

《酱(卤)鸭连锁门店管理规范》编制说明

一、项目来源：

根据嘉兴市标准化协会关于印发 2020 年度第一批团体标准立项的通知，浙江子午线质量标准化研究有限公司组织成立起草工作组负责团体标准《酱(卤)鸭连锁门店管理规范草案稿》的起草工作，并由嘉兴市标准化协会归口。

二、标准制定工作的目的与意义：

酱鸭，是江南地区特色的传统风味名菜之一，因为健康美味的口感，爽口味道好，是很受关注的，在餐饮熟食市场很受瞩目。酱鸭在江南一带家喻户晓。酱鸭制作的历史悠久，800 多年前，南宋人开始把制作酱和豉产生的酱汁称作酱油后，逐渐形成了酱鸭的制作工艺。相传在宋末元初，京杭大运河杭州段开凿，酱鸭由于贮存方便成为劳工的主要菜肴，并广泛流传下来。其因色泽黄黑而得名，具有鲜、香、酥、嫩的特点。酱鸭还具有清热解毒、滋阴降火、止血痢和滋补之功效，但忌与兔肉、杨梅、核桃等同用。鸭肉味甘微咸，性偏凉，入脾、胃、肺及肾经，具有“滋五脏之阴，清虚劳之热，补血行水，养胃生津，止咳息惊”等，即有清热解毒、滋阴降火、止血痢和滋补之功效，特别是对麻疹患者、热症的治疗有明显疗效。

目前浙江省拥有酱卤肉制品生产许可证的企业数量为 280 多家。以前大部分酱鸭还只是家庭式制作，随着酱鸭越来越受大众的欢迎，越来越多的企业开始大规模制作酱鸭，大部分酱鸭连锁门店都拥有自己的养殖基地、线上线下门店、独特的生产工艺以及真空包装、高温灭菌、冷库等先进设备。

改革开放以来，酱鸭产业快速发展。但是，在发展的同时，也出现一大批不注重原料、产品质量，甚至粗制滥造的家庭式作坊，大多“低小散差”，功能用房不齐，卫生条件差，产品质量得不到保证。食品制作过程不当以及门店管理不规范都会引起食品卫生问题，制定酱(卤)鸭连锁门店管理规范可以统一酱鸭的制作过程的卫生要求及门店管理要求等，可以为酱鸭行业带来良好的标杆，促进酱鸭行业的发展。

三、与我国法律法规和其他标准的关系

国外没有关于酱鸭连锁门店的相关标准。

目前餐饮企业必须执行的规范有《餐饮服务食品安全操作规范》(2018 年 7 月国家市场监督管理总局发布的。将于 2018 年 10 月 1 日起施行)。SB/T 10426《餐饮企业经营规范》、GB 16153《饭馆(餐厅)卫生标准》等标准大多为餐饮门店的管理规范，作为酱鸭门店的执行标准，缺少酱鸭门店的个性化管理要求及无就餐门店的个性指标。与酱鸭门店有共同的管理要求可用做此标准的参考依据。

地方标准 DB37/T 2903. 48 老张店酱鸭和团体标准 T/QSJX 001 衢州酱鸭为产品标准，缺少相关的门店管理标准。

四、标准制定工作主要过程：

1、2020 年 8 月 8 日-8 月 18 日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2020 年 8 月 19 日-9 月 10 日，收集资料并完成了立项申请书。

3、2020 年 9 月 14 日-11 月 6 日，嘉兴市标准化协会印发了《嘉兴市标准化协会发布 2020 年度第一批团体标准立项》，成立起草工作组并完成《酱(卤)鸭连锁门店管理规范》团体标准草案稿。

4、2020 年 11 月 7 日，在嘉兴市召开专家研讨会，会议主要提出的意见有：1、“删除 4.1.4 条款；2、4.2.3 “与外界直接相通的门能自动关闭”修改为“与外界直接相通的门能保持关闭”；3、5.3.3 “不宜化妆”修改为“不宜化浓妆”；4、删除 8.2.2.2 和 8.2.2.3 条款。

