

ICS 67.160.01  
CCS X50

# T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 007—2022

## 现制现售饮料加工过程卫生规范

Hygienic Specification for Processing of Made-on-Side Beverages

2022 - 07 - 15 发布

2022 - 07 - 15 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

## 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 产品分类 .....	2
5 基本要求 .....	3
6 场所与设施要求 .....	3
7 原辅料管理 .....	4
8 加工过程食品安全控制 .....	4
8.1 基本要求 .....	4
8.2 原料初加工 .....	4
8.3 加工制作 .....	4
8.4 封口 .....	5
9 设备、工具和容器清洁要求 .....	5
10 有害生物防治 .....	5
11 人员健康与卫生 .....	5
11.1 健康管理 .....	5
11.2 人员卫生 .....	5
11.3 手部清洁卫生 .....	6
12 包装和储存 .....	6
13 记录和文件管理 .....	6
附 录 A （资料性） 现制现售饮料加工过程食品安全风险排查要点 .....	7
参 考 文 献 .....	9

## 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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市食品药品质量检验研究院、睿科集团（厦门）股份有限公司、厦门市疾病预防控制中心、深圳美西西餐饮管理有限公司、瑞幸咖啡（中国）有限公司、厦门肯德基有限公司。

本文件主要起草人：叶雅真、骆和东、叶秀恋、洪华荣、杨春波、马迪、刘春艳。

# 现制现售饮料加工过程卫生规范

## 1 范围

本文件规定了现制现售饮料加工过程的术语和定义、分类、基本要求、场所与设施要求、原辅料管理、食品安全控制、设备、工具和容器清洁要求、有害生物防治、人员健康与卫生、包装和储存、记录和文件管理的要求。

本文件适用于厦门市各类餐饮服务单位、个体工商户和自动售卖的现制饮料加工。

本文件不适用于中央厨房和集体配餐单位的现制饮料加工。

## 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 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 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

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 现制现售饮料

现场制作、现场销售，供消费者直接饮用的饮料。

[来源：DBS 42/015-2021，2.1，有修改。]

### 3.2

#### 分离

通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

[来源：GB 31654-2021，2.3。]

### 3.3

#### 分隔

通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或者独立隔间等进行隔离。

[来源：GB 31654-2021，2.4。]

### 3.4

#### 专间

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

[来源：GB 31654-2021，2.7。]

### 3.5

#### 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。]

### 3.6

#### 冷藏

指将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度的范围应在0℃~8℃。

[来源：《餐饮服务食品安全操作规范》，2.19。]

### 3.7

#### 冷冻

指将原料、半成品、成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围宜低于-12℃。

[来源：《餐饮服务食品安全操作规范》，2.20。]

## 4 产品分类

### 4.1 鲜榨果蔬汁

以新鲜水果、蔬菜为原料，经压榨等加工工艺，添加或不添加辅料，现场加工制成的可直接饮用的果蔬汁饮料。不包括浓浆、浓缩液、果蔬粉调配而成的饮料。

[来源：《国家市场监督管理总局办公厅关于加强现制现售奶茶果蔬汁监督管理的通知》；DB 33/3005-2015，2.1；DBS 42/015-2021，2.1.1；有修改。]

#### 4.1.1 鲜榨纯果蔬汁

以新鲜水果、蔬菜为原料，不添加任何辅料（包括水）和食品添加剂，现场加工制成的可直接饮用的饮料。

[来源：《国家市场监督管理总局办公厅关于加强现制现售奶茶果蔬汁监督管理的通知》；DB 33/3005-2015，2.1.1；有修改。]

#### 4.1.2 鲜榨调和果蔬汁

以新鲜水果、蔬菜为主要原料，可添加适量的符合相关食品安全标准的饮用水、蜂蜜、白砂糖等辅料，不添加浓浆、浓缩液、果蔬粉和食品添加剂，现场加工制成的可直接饮用的饮料。

