

DB

上海市地方标准

DB 31/2007—2023

代替 DB 31/2007—2012

食品安全地方标准 现制饮料

2023-12-4 发布

2024-6-4 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

本标准代替DB 31/2007-2012《现制饮料》。

本标准与DB 31/2007-2012相比，主要变化如下：

- 修改了现榨饮料等术语和定义；
- 修改了原料要求、感官要求和标签标识要求；
- 删除了微生物限量菌落总数、志贺氏菌、亚硝酸盐指标要求；
- 修改了金黄色葡萄球菌指标；
- 增加了蜡样芽胞杆菌指标；
- 增加了食品添加剂、农药残留要求；
- 删除了加工制作卫生要求。

食品安全地方标准

现制饮料

1 范围

本标准适用于现制饮料。

2 术语和定义

2.1 现制饮料

用一种或多种食用原料，添加或不添加辅料，现场加工销售，供消费者直接饮用的饮品，如现榨果蔬汁饮料、现磨谷物类饮品，以及现场调配、冲泡的饮料等。

3 技术要求

3.1 原料要求

原、辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。不得使用未通过安全性评估的新食品原料。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有相应品种应有的色泽。	取约 50ml 混合均匀样品置于无色的透明器皿中，在自然光下观察色泽、性状，检查有无异物；鉴别气味；用温开水漱口后品其滋味。
滋味、气味	具有相应品种应有的滋味和气味，无异味、无异臭。	
状态	具有相应品种应有的状态，允许有分层和沉淀，无正常视力可见外来异物。	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
脲酶试验 ^a	阴性	GB/T 5009.183
氰化物 ^b （以HCN计）/（mg/L）≤	0.05	GB 5009.36
^a 仅适用于添加了大豆或含大豆蛋白的制品的现制饮料。 ^b 仅适用于添加了杏仁或杏仁制品的现制饮料。		

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.7 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	限量（若非指定，均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示）	检验方法
大肠埃希氏菌≤	100	GB 4789.38 平板计数法
沙门氏菌	0/25mL	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌		GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157: H7/NM		GB 4789.36
金黄色葡萄球菌≤	1000	GB 4789.10
蜡样芽胞杆菌 ^a ≤	10000	GB 4789.14
^a 仅适用于以米为主要原料制作的现制饮料。		

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4 标签标识要求

除堂食外，应当在食品盛放容器或者包装表面标明加工制作时间、保质期或食用期限等内容。对保存条件和食用方式有特殊要求的，应在标签上注明。

DB

上海市地方标准

DB 31/2027—2023

代替 DB 31/2027—2014

食品安全地方标准 即食食品现场制售卫生规范

2023-12-4 发布

2024-6-4 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

本标准代替DB 31/2027—2014《食品安全地方标准 即食食品现制现售卫生规范》。

本标准与DB 31/2027—2014相比主要变化如下：

- 修改了标准名称；
- 修改了标准格式；
- 修改了范围；
- 删除了规范性引用文件；
- 修改了术语和定义；
- 修改了现场制售场所和设施要求；
- 修改了卫生管理要求；
- 修改了现场制售过程要求；
- 修改了食品安全管理要求。

食品安全地方标准

即食食品现场制售卫生规范

1 范围

本标准规定了即食食品现场制售过程中的原料采购、制作、贮存和销售等环节的场所、设施、设备和人员等的食品安全要求和管理准则。

本标准适用于专门从事即食食品现场制售的店铺，以及超市、商场、食品店、便利店等食品销售场所内从事的即食食品现场制售活动。

本标准不适用于饮用水的现场制售活动、食品摊贩和即食食品自动制售活动，也不适用于餐饮服务经营者和集中用餐单位的食堂从事的各类餐饮服务活动。

2 术语和定义

除下列术语和定义外，GB 31654界定的术语和定义适用于本标准。

2.1 现场制售

食品销售经营者从事食品现场制作、现场销售的经营活动。

2.2 制作

指即食食品现场加工操作的过程，也包括即食食品的拆封、解冻、调制调味、分切、分装、包装等操作。

2.3 热藏

指将食品在60℃以上的温度条件下存放的过程。

2.4 冷藏

指将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度的范围应在0℃-8℃。

2.5 冷冻

指将原料、半成品、成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围宜低于-12℃。

3 选址

3.1 专门从事即食食品现场制售的店铺，其选址应符合GB 31654相关要求。

3.2 超市、商场、食品店、便利店等食品销售场所内的即食食品现场制售区域，应距离未包装或无严格包装的动物性农产品及其制品销售区域10m以上或采取分隔等防护措施，防止即食食品受到污染。

