

ICS 03.100.01
A 10
备案号: 33693—2011

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10622—2011

超市现场加工食品经营规范

Standard for in store food-preparation

2011-08-10 发布

2011-12-01 实施



中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	I
引言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 企业基本要求	1
5 环境要求	2
6 设备设施要求	3
7 原辅料采购及贮存要求	3
8 生产及销售要求	3
9 从业人员要求	4
10 文件及制度管理要求	5
参考文献	6

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：中国连锁经营协会、屠宰技术鉴定中心、乐购 TESCO 有限公司、北京京客隆商业集团股份有限公司。

本标准主要起草人：杨青松、孙鑫、许锦龙、王捷伟、高京生、孙工贺、李满。

SC

引 言

为规范超市现场加工食品的生产 and 经营,加强超市自律,提升现场加工食品的质量、安全和卫生管理水平,保障消费者权益,制定本标准。

超市现场加工食品经营规范

1 范围

本标准规定了零售企业在门店进行现场加工食品的过程中,经营资质、管理制度、环境条件、原辅料的采购、加工过程以及个人卫生等方面应遵循的要求。

本标准适用于超市,其他大型超市、便利店、仓储会员店等业态的零售企业可参照本标准。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

加工区域 process area

在门店内,由企业专业工作人员进行现场加工的作业空间。

3.2

现场加工食品 in store food-preparation

在门店的加工区域内,对食品进行切割、腌渍、烹饪(或蒸、烤、炸、烙等)加工后,可以直接食用的食品或消费者购买后不需要清洗直接加工的食品。

包括各种熟食、面包、点心、冷菜、凉菜、切割果蔬、半成品等。

3.3

原辅料 raw supplementary materials

现场加工食品在进行加工前的全部构成材料,包括食品的初级原料、添加剂、加工辅料、包装等材料。

3.4

联营 joint-operation

企业之间、企业与事业单位之间横向经济联合的一种法律形式。分为法人型联营、合伙型联营和合同型联营。

4 企业基本要求

4.1 经营资质

4.1.1 经营现场加工食品的零售企业应符合相关法律、法规、规章和相关标准的要求,相关证照齐全有效。

4.1.2 对门店内经营现场加工食品联营专柜的管理应视同超市的内部管理。其经营行为、人员管理、

卫生要求等都应达到本标准的要求。

4.2 管理机构

4.2.1 应建立完善的食物安全管理机构,对本企业的食物质量工作进行全面管理。

4.2.2 应明确法定代表人或负责人是食物安全的第一责任人,对本企业的食物安全负责。

4.2.3 食物安全管理机构应配备专职的食物安全管理人员,该人员应参加过专业技术培训并经考核合格。

4.3 管理机构职责

4.3.1 组织从业人员进行食物安全法律和食物安全知识的培训。

4.3.2 接受和配合食物安全监督机构对本企业的食物安全进行监督检查,并如实提供有关情况。

4.3.3 制定食物安全管理制度及岗位责任制度,并对执行情况进行监督检查。

4.3.4 检查食物经营过程的食物安全状况并记录,对检查中发现的不符合食物安全要求的行为及时制止并提出处理意见。

4.3.5 组织从业人员进行健康检查,督促患有碍食物安全疾病和病症的人员调离相关岗位。

4.3.6 与保证食物安全有关的其他管理工作。

5 环境要求

5.1 加工区域环境要求

5.1.1 食物处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局,食物加工处理流程宜为生进熟出的单一流向,并应防止在存放、操作中产生交叉污染。

5.1.2 食物加工区域应设有与加工产品品种、数量相适应的原料贮存、整理、清洗、加工的专用场地,如粗加工间、精加工间、熟食切配间、糕点裱花间等,设备布局和工艺流程合理,不同阶段的加工制作必须在核定区域内进行,不得擅自脱离核定场所,防止交叉污染。

5.1.3 粗加工操作场所内应至少分别设置动物性食物和植物性食物的清洗水池,水产品的清洗水池宜独立设置,水池数量或容量应与加工食物的数量相适应。食物处理区内应设专用于拖把等清洁工具的清洗水池,其位置应不会污染食物及其加工操作过程。

5.1.4 食物加工区域应保持地面、墙面、天花板整洁,高温和有异味产生的区域要保证足够的通风,地面无积水,下水道口清洁无堵塞,并定期进行消毒除臭处理。

5.1.5 食物加工区域墙壁、屋顶要用浅色、不吸潮、不渗漏、无毒材料覆盖。各类专间应铺设到墙顶。

5.1.6 食物加工区域的地面、食物接触面、加工用具、容器等要保持清洁,定期进行消毒。由专门人员负责配制有关加工用具、容器和人员的安全消毒液。

5.2 贮存环境要求

5.2.1 贮存食物的场所、设备应当保持清洁,定期清扫,无积尘、无食物残渣,无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂,不得存放有毒、有害物品,如:杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等及个人生活用品。