[来源：《国家市场监督管理总局办公厅关于加强现制现售奶茶果蔬汁监督管理的通知》；DB 33/3005-2015，2.1.2；有修改。]

### 4.2 现磨饮料

以谷类、豆类、咖啡豆等为原料，经粉碎、研磨、煮制等加工工艺，可添加适量的符合相关食品安全标准的饮用水、蜂蜜、白砂糖或饮料用调味糖浆等辅料，不添加浓浆、浓缩液、果蔬粉和食品添加剂，现场加工制成的可直接饮用的饮料。

[来源：DBS 42/015-2021，2.1.2；食品安全地方标准 贵州省现制饮品加工卫生规范（征求意见稿），2.3；有修改。]

### 4.3 现调饮料

以浓浆、浓缩液、固体饮料、果蔬粉等为主要原料，添加或不添加鲜榨饮料、现磨饮料，稀释调配而成，现场加工制成的可直接饮用的饮料。

[来源：DB 31/2007-2012，3.5；DBS 42/015-2021，2.1.3；有修改。]

### 4.4 含气饮料

在一定条件下充入二氧化碳、氮气等气体或加入碳酸饮料、苏打水、气泡水等原料，现场加工制成的可直接饮用的饮料。

[来源：DBS 42/015-2021，2.1.4；有修改。]

#### 4.5 热加工饮料

加工过程以经蒸、煮、蒸汽加热、热保温等热加工作为最终加工工艺，现场加工制成的可直接饮用的饮料。

[来源：DBS 52/028-2017，3.2，有修改。]

#### 4.6 冷加工饮料

加工过程未经蒸、煮等热加工工艺，或者热加工后冷却，再添加其他原料而不再经过热加工工艺，现场加工制成的可直接饮用的饮料。

[来源：DBS 52/028-2017，3.3，有修改。]

#### 4.7 其他现制饮料

除上以外的现制饮料。

### 5 基本要求

5.1 从事现制现售饮料的加工，应当依法取得食品经营许可证，且经营范围含自制饮品制售或自制饮品制售（自动售卖）。

5.2 从事现制现售饮料加工的经营者，应当有效控制现制现售饮料食品安全风险，确保加工制作的现制现售饮料卫生、无毒、无害。

5.3 现制现售饮料的加工，应当符合法律、法规和国家相关食品安全标准。

### 6 场所与设施要求

6.1 现制现售饮料应在适合现场制作饮料的专间或专用操作区内加工制作，加工制作和销售场所的面积、设计和布局应与产品的经营规模相适应，并保持该场所环境清洁。

6.2 应根据食品加工、供应流程合理设计布局，满足食品安全操作要求，避免食品在加工和传递中发生交叉污染。收款区域应与加工制作区域分离或分隔。

6.3 建筑内部结构应易于维护、清洁、消毒，应采用适当的耐用、无毒、无异味材料建造。地面、墙壁、门窗、天花板的结构应能避免有害生物入侵和栖息；地面应平坦防滑，易于清洁、消毒，有利于防止积水；墙壁和天花板应能避免灰尘散落、不易积聚污垢且能防止有害生物孳生和霉菌繁殖。

6.4 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，下同）。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品，并与其他区域或设施能够明显区分。

6.5 应配备相关供、排水设施。应能保证水质、水压、水量及其他要求符合食品加工需要；应能保证食品加工用水不受污染且水质符合 GB 5749 的规定，对加工用水水质有特殊要求的，应符合相应规定；自备水源及其供水设施应符合有关规定，供水设施中使用的涉及饮用水安全产品应符合相关规定。

6.6 用于加工制作饮料的设备、工具和食品容器清洗、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品原料、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。

6.7 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，必要时设置冷冻、冷藏设施。冷冻、冷藏柜应设有可正确显示内部温度的测温装置；贮存物品与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通，避免有害生物藏匿；同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并显著标示，分离或分隔存放，防止交叉污染。

6.8 清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物资的贮存设施应有醒目标识，并应与食品、包装材料等分开存放或者分隔放置。

