

团 体 标 准

T/JXAS XXXX—2020

酱(卤)鸭连锁门店管理规范

Management standard of sauce duck chain store

(征求意见稿)

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

嘉兴市标准化协会 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 场所	1
5 人员	2
6 原辅料	2
7 切配	3
8 管理	3

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。

本文件由嘉兴市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

酱(卤)鸭连锁门店管理规范

1 范围

本文件规定了酱(卤)鸭连锁门店的术语和定义、场所、人员、原辅料、切配、管理的要求。
本文件适用于酱(卤)鸭连锁门店的管理。

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/T 5737 食品塑料周转箱
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酱(卤)鸭连锁门店 sauce duck chain store

由总部统一配送酱(卤)鸭及其他配套食材经称重、分切或不分切、包装向消费者提供酱(卤)鸭等食品的连锁门店。

4 场所

4.1 选址与环境

4.1.1 应选择与经营的餐食相适应的场所,保持该场所环境清洁。

4.1.2 不得选择易受到污染的区域。应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25m 以上,并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。

4.1.3 宜选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域。

4.2 建筑结构

4.2.1 天花板的涂覆或装修材料无毒、无异味、不吸水、易清洁。天花板无裂缝、无破损,无霉斑、无灰尘积聚、无有害生物隐匿。

4.2.2 墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。墙壁平滑、无裂缝、无破损,无霉斑、无积垢。

4.2.3 门、窗闭合严密、无变形、无破损。与外界直接相通的门和可开启的窗，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。与外界直接相通的门应保持关闭。

4.2.4 地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。

5 人员

5.1 健康管理

5.1.1 应建立并执行从业人员健康管理制度及健康自主申报制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品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工作。

5.1.2 食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

5.1.3 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，可从事酱(卤)鸭等食品的切配工作。

5.2 培训考核

5.2.1 应对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作，依法从事生产经营活动。

5.2.2 了解消防安全知识、劳动安全知识、食品安全卫生等知识，掌握相关岗位的基础技能。

5.2.3 管理人员应掌握餐饮业常见应急预案的组织实施。

5.2.4 各岗位人员要掌握相关设备的安全使用要求。

5.2.5 应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。

5.3 人员卫生

5.3.1 从业人员应保持良好的个人卫生。

5.3.2 从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。

5.3.3 从业人员不宜化浓妆，应戴清洁的工作帽及口罩，工作帽应能将头发全部遮盖住。

5.3.4 从业人员在切配食品前，应洗净手部，手部清洗应符合相关规定。

5.3.5 工作服应统一，定点存放，定期清洗更换。从事接触直接入口食品工作的从业人员，其工作服宜每天清洗更换。

6 原辅料

6.1 原辅料采购

实行统一配送经营方式的，由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各门店能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。

6.2 原辅料运输

6.2.1 运输前,对运输车辆或容器进行清洁,防止食品受到污染。运输过程中,做好防尘、防水,食品与非食品、不同类型的食品原料(动物性食品、植物性食品、水产品)应分隔,食品包装完整、清洁,防止食品受到污染。

6.2.2 运输食品的温度、湿度应符合相关食品安全要求。

6.2.3 不得将食品与有毒有害物品混装运输,运输食品和运输有毒有害物品的车辆不得混用。

6.2.4 运输用食品周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。

6.3 原辅料贮存

6.3.1 贮存场所应具备与贮存物资相适应的贮存条件。

6.3.2 在散装食品(食用农产品除外)贮存位置,应标食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容,宜使用密闭容器贮存。

6.3.3 遵循先进、先出、先用的原则。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

6.3.4 应离墙离地存放,温度应保持 0~4℃。

7 切配

7.1 切配环境要求

7.1.1 温度不得高于 25℃。

7.1.2 应对门店空气进行消毒。消毒方法应遵循相关要求。使用紫外线灯消毒的,应在无人切配食品时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录。

7.1.3 门店应有温控设施,并正常运行。

7.2 切配设备设施及计量器具要求

7.2.1 配置计量器具应登记造册且在检定有效期内,并加贴检定合格标识,且不得接触直接入口食品。

7.2.2 根据切配食品的需要,配备相应的设施、设备、容器、工具等。不得将切配食品的设施、设备、容器、工具用于与切配食品无关的用途。

7.2.3 调制用具,应符合食品安全标准要求、易于清洁消毒,所有接触食品的设备、工具不宜使用木质材料,因工艺要求必须使用除外。

7.2.4 应使用专用的工具、容器、设备,切配前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。

7.2.5 洗涤剂和消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。

7.2.6 清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域且应符合相关的规定。

7.2.7 存放清洗消毒工具应设独立隔间或区域,洗涤剂、消毒剂等物品应设独立隔间或专柜。

7.3 切配后打包要求

7.3.1 食品用包材及容器应符合相关国家标准。

7.3.2 食品包装应能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质。

8 管理

8.1 食品安全管理

- 8.1.1 应建立从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原辅料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。
- 8.1.2 工商营业执照、员工健康证明等相关证照应在经营场所显著位置明示。
- 8.1.3 依法处置不合格食品、食品添加剂、食品相关产品。
- 8.1.4 依法报告、处置食品安全事故。
- 8.1.5 建立健全食品安全管理档案。
- 8.1.6 对其经营过程，应每周至少开展一次自查；定期自查的内容，应根据食品安全法律、法规、规章和本文件确定。
- 8.1.7 获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定。
- 8.1.8 对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应根据具体情况采取有效措施，防止对消费者造成伤害。

8.2 废弃物管理

8.2.1 废弃物存放容器与设施

- 8.2.1.1 门店内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品贮存容器应有明显的区分标识。
- 8.2.1.2 废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面(包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等)。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。
- 8.2.1.3 在门店外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

8.2.2 废弃物处置

废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

8.3 投诉处置

- 8.3.1 应建立投诉处理制度，对外公示投诉电话，及时受理并处理投诉，保存投诉受理处理记录。
- 8.3.2 接到消费者投诉食品感官性状异常时，应及时核实。经核实确有异常的，应及时撤换，告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。

8.4 食品安全事故处置

- 8.4.1 应制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。
- 8.4.2 发生食品安全事故潜在风险的，应立即停止经营活动，并向所在地县级市场监管部门报告。