5.2.2 食物应当分类、分架存放,距离墙壁、地面均在 10 cm 以上,并定期检查,使用应遵循先进先出的原则,变质和过期食物应及时清除。

5.2.3 食物冷藏、冷冻贮藏的温度应分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求。食物冷藏、冷冻贮藏应做到原料、半成品、成品严格分开存放。

5.2.4 冷藏、冷冻柜库应有明显区分标志,外显式温度指示计便于对冷藏、冷冻柜库内部温度的监测。

5.2.5 食物在冷藏、冷冻柜库内贮藏时,应做到植物性食物、动物性食物和水产品分类摆放。

5.2.6 食品在冷藏、冷冻柜库内贮藏时,为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求,不得将食品堆积、挤压存放。

5.2.7 冷藏、冷冻柜库应由专人负责检查,定期除霜、清洁和维修,保持霜薄气足,无异味、臭味,以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

6 设备设施要求

6.1 门店加工区域内应根据加工工艺的需求,配备专业的食品加工设备,加工设备材料应符合国家相关法规规定,对人体无毒、无害、无副作用。

6.2 根据加工商品和原材料的储存要求配备相应的低温、常温以及高温储存设备。

6.3 食品加工区域内的上下水设施及污水处理设施,应与经营管理规模相匹配。

6.4 超市门店内应配备足够的消杀设备,并保证设备处于正常工作状态。

6.5 现场加工食品的计量称重设备应采用符合国家标准的计量器具,由计量部门定期年检。生熟商品应分别使用指定的计量设备。

6.6 陈列商品的货架或展示柜应选用易清洗、有韧性的环保材料。陈列应设置隔离设施,有专用陈列柜或者网罩遮盖,或用防尘材料覆盖,避免食品直接受到人为或者空气的污染。

7 原辅料采购及贮存要求

7.1 采购要求

7.1.1 企业应建立供应商管理制度,包括供应商的审核制度、索证索票制度等。

7.1.2 全部原辅料应符合其质量卫生标准或卫生要求,具有一定的新鲜度,及应有的色、香、味和组织形态特征,不含有毒有害物质,也不应受其污染。

7.1.3 使用的原辅料应有明确的生产日期、保质期、产地、生产批次等信息。一旦发现问题,做到原材料的可追溯。

7.1.4 盛装原辅料的包装或容器,其材质应无毒无害,不受污染,符合卫生要求。

7.1.5 重复使用的包装物或容器,其结构应便于清洗、消毒,定期检验,有污染的容器不得使用。

7.2 贮存要求

7.2.1 应具备相对独立的原辅料仓库,具备防鼠、防虫设施,并按时进行清扫、消毒、通风换气。

7.2.2 腐败、霉烂原辅料应集中到指定地点,按规定方法及时处理,防止污染食品和其他原料。

7.2.3 各种原辅料应按品种分类分批次贮存,每批原材料均有明显标志。

7.2.4 先进先出,定期检查原辅料的质量和卫生情况,及时剔出过期或不符合质量和卫生标准的原辅料。

8 生产及销售要求

8.1 生产要求

8.1.1 应按照加工工艺流程进行现场食品加工,其中对食品原辅料以及添加剂的使用应有明确的添加流程和使用比例,不得随意添加。

8.1.2 加工使用的原辅料应在保质期内,加工人员应具有感官鉴别质量和卫生的技能,原辅料在保质期内出现腐败变质或存在可能危害消费者健康的特征时,应停止加工,将原辅料视同过期食品进行处理。

8.1.3 按生产工艺的先后次序和产品特点,应将原辅料处理、半成品处理和加工、包装材料和容器的清洗、消毒、成品包装和检验、成品贮存等工序分开设置,防止前后工序相互交叉污染。

8.1.4 设备设施、工具、容器、场地等在使用前后均应彻底清洗、消毒。定期维修、检查设备时,不得污染食品。

8.2 包装要求

8.2.1 加工成品应有统一的包装。经检验合格后方可包装;包装应在良好的状态下进行,防止异物带入食品。

8.2.2 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。

8.2.3 包装上的标签应按 GB 7718 的有关规定执行。禁止更改现场加工食品的生产日期和保质期。

8.2.4 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。

8.3 销售要求

8.4 食品的保质期应严格遵守相关卫生和质量标准的规定,上架销售的食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使用期。

