

T/SXSCYYSH

陕西省餐饮业商会团体标准

T/SXSCYYSH 003—2025代替T/SXSCYYSH 003-2024

现制现售饮品门店卫生操作规范

点击此处添加标准名称的英文译名

(报批稿)

2024 - 12 - 18 发布

2024 - 12 - 31 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 2

5 场所要求 2

6 设施设备 2

7 原辅料要求 3

8 加工过程的食品安全控制 4

9 场所及设施设备清洗、消毒、维护 5

10 人员管理 6

11 有害生物防治 7

12 食品安全管理 7

13 废弃物管理 8

14 消费提示 8

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。

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。

本文件由陕西省餐饮业商会提出并归口。

本文件起草单位：陕西省餐饮业商会、华测检测认证集团有限公司、蜜雪冰城股份有限公司、上海茶姬企业管理有限公司、西安八亩田餐饮管理有限公司

本文件主要起草人：王海琴、徐会勤、杨爱婷、于晓阳、谢艳、刘君、邵义涛、王志丹、周四伟、胡鹏飞等。

本文件为首次发布。

现制现售饮品门店卫生操作规范

1 范围

本文件规定了现制现售饮品门店卫生操作规范的术语和定义、基本要求、场所、设施设备、原辅料要求、加工过程的食品安全控制、场所及设施设备清洗、消毒、维护、有害生物防治、人员管理、食品安全管理、废弃物管理、消费提示等方面的要求。

本文件适用于陕西省内饮品服务门店的现制现售饮料加工。

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 2759 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
SB/T 11141 餐饮企业连锁经营规范
T/CTSS 77 现制茶饮料 制作规范
《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令第60号）
《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告2018年第12号）
《食品经营许可和备案管理办法》（国家市场监督管理总局令第78号）
《中华人民共和国反食品浪费法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 总部

负责餐饮连锁企业资源的开发、组织、控制和协调等功能的企业核心管理机构。

[来源：SB/T 11141-2015，3.5。]

3.2

专间

为防止食品受到污染，以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作间。

[来源：GB 31654-2021，2.7。]

3.3

专用操作区

为防止食品受到污染，以分离方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作区域。
[来源：GB 31654—2021，2.8。]

3.4

餐用具

餐（饮）具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。
[来源：GB 31654—2021，2.10。]

4 基本要求

4.1 加工现制现售饮料的门店，应当依法申请并取得小餐饮经营许可证或食品经营许可证，经营范围涵盖自制饮品制售。

4.2 加工现制现售饮料的门店，应当采取有效措施控制现制现售饮料的食品安全风险，确保加工制作的饮料符合法律、法规和国家相关食品安全标准。

5 场所要求

5.1 场所应选择与经营的食物相适应的地点，现制现售饮料的加工制作应在专间或专用操作区内进行，区域的设计、布局与面积需与经营规模相匹配。从事饮品的调制、冲泡、分装，或使用自动设备制售饮品的，可不设专间和专用操作区。

5.2 场所不应选择对食物有污染风险，以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点。

5.3 场所周围不应有可导致虫害大量孳生的场所，难以避开时应采取必要的防范措施。

5.4 食物处理区的设计应根据饮料加工、供应流程合理布局，满足食物卫生操作要求，避免食物在存放、加工和传递中发生交叉污染。收款区应与食物制作区域分开。

5.5 应设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具(包括扫帚、拖把、抹布、刷子等)。专用于清洗清洁工具的区域或者设施，其位置应不会污染食物（与食物清洗池之间保持 1.0m 以上的距离或物理隔离），并与其他区域或设施能够明显区分。

5.6 建筑结构应采用适当的耐用材料建造，坚固耐用，易于维修、清洁或消毒，地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构的设置应避免有害生物侵入和栖息。涂覆或装修材料应无毒、无异味、不吸水、防霉、不易脱落、易于清洁。

5.7 确保经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积水、污垢等。

5.8 场所与外界直接相通的门、窗应采取有效措施(如安装空气幕、防蝇帘、防虫纱窗等)，防止有害生物侵入。

6 设施设备

6.1 应配备符合饮料加工要求的供、排水设施，食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。对加工用水水质有特殊需要的，应符合相应规定。