5、2020 年 11 月 7 日-11 月 8 日，专家研讨会后形成了《酱(卤)鸭连锁门店管理规范》征求意见稿。

五、标准制定原则：

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等有关法律法规，按 GB/T 1.1-2020 的编写原则进行编写。以加强酱鸭连锁门店卫生安全为原则，深入调查研究，保证规范起草工作的科学性、规范性和可操作性。

（一）以科学为依据，把握可操作性的原则

本规范制定过程中按照科学的原则，开展相关卫生要求的验证，同时根据可操作性的原则，结合酱鸭连锁门店的实际情况，对标准内容进行科学设定。为酱鸭连锁门店行业提供科学管理的依据。

（二）与国内外标准协调一致原则

在标准制定过程中，起草组按照食品安全标准《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1-2020）中的原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

（三）公开透明的原则

起草过程中坚持公开、透明的原则，除召开专家座谈会听取意见外，还将向社会公开广泛征求意见，如来自行业协会、检测机构、生产企业以及食品安全监督管理部门等各方意见，并吸收和采纳部分意见。

六、标准主要条款说明：

1、标准名称和范围：

根据关于嘉兴市标准化协会发布 2020 年度第一批团体标准立项的通知，标准名称要求一致为“酱(卤)鸭连锁门店管理规范”。

范围根据标准内容确定，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。

2、规范性引用文件：

在规范性引用文件中，根据酱(卤)鸭连锁门店管理规范的要求和管理引用了相关国家标准等文件。

3、术语和定义：

明确了酱鸭连锁门店的定义，其含义根据标准内容的范围界定。

4、场所

4.1 选址与环境

4.1.1 《餐饮服务食品安全操作规范》4.1.1 规定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 《餐饮服务食品安全操作规范》4.1.2 规定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 《餐饮服务食品安全操作规范》4.1.3 规定宜选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域。

4.2 建筑结构

4.2.1 《餐饮服务食品安全操作规范》4.3.1.1 规定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 《餐饮服务食品安全操作规范》4.3.2.1 规定食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透气。墙壁平滑、无裂缝、无破损，无霉斑、无积垢。

4.2.3 《餐饮服务食品安全操作规范》4.3.3.1 规定食品处理区的门、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能自动关闭。2020 年 11 月 7 日召开专家研讨会后将“与外界直接相通的门能自动关闭”修改为“与外界直接相通的门应保持关闭”。

4.2.4《餐饮服务食品安全操作规范》4.3.4.1 规定食品处理区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《中华人民共和国食品安全法》第四十五条规定食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。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食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。根据专家意见增加“自主申报制度”。

5.1.2《餐饮服务食品安全操作规范》14.1.2 规定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《餐饮服务食品安全操作规范》14.1.3 规定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。

5.2 培训考核

5.2.1《中华人民共和国食品安全法》第四十四条规定食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，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 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.6.2 规定了解消防安全知识、劳动安全知识、食品卫生等知识，掌握相关岗位的基础技能。

5.2.3 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.6.2 规定管理人员应掌握餐饮业常见应急预案的组织实施。

5.2.4 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.6.2 规定各岗位人员要掌握相关设备的安全使用要求。

5.2.5《中华人民共和国食品安全法》第四十四条规定食品生产经营企业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《餐饮服务食品安全操作规范》14.3.1.1 规定从业人员应保持良好的个人卫生。

5.3.2《餐饮服务食品安全操作规范》14.3.1.2 规定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《餐饮服务食品安全操作规范》14.3.1.3 规定食品处理区内的从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住。2020年11月7日召开专家研讨会后将“不宜化妆”修改为“不宜化浓妆”。

5.3.4《餐饮服务食品安全操作规范》14.4.1 规定从业人员在加工制作食品前，应洗净手部，手部清洗宜符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》(见附录 I)。修改为从业人员在切配食品前，应洗净手部，手部清洗宜符合相关规定。

5.3.5《餐饮服务食品安全操作规范》14.5.1 规定工作服宜为白色或浅色，应定点存放，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。2020年11月7日召开专家研讨会后将“工作服宜为白色或浅色”修改为“工作服应统一”。

6、原辅料

6.1 原辅料采购

《餐饮服务食品安全操作规范》6.3.1.7 规定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 《餐饮服务食品安全操作规范》6.2.1 规定运输前，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，下同)应分隔，食品包装完整、清洁，防止食品受到污染。

