

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0123—2024

食品现制现售管理规范

Management specification for site making and selling of food

草案版次选择

2024 – XX – XX 发布

2024 – XX – XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 通用要求 2

5 场所与布局 2

6 设施与设备 2

7 原辅料管理 3

8 制作过程的安全控制 3

9 食品标识 4

10 食品销售 4

11 清洁维护和废弃物管理 4

12 有害生物防治 4

13 人员健康与卫生 4

14 制度和记录 5

附录 A（资料性） 食品现制现售过程食品安全风险排查要点 6

参考文献 7

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。

本文件起草单位：厦门市产品技术审评与审核查验中心、厦门市食品安全工作联合会、厦门市市场监督管理局、厦门市标准化研究院、厦门老字号研究院。

本文件主要起草人：孙金全、葛秀秀、高静、彭领、范崇、周圣男、陈立登、李俊毅、许晓春。

食品现制现售管理规范

1 范围

本文件规定了食品现制现售的术语和定义、通用要求、场所与布局、设施与设备、原辅料管理、制作过程的食品安全控制、食品标识、食品销售、清洁维护和废弃物管理、有害生物防治、人员健康与卫生、制度和记录等方面的要求。

本文件适用于农贸市场、批发市场、商超、食杂店、便利店等食品销售场所内从事即食和非即食食品现制现售活动的管理。

本文件不适用于食用农产品、食用油、水发食品和酒类的现制现售活动、流动食品摊贩和即食食品自动制售活动。

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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品现制现售 site making and selling of food

指食品现场制作、现场销售的经营方式。

[来源：DB31/2027—2023，2.1，有修改]

3.2

制作 making

指食品现场加工操作的过程，也包括即食食品的拆封、解冻、加热、冲调、组合、摆盘、洗切、调制调味、包装等操作。

[来源：DB31/2027—2023，2.2，有修改]

3.3

冷藏 cold storage

指将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程。冷藏环境温度的范围应为0℃～10℃。

[来源：《餐饮服务食品安全操作规范》，2.19，有修改]

3.4

冷冻 frozen storage

指将原料、半成品、成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程。冷冻环境温度的范围应不高于-18℃。

[来源：《餐饮服务食品安全操作规范》，2.20，有修改]

3.5

操作专间 specialized operating room

为防止食品受到污染，以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作间。

[来源: GB 31654—2021, 2.7]

3.6

专用操作区 specialized operating area

为防止食品受到污染,以分离方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作区域。

[来源: GB 31654—2021, 2.8]

3.7

易腐原料 perishable material

在常温下容易腐败变质,微生物易于繁殖或者形成有毒有害物质的原料。

[来源: GB 31654—2021, 2.9, 有修改]

4 通用要求

4.1 从事食品现制现售的经营者应依法取得食品经营许可证,且经营范围包含所制售的食品。

4.2 即食食品现制现售过程应符合 GB 31654 和 GB 31621 的相关规定。

5 场所与布局

5.1 选址

5.1.1 不得设在易受到污染的区域,应距离化粪池、污水池、暴露垃圾场(站)等污染源 25 米以上。

5.1.2 不应选择有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点。

5.1.3 场所周围不应有可导致虫害大量孳生的场所,难以避开时应采取必要的防范措施。

5.2 设计和布局

5.2.1 应设置与食品品种相适应的制作、贮存和销售场所,上述场所均应设置在室内,与非制售区域有效分隔,面积与经营规模相适应。食品制作区内不得设置卫生间。

5.2.2 食品与非食品经营区域应分开设置。即食食品制作完成后的冷却、包装、贮存等区域应与非即食食品的制作、贮存区域分开,有效防止交叉污染。

5.2.3 食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品制作、成品供应的流程合理布局。

5.2.4 制作冷荤类食品、生食类食品、冷加工糕点应分别设置符合要求的操作专间。制作热加工糕点和果蔬拼盘,仅制作植物性冷食类食品(不含非发酵豆制品),对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应的,应设置符合要求的操作专间或专用操作区。