6.2 用于加工制作饮料的设备、工具和食物容器清洗、消毒、保洁的设施设备的容量和数量应能满足需要，相关设施设备应与用于食物原料、清洁工具清洗、存放的设施设备和洗手设施设备分开并能够明显区分，避免发生交叉污染。

6.3 定期维护食品加工、贮存等设施、设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。

6.4 冷冻(藏)、保温、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。

6.5 应设置专用保洁设施或者场所存放消毒后的餐用具。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成，与食物、清洁工具等存放设施能够明显区分，防止餐用具受到污染。

- 6.6 根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或者贮存场所以及贮存设施，必要时设置可正确显示内部温度的冷冻、冷藏设施。库房应设通风、防潮设施，保持干燥。
- 6.7 清洁剂、消毒剂等物质的贮存设施应有醒目标识，应与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或者分隔放置。
- 6.8 应设置专用废弃物存放设施。废弃物存放设施应有盖，能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，并易于清洁。
- 6.9 根据加工食品的需要，配备相应的容器、工具和设备等。不应将食品容器、工具和设备用于与食品盛放、加工等无关的用途。
- 6.10 设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备应安装牢固，与地面、墙壁保留足够的清洁、维护空间。
- 6.11 与食品接触的容器、工具和设备部件，应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，并应易于清洁和保养。有相应食品安全国家标准的，应符合相关标准的要求。
- 6.12 与食品接触的容器、工具和设备与食品接触的表面应光滑，设计和结构上应避免零件、金属碎屑或者其他污染因素混入食品，并应易于检查和维护。
- 6.13 加工制作现榨果蔬汁、食用冰等使用净化水的，应安装净水设备（设施）。
- 6.14 自售食用冰的门店应有专用的制冰设备（设施）。应有专用盛装食用冰的容器和取食用冰的工具。

7 原辅料要求

7.1 基本要求

- 7.1.1 原辅料的要求应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 等食品安全国家标准以及相应产品的食品安全国家标准的规定。有质量标准的原辅料应符合相应标准的规定。
- 7.1.2 水果、蔬菜应新鲜、洁净，无腐烂变质或其他感官性状异常。直接用于加工的可食用部分应使用符合相关规定的净水设备处理后的生活饮用水或直饮水冲洗。
- 7.1.3 咖啡、豆类、谷类、坚果籽实类及其制品应无腐败变质，无霉变，无虫蛀，无杂质，且符合相应质量标准及食品安全国家标准的规定。
- 7.1.4 预先制备好的原辅料应满足相关储存要求。常温储藏时应尽可能缩短制备和使用间隔。现榨果、蔬汁宜即售即制，必须储藏时应在适宜温度下冷藏或冷冻，并规定报废时限。

7.2 原辅料采购

- 7.2.1 选择具有合法资质的供货者，并建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。
- 7.2.2 采购食品、食品添加剂及食品相关产品时，应按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件。
- 7.2.3 鼓励建立固定供货渠道，与固定供货者签订供货协议，明确各自的食品安全责任和义务。
- 7.2.4 鼓励实施食品安全信息化追溯，将原料录入信息追溯平台，确保原料可追溯。

7.3 原辅料运输

- 7.3.1 在运输前对运输车辆或容器进行清洁，必要时应进行消毒，防止食品受到污染。
- 7.3.2 原料在运输过程中，应防雨、防尘，必要时配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施。
- 7.3.3 运输食品的温度、湿度应符合食品安全要求，防止食品变质。
- 7.3.4 食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输，或者食品原料、半成品、成品同车运输时，应进行分隔。
- 7.3.5 不得将食品与杀虫剂、杀鼠剂等有毒、有害物品混装运输。运输食品和有毒、有害物品的车辆不得混用。

7.4 原辅料验收

- 7.4.1 查验并留存供货者的产品合格证明文件及票据等，确保采购的食品、食品添加剂及食品相关产品符合食品安全标准。
- 7.4.2 检查食品的感官性状，确保无腐败、变质、污染等现象。

- 7.4.3 预包装食品的包装应完整、清洁、无破损，标识与内容物一致，食品在保质期内。
- 7.4.4 标签标识完整、清晰，载明的事项应符合食品安全标准和要求。
- 7.4.5 食品温度符合食品安全要求，应尽可能缩短冷冻(藏)食品的验收时间，减少其温度变化。
- 7.4.6 实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一查验供货者的产品合格证明文件，门店应能及时查询相关信息。