4 场所和布局

4.1 设计和布局

4.1.1 应符合 GB 31654 相关要求。

4.1.2 应设有与食品品种、数量相适应的制作、贮存和销售场所，以及从业人员更衣等场所和设施。上述场所均应设置在室内，并与办公、生活等场所分开。

4.1.3 食品经营区域与非食品经营区域分开设置，原料与成品、即食食品与非即食食品的操作区域应分开，并能防止食品在制作、贮存、销售等过程中交叉污染。

4.1.4 原料通道及入口、成品通道及出口、消费者使用后的用具的回收通道及入口应分开设置。无法分设时，保证能在不同时段分别运送原料、成品、消费者使用后的用具，或者使用加盖等方式运送成品。

4.1.5 制售生食动物性水产品、冷荤类食品以及冷加工糕点等，应分别设立符合要求的操作专间。

4.1.6 制售生食瓜果蔬菜、腌菜、现榨果蔬汁，以及对预包装食品拆封、装盘、调味、加热、解冻等简单加工制作后即供应的，设置符合要求的操作专间或仅设专用操作区。仅从事饮品的调制、冲泡、分装，或使用自动设备制售饮品的，可不设专间和专用操作区。

4.1.7 散装即食食品销售区域应设置防护或隔离设施，以确保食品不能被消费者直接接触，并设有禁止消费者触摸的标志。以现金方式收款的，收款区应与食品制作区域分开。

4.2 建筑结构内部与材料

应符合GB 31654相关要求。

5 设施设备

5.1 应符合 GB 31654 相关要求。

5.2 各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分。

5.3 工具、容器和设备宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料。必须使用木质材料的，应避免对食品造成污染。

5.4 食品工用具、食品原料、清洁用具的清洗水池应分开。接触直接入口食品工用具采用化学消毒的，应设置专用消毒水池。各类水池应标明其用途。

5.5 操作专间应符合下列要求：

- 单个操作专间面积宜 $\geq 5\text{m}^2$ ；
- 专间内地面无明沟，地漏带水封；墙裙铺设到墙顶；
- 专间入口处设置具有独立的洗手、消毒、更衣设施；
- 专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭；
- 食品传递窗为开闭式，其他窗封闭；
- 专间内设有独立温度控制的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施；
- 专间内的废弃物容器盖为非手动开启式。

5.6 专用操作区应符合下列要求：

- 场所内无明沟，地漏带水封；
- 设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施；
- 入口处设置洗手、消毒设施；
- 有明显的标识，标明其用途。

5.7 制售易腐食品，或者使用易腐食品原料的，销售场所应配备冰箱、冰柜、冷库等冷冻冷藏设备，或加热柜等热藏设备。冷藏、冷冻、热藏设备应有温度显示装置，销售场所设备的温度显示应设在消费者易于查见的位置。

5.8 宜采用电子显示屏、透明玻璃墙、隔断矮墙等方式中的一种或者数种，公开即食食品制售场所加工操作过程。

6 采购、运输、验收与贮存

6.1 应符合 GB 31654 相关要求。

6.2 从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。

6.3 从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等。

6.4 从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明、承诺达标合格证。

6.5 从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，查验其社会信用代码、承诺达标合格证和产品合格证明文件。

6.6 从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证、承诺达标合格证。

6.7 采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。

6.8 采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。

6.9 采购的食品相关产品应符合食品安全国家标准或有关规定，并应能在正常使用中充分保护食品免受污染。

6.10 应根据本市相关规定实施食品安全信息化追溯，将原料录入信息追溯平台。

7 制作过程的食品安全控制

7.1 应符合 GB 31654 相关要求。

7.2 使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。鼓励采购使用前无需再清洗消毒外壳的禽蛋。

7.3 经初加工或打开预包装后的易腐食品原料应及时使用或者冷藏、冷冻。

7.4 容器、工用具、操作台面等各类食品接触表面使用后应洗净并保持清洁，接触直接入口食品的还应消毒。

7.5 加工制作裱花蛋糕的，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用，蛋糕胚应存放在冷冻或冷藏设备中。

