ICS 03.100.01

CCS A 00

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/ZFS XXXX—202X

|  |
| --- |
|  |

熟食门店管理规范

Management standard of cooked food store

|  |
| --- |
| （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 2](#_Toc34064708)

[8　销售 2](#_Toc34064712)

[9　管理 3](#_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：

本文件主要起草人：

熟食门店管理规范

1. 范围

本文件规定了熟食门店的术语和定义、场所及设备设施、人员、采购、贮存、销售、管理的要求。

本文件适用于熟食门店的管理。

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/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

下列术语和定义适用于本文件。

熟食门店 cooked food store

由总部统一配送（或自行采购）熟食（含酱卤畜禽肉、酱卤蔬菜等），经称重、分切或不分切、处理或不处理、包装向消费者供应熟食的门店。

1. 场所及设备设施
	1. 选址及设备设施

应具有与经营的熟食品种、数量相适应的经营和贮存场所。经营和贮存场所不应设在易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上。

应保持场所环境整洁，有良好的通风、排气装置，并避免日光直接照射。

应做到场所布局合理，销售和贮存场所应与生活区分（隔）开，防止交叉污染。

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、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。

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

与熟食接触的容器、工具和设备部件，应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，并应易于清洁和保养。有相应食品安全国家标准的，应符合相关标准的要求。

应使用专用的设备、容器、工具，在切配前进行清洗消毒并保持清洁。不得将切配的工具用于与切配熟食无关的用途。

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熟食。

* 1. 内部结构与材料

地面应无毒、无异味、易于清洗、防滑，并有给排水系统。

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. 人员

从事接触直接入口食品的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

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。

应保持良好的个人卫生，穿清洁的工作服，戴清洁的工作帽，避免头发掉落污染食品，佩戴清洁的口罩时，口罩应遮住口鼻。不应留长指甲、涂指甲油、化妆。工作时，佩戴的饰物不应外露。

1. 采购

应查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。

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产品合格证明文件。企业总部统一查验的许可资质证明、产品合格证明文件等信息，门店应能及时查询。

采购食品相关产品时，应按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件。

1. 贮存

贮存过程应符合保证熟食安全所需的温度、湿度等特殊要求。

应分类贮存，熟食、包装材料应分隔或者分离贮存。贮存过程中，应与墙壁、地面保持适当距离。

贮存散装熟食，应在贮存位置标明熟食的名称、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。

按照先进、先出的原则，熟食存在感官性状异常、超过保质期等情形的，应及时清理。变质、超过保质期或者回收的熟食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. 销售
	1. 环境

应对门店空气进行消毒，消毒方法应遵循相关要求。切配区应清洁卫生，温度不应高于25℃。

* 1. 打包

一次性可降解餐具应符合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。

应建立投诉处理制度，在显著位置公布投诉电话，及时受理并处理投诉，保存投诉受理处理记录。

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，定期检查门店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，保存期限不应少于二年。

应建立食品批发销售记录制度，如实记录批发食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、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，保存期限不应少于二年。

 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。

自查发现条件不再符合食品安全要求的，应立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应立即停止销售，并向所在地相关部门报告。

宜采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。

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