8.5 超过保质期的加工成品应在门店内进行现场销毁,并进行详细记录。

8.6 针对不同食品的储存陈列要求配备相应的陈列保鲜设备,并设专人定时检查、进行记录。

8.7 加工成品在保质期内出现腐败、变质或存在可能危害消费者健康的特征时,等同于过期食品,应及时进行处理并记录。

9 从业人员要求

9.1 人员健康

9.1.1 从业人员(包括促销员)应接受健康检查,取得有效的健康证,方可入职。健康证应在企业存档备查。

9.1.2 从业人员应身体健康,一旦发现从业人员患有可能影响食品卫生的疾病应立即调离食品相关的岗位。

9.2 人员培训

9.2.1 从业人员上岗前,应先经过企业的专业卫生知识培训,方可上岗。

9.2.2 定期进行食品安全培训和考核,保存培训考核记录。

9.2.3 应定期进行安全生产培训,规范员工操作。

9.3 个人卫生

9.3.1 从业人员应特别注意个人卫生,应掌握正确的洗手方法和时间要求。

9.3.2 从业人员工作服整洁,在进行食品加工和销售过程中应正确佩戴一次性口罩、手套。

9.4 进入加工间

9.4.1 进入加工区域前,必须穿戴整洁划一的工作服、帽、靴、鞋,工作服应盖住外衣,头发不得露于帽外,并要把双手洗净。

9.4.2 直接与原料、半成品和成品接触的人员不准戴耳环、戒指、手镯、项链、手表。不准浓艳化妆、染指甲、喷洒香水进入车间。

9.4.3 手接触脏物、进厕所、吸烟、用餐后,都必须把双手洗净才能进行工作。

9.4.4 上班前不许酗酒,工作时不准吸烟、饮酒、吃食物及做其他有碍食品卫生的活动。

9.4.5 操作人员手部受到外伤,不得接触食品或原料,经过包扎治疗戴上防护手套后,方可参加不直接接触食品的工作。

9.4.6 加工区域不得带入或存放个人生活用品,如衣物、食品、烟酒、药品、化妆品等。

9.4.7 进入生产加工区域的其他人员(包括参观人员)均应遵守本规范的规定。

10 文件及制度管理要求

10.1 文件记录管理

10.1.1 编制详细的工作程序文件或作业指导书,并遵照执行;程序文件应保持清晰、易于识别,并放在从业人员能随时获取的地方,进行监督和记录。

10.1.2 实施可追溯管理,针对所有涉及产品安全性、合法性及质量的记录都应完整的保存,方便追溯过程中进行检索,包括原材料消耗、产量、加工人员、关键指标控制记录、清洁消毒、销售记录、销毁记录以及管理人员定期检查的记录等。

10.1.3 对原辅料、加工工艺、品质控制、检验、储存条件制定明确的规定,并在操作过程中有全面的操作流程记录。记录应清晰、真实,并按照法律要求的实践妥善保存,不得私自改动。

10.2 制度管理

10.2.1 协议准入制度:对一些与食品加工相关的关键性原、辅材料供应商应经过相关资质审核,重点供应商要经过现场审核。

10.2.2 供应商管理制度:应当建立供应商管理档案,对于违规的供应商应单独列入企业黑名单管理记录。

10.2.3 索证索票制度:生鲜商品以及原辅材料按进货批次索要检疫证明和进货票据。

10.2.4 购销台账制度:与食品加工相关的原、辅料应建立购销台账。

10.2.5 不合格食品销毁制度:对于各种原因造成的不合格产品,应建立销毁制度,并将销毁过程的影像资料和文档记录留存备案。

参 考 文 献

- [1] GB 14881—1994《食品企业通用卫生规范》
 - [2] GB/T 18106—2004《零售业态分类》
 - [3] GB/T 19001—2008《质量管理体系 要求》
 - [4] GB/T 23650—2009《超市购物环境》
 - [5] 《散装食品卫生管理规范》卫生部,卫法检发[2003]180号,2003年7月2日。
 - [6] 《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》卫生部,2005年6月27日。
 - [7] 《超市食品安全操作规范》商务部,2006年12月25日。
 - [8] 《流通领域食品安全管理办法》商务部,2007年第1号,2007年1月19日。
 - [9] 《中华人民共和国食品安全法》中华人民共和国主席令第九号,2009年2月28日。
-

中华人民共和国国内贸易
行业标准
超市现场加工食品经营规范
SB/T 10622—2011

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

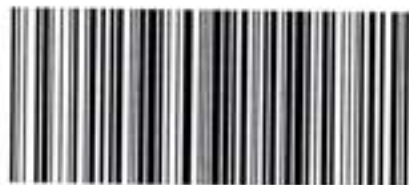
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 14 千字
2012年2月第一版 2012年2月第一次印刷

书号: 155066·2-23202 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



SB/T 10622-2011