7.5 原辅料储存

- 7.5.1 不同类型的食品原料应分区、分架、离墙、离地存放，避免交叉污染。
- 7.5.2 按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。对于保存条件、保质期不明确的原辅料，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件和期限，并确保贮存过程符合食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，防止食品变质。开封后的原辅料、清洗后的水果、蔬菜等原料未及时使用的，均应密封后保存。已切分的水果、蔬菜和已制好的半成品、茶汤等应设置内控有效期，并在内控有效期内使用完。
- 7.5.3 散装食品(食用农产品除外)贮存位置应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。
- 7.5.4 遵循先进、先出、先用的原则，及时清理过期或变质的食品原料。
- 7.5.5 定期检查食品原辅料的质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的原辅料，确保储存的食品原料安全可用。

8 加工过程的食品安全控制

8.1 基本要求

- 8.1.1 加工制作饮料过程中，应采取不限于下列措施，避免食品受到交叉污染：
 - a) 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品(原料、半成品、成品)分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放；
 - b) 不在食品处理区外从事食品加工、餐用具清洗消毒活动(使用消毒柜消毒餐用具除外)；
 - c) 接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物；
 - d) 食品处理区内不得从事可能污染食品的活动。
- 8.1.2 加工制作饮料过程中，不得存在下列行为：
 - a) 使用非食品原料加工制作饮料；
 - b) 使用除含气饮料在加工现场使用除二氧化碳、氮气等气体以外的食品添加剂、化学物质和其他可能危害人体健康的物质；
 - c) 使用回收食品作为原料，再次加工制作饮料；
 - d) 使用超过保质期的食品、食品添加剂；
 - e) 超范围、超限量使用食品添加剂；
 - f) 使用腐败变质、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、食品添加剂；
 - g) 使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；
 - h) 使用无标签的预包装食品、食品添加剂；
 - i) 在食品中添加药品(按照传统既是食品又是中药材的物质除外)；
 - j) 法律法规禁止的其他加工制作行为。
- 8.1.3 加工前应对待加工食品原辅料进行感官检查，发现有腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常等情形的，不应使用。

8.2 原料粗加工

- 8.2.1 生食蔬菜、水果原料应在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒，清洗消毒方法可参见 GB 31654 附录 A。
- 8.2.2 盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。用于生食蔬菜、水果原料切分的刀和砧板应专用，每次使用后及时清洁，砧板宜选用浅色。

8.2.3 经过初加工的食品应严格控制在常温下的裸露时间，初加工后应及时使用或者冷藏，并做好防护，防止污染。宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

8.3 加工制作

8.3.1 加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。

8.3.2 水净化设备或设施处理前的水和生活饮用水的水质应符合 GB 5749 的要求，净化后应符合 CJ 94 标准，包装饮用水应符合 GB 19298 的要求。

8.3.3 食用冰应在清洁、密闭的容器内冷冻保藏。采购的食用冰应符合 GB 2759 的规定。自售食用冰的门店宜当天制备，按需量制备。制取的食用冰应该是色泽均匀透明或略透明、肉眼看纯净无杂质、无异味。

8.3.4 自制饮品所用的原料乳，宜为预包装乳制品。

8.3.5 热加工食品的温度和时间应能保证食品安全。煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态 5 分钟以上。

8.3.6 盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。

8.4 封口与包装

8.4.1 使用符合食品安全规定的容器、包装材料盛放成品，包装材料和容器应符合 GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。

8.4.2 使用一次性容器、餐饮具的，应选用符合食品安全要求的材料制成的容器、餐饮具，宜采用可降解材料制成的容器、餐饮具。

8.4.3 现制现售饮料如需封口的，可采用机器封口或手动封口。应确保封口材料无毒安全，封口过程及时快捷、不产生有毒有害物质、避免饮料受到污染，封口外观平整、清洁美观、启封方便。

8.4.4 采用机器封口的，应检查封口机封口处有无污渍残留，封口机接触食品的材料应符合 GB 4806.1 的规定。

8.4.5 采用手动封口的，封口操作人员手部应清洁卫生，并规范封口操作。

8.4.6 鼓励使用外卖包装封签，便于消费者识别配送过程外卖包装是否开启。

8.4.7 宜在食品盛放容器或者包装上，标注食品加工制作时间、食用时限、口味，并提醒消费者收到后尽快食用。

9 场所及设施设备清洗、消毒、维护

9.1 基本要求

9.1.1 场所、设施设备应定期维护，出现问题及时维修或者更换。

9.1.2 场所、设施设备应定期清洁，地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘，必要时消毒。

