ICS 03.100.01

CCS X 22

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/ZFS XXXX—202X

|  |
| --- |
|  |

超市自制自营熟肉制品管理规范

Management standard of self-made and self operated cooked meat products in supermarkets

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

202X - XX - XX发布

202X - XX - XX实施

浙江省食品学会   发布

目  次

[前言 II](#_Toc34064674)

[1　范围 1](#_Toc34064675)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc34064676)

[3　术语和定义 1](#_Toc34064676)

[4　场所及设备设施 1](#_Toc34064698)

[5　人员 2](#_Toc34064704)

[6　采购 2](#_Toc34064708)

[7　贮存 3](#_Toc34064712)

[8　加工 3](#_Toc34064712)

[9　销售 3](#_Toc34064712)

[10　管理 4](#_Toc34064712)

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。

本文件由浙江省食品学会提出并归口。

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。

超市自制自营熟肉制品管理规范

1. 范围

本文件规定了超市自制自营熟肉制品的术语和定义、场所及设备设施、人员、采购、贮存、加工、销售、管理的要求。

本文件适用于自制自营熟肉制品的超市。

1. 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 4806.8 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/T 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求

GB/T 27589 纸餐盒

1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

1. 场所及设备设施
   1. 基本要求

应具有与经营的食品品种、数量相适应的经营和贮存场所。经营和贮存场所不得设在易受到污染的区域。

应根据经营项目设置相应的经营设备或设施，以及相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。

地面应无毒、无异味、易于清洗、防滑。

墙壁应采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成。

门、窗应采用易清洗、不吸水的材料制作。

天花板应采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温的材料涂覆或装修。

食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整易于清洁的吊顶（吊顶间缝隙应严密封闭）。

* 1. 加工区要求

应选择有给排水条件的场所，设置与食品供应方式和品种相适应的粗加工、切配、烹饪、器具清洗消毒等加工操作条件，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。更衣室应与加工区处于同一建筑物内，宜位于加工区入口处。

应按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应、工艺流程、餐用具清洗消毒保洁的顺序合理布局，并防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

应设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施和用品，工作人员专用洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。食品处理区应设存放废弃物或垃圾的带盖容器。

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品，并与其他区域或设施能够明显区分。

直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装材料及一次性餐饮具等应符合食品安全标准的规定。用水应符合GB 5749的规定。

* 1. 销售区要求

应设专区销售，场所应布局合理，食品销售区域和非食品销售区域分开设置，防止交叉污染。

应配备具有加热或冷藏功能的密闭立体售卖熟肉制品柜、专用工用具及容器，设可开合的取物窗（门）。

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。

1. 人员

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工作。

应在每天上岗前进行健康状况检查，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。

应穿戴专用工作衣帽和口罩。戴工作帽时，头发应完全覆盖或束于工作帽内。

宜穿白色或浅色的工作服（包括衣、帽、口罩），保持清洁，工作服宜每天更换。

不应佩带戒指、手镯、手表等外露饰物，不应留长指甲、染指甲、涂抹香水。

不应吸烟或有其他有碍食品安全的活动，不应穿工作服上厕所或从事可能污染工作服的活动。

操作前手部应洗净。制作直接入口食品前，有下列情形时手部还应进行消毒：

1. 开始工作前；
2. 处理食物前；
3. 上厕所后；
4. 处理生食物后；
5. 处理弄污的设备或用具后；
6. 处理废弃物后；
7. 从事其他可能会污染双手的活动（如处理货款、执行清洁任务）后。
8. 采购

应制定并实施食品及食品相关产品采购控制要求，采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品及食品相关产品。

应查验供货者的许可证和产品合格证明，对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准进行检验。

宜建立固定的供货渠道，确保所采购的食品及食品相关产品的质量安全。

1. 贮存

应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。食品与非食品、生食与熟食应有分隔措施，不得与有毒有害物品同库存放。

应按照先进、先出、先用的原则，使用食品原料和食品相关产品。存在感官性状异常、超过保质期等情形的应及时清理。

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。

原料贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。成品应在冷藏或热藏的条件下贮存。

变质、超过保质期或者回收的食品应显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。

1. 加工
   1. 初加工

冷冻（藏）易腐食品从冷柜（库）中取出或者解冻后，应及时加工使用。

食品原料加工前应洗净。未经事先清洗的禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒。

经过初加工的食品应做好防护，防止污染。经过初加工的易腐食品应及时使用或者冷藏、冷冻。

* 1. 烹饪

食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。

需要烧熟煮透的食品，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（如延长烹任时间等），确保食品安全。

应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

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

1. 销售

散装食品销售应在食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

易腐食品应在冷藏或热藏的条件下销售。

保质期应根据熟肉制品的品种、制作方式、包装形式等确定。

销售人员应对陈列销售食品的质量、存放条件和保质期限进行检查，不应销售变质、 超保质期、感观异常、食品标识不全或不清晰等不符合食品安全要求的食品。

应由专人负责销售，并为消费者提供分拣及包装服务。应使用专用工具取货，收款应由专人负责。

一次性塑料餐具应符合GB/T 18006.3的规定。

一次性纸质餐具应符合GB 4806.8和GB/T 27589的规定。

打包袋应符合相关国家标准或法律法规的规定。

塑料餐具宜使用透明材质，纸质餐具宜采用无印刷或少印刷的产品。

1. 管理

应建立健全食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制。

应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。

应配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。

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。

应建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

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。

发生食品安全事故的超市，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。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_