7.6 加工制作现制饮料、食用冰、直接接触或加入冷食类食品等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。

7.7 蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净、预包装食品和一次性用具应去除外包装后，方可传递进专间。

7.8 现场制作即食食品应根据销售需求合理控制加工数量，最大限度控制食品制作到销售和食用的时间，符合 GB 31654 中有关食品再加热和供餐时限要求。鼓励食品销售经营者根据 GB 31654 的相关要求，细化制定本企业各类现场制售食品的加热、冷却、再加热和供餐要求。

8 包装、标签

- 8.1 添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不得盛装、接触油脂类食品。不得重复使用一次性用品。
- 8.2 除堂食外，应当在食品盛放容器或者包装表面标明加工制作时间、保质期或食用期限等内容。对保存条件和食用方式有特殊要求的，应在标签上注明。
- 8.3 以分切、分装、解冻方式等简单处理的食品，标注的制作日期、时间应为简单处理的日期、时间，且保质期或食用期限不得超过原有食品的保质期。

9 食品销售

- 9.1 应符合 GB 31621 相关规定。
- 9.2 冷食类食品、生食类食品应在专间或冷藏条件下贮存和销售（制作后直接销售的除外）。
- 9.3 食品销售人员应经常性对销售食品的质量、存放条件和销售（食用）期限进行检查，禁止销售变质、超销售（食用）期限、感观异常、包装破损、食品标识不全或不清晰等不符合食品安全要求的食品。
- 9.4 销售人员操作时须戴口罩、手套和帽子，使用专用工具取货。专用取货工具应保持清洁。
- 9.5 以现金方式收款的，宜由专人收款。无法做到专人收款的，从业人员接触钱币后，应重新进行手部清洗消毒方可直接接触即食食品。

10 外卖配送

应符合GB 31654相关规定。

11 不符合食品安全要求的食品处理

- 11.1 应符合 GB 31654 相关规定。
- 11.2 不符食品安全要求食品的销毁应采取就地拆除包装并捣毁、染色等方式处理，以破坏其原有形态。
- 11.3 不得将超过保质期或不符合食品安全要求的食品再次加工制作后销售。回收后的食品不得加工后再次使用。

12 清洁维护与废弃物管理

应符合GB 31621相关规定。

13 有害生物防治

应符合GB 31621相关规定。

14 人员健康与卫生

应符合GB 31621相关规定。

15 培训

应符合GB 31621相关规定。

16 食品安全管理

应符合GB 31621相关规定。

DB

上海市地方标准

DB 31/2023—2023

代替 DB 31/2023—2014

食品安全地方标准 集体用餐配送膳食

2023-12-4 发布

2024-6-4 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

本标准代替DB 31/2023—2014《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》。

本标准与DB 31/2023—2014相比，主要变化如下：

- 修改了术语和定义；
- 修改了技术要求；
- 修改了标签标识要求；
- 修改了保质期要求；
- 删除了加工过程卫生要求。

食品安全地方标准

集体用餐配送膳食

1 范围

本标准适用于集体用餐配送膳食。

2 术语和定义

2.1 集体用餐配送膳食

集体用餐配送单位根据集体用餐服务对象订购要求，采用热链（也称“加热保温”）或冷链（也称“冷藏”）工艺集中生产加工、分装、贮存、运输和配送的非预包装膳食（包括主食和菜肴）。根据分装形式分为盒饭和桶饭。

2.2 热链工艺

膳食烹饪后，采取加热保温措施，将膳食在中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 的条件下分装成盒或直接将膳食盛放于密闭保温设备中进行贮存、运输和供餐，使膳食在食用前的中心温度始终保持在 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 的生产工艺。

2.3 冷链工艺

膳食烹饪后，在2h内将膳食中心温度降至 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ ，并将膳食在中心温度 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 的条件下进行分装、贮存和运输，食用前将膳食中心温度加热至 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 的生产工艺。

