尘、防蝇、防虫、防鼠以及处理废水、存放垃圾和废弃物等保证生产经营场所卫生条件的设施。**

- 6.2 水质应符合GB 5749的要求。
- 6.3 接触食品的各种设备、工具、容器等应由无毒、无异味、耐腐蚀、不易发霉且可承受重复清洗和消毒、符合卫生标准的材料（如不锈钢）制造。接触即食食品与非即食食品的设备、工具、容器，应能明显区分。
- 6.4 制售易腐食品，或者使用易腐食品原料的，应配备冷藏或冷冻设备（冰箱、冰柜、冷库等），或热藏销售设备（加热柜等）。冷藏、冷冻、热藏设备应有温度显示装置，或配有非玻璃温度计。
- 6.5 食品制售场所应采取有效措施，防止食品受到灰尘和各种外来物的污染。使用灭蝇灯的，应悬挂于距地面2 m左右高度，且应与食品加工操作位置保持一定距离。
- 6.6 可能产生废弃物的场所均应设废弃物容器。废弃物容器应以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑以便清洗，并应配有盖子。
- 6.7 食品制作场所内应根据制作食品的种类，设置下列各种流动水池及相关设施：  
 ——洗手水池，水池附近应设清洗用品，接触直接入口食品的还应设消毒用品；  
 ——非直接入口食品及接触非直接入口食品工具、容器清洗水池；  
 ——生食果蔬及接触直接入口食品工具、容器清洗水池，并应设生食果蔬、工具、容器消毒和保洁设施；  
 水池的数量、容量应与制作的食品和使用工具、容器相适应，水池数量应不少于2个（其中至少1个为洗手水池），各类水池应明显标识其用途。
- 6.8 食品制作场所内或其所在食品经营单位内应设专用于拖把等地面清洁工具的清洗水池，该水池的位置应不会污染食品及其加工操作过程（如可设于较低位置）。
- 6.9 产生大量蒸汽或油烟的食品制作区域上方应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设施。
- 6.10 自动制售设备中与食品接触的部件，应为可拆卸等便于清洁的形式。
- 6.11 超市、商店内销售易腐食品用的冷藏、冷冻、热藏设备的温度显示装置或温度计应设在消费者易于查见的位置。

## 7 现制现售食品品种的控制

现制现售食品品种应属于本市监管部门规定的品种目录范围，不得制售国家和本市相关法律、法规和规章禁止生产经营的食品。

## 8 卫生管理

### 8.1 环境、设施和食品接触表面卫生要求

- 8.1.1 食品制售环境（包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等）和设施应定期清洁，保持良好清洁状况。
- 8.1.2 废弃物容器使用后应加盖。废弃物至少应每天清除一次，清除废弃物后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。
- 8.1.3 污水、油烟、废气等的排放及设施应符合环保要求。
- 8.1.4 应定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行，实施时应对各种食品（包括原料）采取保护措施。
- 8.1.5 各类食品接触表面用后应洗净并保持清洁，接触直接入口食品的表面用前还应消毒。
- 8.1.6 现场制售冷饮饮料的，每天营业结束后应彻底清洗消毒设备、管道和容器，次日开市前进行消毒。
- 8.1.7 自动制售设备应废弃剩余冷饮饮料，对所有与食品接触的部件进行清洗和消毒（制作含乳冷饮饮料的，还应将部件拆卸后清洗和消毒），营业前应对笼头进行再次消毒。

8.1.8 接触即食食品的环节表面应符合 DB 31/410 要求。

## 8.2 人员卫生要求

8.2.1 食品制作、销售人员应穿戴整洁的工作衣帽。专间和专用场所操作人员应穿戴专用工作衣帽和口罩。戴工作帽时，头发应完全覆盖或束于工作帽内。

8.2.2 工作服（包括衣、帽、口罩）应用白色或浅色材料制作，保持清洁。专间和专用场所操作人员的工作服应每天更换。

8.2.3 操作时不得佩带戒指、手镯、手表等外露饰物，不得留长指甲、染指甲，不得涂抹香水。

8.2.4 工作时不准吸烟、吃食物或有其他有碍食品安全的活动，不得穿工作服上厕所或从事可能污染工作服的活动。

8.2.5 从业人员应取得健康证明，有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、卡他症状等有碍食品卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

8.2.6 操作前手部应洗净。制作直接入口食品前，有下列情形时手部还应进行消毒：

- 开始工作前；
- 处理食物前；
- 上厕所后；
- 处理生食物后；
- 处理弄污的设备或用具后；
- 处理动物或废物后；
- 从事任何可能会污染双手的活动（如处理货款、执行清洁任务）后。

8.2.7 在专间、专用场所内制作的，食品制作与处理货款的人员应分开。

## 8.3 餐厨废弃油脂处理要求

按照《上海市餐厨废弃油脂处理管理办法》（上海市人民政府令第 97 号）有关要求执行。

## 9 制作过程的安全控制

### 9.1 采购

9.1.1 采购食品、食品添加剂、直接接触食品的包装材料、容器和洗涤剂、消毒剂，应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件。实行统一配送方式经营的企业，可以由总部统一查验。

