

Q/HSAYI

上海市食品安全企业标准

Q/HSAYI 0002S-2022

现制饮料操作规范

2022-08-01 发布

2022-09-01 实施

上海臻敬实业有限公司 发布

前 言

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则 第一部分:标准化文件的结构和起草规则》中的要求编写。

本标准为首次发布。

本标准由上海臻敬实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人: 张利平、葛云洲。

现制饮料操作规范

1 范围

本标准规定了现制饮料的术语和定义、经营场所及设施设备、人员健康与卫生管理、加工制作过程的食品安全控制、门店环境安全控制、食品安全管理制度与培训考核、记录和文件管理、食品召回和追溯等要求。

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，仅所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（包括所有修改单）适用于本文件。

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.3 食品安全国家标准 搪瓷制品

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层

GB 4806.11 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品

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 现制饮料

现场制作并提供给消费者，供其直接饮用的饮料。

3.2 饮料制作区

制作并出品现制饮料的区域。

3.3 饮料制作人员

制作现制饮料的操作人员，也包括直接接触原辅料、半成品、成品，设备和器具，食品接触面的人员。

3.4 污染物

非故意添加至食品中的可能影响食品安全或适用性的任何生物或化学制剂、异物、或其他物质。

3.5 交叉污染

饮料、原辅料、从业人员、容器、工具、设备、设施、环境之间通过直接或间接接触从而发生生物性、化学性或物理性污染物的相互转移、扩散。

4 经营场所及设施设备

4.1 经营场所

4.1.1 经营场所的选址应在市政设施成熟完备的商业区内或者居民区周边，或其他有给排水条件和电力供应的地区。无法满足上述条件时，应采取措施进行改善；无法改善时，应避免在该地址经营。

4.1.2 经营场所的天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、不易吸水、不易脱落、易于清洁。操作区域的天花板和吊顶的构造和装饰应尽量减少积尘、水汽凝结和碎物剥落。

4.1.3 经营场所的墙面和地板应使用无毒、无味，不易脱落、易于清洁的材料，其设计和装修应尽可能减少和防止裂缝的发生。操作区域内的裸露墙面应不易积累污垢或其他污染物，操作高度范围内的墙面应易于清洁；常年处于无法改善的潮湿环境时，应有防潮设计并使用适宜材质。

4.2 设计和布局

4.2.1 现制饮料的全部操作应在适宜的清洁区域内进行。就餐区、辅助区与食品处理区应有明显区分和（或）分隔。购买、服务区和出品区的设计应能同时满足消费者选购需求和食品处理区清洁需要。

4.2.2 应根据现制饮料设备、工艺和操作情况、原料特性等因素，在危害分析的基础上确定各区域的功能划分和相应的清洁程度要求合理布局和装修装饰。

4.3 加工制作设备与设施

4.3.1 设备、设施的食品接触部位的设计、材质及使用应符合 GB 4806 系列食品安全国家标准的规定。设备的设计、材质、安装和使用还应满足相应标准和（或）技术文件的规定。

4.3.2 与原料、半成品、成品接触的设施与工器具应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制作；与食品接触的表面宜使用光滑且易于清洁保养的材料制成，在正常生产条件下不应与食品、清洁剂和消毒剂发生反应。

4.3.3 设备的安装固定位置应不影响饮料制作操作，可移动式设备周边应预留足够的操作空间；设备的安装放置易于清洁维护和不易发生交叉污染。

4.3.4 制售现制饮料的饮料机等设备应按照操作程序进行操作，并按技术文件要求定期清洗消毒和维护。

5 人员健康与卫生管理

5.1 人员健康

5.1.1 门店所有员工包括兼职人员，均应进行健康体检取得合格证明后方可上岗，每年在健康证到期前进行再次体检，以保证持续有效性；

5.1.2 严禁患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎、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，从事接触直接入口食品的工作。

5.1.3 员工不得对食品打喷嚏、咳嗽。发现手部有伤口的员工，应进行手部消毒后，使用颜色鲜明的可辨识创可贴，对手部进行包扎，佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作；工作

期间，店长和兼职食品安全管理员应要关注员工的伤口情况，避免污染发生。

5.2 卫生管理

5.2.1 员工上岗应根据相关要求着装，且保证工作服干净、整洁、无明显污垢、油渍、无异味；工作不得穿凉鞋、拖鞋或者拖沓鞋、网面鞋，鞋子尽量采取无系带设计，降低伤害发生的可能；员工需要按要求佩戴口罩，并完全掩住口鼻。

