

团 体 标 准

T/ZFS 0030—2021

超市米面制品现场制售管理规范

Management standard for on site production and sale of rice and flour products in supermarkets

2021 - 11 - 09 发布

2021 - 11 - 10 实施

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：浙江德元顺餐饮管理股份有限公司、黔苑古法（嘉兴）食品有限公司、浙江隆聚餐饮集团股份有限公司、浙江工商大学、嘉兴市天天农展会有限公司、嘉兴职业技术学院、浙江子午线质量标准化研究有限公司、嘉兴市标准化促进中心、嘉兴市标准化协会、嘉兴市汇农云农业科技有限公司、嘉兴市硕益超市有限公司。

本文件主要起草人：毛建纲、洪凰、唐宇明、顾振宇、刘剑、田师一、丰晨怡、张建群、张征军、黄思思、陆雪荣、徐伟、沈杰。

超市米面制品现场制售管理规范

1 范围

本文件规定了超市米面制品现场制售的场所与布局、设施与设备、人员、采购、贮存、现场制售、管理的要求。

本文件适用于米面制品现场制售的超市。

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 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 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 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

现场制售 on site production and sale

在同一地点从事食品的现场制作、现场销售，但不提供消费场所和设施的加工经营方式。

4 场所与布局

应符合GB 31654第3章的规定。

5 设施与设备

应符合GB 31654第4章的规定。

6 人员

6.1 健康管理

6.1.1 从事接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

6.1.2 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。

6.1.3 食品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从业人员，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。

6.2 人员卫生

6.2.1 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；不应留长指甲、涂指甲油、化妆、佩戴饰物。

6.2.2 操作时，应佩戴清洁的口罩，口罩应遮住口鼻。

6.2.3 个人用品应集中存放，存放位置应不影响食品安全。

6.2.4 进入食品处理区的非从业人员，应符合从业人员卫生要求。

6.3 手部清洁卫生

6.3.1 从业人员加工食品前应洗净手部。从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工食品前还应进行手部消毒，并佩戴手套。

6.3.2 手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。

6.3.3 使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等与餐饮服务相关的活动前应重新洗手，从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部。

6.3.4 手部清洗、消毒参见 GB 31654 附录 D。

6.4 工作服管理

6.4.1 应根据加工品种和岗位的要求配备专用工作服，如工作衣、帽、发网等，并按要求配备口罩、围裙、套袖、手套等。

6.4.2 工作服应每班次清洗更换，出现污染时及时更换，操作中应保持清洁。

6.4.3 专用操作区专用工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。

6.5 培训

6.5.1 应对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训。

6.5.2 应配备经食品安全培训，具备食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员。

6.5.3 应根据不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划，并做好培训记录。

6.5.4 当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。

6.5.5 应定期审核和修订培训计划，评估培训效果，并进行检查，以确保培训计划的有效实施。

7 采购

7.1 应制定并实施食品及食品相关产品采购控制要求，采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品及食品相关产品。

7.2 应查验供货者的许可证和产品合格证明，对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准进行检验。

7.3 宜建立固定的供货渠道，确保所采购的食品及食品相关产品的质量安全。

8 贮存

8.1 应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。食品与非食品、生食与熟食应有分隔措施，不得与有毒有害物质同库存放。

8.2 应按照先进、先出、先用的原则，使用食品原料和食品相关产品。存在感官性状异常、超过保质期等情形的应及时清理。

8.3 散装食品（食用农产品除外）贮存位置应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

8.4 原料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。成品应在冷藏或热藏的条件下贮存。

8.5 变质、超过保质期或者回收的食品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。

9 现场制售

9.1 基本要求

9.1.1 加工前应对待加工食品进行感官检查，发现有腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常等情形的，不应使用。

9.1.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

9.1.3 应采取并不限于下列措施，避免食品在加工过程中受到污染：

- a) 用于食品原料、半成品、成品的容器和工具分开放置和使用；
- b) 不在食品处理区内从事可能污染食品的活动；
- c) 不在食品处理区外从事食品加工、清洗消毒活动；
- d) 接触食品的容器和工具不应直接放置在地面上或者接触不洁物。

9.2 现场要求

9.2.1 专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。食品容器、工具使用前应清洗消毒并保持清洁。

9.2.2 存放在专用操作区的食品应为直接入口食品，应避免受到存放在专用操作区的非食品的污染。

9.2.3 不应在专用操作区内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动。

9.3 米面烹饪要求

9.3.1 烹饪的温度和时间应能保证食品安全。

9.3.2 需要烧熟煮透的产品，加工时食品的中心温度应达到 70℃ 以上；加工时食品的中心温度低于 70℃ 的，应严格控制原料质量安全或者采取其他措施（如延长烹饪时间等），确保食品安全。

9.3.3 煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油温，应当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变。煎炸用油不符合食品安全要求的，应及时更换。

9.4 包装销售

- 9.4.1 加工成品应有统一的包装。包装应在良好的状态下进行，防止异物带入食品。
- 9.4.2 使用的包装容器和材料，应完好无损，符合国家相关卫生标准的要求。不含影响食品质量及消费者健康的有害成分，包装强度设计应足够承受保质期内的搬运、储存而不影响食品的质量。
- 9.4.3 应在米面制品的容器、外包装上标明产品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。禁止更改生产日期和保质期。
- 9.4.4 设专人对食品标签标注内容进行检查，保证标签内容的完整性。
- 9.4.5 产品的保质期应严格遵守相关卫生和质量标准的规定，上架销售的产品必须严格控制在保质期内，做到先进先出，并为消费者预留合理的存放和食用期，应符合相应的食品安全国家标准。

10 管理

10.1 制度和事故处置

- 10.1.1 应当按照法律、法规要求和本单位实际，建立并不断完善原料控制、清洗消毒、从业人员健康管理、食品安全管理员制度、废弃物处置管理制度、从业人员培训、食品安全自查、进货查验和记录、场所及设施设备维修保养、食品安全信息追溯、消费者投诉处理、等保证食品安全的规章制度，并制定食品安全突发事件应急处置方案。
- 10.1.2 发生食品安全事故的单位，应对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施，按规定报告事故发生地相关部门，配合做好调查处置工作，并采取防止事态扩大的相关措施。

10.2 食品安全自查

- 10.2.1 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。
- 10.2.2 自查发现条件不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并向所在地食品安全监督管理部门报告。

10.3 记录和文件管理

- 10.3.1 应建立记录制度，按照规定记录从业人员培训考核、进货查验、食品添加剂使用、食品安全自查、消费者投诉处置、变质或超过保质期或者回收食品处置、定期除虫灭害等情况。
- 10.3.2 应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期和供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。
- 10.3.3 实行原料统一配送方式经营的企业，由企业总部统一进行食品进货查验记录的，各门店也应对收货情况进行记录。
- 10.3.4 进货查验记录、收货记录和相关凭证的保存期限不少于食品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于 2 年。
- 10.3.5 宜采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。