9.1.3 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等食品安全国家标准和要求的有关规定。按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。常用消毒剂及化学消毒注意事项参见 GB 31654 附录 C。

9.2 设施设备清洗、消毒、维护

9.2.1 制售食用冰的门店应对制冰机进行定期维护保养，包括检查机器运转是否有异常、清洁进水管和蓄水槽、保持进水过滤器清洁、确保排污下水口通畅以及检查储冰箱盖板的密封性。企业总部应根据门店运营和水质情况制定清洗消毒周期，包括日常清洁和深度清洁。

9.2.2 净水设备（设施）应定期进行维护保养，过滤材料等应按要求定期更换。门店可依据滤芯使用寿命（制造商规定的）、原水水质、用水量大小等因素制定滤芯更换周期和注意事项，及时更换滤芯，确保净水设备正常运转，防止用水过程二次污染。当出现滤芯异常或未到更换期限但必须更换时，也应更换滤芯。

9.2.3 门店的自动饮料制售设备应定期进行维护保养、日常清洁、深度消毒，包括但不限于检查机器运行状态、更换磨损部件以及清洗过滤系统。清洁消毒需使用符合食品安全标准的清洁剂对接触饮料的部件进行深度清洁，并定期进行消毒。

9.3 餐用具清洗、消毒、维护

9.3.1 餐用具使用后应及时清洗，盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒，方法可参见 GB 31654 附录 B。

9.3.2 定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。用化学消毒的，消毒液应严格按照规定浓度进行配制；固体消毒剂应充分溶解使用。使用时，定时测量消毒液中有有效消毒成分的浓度，有效消毒成分浓度低于要求时，应立即更换消毒液或适量补加消毒液。

9.3.3 宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。

9.3.4 消毒后的盛放或接触直接入口食品的容器和工具应符合 GB 14934 规定。

9.3.5 消毒后的餐用具应存放在专用保洁设施或者场所内。保洁设施或者场所应保持清洁，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

10 人员管理

10.1 健康管理

10.1.1 应建立并执行食品从业人员健康管理制度。

10.1.2 从事接触直接入口食品工作的人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员）应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗，必要时应进行临时健康检查。

10.1.3 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不应从事接触直接入口食品的工作。

10.1.4 食品从业人员每天上岗前应进行健康检查并做好记录，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

10.2 卫生管理

10.2.1 食品处理区内的从业人员不得留长指甲、涂指甲油。佩戴的手表、手镯、手链、手串等饰物不得外露。

10.2.2 从业人员的工作服应定期清洗更换，必要时及时更换；操作中应保持清洁，并保持良好的个人卫生。

10.2.3 专间和专用操作区内的从业人员操作时，应佩戴清洁的口罩。

10.2.4 食品处理区内的从业人员应佩戴清洁的工作帽，避免头发掉落污染食品。

10.2.5 从业人员个人用品应集中存放，存放位置应不影响食品安全。

10.2.6 进入食品处理区的非从业人员，应符合从业人员卫生要求。

10.3 手部清洁卫生

10.3.1 从业人员加工食品前应洗净手部。从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工食品前还应进行手部消毒。

10.3.2 加工制作过程中，应保持手部清洁。使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等与餐饮服务相关的活动前应重新洗手，从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部。

10.3.3 手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换。佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。

10.3.4 如佩戴手套，应事先对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。出现要求重新洗手消毒的情形时，应重新洗手消毒后更换手套。

10.3.5 手部清洗、消毒参见 GB 31654 附录 D。

10.4 人员培训

10.4.1 企业应建立食品安全岗位培训制度，对各岗位从业人员进行培训和考核，做好记录。培训内容包括食品安全相关法律、法规、标准，食品安全管理制度、操作规程等内容。

10.4.2 应根据不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核，做好培训记录。

10.4.3 当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。

10.4.4 应定期审核和修订培训计划，评估培训效果，并进行检查，以确保培训计划的有效实施。

11 有害生物防治

11.1 应保持餐饮服务场所建筑结构完好，环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

11.2 有害生物防治应遵循优先使用物理方法，必要时使用化学方法的原则。化学药剂应存放在专门设施内，保障食品安全和人身安全。

11.3 应根据需要配备适宜的有害生物防治设施(如粘捕式灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等)，符合《餐饮服务食品安全操作规范》有害生物防制要求，防止有害生物侵入。

