**《超市米面制品现场制售管理规范》编制说明**

**一、项目来源：**

根据浙江省食品学会关于印发2021年度第二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《超市米面制品现场制售管理规范》草案稿的起草工作，并由浙江省食品学会归口。

**二、标准制定工作的目的与意义：**

超市米面制品现场制售是指在超市现场制作售卖的传统包点、糕点以及西式面点等米面制品。

近年来超市米面制品制售行业发展迅速，从以往的手工揉面、擀面、制作，到现在的机械化一体式操作（自动和面机、擀面机器、分切机等），减少了人力成本的同时，加大了制作效率以供应巨大的消费需求。健康、方便、快捷、卫生等特点，是现场制售具有发展前景的关键因素，为人们快速、营养地解决日常饮食提供了不错的选择。

通过制定团体标准《超市米面制品现场制售管理规范》，拟解决部分超市未贴标签或标签内容缺失、添加剂使用粗放、加工现场的卫生环境不符合餐饮相关标准要求等问题；有利于促进超市米面制品现场制售行业质量控制和行业发展，保障客户权益，同时为我国食品监管机构提供执法的科学依据。

**三、与我国法律法规和其他标准的关系**

目前超市米面制品现场制售依据的国家标准为：31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》。

行业标准：SB/T 10622-2011《超市现场加工食品经营规范》

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》

其他：参考了《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可实施细则》以及《餐饮服务食品安全操作规范》的内容。

**四、标准制定工作主要过程：**

1、2021年3月1日-3月20日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2021年3月20日-6月28日，收集资料并完成了立项申请书。

3、2021年6月29日-7月1日，浙江省食品学会印发了《浙江省食品学会发布2021年度第二批团体标准立项》，成立起草工作组。

4、2021年7月2日-2021年7月22日，完成《超市米面制品现场制售管理规范》团体标准草案稿。

5、2021年7月23日-7月29日，完成《超市米面制品现场制售管理规范》团体标准工作组讨论稿。

6、2021年7月30日在嘉兴沙龙宾馆召开了专家研讨会，会上对产品提出执行标准要求，对标签内容展开讨论。

7、2021年7月31日完成《超市米面制品现场制售管理规范》团体标准征求意见稿。

**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《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的编写原则进行编写。以加米面制品卫生安全为原则，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）可操作性的原则

本规范制定过程中按照可操作性的原则，结合米面制品现场制售的实际情况，对标准内容进行科学设定。为米面制品现场制售经营单位、检测单位、市场监督等部门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》的编写原则要求进行编写。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：**

根据关于浙江省食品学会发布2021年度第二批团体标准立项的通知，标准名称要求一致为“超市米面制品现场制售管理规范”。

范围根据标准内容确定，本文件规定了超市米面制品现场制售的术语和定义、场所与布局、设施与设备、人员、原料采购、运输、验收与贮存、现场制售、管理。

**2、规范性引用文件：**

在规范性引用文件中，根据乳制品配送企业零售管理与服务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：**

3.1根据DB 31/2027—2014《食品安全地方标准即食食品现制现售卫生规范》现场制售中范围的要求确定：在同一地点从事食品的现场制作、现场销售，但不提供消费场所和设施的加工经营方式。

**4、场所与布局**

应符合GB 31654第3章的规定。

**5、设施与设备**

2021年7月30日专家研讨会上修改为：应符合GB 31654第4章的规定。

**6、人员**

6.1健康管理（根据GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》11.1要求确定）。

6.1.1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。

6.1.2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。

6.1.3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。

6.2人员卫生（根据GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》11.2要求确定）。

6.2.1应保持良好的个人卫生。

6.2.2应穿清洁的工作服。

6.2.3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。

2021年7月30日专家研讨会上修改为：不应留长指甲、涂指甲油、化妆、佩戴饰物；应戴清洁的工作帽，避免头发掉落污染食品。

6.2.4应佩戴清洁的口罩。口罩应遮住口鼻。

6.2.5个人用品应集中存放，存放位置应不影响食品安全。

6.2.6进入食品处理区的非从业人员，应符合从业人员卫生要求。

6.3手部清洁卫生（根据GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》11.3要求确定）。

6.3.1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。

6.3.2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。

6.3.3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。

6.3.4手部清洗、消毒参见GB 31654附录D。

6.4工作服管理（根据GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》11.4要求确定）。

6.4.1应根据加工品种和岗位的要求配备专用工作服，如工作衣、帽、发网等，必要时配备口罩、围裙、套袖、手套等。

6.4.2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。

6.4.3专用操作区专用工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。

6.5培训。

6.5.1根据GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》12要求确定应对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训。

