

团 体 标 准

T/XMSSAL 0164—2026

即食生制动物性水产品加工与配送 食品安全管理规范

Food safety management specifications for processing and distribution of
ready-to-eat raw animal aquatic products

20XX-XX-XX 发布

20XX-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 总体要求 2

5 人员管理 3

6 场所环境 3

7 设施与设备 3

8 原辅料要求 4

9 加工操作 5

10 供餐要求（餐饮企业） 6

11 包装与标识 6

12 陈列销售（流通企业） 6

13 外卖配送管理 7

14 追溯与召回 7

15 清洁消毒与废弃物管理 8

16 有害生物防治 8

17 应急处置 8

附录 A（资料性）即食生制水产品加工与配送食品安全风险排查要点 10

附录 B（资料性）即食生制水产品脱离冷链分级处置程序 12

参考文献 13

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：

本文件主要起草人：

即食生制动物性水产品加工与配送食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了即食生制动物性水产品加工操作过程的术语和定义、总体要求、人员管理、场所环境、设备设施、原辅料要求、加工操作、送餐要求（餐饮企业）、包装与标识、陈列销售（流通企业）、外卖配送、追溯与召回、清洁消毒与废弃物管理、有害生物防治、应急处置等要求。

本文件适用于食品经营单位现制现售即食生制动物性水产品加工与配送过程食品安全管理。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 31080 水产品冷链物流服务规范
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
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
餐饮服务食品安全操作规范（市场监管总局公告 2018年第12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

即食生制动物性水产品 ready-to-eat raw animal aquatic products

以鲜、活、冷藏或冷冻的鱼类、甲壳类、贝类、头足类等动物性水产品为原料，未经热加工处理，经洁净加工或辅以分切、调味、腌制等处理后，可直接食用的水产品。以下简称生食水产品。

[来源：GB 10136，2.2.1，有修改]

3.2

现制现售 on-site production and sale

在餐饮单位、商超等食品经营单位的经营场所内，对生食水产品进行现场加工制作并即时销售的经营模式。

3.3

加工 processing

指水产品原料验收、预处理、分切、调味、腌制等一系列操作过程，涵盖餐饮单位及商超的现制现售行为，不含规模化工业生产环节。

3.4

配送 distribution

包括水产品原料配送及生食水产品外卖配送，指采用冷链运输设备或工具，在规定的温度、时间等控制条件下，将水产品原料送达食品经营单位，或将生食水产品外卖配送至消费者的全过程物流活动。

3.5

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较高的加工直接入口食品的专用操作间。

[来源：GB 31654，2.7]

3.6

分离 separation

通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

[来源：GB 31654，2.3]

3.7

分隔 partition

通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或者独立隔间等进行隔离。

[来源：GB 31654，2.4]

3.8

脱离冷链 cold chain disruption

冷藏或冷冻生食水产品运输、贮存、加工、供餐、陈列销售、配送等环节，温度超出规定范围且持续时间超阈值，或包装破损导致冷链失效。脱离冷链情况分为轻微脱离、中度脱离、严重脱离三个级别。

4 总体要求

4.1 经营主体应依法取得食品经营许可证，经营项目需包含“生食类食品制售”。在经营场所公示营业执照和食品经营许可证，做到亮证经营。

4.2 应建立健全食品安全管理制度，包括建立“日管控、周排查、月调度”工作机制、原辅料采购运输及贮存、加工过程控制、清洗消毒、人员健康管理、追溯管理、召回处置、应急管理、废弃物管理、有害生物防治、食品安全防护等管理制度，全程把控原辅料采购、加工、销售、配送等环节风险，防止交叉污染。日常做好食品安全风险排查工作，食品安全风险排查要点参见附录 A。

4.3 生食水产品原料配送过程应符合GB 31605、GB/T 31080等规定，加工经营过程应符合GB 31654、GB 31621等规定。

4.4 鼓励经营企业建立危害分析与关键控制点（HACCP）、ISO 22000等食品安全管理体系。

5 人员管理

5.1 应配备食品安全管理人员，明确岗位职责，落实“日管控、周排查、月调度”要求，每日记录管控情况、每周排查风险隐患、每月调度工作进展，相关记录留存不少于6个月。