11.4 定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。如发现有害生物，应尽快将其杀灭。发现有害生物痕迹的，应追查来源，消除隐患。

11.5 有害生物防治中应采取有效措施，避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。食品容器、工具、设备不慎污染时，应彻底清洁，消除污染。

12 食品安全管理

12.1 管理制度和事故处置

12.1.1 企业应当按照法律、法规要求和企业实际，建立并不断完善原料控制、餐用具清洗消毒、现制现售饮料加工过程控制、从业人员健康管理、从业人员培训、食品安全自查、进货查验和记录、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、食品安全信息追溯、消费者投诉处理等保证食品安全的规章制度，并建立应对可能发生潜在食品安全事故或紧急情况的应急程序和预案。企业宜建立和实施批次、代码等的管理程序，以确保产品可追溯，并实施召回程序，以确保能及时召回不安全的产品。

12.1.2 企业总部设立食品安全管理机构，企业配备经食品安全培训，具备食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员。留存食品安全管理人员培训证明等资料。

12.1.3 企业总部应具备必要的资源，确保处理应急状态的能力。必要时，应开展应急演练。

12.1.4 发生食品安全事故的企业，造成食物中毒或其他食品安全事故时，应采取以下相应措施：

- a) 立即停止其生产经营活动，并向政府主管部门报告；
- b) 协助救治病人和进行病原的调查，如实向调查人员提供可能与中毒事件有关人员的情况、食物来源、加工方法、加工过程、存放条件、食用方法和进食人员等情况；
- c) 保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，并追回造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品；
- d) 配合政府主管部门进行溯源和追踪调查，按政府主管部门的要求如实提供有关材料和样品；
- e) 落实政府主管部门要求采取的其他控制措施。

12.2 食品安全自查

12.2.1 企业总部应根据食品安全法律法规，结合经营实际，全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求，建立食品安全自查制度，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

12.2.2 企业总部应自行或者委托第三方专业机构定期对食品安全状况进行检查评价，落实自查要求，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

12.2.3 自查发现条件不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并向所在地食品安全监督管理部门报告。

12.3 检验

12.3.1 企业总部应制定检验检测计划，自行或者委托具有资质的第三方检验机构，对食品、加工环境等进行检验。

12.3.2 自行检验的，应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力。检验检测人员应经过培训与考核。检验仪器设备应按期检定。

12.3.3 应综合考虑食品品种、工艺特点、原料控制情况等因素，合理确定检验项目、指标和频次，如农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等，以有效验证加工过程中的控制措施。

12.4 记录和文件管理

12.4.1 企业应建立记录制度，按照规定记录设备的检查、维护、维修、校验，从业人员培训考核，进货查验，食品添加剂使用，食品安全自查，消费者投诉处置，变质或超过保质期或者回收食品处置，定期除虫灭害等情况。对食品、加工环境开展检验的，还应记录检验结果。记录内容应完整、真实。法律法规标准没有明确规定的，记录保存时间不少于6个月。

12.4.2 企业应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期和供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。应保留现制饮料制售设备、一次性杯具、吸管和现调饮料机供应商资质及产品合格证明。

12.4.3 实行统一配送方式经营的，由企业总部统一进行食品进货查验记录的，各门店也应对收货情况进行记录。

12.4.4 进货查验记录、收货记录和相关凭证的保存期限不少于食品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于2年。

12.4.5 鼓励采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。

13 废弃物管理

13.1 废弃物应及时清理，不得溢出存放容器。

13.2 废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

13.3 废弃物处置应当符合法律、法规、规章的要求。

14 消费提示

14.1 企业应主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，或者由服务人员提示说明，引导消费者按需适量点餐。

14.2 宜对产品可选冰量、额外加糖程度、冷、热饮进行标示提示。

14.3 现制茶饮料包装上宜标示茶多酚含量和咖啡因日摄入限量。

14.4 宜对特殊原料进行消费提示，如过敏原信息、防烫、限时饮用等。

14.5 宜采用口头或标签等方式进行消费提示。通过餐饮外卖平台提供服务的，应当在平台页面上向消费者提供食品分量、规格或者建议消费人数等信息。