6.5.2根据GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.1要求确定应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。

6.5.3根据GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》12要求确定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，并做好培训记录。

6.5.4根据GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》12要求确定当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。

6.5.5根据GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》12要求确定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。

**7、原料采购、运输、验收与贮存**

2021年7月30日专家研讨会上修改为：应符合GB 31654第5章的规定。

**8、现场制售**

8.1基本要求（根据GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.1要求确定）。

8.1.1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等情形的，不应使用。

8.1.2根据工作组讨论后由于面米制品制售过程中涉及到色素的使用，故增加：食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

8.1.3应采取并不限于下列措施，避免食品在加工过程中受到污染：

a)用于食品原料、半成品、成品的容器和工具分开放置和使用；

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、清洗消毒活动；

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现场要求（根据GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.4要求确定）。

8.2.1专用操作区从业人员加工食品前，应按要求清洗消毒手部，加工过程中应适时清洗消毒手部。

8.2.2专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。食品容器、工具使用前应清洗消毒并保持清洁。

8.2.3存放在专用操作区的食品应为直接入口食品，应避免受到存放在专用操作区的非食品的污染。

8.2.4不应在专用操作区内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动。

8.3米面烹饪要求（根据GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.3要求确定）。

8.3.1烹饪的温度和时间应能保证食品安全。

8.3.2需要烧熟煮透的产品，加工时食品的中心温度应达到70℃以上；加工时食品的中心温度低于70℃的，应严格控制原料质量安全或者采取其他措施（如延长烹饪时间等），确保食品安全。

8.3.3煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油温，应当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变。前炸用油不符合食品安全要求的，应及时更换。

8.4包装要求

8.4.1根据SB/T 10622-2011《超市现场加工食品经营规范》8.2.1要求确定：加工成品应有统一的包装。经检验合格后方可包装；包装应在良好的状态下进行，防止异物带入食品。

2021年7月30日专家研讨会上删除“经检验合格后方可包装”，确定为：加工成品应有统一的包装。包装应在良好的状态下进行，防止异物带入食品。

8.4.2根据SB/T 10622-2011《超市现场加工食品经营规范》8.2.2要求确定：使用的包装容器和材料，应完好无损，符合国家相关卫生标准的要求。不含影响食品质量及消费者健康的有害成分，包装强度设计应足够承受保质期限内的搬运、储存而不影响食品的质量。

8.4.3根据《食品安全法》第六十八条要求确定：应在米面制品的容器、外包装上标明产品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。禁止更改生产日期和保质期。

8.4.4根据SB/T 10622-2011《超市现场加工食品经营规范》8.2.4要求确定：设专人对食品标签标注内容进行检查，保证标签内容的完整性。

8.5销售要求

根据SB/T 10622-2011《超市现场加工食品经营规范》8.4要求确定：产品的保质期应严格遵守相关卫生和质量标准的规定，上架销售的产品必须严格控制在保质期内，做到先进先出，并为消费者预留合理的存放和食用期。

**9、管理**

9.1制度和事故处置（根据GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.1要求确定）。

9.1.1应当按照法律、法规要求和本单位实际，建立并不断完善原料控制、清洗消毒、从业人员健康管理、食品安全管理员制度、废弃物处置管理制度、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，并制定食品安全突发事件应急处置方案。

9.1.2发生食品安全事故的单位，应对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施，按规定报告事故发生地相关部门，配合做好调查处置工作，并采取防止事态扩大的相关措施。

9.2食品安全自查（根据GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.2要求确定）。

9.2.1应自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

2021年7月30日专家研讨会上删除“或者委托第三方专业机构”，最终确定为：应自行开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

9.2.2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。

9.3记录和文件管理（根据GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.5要求确定）。

9.3.1应建立记录制度，按照规定记录从业人员培训考核、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。

2021年7月30日专家研讨会上删除“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”，最终确定为：应建立记录制度，按照规定记录从业人员培训考核、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。

9.3.2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。

9.3.3实行原料统一配送方式经营的企业，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。

9.3.4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。

9.3.5宜采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。