2.4 盒饭

膳食烹饪后，由集体用餐配送单位在生产现场分装成盒，集中配送到供餐点后不再分餐供应的盒装膳食（含主食和菜肴）。根据生产工艺分为热链盒饭和冷链盒饭。

2.5 桶饭

膳食烹饪后，装入密闭保温容器中，不在生产现场分装成盒，采用热链工艺集中配送到供餐点后，现场分餐供应的膳食（含主食和菜肴）。

3 技术要求

3.1 食品原料、食品接触材料及制品要求

应符合相应食品安全标准和规定的要求。

3.2 感官要求

集体用餐配送膳食的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
形态	具有该品种应有的形态。	将样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和形态，检查有无杂质。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽。	
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味，无馊味，无酸、臭及哈喇味等异味。	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质。	

3.3 微生物限量

集体用餐配送膳食的微生物限量应符合表2的要求。

表2 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法 ^b
	n	c	m	M	
菌落总数 ^c	5	0	10 ⁵	—	GB 4789.2
大肠埃希氏菌	5	1	20	10 ²	GB 4789.38平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10平板计数法
蜡样芽孢杆菌	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.14
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌	5	1	10 ² MPN/g	10 ³ MPN/g	GB 4789.7
^a 样品的采样及处理按GB4789.1执行； ^b 检验时应采用主食和菜肴的混合样； ^c 菌落总数的要求不适用于含有未熟制发酵配料的膳食； ^d 仅适用于冷链工艺盒饭。					

3.4 食品添加剂

- 3.4.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 3.4.2 禁止在生产过程中使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

4 标签标识

- 4.1 在盛装膳食的箱体或容器表面应标注生产单位信息、生产时间、保存条件和食用时限。
- 4.2 生产时间应精确至分钟。热链盒饭的生产时间应以分装成盒或再加热完毕的时间计；桶饭及冷链盒饭应以膳食生产完毕的时间计。
- 4.3 冷链盒饭需标明食用前加热方法。
- 4.4 供应中小学校（含普通中小学、普通中等职业学校、特殊教育学校及工读学校等）的学生盒饭应根据供应学生的年级，在箱体或容器表面分别标明“小学低年级”“小学高年级”“初中”“高中”等年级标识字样。

5 食用时限

冷链盒饭（包括主食和菜肴）的食用时限 $\leq 24\text{h}$ ，热链盒饭与桶饭（包括主食和菜肴）的食用时限 $\leq 3\text{h}$ 。

DB

上海市地方标准

DB 31/2024—2023

代替 DB 31/2024—2014

食品安全地方标准

集体用餐配送膳食生产配送卫生规范

2023-12-4 发布

2024-6-4 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

本标准代替DB 31/2024—2014《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食生产配送卫生规范》。

本标准与DB 31/2024—2014相比，主要变化如下：

- 修改了术语和定义；
- 修改了选址和厂区环境；
- 修改了厂房和食品生产场所；
- 修改了设备与设施；
- 修改了原料的采购、运输、验收与贮存；
- 修改了集体用餐配送膳食生产配送过程的食品安全控制；
- 修改了清洁维护与废弃物管理；
- 修改了有害生物防治；
- 修改了人员健康与卫生；
- 修改了食品安全管理；
- 修改了检验；
- 修改了追溯与召回；
- 修改了学生盒饭营养管理；
- 修改了附录 A 集体用餐配送单位生产过程监控和检验要求。

食品安全地方标准

集体用餐配送膳食生产配送卫生规范

1 范围

本标准规定了集体用餐配送单位选址及厂区环境、厂房和食品生产场所、设施与设备、原料的采购、运输、验收与贮存、膳食生产配送过程的食品安全控制、清洁维护与废弃物管理、有害生物防治、人员健康与卫生、食品安全管理、检验、追溯和召回、学生盒饭营养管理要求、集体用餐配送单位食品安全风险监控要求。

本标准适用于集体用餐配送膳食的生产与配送。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 集体用餐配送膳食

集体用餐配送单位根据集体用餐服务对象订购要求，采用热链（也称“加热保温”）或冷链（也称“冷藏”）工艺集中加工、分装、贮存、运输和配送的非预包装膳食（包括主食和菜肴）。根据分装形式分为盒饭和桶饭。