5.2 食品从业人员应持有效健康证明上岗，每年至少进行一次健康体检，并应每日进行健康状况检查。患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎(甲型、戊型)、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不应从事接触直接入口食品的工作。

5.3 应建立培训制度，从业人员应定期接受食品安全知识培训，掌握生食水产品寄生虫、致病菌防控要点、加工操作规范、清洁消毒要求等，培训记录保存不少于6个月。

5.4 食品从业人员加工操作时应穿戴清洁的工作衣帽、口罩、手套，保持个人卫生，不得留长指甲、涂指甲油，工作时佩戴的饰物不得外露，不得在操作区内吸烟、饮食或从事其他有碍食品安全的活动。

5.5 生食水产品加工专间操作应专人专用，进入专间前应严格执行二次更衣和洗手消毒程序。非专间工作人员不得擅自进出专间。

6 场所环境

6.1 经营场所不得设在易受污染区域，远离污水池、垃圾场等污染源，距离不小于25 m。

6.2 应设置与生食水产品品种、数量及经营规模相适应的加工、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。

6.3 布局遵循“原料接收—原料贮存—初加工—成品加工—成品贮存—销售”单一流向原则，划分原料贮存区、初加工区、成品加工区、成品贮存区、销售区、废弃物存放区，各区标识清晰。

6.4 如需同时存放原料、半成品、成品及包装材料，应分设独立的存放区域，每个区域设置显著标示，采用物理分隔（如隔墙、隔架）或空间分离的方式存放，分隔距离应能有效防止交叉污染，其中原料、半成品与成品不得混放，包装材料应单独存放并远离污染源。

6.5 生食水产品加工必须设置独立专间，应符合GB 31654及《餐饮服务食品安全操作规范》中对专间的要求，专间的面积应与供应量相适应。专间内应合理划分解冻、清洗、分切、调味、分装等功能工位，各工位布局应符合操作流程，避免工序交叉；专间入口应设置预进间，专间与预进间之间的门应及时关闭，专间设置的食物传递窗应专用，可开闭；专间内不得设置明沟。

6.6 应单独设置生食水产品专用初加工区，不得与其他食品初加工区混用。初加工区地面应设置排水坡度，确保排水顺畅，无积水。

6.7 地面、墙壁、屋顶、排水、防蝇、防尘、防鼠、通风、采光照明等结构与设施应符合GB 31654及《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

6.8 卫生间应与食品加工/贮存区不直接连通，保持清洁并定期消毒。

7 设施与设备

7.1 加工工具（刀具、砧板、剪刀等）应专用，按原料、成品分类标识；专间使用工具与其他食品加工工具严格区分，不得混用。加工工具、容器、操作台等与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位应避免有尖角。

7.2 配备与经营规模相适应的专用冷藏（0℃～4℃）、冷冻（≤-18℃）设施，冷藏、冷冻贮存设备应配备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。应定期除霜、清洁消毒，每年至少校准1次温度计量器具。

7.3 专间应配备独立空调设备，保持室温≤20℃。专间预进间应配备二次更衣、非手动式洗手池、消毒设施、干手设施及空气消毒设备。专间空气消毒设备应定期检查有效性。配备空气净化、温湿度控制设施，并安装温湿度监测装置。专间应配备专用净水设备，有条件的可配备制冰机。配备废弃物专用收集容器，加盖密封并标识。

