**《熟食门店管理规范》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《熟食门店管理规范》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

随着我国经济水平的提高，一方面人们生活水平也在不断提高，人们不再满足于简单的温饱，而是有了更高的物质追求和精神追求，熟食也渐渐成为人们日常生活离不开的美食；另一方面随着社会经济的发展，人们的生活节奏变快，熟食这种方便快捷的食品类型适应了这种快速高效的消费环境。近些年我国的熟食市场发展非常快，短短几年熟食门店如雨后春笋般遍布大街小巷，许多品牌的熟食以其独特的口味和合理的价格深得老百姓喜欢，已经深入人心。

我国熟食的发展历程可以概括为：从最初的居民家庭自行制作到各地兴起的个体户形式的小作坊，再到连锁加盟的营销模式，以及如今卤制熟食行业的企业化、工业化生产。统计显示2000年我国卤制熟食的市场规模为 92.37亿元，2009年全国快捷消费酱卤肉制品规模达到437.42亿元，较2000年增长了373.55%。我国熟食行业经过多年的发展，规模逐渐扩大，已经进入稳定发展阶段。

2、技术现状

自古以来，熟食就是人们喜爱的传统美食。近年来，熟食行业更是得到了迅猛的发展，随之而改变的还有销售、经营方式，从以往的推车零散售卖转为了专卖店售卖，销售渠道更加专业。目前在门店销售的熟食基本分为两种模式：真空包装和裸装分售。真空包装技术在不影响熟食风味和营养物质的情况下，较好地解决了熟食的防腐保鲜等问题。裸装分售，这是畜禽熟食最古老、最传统的销售方式，它的最大优点是迎合了消费者选择自己喜食的部位，有较大的灵活性。但缺点也令人堪忧：因要分割销售，对贮存物、刀具、砧板的消毒，对操作室温度都有严格的要求，稍有不慎，将严重损害消费者利益。

3、存在的问题

我国熟食门店众多，但由于行业的准入门槛较低，操作简单，所以产品重复率高、品类单一。多数门店缺乏自动化程度高的生产线和技术，这严重制约了熟食行业发展，同时也衍生出各种食品安全问题。

（1）保存条件不规范

部分门店在销售过程中并没有将熟食放入冰柜中冷藏，而是直接暴露在空气中，不仅失去低温的保存环境，而且增加了二次污染的机率。同时有些门店的蔬菜类熟食在当天没有销售完的情况下，第二天继续销售，这些不规范的操作都会降低产品卫生状况。

（2）销售人员操作不规范

销售人员的个人卫生对产品卫生安全也十分重要。部分销售人员并没有健康证明，而且在操作时不戴口罩，直接接触熟食，在售卖过程中没有保持卫生操作。

4、必要性

改革开放以来，熟食越来越受消费者喜爱, 从而促使了熟食行业的快速发展，但目前我国没有熟食门店管理规范的国家标准和行业标准。通过制定团体标准《熟食门店管理规范》，填补我国熟食门店管理规范方面的空白，有利于促进熟食行业质量控制和行业发展，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**

目前熟食门店执行标准有《餐饮服务食品安全操作规范》（2018年7月国家市场监管总局发布的。将于2018年10月1日起施行）、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》，作为熟食门店的执行标准，缺少熟食门店的个性化管理要求，与熟食门店有共同的管理要求可用做此标准的参考依据。

其他：参考了浙江省食品经营许可实施细则(试行）（浙食药监规〔2015〕21号）。

**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《熟食门店管理规范》团体标准草案稿。

5、2021年7月14日-2021年7年28日，工作组讨论后形成了《熟食门店管理规范》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、范围修改为“本文件适用于熟食门店的管理”；2、9.2设备要求移至4.1中；3、删除第七章运输；4、5.3与5.4合并；5、8.4与8.5合并；6、将10.6修改为“应建立食品批发销售记录制度”等。

7、2021年7月30日-7月31日，专家研讨会后形成了《熟食门店管理规范》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。以加强熟食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）可操作性的原则

本规范制定过程中根据可操作性的原则，结合熟食门店的实际情况，对标准内容进行科学设定。为熟食行业、熟食门店、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“熟食门店管理规范”。

范围根据标准内容确定，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。

**2、规范性引用文件：**

在规范性引用文件中，根据熟食门店的要求和管理引用了相关国家标准等文件。

**3、术语和定义：**

明确了熟食门店的定义，其含义根据标准内容的范围界定。

**4、场所及设备设施**

**4.1选址及设备设施**

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。

4.1.2根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第四十条确定为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。地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，并有适当措施防止积水。

4.1.3根据《浙江省食品经营许可实施细则（试行）》第四十条确定为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。

4.1.4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、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或设施。

4.1.5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食柜、专用工用具及容器，设可开合的取物窗（门）。

4.1.6根据《餐饮服务食品安全操作规范》7.4.1.4确定为应使用专用的设备、容器、工具，在切配前进行清洗消毒并保持清洁。不得将切配熟食的设施、设备、 容器、工具用于与切配熟食无关的用途。

4.1.7根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.11.3确定为与熟食接触的容器、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。

4.1.8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。

**4.2内部结构与材料**

4.2.1 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处理区地面应无毒、无异味、易于清洗、防滑，并有给排水系统。

4.2.2 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。

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

4.2.4 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。

4.2.5 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）。

**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的工作人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

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GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》11.2.1、11.2.2、11.2.3和11.2.4确定为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。

**6、采购**

6.1根据《中华人民共和国食品安全法》第五十三条确定为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。

6.2根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.3.2确定为实行统一配送经营方式的业，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。

6.3根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.1.2确定为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。

**7、贮存**

7.1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确定为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。

7.2根据《中华人民共和国食品安全法》第五十四条确定为贮存散装食品，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。

7.3根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》4.5.1确定为应分类贮存，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。

7.4根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》5.4.4和5.4.5确定为按照先进、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。

**8、销售**

**8.1 环境**

根据门店实际情况确定为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℃。

**8.2打包**

8.2.1根据门店实际情况确定为一次性可降解餐具应符合GB 18006.3的规定。

8.2.2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。

8.2.3 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。

8.2.4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。

**9、管理**

9.1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。

9.2根据企业实际情况确定为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。

9.3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。

9.4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。

9.5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，保存期限不应少于二年。

9.6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。

9.7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日召开工作组讨论稿专家研讨会后，根据专家意见修改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。

9.8 根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.2.2确定为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。

9.9根据GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》13.5.5确定为宜采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。