

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0XX—2022

现制现用食用冰卫生规范

Hygienic specification for Made-on-site edible ices

2022 – XX – XX 发布

2022 – XX – XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件主要起草单位：厦门市标准化研究院、厦门市食品药品质量检验研究院、厦门市产品质量监督检验院、厦门海关技术中心、集美大学。

本文件主要起草人：沈群红、李振良、骆和东、刘姗姗、吴珊、林新萍、李钊茜、许振泽、施冰、徐敦明、林伟琦、高静、周常义。

现制现用食用冰卫生规范

1 范围

本文件规定了现制现用食用冰卫生规范的术语和定义、水质要求、设备设施、环境要求、卫生要求、人员要求。

本文件适用于餐饮业食用冰现场制作、贮存、取用。

2 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 2759 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31654-2021 食品安全管理体系 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

GB/T 27306及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

现制现用食用冰 Made-on -site edible ices

餐饮业在内部场所现场制作、贮存并取出供餐用，但不提供直接对外销售的食用冰。

3.2

制冰区域 Edible ice making region

食用冰加工的场所及用于存放食用冰及相关设备、容器、工具的场所。

4 水质要求

4.1 以生活饮用水为原料的水质应符合 GB 5749 的规定。

4.2 采购包装饮用水为原料的水质应符 GB 19298 的规定。应对包装饮用水进行进货查验，索取合格证明、相关证件及票据等。

5 设备设施

- 5.1 应在相应的场所配备排水设施、清洁消毒设施、通风设施、照明设施、废弃物存放设施。
- 5.2 以生活饮用水为原料制备用水时应配备净水设备（设施）。
- 5.3 必要时应配备储水设备（如储水槽、储水塔、储水池等），储水设备以无毒、无异味、不导致水质污染的材料构筑，有防污染措施，并定期清洗消毒。
- 5.4 应配备专用的制冰设备（设施）。
- 5.5 制取的食用冰应存放在与所加工食用冰数量相适应的贮存设备（设施），贮存设备（设施）应符合相应的食品安全要求。
- 5.6 宜将食用冰放在专用储冰桶暂存再供餐用。
- 5.7 应配备洁净、不易破损的用具（如不锈钢或不透明塑胶的冰铲）拿取食用冰。
- 5.8 供餐时应用不易碎材料制成的容器盛装食用冰。
- 5.9 制冰设备（设施）、储冰桶、冰铲等与食用冰块直接接触的容器、工具应使用无毒、无异味、耐腐蚀、不易发霉、不易脱落且可承受重复清洗和消毒、符合卫生标准的材料制成，表面应光滑，设计和结构上应避免零件、金属碎屑或其他污染因素混入食用冰，并应易于清洁和保养。

6 环境要求

- 6.1 应设置制冰区域，面积应与食用冰供应量相适应。
- 6.2 制冰区域应易清洁、消毒、维护，防止虫害侵入及孳生。

7 卫生要求

7.1 制冰

- 7.1.1 净水设备（设施）应根据实际用水量，及时更换滤芯，并做好更换记录。
- 7.1.2 制冰前应对待加工的水进行感官检查，发现有感官性状异常的，不得加工和使用。应确保使用可直接饮用的水制造食用冰。
- 7.1.4 应按需量制备食用冰。
- 7.1.5 应采取以下措施保持制冰机清洁卫生：
 - a) 制冰机的门或盖应经常盖好；
 - b) 定期清洁制冰机的贮冰槽和表面（尤其是门或盖）；
 - c) 应及时把制冰机中剩余的冰块清理出来，防止反复制冰；
 - d) 制冰机不得用作冷却或保存其他食品或物品；
 - e) 制冰机维修后，应确保制冰机的所有零部件已被装上，继而进行彻底清洁和消毒方可再次使用。

7.2 贮存

- 7.2.1 食用冰与生鲜食品或非食用物质应分离、分隔或分区存放。
- 7.2.2 应定期检查贮存设备（设施）的温度，确保食用冰贮存在适当温度。

7.2.3 按照先进、先出、先用的原则取用食用冰。当冰块发生融化、超过48h等情形时，应及时清理废弃。

7.3 取用

7.3.1 储冰桶应即用即盖。

7.3.2 取用前应检查食用冰感官，确保食用冰色泽均匀透明或略透明、无异味，肉眼检视纯净无杂质。微生物指标还应符合附表A的规定。

7.3.3 冰铲应存放在独立的清洁容器内，若放在冰桶时，其手柄不应触及食用冰，其摆放位置应避免操作人员再次拿起取冰铲时手部触及食用冰。

7.3.4 储冰桶、冰铲等与食用冰块直接接触的容器、工具使用前后或在期间发现受到污染时，应彻底清洁和消毒。

8 人员要求

8.1 相关责任人和主要人员应学习和熟悉食品安全相关法律、法规和标准知识，明确其责任要求，参加食品质量安全相关培训。

8.2 现制现用操作人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。每天上岗前应进行健康状况检查，如患有有碍食品安全疾病，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。

8.3 现制现用操作人员工作时，应保持良好的个人卫生。应穿着洁净的工作服、工作帽、口罩，不应浓妆、染（附）指甲、喷洒香水，不得携带或存放与现制现用食用冰无关的个人用品，并按要求洗手、消毒，洗手消毒方法按 GB 31654-2021 附录 D 的规定执行。

附 录 A
(规范性)

微生物限量及检验方法

A.1 微生物限量及检验方法

微生物限量及检验方法见表 A.1。每份样品应用采样器，对储冰桶中的食用冰采用三层五点法采集，采集后一起放入一个容器内。样品检验前保持冷冻状态，一旦融化，保持冷却即可。

表 A.1 微生物限量及检验方法

项目	采样方案*及限量（若非指定，均以/25g 或/25mL表示）				检验方法	依据
	n	c	m	M		
菌落总数（CFU/mL或CFU/g）	5	0	100	—	GB 4789.2	GB 2759
大肠菌群（CFU/mL或CFU/g）	5	0	10	—	GB 4789.3 平板计数法	GB 2759
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30	GB 29921
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	GB 29921
金黄色葡萄球菌/（CFU/mL或CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10	GB 29921
* 样品的采样及处理按GB 4789.1执行；n为同一批次产品应采集的样品份数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。						

参 考 文 献

- [1] GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - [2] GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
 - [3] 台湾地区卫生福利事务主管部门 《食用冰制造业者符合食品良好卫生规范准则之指引》
 - [4] 澳门地区食品安全厅《制作及处理食用冰的卫生指引》
 - [5] DBS52/027-2017 食品安全地方标准 贵州省食用冰加工卫生规范
 - [6] DB31/2027-2014 食品安全地方标准 即食食品现制现售卫生规范
-