2.2 热链工艺

膳食烹饪后，采取加热保温措施，将膳食在中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 的条件下分装成盒或直接将膳食盛放于密闭保温设备中进行贮存、运输和供餐，使膳食在食用前的中心温度始终保持在 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 的生产工艺。

2.3 冷链工艺

膳食烹饪后，在2h内将膳食中心温度降至 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ ，并将膳食在中心温度 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 的条件下进行分装、贮存和运输，食用前将膳食中心温度加热至 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 的生产工艺。

2.4 盒饭

膳食烹饪后，由集体用餐配送单位在生产现场分装成盒，集中配送到供餐点后不再分餐供应的盒装膳食（含主食和菜肴）。根据生产工艺分为热链盒饭和冷链盒饭。

2.5 学生盒饭

配送至中小学校（含普通中小学、普通中等职业学校、特殊教育学校及工读学校等）供学生食用的盒饭。

2.6 桶饭

膳食烹饪后，装入密闭保温容器中，不在生产现场分装成盒，采用热链工艺集中配送到供餐点后，现场分餐供应的膳食（含主食和菜肴）。

2.7 分餐专用场所

指在集体用餐配送单位供餐点设立的，用于桶饭分餐的专用场所。

2.8 食品生产场所

指用于食品生产加工处理的场所，包括原料贮存、原料加工、热加工、冷却、分装、装箱、待配送食品贮存、餐用具清洗消毒和保洁场所。分为清洁作业区、准清洁作业区、一般作业区。

2.8.1 清洁作业区

清洁要求较高的作业区域，包括膳食分装、冷却专间等场所。

2.8.2 准清洁作业区

清洁要求次于清洁作业区的作业区域，包括热加工场所、餐用具保洁场所等。

2.8.3 一般作业区

清洁度要求低于准清洁作业区的作业区域。包括原料加工场所、装箱场所、餐用具清洗消毒场所、原料贮存场所等。

2.9 环节表面

与食品直接接触的餐（饮）具、工用具、容器、操作台的表面以及从事接触直接入口食品的操作者手部等的总称。

2.10 二次加热

冷链盒饭分装后，在食用前采用微波等加热方式使盒饭的中心温度加热至 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 的加热过程。

3 选址及厂区环境

应符合GB 14881的规定。

4 厂房和食品生产场所

4.1 设计和布局

应符合GB 31654的规定。

4.2 食品生产场所

4.2.1 集体用餐配送单位的生产场所总面积应 $\geq 500\text{m}^2$ ，可分为一般作业区、准清洁作业区、清洁作业区。各作业区均应设置在室内，且应相互分隔。

4.2.2 集体用餐配送单位应设置与生产工艺及品种、数量相适应的原料贮存、原料加工、半成品贮存、烹饪、冷却（冷链工艺产品）、盒饭分装（盒饭生产企业）、暂存（桶饭生产企业）、装箱、成品储存、餐用具清洗消毒和保洁等场所，以及更衣室、检验室等场所。

4.2.3 膳食的烹饪、冷却（冷链工艺产品）、盒饭分装（盒饭生产企业）、暂存（桶饭生产企业）、餐用具清洗消毒和保洁等场所应为独立设置。

4.2.4 食品生产场所应按照原料进入、处理、半成品加工、成品、冷却、盒饭分装、膳食暂存、成品储存配送的顺序合理布局；食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向，防止食品在贮存和生产加工过

程中交叉污染，避免食品接触有毒物和不洁物。原料入口通道与成品出口通道以及使用后的周转箱、餐饮具回收通道三者均应分开设置。

4.3 建筑内部结构与材料

应符合GB 14881的规定。

5 设施与设备

5.1 基本要求

应符合GB 31654的规定。

5.2 冷却场所设施设备

5.2.1 采用冷链工艺生产盒饭的，应配备与盒饭生产数量相适应的冷却专间和快速冷却设备（如真空冷却机、隧道式冷却等设备）。

5.2.2 快速冷却设备和冷却专间的技术要求应能满足冷却温度和生产数量的需要。

5.2.3 冷却专间应配备紫外线消毒灯、温度指示装置等设施。

5.3 分装和保温场所设施设备

5.3.1 生产盒饭的，应设置盒饭分装专间，配备紫外线消毒灯、温度指示装置、手部和工用具清洗消毒设施设备、食品留样专用冰箱，以及独立的空调设施，使专间温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。

