

食品安全地方标准 贵州省现榨饮品加工卫生规范

Local food safety standards—Hygienic specifications of freshly squeezed
drinks processing in Guizhou

2017 - 12 - 29 发布

2018 - 06 - 28 实施

贵州省卫生和计划生育委员会

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 选址	1
5 环境	2
6 设施与设备	2
7 卫生管理	2
8 食品原料与食品添加剂	3
9 现榨饮品的贮存	3
10 加工过程控制	3

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由贵州省食品药品检验所提出。

本标准由贵州省卫生和计划生育委员会归口。

本标准起草单位：贵州省食品药品检验所、贵州省食品药品监督管理局稽查局。

本标准主要起草人：王俊、滕钰、徐洪、周映佑、薛咏兰、刘敏、罗曼、黄婕、陈万里、马韵韵、柯学丽、肖丹、高源、陶红、周虎、田国光、商崇伟、金鑫。

食品安全地方标准 贵州省现榨饮品加工卫生规范

1 范围

本标准规定了贵州省现榨饮品的术语和定义、选址、环境、设施与设备、卫生管理、食品原料与食品添加剂、现榨饮品的贮存、加工过程控制的基本要求和卫生管理准则。

本标准适用于贵州省内餐饮服务单位和个人（应依法取得食品经营许可证，许可项目含自制饮品制售）的现榨饮品加工。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

现榨饮品

以新鲜水果、蔬菜、谷类、豆类为原料，经压榨、粉碎等工艺，现场制作现场销售，供消费者直接饮用的饮料，包括热加工饮料和冷加工饮料。

3.2

热加工饮料

以新鲜水果、蔬菜或谷类等五谷杂粮为原料，加工过程以经蒸、煮等热加工作为最终工艺制作，不添加浓浆、浓缩汁和食品添加剂的现榨饮品。

3.3

冷加工饮料

以新鲜水果、蔬菜为原料，加工过程中未经蒸、煮等热加工工艺制作，或者热加工后冷却，再添加其他原料而不再经过加热，不添加浓浆、浓缩汁和食品添加剂的现榨饮品。

4 选址

现榨饮品加工场所的选址应符合GB 14881-2013中3.1的相关规定。

5 环境

应设置专用操作场所，场所面积应与产品供应量相适应，下水管道应是密闭的，地面、墙面、天花板应由无毒、无味、易于清洁且防霉材料制作或覆涂。

6 设施与设备

- 6.1 加工使用的水质应符合 GB 5749 的要求。
- 6.2 专用操作场所应配备有空气消毒设备（如紫外线灯、臭氧发生器等）。
- 6.3 专用操作场所应配备有独立空调系统（用于控制专用操作场所温度保持在 25℃以下）。
- 6.4 专用操作场所应配备有专用水池（水龙头宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手触动式开关）和冷藏设施及易清洗的操作台面。
- 6.5 专用操作场所应配备餐饮具、容器及相关工具的消毒设施。
- 6.6 专用操作场所应配备有密闭的非手接触式污物容器（如脚踏式、肘动式或感应式等）。
- 6.7 专用操作场所应配备三防（防蝇、防鼠、防尘）设施。

7 卫生管理

7.1 卫生管理制度

应符合GB 14881-2013中6.1的相关规定。

7.2 专用操作场所及设施设备卫生管理

- 7.2.1 应符合 GB 14881-2013 中 6.2 的相关规定。
- 7.2.2 所有用于制作现榨饮品的餐饮具、设备、工具、贮存容器在每次使用后应清洗消毒，并放置在专用场所妥善保管。所用餐饮具、容器及相关工具应符合 GB 14934 规定。

7.3 加工人员健康管理及卫生要求

- 7.3.1 应符合 GB 14881-2013 中 6.3 的相关规定。
- 7.3.2 加工人员应进行健康检查并取得有效健康证明，上岗前应接受食品安全等知识培训并取得有效知识培训证明。
- 7.3.3 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有碍食品安全疾病的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品安全的疾病或治愈后，方可重新上岗。

7.4 来访者

应符合GB 14881-2013中6.3.3的相关规定。

7.5 虫害控制

- 7.5.1 应符合 GB 14881-2013 中 6.4 的相关规定。
- 7.5.2 保证专用操作场所内无蝇、无蟑螂、无老鼠、无尘。

8 食品原料与食品添加剂

8.1 一般要求

应符合GB 14881-2013中7.1的相关规定。

8.2 食品原料

8.2.1 应符合GB 14881-2013中7.2的相关规定。

8.2.2 水果：应新鲜，无腐烂，无虫蛀，无破损，且符合相应的食品安全国家标准和相关规定。

8.2.3 蔬菜：应新鲜，无腐烂，且符合相应的食品安全国家标准和相关规定。

8.2.4 五谷杂粮及其制品：应无腐败变质，无霉变，无虫蛀，无杂质，且符合相应的食品安全国家标准和相关规定。

8.2.5 使用水：用于制作现榨饮品用水应为净水设施或设备处理的水、瓶/桶装饮用纯净水或者经煮沸冷却后的生活饮用水。

8.2.6 采购时做好索证索票、进货查验和采购记录。

8.2.7 不得掺杂、掺假、使用非食用物质。现场加工过程中不得使用食品添加剂。

8.2.8 不得使用过期、无标签标识和包装不密封的调味品。

8.2.9 不得将回收后的食品经加工后再次销售。

9 现榨饮品的贮存

9.1 应符合GB 14881-2013中10.1的相关规定。

9.2 原料不得与有毒、有害、或有异味物品一同贮存。

9.3 从原料前处理完成到成品的制作时间不应超过2小时。

10 加工过程控制

10.1 专用操作场所使用前应进行空气和操作台的消毒才能投入使用。

10.2 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不得进行加工、销售。

10.3 食品原料应进行清洁处理（采用符合有关国家规定的清洗剂和消毒剂，去除食品原料表面污垢，并用净化水或者桶装纯净水冲洗清洁）。清洁处理后的食品原料置于洁净容器中，方可进入专用操作场所。

10.4 应将使用后餐饮具、容器及相关的加工工具清洗消毒。

10.5 应对使用后的环境及设施设备进行清洁，及时清理加工剩余的废弃物，保持专用操作场所的清洁。

10.6 非直接入口的食品和需重新加工的食品及其他物品、私人用品不得在专用操作场所内存放。