5.2.2 员工在开始工作前必须洗手消毒，并且在发生如下情况时应重新洗净手部：处理食物前后，加工制作不同存在形式的食品前，上厕所、用餐、饮水、吸烟后；咳嗽、打喷嚏或者捂鼻子后，触摸耳朵、头发等身体其他部位后，清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品等食品制作无关的工作后；手部清洗应符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》，搓揉过程应保证全部部位均被清洁，原则上控制在20秒以上为宜。

5.3 外来访客

外来访客未经公司总部允许，不准进入门店的操作区域。进入操作区域的来访人员应佩戴一次性发网和口罩，并严格进行洗手消毒后方可进入操作区域。

6 加工制作过程的食品安全控制

6.1 产品污染风险控制

6.1.1 不得加工使用有腐烂变质迹象或者其他感官性状异常的待加工品；预包装及新鲜水果类腐败、变质、异味的必须舍弃使用。

6.1.2 新鲜水果需要进行消毒浸泡后方可使用；改刀后的水果应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。切配后的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

6.1.3 加工后的成品应与半成品、原料分区域存放，以避免被污染；盛放小料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，并按公司效期系统标准打印或书写标签粘贴于容器上。已经开封过的产品保存期限应符合公司要求，并加贴效期标签。

6.1.4 出品前应清洗、消毒手部，如发现感官形状异常的应停止食品操作。饮品杯表面应保持干净，如有漏杯应使用专用毛巾擦拭或更换重新制作。

6.1.5 及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

6.2 废弃物处理

6.2.1 为防止门店因经营和服务过程中产生的废弃物造成环境污染，门店应设置有盖垃圾桶，与食品加工制作容器有明显的区分标识，并且必须套上垃圾袋。垃圾桶应每日进行清洗消毒，不得有发霉和污垢。

6.2.2 门店应根据所在地环保部门、街道、物业地要求，对各类废弃物进行管理，详细记录门店废弃物的处置事件、数量、收运者等信息。

7 门店环境安全控制

7.1 门店清洁和消毒

7.1.1 门店在每天开始作业前、每天工作结束后、受到污染后、必要的时间间隔内，需要进行清洁消毒。清洁消毒过程中应遵守由清洁区至污染区，由上至下，由内至外的原则。

7.1.2 门店消毒液应严格按照公司规定浓度进行配置。消毒盒内的毛巾应定期进行一次清洗消毒，消毒前应保证消毒毛巾已经清洁彻底，方可使用。门店砧板应在每次使用后进行清洗消毒。

7.2 虫害控制

7.2.1 为防止门店发生虫害侵入及孳生，应确保天花、门窗、墙壁保持完整，无破损、无缝隙及孔洞；所有管道与外界或天花板连接处应封闭。门店应尽量安装防蝇帘、风幕机和粘捕式灭蝇灯。

7.2.2 门店收货时应检查运输工具和货物是否有有害生物活动迹象，防止有害生物入侵。门店应保持操作间的清洁卫生和排水畅通，地面无积水，垃圾，以防止蚊，蝇，昆虫等害虫孳生；可以关闭的门窗应随时关闭，防止飞虫进入。

7.3 门店化学品储存

门店化学品不能与食品一起储存，应安排专门的化学品存放柜。化学品不能出现在食品操作区域，包括食品接触面、产品工作台等。消毒桶不能放在食品上方。化学品稀释后应使用专门的容器存放，并粘贴标签。不得使用奉客用的一次性包材、矿泉水等其它包装物存放化学品。

8 食品安全管理制度与培训考核

8.1 食品安全管理制度

门店应配备食品安全管理岗位，明确食品安全责任与义务，建立并执行食品安全管理制度。食品安全管理岗位应明确到人，允许专职或一人多职。食品安全岗位人员应了解保障食品安全的基本原则和操作规范，了解和判断操作中存在的食品安全风险，能组织执行既定的预防和纠正措施。

8.2 培训与考核

门店的店长和食品安全管理人员应参加总部安排的食安培训，每年不少于40小时，内容涵盖餐饮食品安全相关的法律法规知识、食品安全基础知识、食品安全管理制度和岗位食品安全操作规定要求。

门店相关人员可以根据门店所在地行政管理部门的要求，参加相关的外部专业培训，以提升个人食品安全知识水平。

9 记录和文件管理

9.1 门店应建立记录制度，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。对食品、加工环境开展检验的，还应记录检验结果。记录内容应完整、真实。

9.2 门店进货查验记录、收货记录和相关凭证的保存期限应符合国家相关法律法规标准的规定。

10 食品召回和追溯

10.1 被消费者举拒收或退回的现制饮料不得再次销售或者用于加工制作其他现制饮料或食品。

10.2 应制定追溯、召回制度并及时演练。应能根据记录和文件管理对所采购的原料、食品添加剂和食品相关产品进行追溯。应能配合供应商进行原料召回的实施。