5.3.2 生产热链盒饭的，分装后盒饭需要再加热的，应配备与加工盒饭数量相适应的微波等膳食加热设施以及储存、配送保温设施（如保温性能良好的保温箱），保证膳食中心温度在食用前始终保持在 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 。

5.3.3 生产桶饭的，应设置膳食暂存专间，配备膳食加热保温设施（如电加热柜、蒸箱等），以及膳食储存、配送时的保温设施（如保温性能良好的保温箱、保温桶），保证膳食中心温度在食用前始终保持在 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 。

5.4 二次加热和分餐专用场所设施设备

5.4.1 冷链盒饭供餐点应配备充足的冷藏和微波炉等二次加热设施以及膳食留样专用冰箱，保证盒饭储存时中心温度持续保持在 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ ，食用前中心温度加热至 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。

5.4.2 生产桶饭的，应在供餐点设立能满足桶饭贮存、分餐需要的专用场所，配备膳食加热保温、手部和工用具清洗消毒设施设备，以及食品留样专用冰箱等。

5.5 餐用具清洗、消毒设施设备

5.5.1 工用具和容器宜用洗碗机等热力方法消毒。因材质等原因无法采用热力消毒的，可采用化学药物消毒。

5.5.2 采用热力消毒的，应至少设有2个专用清洗水池；采用化学消毒的，应至少设有3个专用清洗消毒水池，并明显标识标明水池的用途。

5.5.3 采用自动清洗消毒设备的，设备上应有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。温度仪和自动添加装置应定期校验。

6 原料的采购、运输、验收与贮存

应符合GB 31654的有关规定。

7 集体用餐配送膳食生产配送过程的食品安全控制

7.1 基本要求

应符合GB 31654的有关规定。

7.2 初加工、烹饪、专间操作、食品添加剂使用

应符合GB 31654的有关规定。

7.3 生产工艺与食品品种的控制

7.3.1 集体用餐配送单位应当按照食品许可核准的生产工艺生产配送热链或冷链盒饭、或者热链配送桶饭。不得生产配送核准工艺以外的膳食品种。

7.3.2 不得生产配送国家和本市禁止生产经营的食品，以及配送改刀熟食、裱花蛋糕、生食类食品、色拉等预先拌制的生拌菜。

7.4 冷链工艺膳食冷却

7.4.1 采用冷链工艺生产的，膳食烧熟后立即冷却，保证膳食在 2h 内将中心温度降至 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 。冷却步骤宜采用下列两种方式之一：

a) 采用快速冷却设备直接将膳食中心温度冷却至 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ ；

b) 采用快速冷却设备将膳食中心温度冷却至 $\leq 21^{\circ}\text{C}$ ，然后放入冷却专间将其中心温度冷却至 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 。

7.4.2 冷却专间每餐（或每次）使用前应进行空气、货架的消毒。使用紫外线灯消毒的，在无人工作时开启时间应 $\geq 30\text{min}$ 。

7.4.3 应定时测量每次冷却后膳食的中心温度。2h 内膳食中心温度未降至 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 的，不得使用。

7.5 膳食分装与加热保温

7.5.1 进入专间内的操作人员应进行二次更衣、洗手消毒，穿戴与其他场所有明显不同标识的清洁工作衣帽和一次性口罩。

7.5.2 专间在每次使用前应进行空气、货架和操作台面的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启，开启时间应 $\geq 30\text{min}$ 。

7.5.3 膳食盛装容器和包装材料应清洁、无毒且符合国家食品安全相关规定。重复使用的餐具和容器在使用前应彻底清洗消毒，并符合 GB 14934 的要求。一次性餐盒应去除外包装后进入专间。

7.5.4 分装中应严格控制膳食脱离冷链或热链的时间。冷链膳食中心温度应保证控制在 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 。热链膳食中心温度 $< 60^{\circ}\text{C}$ 的；分装后需要再加热的，应及时再加热，保证膳食中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 。

7.5.5 生产桶饭的，膳食在烹饪后应立即盛放在密闭的专用容器中保温。如膳食中心温度 $< 60^{\circ}\text{C}$ 的，应采取再加热和保温措施，使膳食中心温度始终 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 。