7.4 生食水产品专用初加工区内应配备专用的清洗、解冻水池，水池应标注“生食水产品专用”标识，与其他食品的初加工水池严格区分。

7.5 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。

7.6 配备符合要求的空气消毒设备、手部消毒设施、餐用具清洗消毒设施，以及防鼠、防蝇、防虫、防尘设施（如粘鼠板、灭蝇灯、纱窗、防尘罩等），定期维护更换。

7.7 冷链配送应配备制冷或保温设施，确保运输过程中温度控制符合要求。

7.8 销售区应设置温控展示柜，配备温度显示装置和防护设施。鼓励使用封闭式冷藏展示柜或带盖防尘展示设施。

7.9 宜采用透明玻璃幕墙或参观窗口及视频显示、网络展示等方式，将水产品加工制作过程向消费者公开。

8 原辅料要求

8.1 水产品原料应符合GB 2733规定，原料感官正常（无异味、无腐败变质、无畸形等），冷冻原料无解冻后再冷冻痕迹。

8.2 查验供货商资质（营业执照、食品经营许可证）及产品合格证明（出厂检验报告、检测报告），进口原料（含预包装产品）需提供海关报关证明和入境货物检验检疫证明，相关文件留存复印件不少于6个月。采购预包装产品的，应查验包装完整性、标签合规性及保质期，不得采购过期、变质产品。预包装水产品的标识应符合GB 7718和GB 28050的要求，外包装应有“可生食即食”相关标注。

8.3 原料配送过程中应实时监控温度。原料验收时应查验温度，冷冻类原料应符合中心温度≤-18℃，运输途中短暂温度回升限度不得超过-15℃，且需在验收装卸货后1 h内将温度回调至-18℃以下；冷藏类原料中心温度0℃～4℃，全程温度波动幅度不得超过±1℃。操作中如测定表面温度替代中心温度，替代条件需经验证。检查原料运输过程中共同运输物品，不得与有毒、有害、有异味或其它影响产品质量的物品混运。

8.4 预包装产品应索取检测报告或卫生检疫证书，检测项目覆盖以下项目，且检测结果需满足对应限值要求，包括寄生虫（吸虫囊蚴等）、微生物（副溶血性弧菌、沙门氏菌等）、理化指标（挥发性盐基氮等）、污染物指标（铅、甲基汞等），必要时进行抽样检验。

8.5 冷冻原料应经过规定的冷冻处理杀灭寄生虫：-20℃条件下处理≥7 d，或-35℃条件下处理≥15 h，或-40℃条件下处理≥1h，验收时宜查验冷冻原料的冷冻处理记录。

8.6 装卸货环节应快速，冷冻类产品装卸时间不得超过30 min，冷藏类产品不得超过20 min，避免食品长时间暴露于常温环境导致温度骤升。

8.7 原料分类存放于专用冷藏/冷冻设施，避免反复解冻冷冻。冷冻原料应贮存在≤-18℃的冷冻设备中，冷藏原料应贮存在0℃～4℃的冷藏设备中，鲜、活原料宜根据品种特性存放在适宜的环境中。原料与半