6.9 根据加工制作饮料的需要，配备相应专用的设备、工具和食品容器等。摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染；与食品接触的设备、工具和容器的设计、结构和材质上应避免零件、金属碎屑或者其他污染因素混入食品。

6.10 应设置专用废弃物存放设施。废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识。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。

## 7 原辅料管理

- 7.1 应使用符合食品安全要求的食品原辅料。
- 7.2 采购原辅料时，应进行进货查验，索取产品合格证明、相关证件及票据等。
- 7.3 定期检查食品原辅料质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的原辅料。
- 7.4 原辅料的使用应遵循先进先出的原则。
- 7.5 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。开封后的原辅料等应标明开封日期、使用期限、保存条件等内容，按要求保存并在保质期内尽快使用；已切分的水果、蔬菜和已制好的半成品在规定的贮存条件下贮存期不超过4小时。

## 8 加工过程的安全控制

### 8.1 基本要求

- 8.1.1 现场加工制作过程中，不得存在下列行为：
  - a) 使用非食品原料；
  - b) 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；  
注：原辅料带入的食品添加剂应符合GB 2760相关规定。
  - c) 使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；
  - d) 使用超过保质期的食品；
  - e) 使用腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物或者感官性状异常的食品；
  - f) 使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；
  - g) 使用无标签的预包装食品；
  - h) 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）；
  - i) 法律法规禁止的其他加工制作行为。
- 8.1.2 加工前应对待加工食品进行感官检查，发现有腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常的，不得使用。
- 8.1.3 应采取不限于下列措施，避免待加工食品在加工过程中受到污染：
  - a) 加工过程中，用于食品原料、半成品、成品的容器和工具使用时应分开放置；
  - b) 不在食品处理区内从事可能污染食品的活动；
  - c) 不在食品处理区外从事食品加工、餐用具清洗消毒活动（使用消毒柜消毒餐饮具除外）；
  - d) 接触食品的容器和工具不应直接放置在地面上或者接触不洁物。

### 8.2 原料初加工

- 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。用于生食蔬菜、水果原料切分的刀和砧板应专用，并做好标识。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。
- 8.2.2 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。

### 8.3 加工制作

- 8.3.1 热加工的温度和时间应能保证食品安全。现磨饮料在磨浆过程中应煮沸。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。
- 8.3.2 盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注使用期限等内容。
- 8.3.3 加工制作鲜榨果蔬汁等冷加工饮料的用水，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。
- 8.3.4 加工制作中所用的原料乳，宜为预包装乳制品。

## 8.4 封口

- 8.4.1 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。
- 8.4.2 采用机器封口的，应检查封口机封口处有无污渍残留。
- 8.4.3 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。
- 8.4.4 封签应符合 T/XMSSAL 0037 规定。

## 9 设备、工具和容器清洁要求

- 9.1 用于加工制作饮料的设备、工具和食品容器使用后应及时洗净并保持清洁，每天开市前应完成消毒，消毒后应符合 GB 14934 规定。
- 9.2 用于加工制作饮料的设备、工具和食品容器清洗消毒后宜采用沥干、烘干方式干燥。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；使用擦拭纸擦干的，擦拭纸应符合相关国家标准，不可重复使用。
- 9.3 用于加工制作饮料的设备、工具和食品容器的消毒设备和设施应正常运转。
- 9.4 保洁设施或者场所应保持清洁，防止清洗消毒后的设备、工具和食品容器受到污染。
- 9.5 不应重复使用一次性食品容器。
- 9.6 制售现制饮料的饮料机每天营业前和营业结束后应对管道出口进行消毒，并根据产品生产工艺要求制定对所有与食品接触的部件的清洗消毒制度，及时清洗消毒，并做好记录。
- 9.7 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有关规定，并严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。
- 9.8 净水设施或设备应根据实际用水量，及时更换滤芯，并做好更换记录。

## 10 有害生物防治

- 10.1 应保持场所建筑结构完好，环境整洁，防止虫害侵入及孳生。
- 10.2 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。
- 10.3 应根据需要配置适宜的有害生物防治设施（如防蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等），防止有害生物侵入。
- 10.4 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。
- 10.5 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。