7.6 配送要求

7.6.1 膳食配送的基本要求应符合 GB 31654 的规定。

7.6.2 膳食配送应能满足冷链或者热链工艺的要求，保证冷链盒饭膳食中心温度 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ ，热链盒饭和桶饭膳食中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 。

7.7 供餐要求

7.7.1 膳食供餐的基本要求应符合 GB 31654 的规定。

7.7.2 采用冷链工艺生产加工的盒饭，应在供餐点对盒饭进行二次加热，盒饭中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 的方可供应。

7.7.3 冷链工艺膳食从生产完毕到食用时间控制在 24h 内。冷链盒饭二次加热至食用时间应控制在 1h 内。热链工艺膳食从生产完毕到食用，时间控制在 3h。

7.8 食品安全风险监控

集体用餐配送单位应根据附录A要求，开展原料、生产过程和成品的食品安全风险监控。

8 清洁维护与废弃物管理

8.1 餐用具卫生以及清洗与消毒

应符合GB 31654的规定。

8.2 场所、设施、设备卫生和维护以及废弃物管理

应符合GB 31654的规定。

8.3 保温箱（桶）的维护

保温箱（桶）使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。接触直接入口食品的保温箱使用前应洗净并消毒。

9 有害生物防治

应符合GB 31654的规定。

10 人员健康与卫生

应符合GB 31654的规定。

11 食品安全管理

11.1 管理制度、事故处置、食品安全自查、记录和文件管理

应符合GB 31654的规定。

11.2 食品留样

除符合GB 31654的规定外，还应符合下列要求：

- a) 盒饭应留存已分装成盒的盒饭，桶饭应留存所有主食和菜肴品种；
- b) 留样记录应包括样品名称、留样量、生产时间、留样时间、留样人员、审核人员等项目。

11.3 培训

11.3.1 集体用餐配送单位的负责人，食品安全总监（含厨师长）、食品安全员（含原料采购、烹调、冷却、分装、工用具消毒等关键环节操作人员）等食品安全管理人员应进行上岗前和在岗期间的食品安全知识培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准和食品安全知识，并建立食品安全知识培训档案。

11.3.2 食品安全总监和食品安全员应当进行食品安全知识考核，考核不合格的，不得上岗。

12 检验

12.1 检验室

12.1.1 集体用餐配送单位应设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。检验室的面积和布局应当与需开展的检测项目和数量相适应。

12.1.2 集体用餐配送单位应自行开展集体用餐配送膳食的原料、加工过程以及成品检验；也可以委托具有检验资质的检验机构开展检验。

12.1.3 检验室应配备食品中心（环境）温度计、表面环节清洁度测定仪（ATP检测仪）、余氯消毒测试纸等食品加工环节控制快速检测设备，以及肉品瘦肉精、农药残留、甲醛、亚硝酸盐、煎炸油极性组分等重点食品安全快速检测设备，自行开展食品安全快速检测。

12.1.4 自行开展微生物检验的，应设置微生物检验无菌室。无菌室应当设置准备间、缓冲间、洁净实验室。布局采用单方向工作流程，避免交叉污染。洁净实验室面积 $\geq 4\text{m}^2$ （配备无菌操作台的可适当减小），具备适当的通风和温度调节设施。配备与检验能力和工作量相适应的仪器设备和设施以及标准物质。

12.1.5 委托具备检验资质的检验机构开展微生物检测的，可不设立微生物检验室，但应与受委托检验机构签订委托检验合同，实施定期委托检验。

12.2 检验人员与仪器校验

12.2.1 集体用餐配送单位应配备经专业培训合格的检验人员，负责产品检验和生产过程卫生监测和评估工作。

12.2.2 检验仪器设备和检验用计量器具应定期校验。

13 追溯和召回

13.1 追溯

13.1.1 集体用餐配送单位应建立产品可追溯制度。将食品原料采购和生产配送信息录入上海市食品安全信息追溯平台，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。鼓励企业采用信息化技术集成产品的食品原料来源、产品安全质量、产品自检等信息供用餐者查询。