成品、成品分开，标识清晰，遵循“先进先出”原则。散装原料应采用食品级容器密封存放，标注原料名称、供应商、进货日期、保质期等信息。

8.8 原料贮存时间不得超过保质期，定期检查并清理变质、超期原料，留存清理记录。

8.9 禁止采购、加工、销售有毒有害、来源不明、腐败变质、感官异常或国家明令禁止的水产品。

8.10 食用盐、食醋、酱油、香辛料等辅料符合相关国家标准，食品添加剂使用符合GB 2760规定；辅料单独贮存，标识清晰，防止污染，不得使用过期、变质辅料。

8.11 加工用水和制冰用水的水质应符合 GB 5749要求。

9 加工操作

9.1 加工前准备

9.1.1 生食水产品加工操作应在专间内进行。操作人员进入专间前，应在预进间二次更衣、洗手消毒，佩戴一次性口罩、手套、帽子。

9.1.2 加工工具、容器使用前应经消毒；加工台面宜用75%酒精等消毒剂擦拭消毒，消毒时间应符合消毒剂使用说明要求。

9.1.3 应对待加工原料进行确认，不得将非即食生制品作为即食生制品使用，并再次感官检查，不得使用感官异常的原料。

9.2 加工过程控制

9.2.1 专间内仅允许进行生食水产品的解冻、清洗、分切、调味、摆盘等操作，不得进行其他食品加工或无关活动。

9.2.2 解冻操作应在0℃~4℃冷藏柜缓慢解冻，或采用流水解冻（水温≤20℃，时间≤2 h，包装袋密封），不宜室温解冻；解冻后应立即加工，不得重复冷冻。

9.2.3 加工生食水产品，应在专间外的生食水产品专用初加工区内剔除水产品的非食用部分（如鱼鳞、鱼鳃、内脏等），并将其洗净后，方可传递进专间。加工制作时，应避免水产品可食用部分受到污染。加工制作后，应将水产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过1 h。

9.2.4 加工过程中，食品中心温度应保持≤4℃，全程严格控制加工时长（单一品种加工操作时长≤30 min），避免原料及半成品长时间暴露室温环境导致变质。

9.2.5 生食水产品不得使用食品添加剂，严禁添加甲醛、工业碱等非食用物质。

9.2.6 食醋、芥末等调味料应密封储存，开封后标注开封日期，在保质期内使用，定期更换。

9.3 加工后处理

9.3.1 加工完成的成品应及时密封或覆盖食品级保鲜膜，防止交叉污染，并标注制作日期、时间和食用时限、贮存温度条件。

9.3.2 加工结束后，应立即对专间地面、台面、设备进行清洁消毒，工具、容器清洗消毒后存放于专用保洁柜。

9.3.3 成品须从专间食品传递窗进行传递，其他人员不得直接进入专间端取成品。

10 供餐要求（餐饮企业）

- 10.1 使用经清洁消毒后的专用食品级装盘器具盛放生食水产品，器具需干燥、无污渍、无异味；装盘前再次检查生食水产品感官状态，确保无腐败变质、异味、异物等问题；装盘操作在生食水产品加工专间或备餐区进行，避免在常温环境长时间操作（装盘过程 ≤ 15 min）。
- 10.2 装盘后成品需立即放入 $\leq 4^{\circ}\text{C}$ 的冷藏陈列柜暂存，或直接供餐；供餐时若采用常温摆放，需置于铺有洁净碎冰的容器中维持低温，碎冰融化后及时更换新冰，融化水需及时丢弃，防止污染产品。
- 10.3 供餐人员应穿戴洁净工作服、佩戴口罩，禁止徒手接触产品；自助供餐的生食水产品宜标注产品名称、加工时间及食用时限；常温下超过1 h未食用的不得供应。
- 10.4 装盘及供餐使用的器具需专人管理，使用后应立即送至专用清洗消毒区处理，消毒后的器具存放于保洁柜中，防止二次污染；接触即食生制水产品的器具禁止与熟食、半成品器具混用。
- 10.5 经大块切割的生食水产品，需放入密封保鲜盒或保鲜膜包裹，避免交叉污染，在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 条件下存放时间不超过24 h；经切片改刀后的生食水产品，隔餐或隔夜后严禁作为生食水产品再次供应。
- 10.6 自助供餐的食醋、酱油、芥末等调料需密封储存，专人管理，避免交叉污染。
- 10.7 在供餐区域显著位置宜张贴“生食即食水产品需低温保鲜，肠胃敏感者、孕妇及老人慎食”等提示语。

11 包装与标识

11.1 餐饮企业

- 11.1.1 打包容器需使用食品级、密闭、防渗、已消毒的专用容器，与生食以外的食品容器严格区分，避免交叉污染。
- 11.1.2 不同品类生食需分开独立包装，不得与熟食、热食混装，防止温度异常引发安全隐患。
- 11.1.3 采用一次性封签或不可复原的封口方式，打包后立即放入含冰袋的保温袋/箱，包装标签需标注信息：品名、制作日期及时间、建议食用时限（自加工完成起算不超过24 h）、储存温度（ $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ）、餐厅名称及联系方式。