6.2.2 《餐饮服务食品安全操作规范》6.2.2 规定运输食品的温度、湿度应符合相关食品安全要求。

6.2.3 《餐饮服务食品安全操作规范》6.2.3 规定不得将食品与有毒有害物质混装运输，运输食品和运输有毒有害物质的车辆不得混用。

6.2.4 2020年11月7日召开专家研讨会后增加“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 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》6.2.1 规定贮存场所应具备与贮存物资相适应的贮存条件。

6.3.2 《中华人民共和国食品安全法》第五十四条规定食品经营者贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、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。

6.3.3 《餐饮服务食品安全操作规范》6.4.8 规定遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。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 2020年11月7日召开专家研讨会后增加“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 《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.1.1 规定专间内温度不得高于25℃。

7.1.2 《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.1.2 规定每餐(或每次)使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯30分钟以上并做好记录。

7.1.3 浙食药监办发〔2018〕40号文件浙江省食用农产品批发市场食品安全规范化建设评价细则(试行)评价细则第五十条规定市场内销售散装即食食品应有“防蝇、防尘、防鼠”设施，防护用具，经营者穿戴专门工作服。销售熟食卤味等食品的，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 根据专家意见确定。

7.2.2 《餐饮服务食品安全操作规范》5.8.1 规定根据加工制作食品的需要，配备相应的设施、设备、容器、工具等。不得将加工制作食品的设施、设备、容器、工具用于与加工制作食品无关的用途。

7.2.3 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.2.1 规定调制用具，应符合食品安全标准或要求、易于清洁消毒，所有接触食品的设备、工具不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外。2020年11月7日召开专家研讨会后将“不使用木质材料”修改为“不宜使用木质材料”。

7.2.4 《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.1.4 规定应使用专用的工具、容器、设备，使用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 and 消毒剂应符合GB 14930.1和GB 14930.2的规定。

7.2.6 《餐饮服务食品安全操作规范》5.3.1 规定清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。修改为清洗、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 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.2.1 规定设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间或区域。修改为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 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.3.3 规定使用符合国家标准的环保餐盒、食品袋。修改为食品用包材及容器应符合相关国家标准。

7.3.2 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》8.5.1 规定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《餐饮服务食品安全操作规范》13.3.1 规定餐饮服务企业应建立从业人员健康管理、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。

8.1.2 GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》4.4.1 规定工商营业执照、餐饮服务许可证、税务登记证等证照应在经营场所显著位置明示。2020年11月7日召开专家研讨会后修改为“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《餐饮服务食品安全操作规范》13.2.6 规定依法处置不合格食品、食品添加剂、食品相关产品。

8.1.4《餐饮服务食品安全操作规范》13.2.7 规定依法报告、处置食品安全事故。

8.1.5《餐饮服务食品安全操作规范》13.2.8 规定建立健全食品安全管理档案。

8.1.6《餐饮服务食品安全操作规范》13.4.3.2 规定特定餐饮服务提供者对其经营过程，应每周至少开展一次自查；其他餐饮服务提供者对其经营过程，应每月至少开展一次自查。定期自查的内容，应根据食品安全法律、法规、规章和本规范确定。

8.1.7《餐饮服务食品安全操作规范》13.4.3.3 规定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《餐饮服务食品安全操作规范》13.4.3.4 规定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《餐饮服务食品安全操作规范》11.1.1 规定食品处理区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加工制作容器应有明显的区分标识。将“食品处理区内”改为“门店”。

8.2.1.2《餐饮服务食品安全操作规范》11.1.2 规定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《餐饮服务食品安全操作规范》11.1.3 规定在餐饮服务场所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。将“餐饮服务场所”改为“门店”。

8.2.2 废弃物处理

8.2.2.1《餐饮服务食品安全操作规范》11.2.1 规定餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨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

《餐饮服务食品安全操作规范》13.5.1 规定对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理，留存记录。修改为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《餐饮服务食品安全操作规范》13.5.2规定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《中华人民共和国食品安全法》第一百零二条规定食品生产经营企业应当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《中华人民共和国食品安全法》第四十七条规定食品生产经营者应当建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告。将“人民政府食品药品监督管理部门”改为“市场监管部门”。