9.1.2 采购的食品应每批进行验收，查验内外包装、生产日期、保质期、标识、运输车辆和容器的卫生条件、冷冻（藏）食品的温度，并进行感官检验。验收不合格的食品应拒收。

9.1.3 收货时应防止食品受到污染和包装破损。冷冻（藏）食品在收货期间应快速进入冷库，冷冻食品应保持冻结状态。

9.1.4 连锁超市、连锁商店和连锁经营食品现制现售者采购食品时，还应符合下列要求：

- 由总部统一采购；如为各门店自行采购，总部应定期进行检查；
- 首次进货品种经企业食品安全管理部门或食品安全管理人员审查同意；
- 应与供货方签订包括食品安全条款的采购合同，合同签订前对生产单位的加工条件、生产能力、食品安全控制体系和管理状况等进行实地考察，建立供货关系后应定期随访。

### 9.2 贮存

9.2.1 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。

9.2.2 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。食品存放隔墙、离地距离应均在 10 cm 以上。

9.2.3 易腐食品原料应在冷冻、冷藏或热藏的条件下贮存和存放，并符合食品标签标注的贮存条件要求。

9.2.4 食品原料贮存应保证冷冻（冷藏）温度达到相应的要求，冰箱、冰柜、冷库内食品的摆放应不影响设备内冷空气流通，并应及时清除积霜。

9.2.5 贮存散装食品原料，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期等内容。

9.2.6 变质和过期原料应及时清除。

### 9.3 制作

9.3.1 制作前应对待使用的原料进行感官检查，发现有腐败变质迹象或其他感观性状异常的，不得加工和使用。

9.3.2 需要熟制加工的食品，其加工时食品中心温度应不低于 70℃，持续 15 s 以上。

9.3.3 熟制加工后需要冷藏的即食食品，应按以下方法尽快降低食品中心温度：

——2 h 内降至 20℃ 以下，再在 4 h 降至 5℃ 以下；

——或者 4 h 内降至 5℃ 以下。

9.3.4 直接接触即食食品及制作食用冰的水，应使用瓶（桶）装饮用水、瓶（桶）装饮用纯净水、符合相关规定的净水设备处理的水或经煮沸的生活饮用水。

9.3.5 糕点、冷饮饮料的制作过程还应符合下列要求：

#### 9.3.5.1 糕点

——制作 5.2.5 中有关食品的，应分别在专间内或专用场所内进行冷加工操作；

——加工糕点用的奶油、裱浆等易腐食品原料在拆封或加工成半成品后，应当天使用，不得隔日使用。

#### 9.3.5.2 冷饮饮料

——打开包装后的易腐食品原料使用后应冷藏；

——调配好的半成品不得隔日使用；

——现制饮料的制作加工过程还应符合 DB 31/2007 的规定。

### 9.4 销售

9.4.1 易腐食品应在冷冻、冷藏或热藏的条件下贮存和销售（制作后直接销售的除外）。

9.4.2 食品销售人员应经常性对陈列销售食品的质量、存放条件和保质期限进行检查，禁止销售变质、超保质期、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。

9.4.3 销售散装食品，应由专人负责销售，并为消费者提供分拣及包装服务。销售人员操作时须戴口罩、手套和帽子，使用专用工具取货。

9.4.4 收款应由专人负责或使用严格区分的专用工具。

9.4.5 销售熟食卤味、糕点、冷饮饮料的，还应符合下列要求：

——熟食卤味应在专间内分切，在专间或热藏、冷藏设施内销售，不得存放在专间或热藏、冷藏设施外；

——含奶油、人造奶油、色拉酱、西式火腿、肉肠、水果等具有易腐食品成分的冷加工糕点和面包，应在冷藏条件下存放、销售；

——现制豆浆应冷藏或热藏销售。

### 9.5 专间操作

9.5.1 应由专人在专间内操作，非专间人员不得擅自进入专间，专间内不得从事与专间工作无关的活动。

9.5.2 接触即食食品的工用具、容器必须专用，并做到用前消毒，用后洗净并保持清洁。

9.5.3 专间及其更衣室内在营业时间均应配置有效浓度的消毒水，用于从业人员手部和工用具等的消毒。

9.5.4 操作时专间内环境温度不得高于 25℃。

9.5.5 每次操作前应当进行空气和操作台的消毒。如采用紫外线消毒，时间应在 30 min 以上。

## 9.6 包装、标签和保质期

9.6.1 直接接触现制食品的包装和容器应清洁、无毒且符合国家相关安全标准的规定。

9.6.2 在现制现售现场定量或非定量装入密封容器或包装材料中的食品应有标签。标签上应标注品名、现制现售单位、制作日期和时间、保质期（或最长食用期限）；对保存条件和食用方式有特殊要求的，也应在标签上注明。裱花蛋糕应在产品表面或外包装封口处清晰标注生产日期。