11.2 流通企业

- 11.2.1 包装材料应符合相应的食品安全国家标准和包装材料卫生标准的规定，符合食品级要求，无毒、无害、无异味，不得使用回收材料或不符合要求的再生材料。
- 11.2.2 产品的包装标识应符合有关法律法规标准要求，所用图示标志应符合GB/T 191的规定。
- 11.2.3 现制现售生食水产品应在销售容器或展示牌上标注以下信息：食品名称、原料产地、制作日期及时间、保质期、贮存条件、经营者名称及联系方式、“生食/即食”提示语、寄生虫冷冻处理说明（如适用）。标识内容应保证产品可追溯。
- 11.2.4 标识信息应清晰、准确、易识别，不得虚假标注或隐瞒关键信息。

12 陈列销售（流通企业）

- 12.1 成品存放于专用冷藏展示柜，与非即食食品分区陈列，设置“生食食品”专区标识；不得与有毒有害、有异味物品混放，避免交叉污染；散装成品采用密闭容器或保鲜膜覆盖，防止二次污染。温度应符合产品标签标注的贮存条件，冷藏产品应贮存在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，冷冻产品应贮存在 -18°C 及以下。

- 12.2 做好标识管理，清晰标注加工完成时间及食用期限，遵循“先进先出”原则，加工后需暂存的，应置于0℃~4℃专用冷藏柜，总存放时间不宜超过24 h（自加工完成起算）。
- 12.3 定期检查产品的保质期，对临近保质期的产品应及时处理，超过规定时限的产品应立即销毁，不得继续销售，并留存销毁记录。
- 12.4 公示产品相关信息（原料来源、合格证明等），接受消费者监督；销售人员熟悉产品特性，主动告知消费者食用方法和注意事项；严禁销售来源不明、腐败变质、超过保质期、标签不全的产品。
- 12.5 在销售区域显著位置宜张贴“生食食品存在寄生虫、致病菌风险，孕妇、婴幼儿、免疫力低下者慎食”提示语，引导消费者理性购买。

13 外卖配送管理

13.1 配送条件

- 13.1.1 生食水产品外卖配送工具应专用，配备制冷或保温设施（如保温袋/箱、冰袋、干冰等）。配送容器应采用食品级材料，具备密封、防尘、防渗漏功能，每次使用前清洗消毒，晾干备用。
- 13.1.2 不得将生食水产品与有毒有害物品、未密封的熟制食品或其他可能造成污染的物品混装配送。

13.2 配送过程控制

- 13.2.1 配送前应检查产品包装完整性，包装标识、食品存放温度和产品保质期不符合要求的不得配送。
- 13.2.2 全程冷链配送，总配送时间（含暂存）不得超过2 h。生食水产品应放入含足量冰袋或干冰的保温袋/箱，配送过程中避免剧烈挤压、碰撞。调料包需与生食水产品分袋放置。
- 13.2.3 外卖配送人员应保持个人卫生，配送袋/箱应定期清洗消毒，留存消毒记录；鼓励使用外卖包装封签。

13.3 交付要求

- 13.3.1 交付时应核对食品名称、数量、制作日期等信息，确保产品完好、温度符合要求。
- 13.3.2 生食水产品外卖配送应向接收方提供食用期限、储存要求和必要的追溯信息。

14 追溯与召回

- 14.1 应建立从原料采购到产品销售的全链条信息化追溯体系，实现来源可查、去向可追、责任可究。建立电子或纸质追溯台账，记录以下信息：
- 原料采购：供应商名称、地址、联系方式、进货日期、批次、数量、检验检测报告编号等；
 - 加工过程：操作人员、加工日期、时间、温度、批次、数量等；
 - 配送环节：配送日期、接收方、配送人员、温度记录、运输工具信息等；
 - 销售记录：销售日期、数量、购买者信息（如需）等。
- 14.2 追溯台账应至少保存6个月，若相关法律法规另有更长保存期限要求的，从其规定。确保信息完整、准确、可追溯。

