**《超市自制自营熟肉制品管理规范》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起草工作组负责团体标准《超市自制自营熟肉制品管理规范》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：**

1、背景

我国熟肉制品制作历史悠久，种类繁多，而今在一些大城市的街头巷尾，随处可见到老字号家庭作坊式的熟食店。随着人们生活水平的提高和现代食品制作技术的改进，熟食的种类也随之扩大。在大小超市熟食柜台里陈列的熟肉制品的种类可谓五花八门。

现如今，超市内的自制食品几乎涵盖了家庭烹饪的各个方面。熟肉制品作为超市自制食品的一部分，也是非常的受欢迎，对消费者来说，购买熟肉制品既方便又省心。

以往的熟肉制品大多为小作坊或者街边售卖，现在的熟肉制品分为两种销售模式，一种是门店销售，还有一种就是超市自制自营，一些知名度较高的传统熟食店已走出家庭作坊式的生产经营方式，在工艺上改进，创新品种，与超市联营，已取得了很好的市场效益。

2、存在的问题

（1）销售的熟肉制品未根据产品特性贮存，导致产品变质、变味；（2）人员卫生情况，现切现卖的熟肉制品柜台前，工作人员的口罩未佩戴，头发外露、佩戴首饰等情况；（3）缺少制度与记录，且记录内容的项目不全等。

3、必要性

为超市自制自营熟肉制品行业起到了良好的规范作用，统一超市超市自制自营熟肉制品的管理规范，填补我国超市超市自制自营熟肉制品管理规范标准方面的空白，不仅有利于建立公平、有序的超市自制自营熟肉制品行业市场制度，还将极大地促进超市自制自营熟肉制品行业质量控制和行业发展，提高整个行业的市场竞争力，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**

目前超市自制自营熟肉制品的相关标准有SB/T 10622-2011《超市现场加工食品经营规范》、DB31/2027-2014《食品安全地方标准 即食食品现制现售卫生规范》，作为超市自制自营熟肉制品的执行标准，缺少自制自营熟肉制品的个性化管理要求。

其他：参考了《超市食品安全操作规范》。

**四、标准制定工作主要过程：**

1、2021年5月2日-5月15日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2021年5月15日-5月30日，收集资料并完成了立项申请书。

3、2021年6月29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的通知》并成立起草工作组。

4、2021年6月30日-2021年7年10日，完成《超市自制自营熟肉制品管理规范》团体标准草案稿。

5、2021年7月14日-2021年7年29日，工作组讨论后形成了《超市自制自营熟肉制品管理规范》工作组讨论稿。

6、2021年7月30日，在嘉兴召开团体标准专家研讨会，会议主要提出的意见有：1、标准名称修改为“超市自制自营熟肉制品管理规范”；2、删除3.1定义；3、第四章场所分为基本要求、加工区要求、销售区要求；4、删除10.5销售记录制度；5、增加计量器具要求等。

7、2021年7月30日-7月31日，专家研讨会后形成了《超市自制自营熟肉制品管理规范》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。以加强超市自制自营熟肉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

本规范制定过程中根据可操作性的原则，结合超市自制自营熟肉制品的实际情况，对标准内容进行科学设定。为超市自制自营熟肉制品行业、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，起草组按照食品安全标准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》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“超市熟肉制品自制经营管理规范”，2021年7月30日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见将名称修改为“超市自制自营熟肉制品管理规范”。

范围根据标准内容确定，规定了超市自制自营熟肉制品的场所及设备设施、人员、采购、贮存、加工、销售、管理的要求。

**2、规范性引用文件：**

在规范性引用文件中，根据超市自制自营熟肉制品的要求和管理引用了相关国家标准等文件。

**3、术语和定义：**

本文件没有需要界定的术语和定义。

**4、场所及设备设施**

**4.1基本要求**

4.1.1 根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第三十三条确定为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。

4.1.2根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第三十四条确定为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。

4.1.3根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第五十七条确定为地面应无毒、无异味、易于清洗、防滑，并有给排水系统。

4.1.4根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第五十七条确定为墙壁应采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成。

4.1.5根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第五十七条确定为门、窗应采用易清洗、不吸水的材料制作。