5.2.5 农贸市场、批发市场、商超、食杂店、便利店等食品销售场所内的即食食品现制现售区域应相对独立,应与未包装或无严格包装的生鲜畜禽、水产品销售区域分开设置,并有一定距离的物理隔离,防止即食食品受到污染。

5.3 建筑内部结构与材料

5.3.1 建筑内部结构应易于清洁、维护、消毒,有利于防止积水,应采用无毒、无异味、防霉、不易脱落、易于清洁的材料建造。

5.3.2 墙壁和天花板应能避免灰尘散落、不易积聚污垢且能防止有害生物滋生和霉菌繁殖。

5.3.3 食品处理区的门、窗应闭合严密,采用不透水、坚固、不变形的材料制成,结构上应易于维护、清洁。需经常冲洗场所的门,表面还应光滑、不易积垢。

5.3.4 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀,地面平坦防滑、无裂缝、无破损、无积水积垢,结构有利于排污、清洗、消毒的需要。

5.3.5 食品处理区内需经常冲洗的场所,应铺设 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙,产生油烟及蒸汽的场所墙裙应铺设到墙顶。

6 设施与设备

- 6.1 应配备能满足食品现制现售活动的设施与设备。原料、半成品、成品的盛放容器和制作工具、设备应分开并有明显的区分标识。
- 6.2 应分别设置食品原料、制作工具、清洁工具的清洗设施、设备，并有明显的区分标识。采用化学消毒方法的，应配备计量工具，分别设置清洗、消毒设施设备。
- 6.3 食品处理区应设置非手动带盖的废弃物存放容器。废弃物存放容器应与食品容器有明显的区分标识。
- 6.4 食品原料、半成品、成品如需低温贮存的，应设置相应的冷藏、冷冻贮存设备。冷藏、冷冻贮存设备应设有有效的温度控制装置及可正确显示内部温度的温度监测装置。
- 6.5 产生油烟的设备上方应设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器应便于清洁、更换；产生大量水蒸气的设备上方应设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的排泄。
- 6.6 操作专间要求：
- 专间内无明沟，地漏带水封，墙裙铺设到墙顶；
 - 专间与其他场所之间的门应能自动关闭。专间设置的食物传递窗应专用，可开闭，大小以可通过运送食物的容器为准；
 - 专间内应设有独立的空调设施、专用清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的水龙头和废弃物容器盖子应为非手动开启式；
 - 专间入口处应设置独立的洗手、消毒、干手、更衣设施，水龙头应采用非手动开启式；
 - 应配备专用的食物容器、工具、设备和清洁工具。
- 6.7 专用操作区要求：
- 与其他场所相对独立，专区专用，应设立专用的食物容器、工具、设备和清洁工具；
 - 专用操作区内无明沟，地漏带水封；
 - 必要时，应设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施；
 - 应设置洗手、干手、消毒设施或用品。水龙头应采用非手动开启式。
- 6.8 宜采用透明玻璃幕墙、隔断矮墙或者参观窗口以及视频显示、网络展示等方式，将食品加工制作过程向消费者公开。

7 原辅料管理

- 7.1 应使用符合食品安全的原辅料和包装物。食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。
- 7.2 采购食物、食物添加剂及食物相关产品时，应查验并留存供货者的营业执照及生产者的许可资质证明复印件，应留存每笔购货或送货凭证。
- 7.3 采购食用农产品，应索取并留存每笔购货或送货凭证。
- 7.4 采购畜禽肉类，应查验动物产品检疫合格证明，索取并留存每笔购货或送货凭证。
- 7.5 鼓励建立相对固定的购货渠道，确保所采购原辅料及食物包装材料的质量安全。
- 7.6 食物原辅料应严格按照标签明示贮存条件分类存放，畜禽肉类、水产品等易腐原料应冷藏或冷冻贮存。应与清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂等物料分隔存放。
- 7.7 原辅料的使用应遵循先进先出的原则。应关注所使用食物原辅料的保质期限及感官性状，超过保质期限或感官性状异常的，应及时清理。