14.3 发现产品存在食品安全隐患或不符合本标准要求时，应立即停止销售，启动召回程序，通知相关方，记录召回情况，并规定时限内向当地市场监管部门报告。

14.4 召回的产品应单独存放，明确标识，评估后采取销毁、无害化处理等措施，防止再次流入市场。

15 清洁消毒与废弃物管理

15.1 清洁消毒

15.1.1 建立加工经营场所清洁、消毒制度，明确场所清洁消毒方法和要求。制定并执行清洁消毒计划，明确清洁消毒的区域、频次、方法和责任人。每日清洁加工区、销售区，每周大扫除，保持环境整洁、无积水、无异味。

15.1.2 专间每日营业结束后，用消毒剂擦拭地面、墙面、台面、设备表面，紫外线灯照射消毒 ≥ 30 min 或臭氧处理；每餐/每次使用前应对空气消毒；单次连续使用超过 4 h 的，宜在间歇期（如换班、食材补给后）加一次消毒；每周进行一次深度清洁，包括通风系统、排水管道等。

15.1.3 工具、容器使用后应消毒，可选用物理或化学消毒方式，消毒后的餐用具应符合 GB 14934 要求。使用化学消毒方式的按“清洗—消毒—冲洗—晾干”程序处理，经消毒剂浸泡消毒，清水冲净后晾干备用。

15.1.4 宜通过色标管理区分食品接触用抹布与非食品接触用抹布，分类存放、专人管理，禁止混用；专间内食品接触用抹布用于操作台、刀具、砧板等加工器具表面清洁，需使用食品级材质，定期进行清洁消毒（每日至少2次，可采用热力消毒或符合要求的化学消毒方式），消毒后存放于清洁干燥的专用容器内；非食品接触用抹布需定期清洗消毒，保持清洁无异味，避免污染食品加工环境。

15.1.5 洗手消毒设施应定期检查，确保正常使用，消毒剂应定期更换，保证消毒效果。

15.1.6 洗涤消毒用品应符合GB14930.1、GB 14930.2要求，专人管理、规范使用。

15.2 废弃物管理

15.2.1 食品处理区应设置非手动开启、带盖、防渗漏的废弃物存放容器，废弃物存放容器应与食品容器有明显的区分标识。

15.2.2 废弃物存放容器应每日清洗消毒，防止异味产生和有害生物滋生。

15.2.3 餐厨废弃物应委托具备合法资质的单位处置，签订处置协议，留存处置记录。

16 有害生物防治

16.1 应建立有害生物防治制度，配备防鼠、防蝇、防虫等设施，定期检查维护，确保完好有效。

16.2 应定期开展有害生物防治工作，可委托专业机构进行，留存防治记录和效果评估报告。

16.3 发现有害生物踪迹时，应及时采取杀灭措施，防止其污染食品及加工环境。

16.4 如使用化学法，化学试剂应专人专柜保管。

17 应急处置

17.1 企业宜制定生食水产品脱离冷链应急处置管理规定，根据脱离冷链的不同情况做相应处置，分级及处置程序参见附录B。

17.2 应制定食品安全突发事件应急预案，定期组织应急演练，明确应急处置流程、责任分工和报告程序。

17.3 发生食品安全事故或接到消费者投诉举报时，应立即启动应急预案，停止销售相关产品，封存可疑食品及原料、工具、设备，查明原因。

17.4 对已售出的可疑食品，应及时召回，告知消费者停止食用，记录召回情况。建立不合格产品退换货制度，对消费者退回的疑似问题产品，立即下架封存，查明原因并妥善处置，不得重新销售；记录退换货情况，留存不少于6个月。

附录 A

(资料性)

