

DB

上海市地方标准

DB 31/ 2028—2019

食品安全地方标准
即食食品自动售卖（制售）卫生规范

2019 - 04-22 发布

2019 - 10-22 实施

上海市卫生健康委员会
上海市市场监督管理局 发布

前 言

本标准首次发布。

食品安全地方标准

即食食品自动售卖（制售）卫生规范

1 范围

本标准规定了即食食品自动售卖（制售）过程中场所和设施、设备、卫生管理、食品安全控制、检验与验证、管理制度、人员和投诉处置、记录管理的基本要求和准则。

本标准适用于通过即食食品自动售卖（制售）设备进行预包装即食食品自动售卖和即食食品自动制售。

本标准不适用于现制现售饮用水。

2 术语和定义

2.1 即食食品自动售卖（制售）设备

自动售卖或者制作、交付即食食品的集成设备，包括预包装即食食品自动售卖设备、即食食品自动制售设备、预包装即食食品自动售卖和即食食品自动制售集成设备等。

2.2 预包装即食食品自动售卖

采用自动设备售卖预包装即食食品的经营行为。

2.3 即食食品自动制售

采用自动设备制作和售卖即食食品的经营行为。

2.4 高危易腐食品

蛋白质或碳水化合物含量较高（通常酸碱度（pH）大于4.6且水分活度（Aw）大于0.85），常温下容易腐败变质的食品。

3 场所和设施

3.1 即食食品自动售卖（制售）设备应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上。

3.2 即食食品自动售卖（制售）设备应远离粉（灰）尘、有毒有害气体、放射性物质等污染源。

3.3 即食食品自动制售经营者应根据所使用原料和制售食品的特点，在自动制售设备放置场所以外设置原料分装、加工、清洗、消毒等预处理及接触食品部件清洗和消毒等专用场所。

3.4 各类专用场所的建筑结构应符合下列要求：

——采用封闭式独立隔间，与其他场所有明显区分标识；

——建筑材料应坚固耐用、易于维护和保持清洁；

——地面采用耐磨、不透水、易清洗的材料铺设，地面平整、无裂缝，需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面应易于清洗、防滑，并设有有一定坡度的排水沟；

——墙壁采用无毒、无异味、不透水、光滑、易清洗、不易积垢的浅色材料构筑；

- 天花板采用浅色防霉材料涂覆或装修；
 - 门、窗应采用易清洗、不吸水的坚固材料制作，闭合严密、无变形、无破损。
- 3.5 食品原料需分装、加工后供自动制售设备使用的，应当设置符合本标准 3.4 和下列要求的原料分装、加工专用场所和设施：
- 入口处设通过式更衣室，内设手部清洗水池和更衣设施；
 - 场所内设原料分装、加工设施和相应工用具清洁设施，必要时设冷藏设施；
 - 分装、加工后可直接入口食品原料的，还应设手部、工具和空气消毒设施，场所内无明沟。
- 3.6 食品原料需清洗、消毒后供自动制售设备使用的，应当设置符合本标准 3.4 和下列要求的原料清洗和消毒专用场所及设施：
- 场所内应设与原料品种、数量相适应的原料清洗设施；
 - 处理可直接入口的食品原料的，还应设原料消毒、漂洗设施；
 - 食品原料清洗、消毒、漂洗设施应与接触食品的部件、清洁工具（如：扫帚、拖把、抹布、刷子等）的清洗设施分开；
 - 末次漂洗用水的水质应符合 GB 5749 的规定；
 - 处理后的食品原料应在符合本标准 3.5 的场所内分装后，供自动制售设备使用。
- 3.7 自动制售设备中接触食品的部件，其清洗和消毒场所应当符合本标准 3.6 和下列要求：
- 场所内应设与部件规格、数量相适应的清洗设施；
 - 部件接触即食食品的，还应设消毒设施；
 - 部件的清洗、消毒设施应与食品原料、清洁工具（如：扫帚、拖把、抹布、刷子等）的清洗、消毒设施分开。

4 设备

4.1 自动售卖（制售）设备通用要求

- 4.1.1 设备应符合 GB 4706.1、GB 4706.72 等电器安全国家标准和要求。
- 4.1.2 设备中接触食品的部件应符合食品安全标准和要求，采用不易积垢、易清洁的材料，构造上无清洁死角。
- 4.1.3 设备应具有一定密闭性，能够有效防止老鼠、蟑螂、苍蝇等有害生物侵入。
- 4.1.4 售卖高危易腐食品，或者以高危易腐食品为原料制作食品的，设备应具备相应的冷冻、冷藏或热藏条件。
- 4.1.5 设备应具有与售卖（制售）的食品相适应的温度控制和监测设施。
- 4.1.6 放置在室外的设备应防尘防水并设置适当的遮阳、避雨等装置，防止食品受到污染。
- 4.1.7 设备应公示设备编码或标识及经营者联系方式。鼓励采用信息化手段进行公示。
- 4.1.8 设备应能向消费者提供销售凭证。