9.6.3 散装现制现售食品应在食品的容器、外包装注明 9.6.2 规定的内容。

9.6.4 现制现售食品的保质期应根据食品品种、制作方式、包装形式等确定。

9.6.5 以分切、分装方式制作的食品，标注的制作日期应为分切或分装日期，且保质期不得超过原有食品的保质期。

9.6.6 现制现售熟食卤味或经分切的预包装熟食卤味，在冷藏、热藏条件下应当日加工、销售，在专间室温条件下保质期为加工后 4h。

9.6.7 现制饮料的加工销售期限应符合 DB 31/2007 的规定。

## 9.7 食品添加剂使用管理

9.7.1 食品添加剂应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。

9.7.2 食品添加剂的存放应有固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称。

9.7.3 使用的食品添加剂种类、用量和使用范围应符合 GB 2760 的规定，并有详细记录。

9.7.4 现制饮料加工过程中不得使用食品添加剂。

## 9.8 不符合要求食品的处理

9.8.1 发现不符合要求食品应立即停止销售或使用，待售食品应立即撤下货架，销毁或暂存在不符合要求食品集中存放区域。

9.8.2 不符合要求食品的销毁应采取就地拆除包装或捣毁、染色等方式处理，以破坏其原有形态。

9.8.3 销毁应由专人负责，并有专门记录。

9.8.4 属于应予召回的食品，应按照有关规定的要求实施召回。

9.8.5 不得将超过保质期或不符合食品卫生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。

## 10 管理机构和人员

10.1 食品现制现售者应配备经食品安全培训合格的专（兼）职食品安全管理人员，负责食品安全管理工作。

10.2 连锁经营的食品现制现售者的总部应配备专职食品安全管理人员。

10.3 食品安全管理人员的主要职责包括：

- 组织从业人员进行食品安全法律、知识和技能培训；
- 制定食品安全管理制度及岗位责任制度，并对执行情况进行督促检查；
- 检查食品经营过程的安全状况并记录，对检查中发现的不符合安全要求的行为及时制止并提出处理意见；
- 开展食品检验，对检验工作进行管理；
- 组织从业人员进行健康检查，督促患有碍食品安全的疾病者调离相关岗位；
- 建立食品安全管理档案；
- 接受和配合食品监督机构对本单位的食品安全进行监督检查，并如实提供有关情况；

- 督促做好不符合要求食品的处置；
- 与保证食品安全卫生有关的其他管理工作。

10.4 食品现制现售者应组织从业人员参加各种上岗前及在职期间的食品安全培训。

## 11 记录和文件的管理

11.1 食品现制现售者应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2年。实行统一配送的，可以由总部统一进行记录。

11.2 食品现制现售者应如实记录制售过程关键项目、食品销售情况、卫生检查情况、人员健康状况等；各种记录保存期限不少于2年。

11.3 食品安全管理人员应经常检查相关记录，记录中如发现异常情况，应立即督促有关人员采取措施。

11.4 连锁经营的食品现制现售者和食品市场的开办者应制订食品安全检查计划，规定检查频次、检查项目及考核标准。每次检查应有记录并存档。

## 12 管理制度

12.1 食品现制现售者应制定和实施保证食品安全的内部管理制度。

12.2 制度内容应包括但不仅限于以下方面：

- 食品 and 食品原料采购查验管理；
- 场所环境卫生管理；
- 设施设备卫生管理；
- 清洗消毒管理；
- 人员卫生管理；
- 人员培训管理；
- 加工操作管理；
- 食品添加剂使用、备案与公示管理；
- 餐厨垃圾及废弃食用油脂管理；
- 消费者投诉管理。

12.3 食品现制现售者应按照保证食品安全卫生的基本原则，建立和实施以下环节操作规程：

- 食品采购操作规程；
- 食品验收操作规程；
- 食品贮存操作规程；
- 食品销售操作规程；
- 食品现场加工操作规程；
- 专间操作规程；
- 不符合要求食品处理规程。

# 食品安全地方标准《即食食品现制现售卫生规范》 (DB 31/2027—2014)第1号修改单

本修改单经上海市卫生和计划生育委员会于 2017 年 3 月 21 日以沪卫计食品〔2017〕3 号批准，自批准之日起实施。

---

## (修 改 事 项)

一、《即食食品现制现售卫生规范》(DB 31/2027—2014)中 8.2.2 的内容：

8.2.2 工作服（包括衣、帽、口罩）应用白色或浅色材料制作，保持清洁。专间和专用场所操作人员的工作服应每天更换。

修改为：

8.2.2 工作服（包括衣、帽、口罩）宜采用白色或浅色材料制作，并应保持清洁，专间和专用场所操作人员的工作服应每天更换。

二、《即食食品现制现售卫生规范》(DB 31/2027—2014)中 9.7.4 的内容：

9.7.4 现制饮料加工过程中不得使用食品添加剂。

修改为：

9.7.4 现制饮料现场加工过程中不得使用食品添加剂（现调饮料在加工现场使用食品添加剂二氧化碳除外）。

---