即食生制水产品加工与配送食品安全风险排查要点

A.1 即食生制水产品加工与配送食品安全风险排查要点见表 A.1。

表 A.1 即食生制水产品加工与配送食品安全风险排查要点

序号	项目	风险排查要点
1	通用要求	1. 应依法取得食品经营许可证，且经营项目需包含“生食类食品制售”。 2. 应建立健全食品安全管理制度。
2	人员管理	1. 应配备专职或兼职食品安全管理人员，落实“日管控、周排查、月调度”要求，每日记录管控情况、每周排查风险隐患、每月调度工作进展。 2. 从业人员应持有效健康证明上岗；应每日进行健康状况检查。 3. 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。
3	场所与布局	1. 经营场所不得设在易受污染区域，远离污水池、垃圾场等污染源，距离不小于25 m。 2. 设置与食品品种相适应的制作、贮存和销售场所。食品与非食品经营区域应分开设置。 3. 制作生食即食类食品应设置符合要求的操作专间。仅对预包装即食生食水产品进行拆封、装盘、分切、调味等制作后即供应的，也应设置符合要求的操作专间。 4. 应单独设置生食水产品专用初加工区，不得与其他食品初加工区混用。
4	设施与设备	1. 配备能满足食品现制现售活动的设施与设备。 2. 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。
5	原辅料管理	1. 使用符合食品安全的原辅料和包装物。查验供货商资质（营业执照、食品经营许可证）及产品合格证明。 2. 预包装水产品的标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求，外包装应有“可生食即食”相关标注。 3. 原料配送过程应监控温度。原料验收时应查验温度，冷冻类原料应符合中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，运输途中短暂温度回升限度不得超过 -15°C ，且需在验收装卸货后1 h内将温度回调至 -18°C 以下；冷藏类原料中心温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，全程温度波动幅度不得超过 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 。检查原料运输过程中不得与有毒、有害、有异味或其它影响产品质量的物品混运。 4. 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。 5. 应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。 6. 超过保质期或感官性状异常的食品应及时清理。
6	加工过程	1. 冷藏（冻）原料不得反复冻结-解冻使用。未使用完的原料应及时密封后冷藏（冻）并明确使用期限。 2. 应在专间外的生食水产品专用初加工区内剔除水产品的非食用部分，并将其洗净后，方可传递进专间。 3. 解冻操作应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 冷藏柜缓慢解冻，或采用流水解冻（水温 $\leq 20^{\circ}\text{C}$ ，时间 $\leq 2\text{h}$ ，

表 A.1 即食生制水产品加工与配送食品安全风险排查要点（续）

序号	项目	风险排查要点
6	加工过程	包装袋密封），不宜室温解冻；解冻后应立即加工，不得重复冷冻。 4. 加工过程中，食品中心温度应保持 $\leq 4^{\circ}\text{C}$ 。
7	供餐要求（餐饮企业）	1. 使用经清洁消毒后的专用食品级装盘器具，器具需干燥无污渍、无异味；装盘操作在专用生食加工区或备餐区进行，避免在常温环境长时间操作（装盘过程 $\leq 15\text{ min}$ ）。 2. 装盘后成品需立即放入 $\leq 4^{\circ}\text{C}$ 的冷藏陈列柜暂存，或直接供餐；供餐时若采用常温摆放，需置于铺有洁净碎冰的容器中维持低温。 3. 自助供餐的生食水产品需标注产品名称、加工时间及食用时限；接触即食生制水产品的器具禁止与熟食、半成品器具混用。 4. 经切片改刀的生食水产品隔餐或隔夜后不能作为生食水产品再次供应。
8	包装与标识	1. 包装材料应符合相应的食品安全国家标准和包装材料卫生标准的规定，符合食品级要求，无毒、无害、无异味，不得使用回收材料。 2. 产品的包装标识应符合有关法律法规标准要求，所用图示标志应符合 GB/T 191 的规定。散装产品应在销售容器或展示牌上标注以下信息：食品名称、原料产地、制作日期及时间、保质期、贮存条件、经营者名称及联系方式、“生食/即食”提示语、寄生虫冷冻处理说明（如适用）。标识内容应保证产品可追溯。 3. 标识信息应清晰、准确、易识别。包装待售的食品标签和未包装待售的食品标示信息完整，不得虚假标注或隐瞒关键信息，未发现虚假日期或修改日期。
9	陈列销售（流通企业）	1. 待售食品应按产品保存条件贮存。 2. 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。 3. 做好标识管理，清晰标注加工完成时间及食用期限，遵循“先进先出”原则，加工后需暂存的，应置于 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 专用冷藏柜，总存放时间不宜超过 24 h （自加工完成起算）。
10	外卖配送	1. 配送前应检查产品包装完整性，包装标识、食品存放温度和产品保质期不符合要求的不得配送。 2. 全程冷链配送，总配送时间（含暂存）不得超过 2 h 。生食水产品应放入含冰袋或干冰的保温袋/箱，配送中避免挤压碰撞。 3. 外卖配送人员应保持个人卫生，配送袋/箱应定期清洗消毒。
11	清洁消毒和废弃物管理	1. 专间每日营业结束后，用消毒剂擦拭地面、墙面、台面、设备表面，紫外线灯照射消毒 $\geq 30\text{ min}$ 或臭氧处理；每周进行一次深度清洁，包括通风系统、排水管道等。 2. 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。
12	有害生物防治	配备灭蝇灯、风幕机、防蝇帘、纱窗等有害生物防治设施，设施应定期检查维护，确保完好有效。如使用化学法，化学试剂应专人专柜保管。