8 制作过程的食物安全控制

- 8.1 现场加工制作过程中，不得存在下列行为：
- 使用非食物原料；
 - 使用回收或过期食物作为原料，再次加工制作食物；
 - 使用腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物或者感官性状异常的食物；
 - 使用不合格或者被污染的食物原料；
 - 超范围、超限量使用食物添加剂；
 - 法律法规禁止的其他食物原料和加工制作行为。
- 8.2 食用农产品使用前应先做净化处理；禽蛋类使用前应先清洗外壳，必要时消毒。用于加工生食果蔬、水产品的原料应在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒。

8.3 冷藏（冻）易腐原料从冷柜（库）中取出或解冻后，应及时加工处理，不得反复冻结-解冻使用。

8.4 经初加工或已拆封的易腐原料应及时使用，未使用完的应及时密封后冷藏（冻）并明确使用期限，并做好防护，防止污染。已分切的蔬菜、水果贮存期不宜超过 4 小时。

8.5 用于加工直接入口食品的水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸后冷却的生活饮用水。

8.6 应选择热稳定性好、适合煎炸的食用油脂作为煎炸油。应采取合理的措施对在用油的质量进行监测，保证在用油始终符合 GB 2716 标准要求，当在用油不符合标准要求时，应及时做废弃处理；添加新油不得以稀释或掩盖在用油的劣变为目的。

9 食品标识

9.1 包装待售的食品，应当在包装上标示食品的名称、制作日期、保质期（或食用期限）、现制现售单位名称及联系方式等内容；对保存条件和食用方式有特殊要求的，也应注明。标示的内容应当清晰、真实，易于识别，不得含有虚假、夸大的内容。

9.2 未包装待售的食品，应在盛放待售食品设施的就近处显著位置标示 9.1 条款中要求标示的内容。

10 食品销售

10.1 待售食品应按产品保存条件贮存。

10.2 现制现售熟食卤味或经分切的预包装熟食卤味，应当于制作完成后 24h 内销售，不得重复卤制加工再出售。

10.3 待售散装食品和取用工具均应有效覆盖或存放于带盖的密闭容器中做好防护，不得裸露存放；覆盖材料、容器及取用工具应定期清洗并保持清洁。

10.4 食品销售人员应经常性对陈列销售食品的质量、储存条件和保质期期限等进行检查，禁止销售变质、超保质期、感官异常、包装破损、食品标识不全或不清晰等不符合食品安全要求的食品。

10.5 鼓励采用非现金方式收款，采用现金方式收款的，收款区与食品制作区域应分开设置。

11 清洁维护和废弃物管理

11.1 每班次制作结束后，应对生产设备、设施，工具等进行彻底清洗，必要时消毒；即食食品制作场所应每日至少进行一次空间消毒。

11.2 超过保质期的食品和不符合食品安全要求的食品应予以销毁或进行无害化处理。

11.3 废弃油应交由有资质的收运处置单位回收，索取并留存收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。

12 有害生物防治

12.1 应保持现制现售场所建筑结构完好，环境整洁，并根据需要配备灭蝇灯、风幕机、防蝇帘、纱窗等有效生物防治设施。防治设施应定期维护保养，确保清洁有效。

12.2 有害生物防治遵循优先使用物理方法，必要时使用化学方法。防治过程应采取有效措施，避免食品或食品制作设备、设施、工具等受到污染。化学试剂应专人专柜保管，保障食品安全和人身安全。

13 人员健康与卫生

13.1 从事食品制售的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

13.2 从事食品制售的人员应每日进行健康状况检查，患有发烧、呕吐、腹泻等病症及皮肤有伤口或感染的人员，不得上岗。

13.3 从事食品制作的人员应保持良好的个人卫生，不应留长指甲、涂指甲油、不应化妆。工作时，佩戴的饰物不应外露；应戴清洁的工作帽，避免头发掉落污染食品，并应佩戴清洁的口罩。

13.4 使用卫生间、接触可能污染食品的物品后，再次从事接触食品、食品工具、容器、食品设备、包装材料等与食品制作经营相关的活动前，应洗手消毒。

13.5 在食品制作经营过程中，不得饮食、吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物等。

13.6 从业人员应积极参加各种上岗前及在职期间的食品安全培训。

14 制度和记录

14.1 鼓励食品现制现售经营者制定和实施保证食品安全的内部管理制度。

14.2 食品现制现售者应妥善保管相关制售记录、票据，保存期限不得少于半年。

14.3 鼓励食品现制现售经营者开展食品现制现售过程食品安全风险排查，排查要点见附录 A。

附 录 A

(资料性)