4.1.6根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第五十七条确定为天花板应采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温的材料涂覆或装修。

4.1.7根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第五十七条确定为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）。

**4.2加工区要求**

4.2.1 根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第五十五条和GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.6.1确定为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。

4.2.2根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第五十六条确定为应当按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应、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。

4.2.3根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第五十八条确定为应设置相应的清洗、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。

4.2.4根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》3.2.2确定为应设置独立隔间、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。

4.2.5根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第三十五条确定为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。

**4.3销售区要求**

4.3.1 根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第四十一条确定为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。

4.3.2根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第四十四条确定为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）。

4.3.3根据门店实际情况确定为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。

**5、人员**

5.1根据《中华人民共和国食品安全法》第四十五条确定为从事接触直接入口食品工作的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。

5.2根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》11.1.4确定为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。

5.3根据DB 31/2027《食品安全地方标准 即食食品现制现售卫生规范》8.2.1确定为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。

5.4根据DB 31/2027《食品安全地方标准 即食食品现制现售卫生规范》8.2.2以及专家意见确定为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。

5.5根据DB 31/2027《食品安全地方标准 即食食品现制现售卫生规范》8.2.3确定为不应佩带戒指、手镯、手表等外露饰物，不应留长指甲、染指甲、涂抹香水。

5.6根据DB 31/2027《食品安全地方标准 即食食品现制现售卫生规范》8.2.4确定为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。

5.7根据DB 31/2027《食品安全地方标准 即食食品现制现售卫生规范》8.2.6确定为操作前手部应洗净。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。

**6、采购**

6.1根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.1确定为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。

6.2根据《中华人民共和国食品安全法》第五十条确定为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。

6.3根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.3确定为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。

**7、贮存**

7.1根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第四十一条确定为食应与墙壁、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、生食与熟食应分隔措施，不得与有毒有害物品同库存放。

7.2 根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.4.4确定为应按照先进、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。

7.3 根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.4.2确定为散装食品（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。

7.4 根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.4.3和DB 31/2027《食品安全地方标准 即食食品现制现售卫生规范》9.4.1确定为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。

7.5 根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.4.5确定为变质、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**

**8.1初加工**

8.1.1根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.2.1确定为冷冻（藏）易腐食品从冷柜（库）中取出或者解冻后，应及时加工使用。

8.1.2根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.2.2确定为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。

8.1.3根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.2.3确定为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。

**8.2烹饪**

8.2.1根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.3.1确定为食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。

8.2.2根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.3.2确定为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。

8.2.3根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.3.3确定为应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

8.2.4根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》6.3.4确定为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。

**9、销售**

9.1根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第四十四条确定为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。

9.2 根据DB 31/2027《食品安全地方标准 即食食品现制现售卫生规范》9.4.1确定为易腐食品应在冷冻、冷藏或热藏的条件下销售。

9.3 根据DB 31/2027《食品安全地方标准 即食食品现制现售卫生规范》9.4.1确定为保质期应根据熟肉制品的品种、制作方式、包装形式等确定。

9.4根据DB 31/2027《食品安全地方标准 即食食品现制现售卫生规范》9.4.2确定为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。

9.5 根据DB 31/2027《食品安全地方标准 即食食品现制现售卫生规范》9.4.3和9.4.4确定为应由专人负责销售，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。

9.6根据门店实际情况确定为一次性塑料餐具应符合GB 18006.3的规定。

9.7根据SB/T 11070《餐饮服务企业打包服务管理要求》4.1.3.2确定为一次性纸质餐具应符合GB 11680、GB/T 27589、GB/T 27590和GB/T 27591的规定。

9.8 2021年7月30日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改为打包袋应符合相关国家标准或法律法规的规定。

9.9根据SB/T 11070《餐饮服务企业打包服务管理要求》4.1.3.4确定为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。

**10、管理**

10.1根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第三十二条确定为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。

10.2根据《中华人民共和国食品安全法》第四十五条确定为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。

10.3根据《中华人民共和国食品安全法》第四十四条确定为应配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。

10.4根据《中华人民共和国食品安全法》第一百零二条确定为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。

10.5根据《中华人民共和国食品安全法》第五十三条确定为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。

10.6根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.2.1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。

10.7根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.1.3确定为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。