附录 B

(资料性)

即食生制水产品脱离冷链分级处置程序

B.1 即食生制水产品脱离冷链分级处置程序见表 B.1。

表 B.1 即食生制水产品脱离冷链分级处置程序

序号	脱离等级	分级判定 ^a	处置方式
1	轻微脱离	冷藏食品温度 5℃~8℃ 累计≤1 h， 冷冻食品 -18℃~0℃ 累计≤4 h， 感官无异常、包装完好	立即转移至合规冷链设备，1 h 内回温至规定范围； 感官检查合格后可继续销售 / 使用，留存记录
2	中度脱离	冷藏食品 5℃~15℃ 累计 1 h~2 h， 冷冻食品 0℃~5℃ 累计 4 h~8 h， 需抽样检测或感官评估	感官检查，或抽样检测挥发性盐基氮、致病菌等指标； 合格则缩短保质期并醒目标注，不合格立即封存销毁
3	严重脱离	冷藏食品超 15℃或 5℃~15℃ 累计超 2 h， 冷冻食品超 5℃或 0℃~5℃ 累计超 8 h； 包装破损、有异味 / 变色 / 发黏； 停电导致冷链中断超 24 h 未恢复	拍照留证，由2人以上签字确认后无害化处理； 涉及已销售的，24 h 内上报辖区监管部门
a 不包括冷冻食品加工过程中的解冻环节			

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》
 - [2] 国家市场监督管理总局《食品经营许可和备案管理办法》
 - [3] GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - [4] GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 - [5] GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
 - [6] GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - [7] GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - [8] GB/T 19838—2005 水产品危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南
 - [9] GB/T 22000—2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
 - [10] GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
 - [11] GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
 - [12] SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
 - [13] SC/T 3117—2006 生食金枪鱼
 - [14] DBS 32/006—2014 食品安全地方标准 即食生食动物性水产品
 - [15] DB 31/2027—2023 食品安全地方标准 即食食品现场制售卫生规范
 - [16] DB 44/T 654—2009 生食金枪鱼加工技术规范
 - [17] T/XMSSAL 0007—2025 现制现售饮料加工过程卫生规范
 - [18] T/XMSSAL 0037—2025 餐饮外卖一次性封签使用规范
 - [19] T/XMSSAL 0123—2024 食品现制现售管理规范
 - [20] T/GZAPCC 001—2023 即食、生食动物性水产品供应链 配送和加工技术规范
 - [21] 国家市场监督管理总局《食品安全风险管控清单（生食水产品生产）》2024 年
 - [22] 国家市场监督管理总局《水产制品生产许可审查细则》（征求意见稿）2024 年
 - [23] 香港地区《供生吃的蚝—给食物业的食物安全指引》2022 年
 - [24] CAC/RCP 52—2003 国际食品法典 鱼和鱼制品操作规范
-