## 11 人员健康与卫生

### 11.1 健康管理

- 11.1.1 从事接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。
- 11.1.2 患有国务院卫生行政部门规定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。
- 11.1.3 食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，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。

### 11.2 人员卫生

- 11.2.1 从业人员工作时，应穿清洁的工作服，并保持良好的个人卫生。
- 11.2.2 食品处理区内从业人员不应留长指甲、涂指甲油，不应化妆。工作时，佩戴的饰物不应外露；应戴清洁的工作帽，避免头发掉落污染食品；应佩戴清洁的口罩，口罩应遮住口鼻。

11.2.3 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。

11.2.4 进入食品处理区的非从业人员，应符合从业人员卫生要求。

### 11.3 手部清洁卫生

11.3.1 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。

11.3.2 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、设备等与饮料加工制作相关活动前应重新洗手，从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部。

11.3.3 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。出现条款 11.3.2 中要求重新洗手消毒的情形时，应重新洗手消毒后更换手套。

## 12 包装和储存

12.1 现制现售饮料包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8 等食品安全国家标准的规定。应根据饮料工艺要求使用合适的包装材料，饮料包装材料应能承受所盛装饮料的温度和酸碱度等，在盛装饮料过程中不融出或分解出对人体有害物质，避免饮料受到污染。

12.2 现制现售饮料成品在 8℃~60℃ 的存放时间不应超过 2 小时。

## 13 记录和文件管理

13.1 从事现制现售饮料加工的经营者，对食品原辅料的采购应做好索证索票、进货查验和采购记录。原辅料实行统一配送的，由企业总部统一进行记录，各门店应记录收货情况。

13.2 从事现制现售饮料加工的经营者，应如实记录以下信息：从业人员培训考核和健康状况、食品安全自查、经营场所卫生检查情况、饮料销售情况、消费者投诉处置等。

13.3 记录和相关凭证的保存期限不少于保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于 2 年。

13.4 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。

13.5 鼓励采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。

## 附录 A (资料性)

### 现制现售饮料加工过程食品安全风险排查要点

针对现制现售饮料加工过程可能存在的风险隐患，从基本要求、场所与设施要求、原辅料管理、加工过程的食品安全控制、设备、工具和容器清洁要求、有害生物防治、人员健康与卫生、包装和储存等8个方面，确定31个食品安全风险排查要点，供相关企业自查及监管人员检查使用。

表A.1 现制现售饮料加工过程食品安全风险排查要点

序号	项目	食品安全风险排查要点
1	基本要求	从事现制现售饮料的加工，应当依法取得食品经营许可证，且经营范围含自制饮品制售、自制饮品制售（自动售卖），并在显著位置公示证件。
2	场所与设施要求	现制现售饮料应在适合现场制作饮料的专间或专用操作区内加工制作，加工制作和销售场所的面积、设计和布局应与产品的经营规模相适应，并保持该场所环境清洁。
3		应根据食品加工、供应流程合理设计布局，满足食品安全操作要求，避免食品在加工和传递中发生交叉污染。收款区域应与加工制作区域分隔。
4		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，下同）。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品，并与其他区域或设施能够明显区分。
5		应配备相关供、排水设施。应能保证水质、水压、水量及其他要求符合食品加工需要；应能保证食品加工用水不受污染且水质符合GB 5749的规定，对加工用水水质有特殊要求的，应符合相应规定；自备水源及其供水设施应符合有关规定，供水设施中使用的涉及饮用水安全产品应符合相关规定。
6		用于加工制作饮料的设备、工具和食品容器清洗、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品原料、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。
7		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，必要时设置冷冻、冷藏设施。同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并显著标示，分离或分隔存放，防止交叉污染。
8		根据加工制作饮料的需要，配备相应专用的设备、工具和食品容器等。
9		应设置专用废弃物存放设施。废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识。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。
10		原辅料管理
11	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。开封后的原辅料等应标明开封日期、使用期限、保存条件等内容，按要求保存并在保质期内尽快使用；已切分的水果、蔬菜和已制好的半成品在规定的贮存条件下贮存期不超过4小时。	
12	加工过程的食品安全控制	加工前应对待加工食品进行感官检查，发现有腐败变质、混有异物或者其他感官形状异常的，不得使用。
13		采取合理措施，避免待加工食品在加工过程中受到污染。加工过程中，用于食品原料、半成品、成品的设备、工具和容器使用时应分开放置，避免交叉污染。
14		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。用于生食蔬菜、水果原料切分的刀和砧板应专用，并做好标识。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。
15		热加工的温度和时间应能保证食品安全。现磨饮料在磨浆过程中应煮沸。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。
16		盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注使用期限等内容。