食品现制现售过程食品安全风险排查要点

针对食品现制现售过程可能存在的食品安全风险隐患，从通用要求、场所与布局、设施与设备、原辅料管理、制作过程的食品安全控制、食品标识、食品销售、清洁维护和废弃物管理、有害生物防治、人员健康与卫生等10个方面，确定食品安全风险排查要点（见表A.1），供相关企业自查及监管人员检查使用。

表 A.1 食品现制现售过程食品安全风险排查要点

序号	项目	食品安全风险排查要点
1	通用要求	从事食品现制现售的经营者应依法取得食品经营许可证，且经营范围包含所制售的即食食品。
2	场所与布局	加工场所25米范围内无扩散性污染源。设置与食品品种相适应的制作、贮存和销售场所，食品制作区内不得设置卫生间。食品与非食品经营区域应分开设置。即食食品现制现售区域应相对独立。制作冷荤类食品、生食类食品、冷加工糕点应分别设置符合要求的操作专间。制作热加工糕点和果蔬拼盘，仅制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品），对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应的，应设置符合要求的操作专间或专用操作区。
3	设施与设备	配备能满足食品现制现售活动的设施与设备。原料、半成品、成品的盛放容器和制作工具、设备分开并有明显的区分标识，如需低温贮存的，应设置相应的冷藏、冷冻贮存设备。
4	原辅料管理	使用符合食品安全的原辅料和包装物。食品加工用水的水质应符合GB 5749的规定。严格按照标签明示贮存条件分类存放，并与清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂等物料分隔存放。超过保质期或感官性状异常的食品应及时清理。
5	制作过程的食品安全控制	现场加工制作过程中不得存在6种禁止行为。食用农产品使用前应按要求先做净化处理。 冷藏（冻）易腐原料不得反复冻结-解冻使用。未使用完的易腐原料应及时密封后冷藏（冻）并明确使用期限。已分切的蔬菜、水果贮存期不宜超过4小时。用于加工直接入口食品的水和煎炸油符合要求。
6	食品标识	包装待售的食品标签和未包装待售的食品标示信息完整，未发现虚假日期或修改日期。
7	食品销售	待售食品应按产品保存条件贮存。待售散装食品和取用工具均应有效覆盖或存放于带盖的密闭容器中做好防护，不得裸露存放；覆盖材料、容器及取用工具应定期清洗并保持清洁。食品销售人员应经常性对陈列销售食品的质量、储存条件和保质期等进行检查。
8	清洁维护和废弃物管理	每班次制作结束后，应对生产设备、设施，工具等进行彻底清洗，必要时消毒；即食食品制作场所应每日至少进行一次空间消毒。超过保质期和不符合食品安全要求的食品应予以销毁或进行无害化处理。废弃油应交由有资质的收运处置单位回收。
9	有害生物防治	配备灭蝇灯、风幕机、防蝇帘、纱窗等有效生物防治设施，防治设施应确保清洁有效。如使用化学法，化学试剂应专人专柜保管。
10	人员健康与卫生	从事食品制售的人员应取得健康证明后方可上岗，应每日进行健康状况检查。在食品制作经营过程中，人员应戴清洁的工作帽、口罩。不得饮食、吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物等。不应留长指甲、涂指甲油、不应化妆，工作时，佩戴的饰物不应外露。

参 考 文 献

- [1] GB 31605—2020 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
 - [2] DB31/2027—2023 食品安全地方标准 即食食品现场制售卫生规范
 - [3] T/XMSSAL 007—2022 现制现售饮料加工过程卫生规范
 - [4] T/XMSSAL 0098—2023 煎炸油使用规范
 - [5] 《食品经营许可审查通则》（国家市场监督管理总局公告2024年第12号）
 - [6] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告2018年第12号）
-