4.2 自动制售设备特殊要求

- 4.2.1 设备中食品贮存、加工、交付等区域应分离，避免原料、成品交叉污染。
- 4.2.2 设备内部应配备消毒装置（如臭氧、紫外线），以控制微生物滋生。
- 4.2.3 设备中与食品接触的部件应可拆卸。

5 卫生管理

5.1 设备设施及专用场所卫生管理

5.1.1 自动售卖（制售）设备设施及原料分装、加工、清洗、消毒等各类专用场所应定期清洁，保持良好清洁状况。

5.1.2 自动制售设备中与食品接触的部件，应定期清洗、消毒。

5.1.3 可能产生废弃物的自动制售设备内应设收集容器，废弃物应及时清理，并避免污染食品。

5.2 人员健康管理及卫生要求

5.2.1 应建立并执行设备维护人员健康管理制度。即食食品制售设备的维护人员每年应进行健康检查，取得健康证明。

5.2.2 设备维护人员应按规定接受食品安全培训和考核。

5.2.3 接触直接入口食品的工作人员不得患有霍乱、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的疾病。

5.2.4 经营过程中开启即食食品自动制售设备进行现场维护时，工作人员应穿戴清洁工作衣帽和口罩进行操作，防止食品受到污染。

6 食品安全控制

6.1 采购

应符合GB 31621要求。

6.2 运输

应符合GB 31621要求。

6.3 验收

应符合GB 31621要求。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 要求。

6.4.2 设备内食品的贮存应符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。

6.5 售卖与制售

6.5.1 应定期检查设备内的食品，及时清理销毁变质或过期食品。

6.5.2 设备发生故障时，应立即停止食品制作和售卖。

6.5.3 原料分装、加工、清洗、消毒及接触食品部件清洗和消毒等操作，应在符合本标准 3 的专用场所内进行。

6.5.4 分装、加工后的食品原料应进行包装，或者存放于专用容器中供制售设备使用。

6.5.5 应明确现场制售过程食品安全关键环节，并制定相应的控制措施。制售过程还应符合下列要求：

——经营现场向设备中补充的食品原料应为预包装食品，或者符合本标准 6.5.4 要求；

——消毒后待用的接触食品部件表面、盛装食品的容器等应符合 GB 14934 要求；

——加工现榨果蔬的，原料在制售设备内的存放应符合“先进先出”原则，无相互挤压现象，避免堆叠，从设备外可以观察到原料状态；

- 加工现榨果蔬的,应通过配备原料自动检查(如智能识别)装置,对制售设备内待加工的果蔬原料进行检查;加工其他类型即食食品的,应定期对制售设备内的原料进行检查。检查发现有腐败变质或其他感官异常现象的,应立即停止制售;
- 冷藏(或解冻后冷藏)的熟制食品长时间贮存后,食用前应充分再加热至食品的中心温度达到70℃以上;
- 需要在设备内烧熟煮透的食品,加工制作时食品的中心温度应达到70℃以上。对特殊加工工艺,中心温度低于70℃的食品,应严格控制原料质量安全状态,确保经过特殊加工工艺制作成品的食品安全。

7 检验与验证

- 7.1 应自行检验或委托具备相应资质的食品检验机构,定期对正常经营的每台设备制作的成品、与食品接触部件表面等进行检验。
- 7.2 自行检验的,应具备与所检项目适应的检验能力,并保存各项检验的原始记录和检验报告2年以上。
- 7.3 即食食品自动制售经营者应当参照GB 14881,建立制售过程的微生物监控程序。
- 7.4 应综合考虑所制售食品的特性、工艺特点、环境变化、原料控制情况等因素合理确定检验指标和频次,以有效验证制售过程中的控制措施。

8 管理制度、人员和投诉处置

- 8.1 应制定食品安全自查,从业人员培训考核,场所及设施设备定期清洗消毒、维护、校验,有害生物防治等管理制度。
- 8.2 应配备专职食品安全管理人员。
- 8.3 对消费者投诉应立即核实,妥善处理,留存记录。
- 8.4 发现有食品安全事故或事故潜在风险的,应立即采取措施,并按规定报告。

9 记录管理

- 9.1 自动售卖经营者应记录售卖食品的生产日期或批号、交付消费者日期、问题食品销毁日期和数量等信息。
- 9.2 自动制售经营者还应记录原料生产日期或批号、原料分装日期、现场补料日期、现场制作日期、清洗消毒日期等信息。
- 9.3 记录内容应真实、清晰、完整并易于检索,保存2年以上。
- 9.4 鼓励采用信息化手段,记录本标准9.1、9.2规定的信息。
- 9.5 按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》,向相关信息系统录入追溯信息。