表A.1 (续)

序号	项 目	食品安全风险排查要点
17	加工过程的 食品安全控制	加工制作鲜榨果蔬汁等冷加工饮料的用水, 应为预包装饮用水、适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。
18		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。采用机器封口的, 应检查封口机封口处有无污渍残留。
19	设备、工具和容器 清洁要求	用于加工制作饮料的设备、工具和食品容器使用后应及时洗净并保持清洁, 每天开市前应完成消毒。
20		用于加工制作饮料的设备、工具和食品容器清洗消毒后宜采用沥干、烘干方式干燥。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; 使用擦拭纸擦干的, 擦拭纸应符合相关国家标准, 不可重复使用。
21		用于加工制作饮料的设备、工具和食品容器的消毒设备和设施应正常运转。
22		制售现制饮料的饮料机每天营业前和营业结束后应对管道出口进行消毒, 并根据产品生产工艺要求制定对所有与食品接触的部件的清洗消毒制度, 及时清洗消毒, 并做好记录。
23		净水设施或设备应根据实际用水量, 及时更换滤芯, 并做好更换记录。
24	有害生物防治	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。
25		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。
26	人员健康与卫生	从事接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查, 取得健康证明后方可上岗。
27		从业人员工作时, 应穿清洁的工作服, 并保持良好的个人卫生。
28		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。
29		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。
30	包装和储存	现制现售饮料包装材料应无毒无害。应根据饮料工艺要求使用合适的包装材料, 饮料包装材料应能耐受所盛装饮料的温度和酸碱度等, 在盛装饮料过程中不融出或分解出对人体有害物质, 避免饮料受到污染。
31		现制现售饮料成品在8℃~60℃的存放时间不应超过2小时。

## 参 考 文 献

- [1] GB 31641 食品安全国家标准 航空食品卫生规范
- [2] DB 31/2007 食品安全地方标准 现制饮料
- [3] DB 31/2027 食品安全地方标准 即食食品现制现售卫生规范
- [4] DB 33/3005 食品安全地方标准 现榨果蔬汁、五谷杂粮饮品
- [5] DBS 42/015 食品安全地方标准 现制饮料加工操作卫生规范
- [6] DBS 52/028 食品安全地方标准 贵州省现榨饮品加工卫生规范
- [7] T/XMSSAL 0037 餐饮外卖一次性封签使用规范
- [8] T/XMSSAL 045 食品生产加工小作坊卫生规范
- [9] 中华人民共和国主席令第21号 《中华人民共和国食品安全法》（2021年修订版）
- [10] 国家市场监督管理总局公告2018年第12号 《餐饮服务食品安全操作规范》
- [11] 市监食监二[2018]19号 《国家市场监督管理总局办公厅关于加强现制现售奶茶果蔬汁监督管理的通知》
- [12] 食品安全地方标准 贵州省现制饮品加工卫生规范（征求意见稿）
- [13] 闽食药监食流（2016）59号 《福建省食品药品监督管理局关于印发〈福建省食品经营许可管理规定（试行）〉的通知》
- [14] 厦门市市场监督管理局 《关于加强自动售货食品经营许可监管工作的指导意见》
-