13.1.2 应建立客户投诉处理制度，对客户提出的书面或口头意见、投诉，企业相关管理部门应作记录并查找原因妥善处理。

13.2 召回

13.2.1 集体用餐配送单位建立产品召回制度。当发现某一餐次或类别的食品含有或可能含有对消费者健康造成危害的因素时，应按照国家相关规定启动产品召回程序，及时向相关部门通告，并作好相关记录。

13.2.2 应对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，并将食品召回和处理情况向相关部门报告。

14 学生盒饭营养管理要求

学生盒饭生产企业应配备专职或兼职的营养师。营养师指导企业制定每周学生盒饭食谱,并对能量、蛋白质、脂肪等营养素进行测算评价,或通过抽样检测学生盒饭中能量、蛋白质、脂肪等营养素实际含量。学生盒饭营养指标可参照WS/T 554的相关要求。

附 录 A

集体用餐配送单位食品安全风险监控要求

- A.1 本附录提出了集体用餐配送单位开展食品安全风险监控时应当遵守的要求。
- A.2 集体用餐配送单位应根据表A要求，开展原料、生产过程和成品的食品安全风险监控。

表 A 集体用餐配送单位生产过程监控和检验要求

	监控项目	监控指标	执行标准	监控频率 ^a
原料检验	畜肉	瘦肉精（盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺）	阴性	预包装食品供应商可以提供检测报告的，企业对供应商评价后，可由企业自定监控频率；食品供应商不能提供检测报告的，每批次产品。
	水发产品	甲醛	阴性	
	果蔬	农残（有机磷、氨基甲酸酯类）	阴性	
	腌制畜禽肉品、腌（盐）制料	亚硝酸盐	阴性	
过程监控	烹饪加热膳食中心温度	温度	≥70℃	每餐次不少于 1 次
	冷却后膳食中心温度（冷链工艺）	温度	≤10℃	每餐次不少于 1 次
	膳食冷却时间（冷链工艺）	时间	≤2h	每餐次不少于 1 次
	二次加热中心温度	温度	≥70℃	每餐次的每个供餐点
	膳食贮存中心温度（冷链工艺）	温度	≤10℃	每餐次不少于 3 次
	热链盒饭、桶饭再加热的膳食中心温度	温度	≥60℃	每餐次不少于 1 次
	热链膳食加工到食用时间	时间	≤3h	每餐次计算

	消毒液浓度		浓度	参照使用说明书	每 4 小时 1 次
	接触食品环节表面	接触即食食品工用具和容器	洁净度	≤30RLU 良好， ≤100RLU 合格	每餐次不少于 1 件次
		餐饮具或保温箱内壁	洁净度	≤30RLU 良好， ≤100RLU 合格	每餐次不少于 1 件次
		接触即食食品人员手部	洁净度	≤30RLU 良好， ≤100RLU 合格	每餐次不少于 1 人次
	煎炸油		极性组分	≤27%	每餐次 1 次
产品检验	盒饭和桶饭		感官	DB31/2023	每餐次不少于 3 件
			标签	DB31/2023	每餐次不少于 3 件
			指示菌（菌落总数、大肠埃希氏菌）	DB31/2023 ^b	学生盒饭每餐次不少于 1 件次，其他每周不少于 1 件次
			致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌、单核细胞增生李斯特氏菌、副溶血性弧菌）	DB31/2023	企业自定
^a 对盒饭和桶饭产品微生物检验不合格的，企业应自行或委托检验机构连续追踪抽样3餐次同类产品，对其不同生产环节、不同食品接触环节表面、不同加工阶段的产品进行检验，样品检验全部合格，方可恢复正常检验频次。热链盒饭或桶饭企业在同一时间段生产供应的同餐膳食，计为一个餐次，如早、中、晚餐。冷链盒饭企业在同一时间段完成热加工、膳食冷却、膳食分装等生产工序的同品种盒饭，计为一个餐次。 ^b 企业开展微生物检验，可以采用经有效验证的其他方法。					

《食品安全地方标准 发酵肉制品》（DB31/2004-2012）

第 1 号修改单

本修改单经上海市卫生健康委员会和上海市市场监督管理局于 2023 年 12 月 4 日批准，自发布之日起实施。

（修 改 事 项）

一、5.7 微生物限量

5.7.1 致病菌限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。					

修改为：

5.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。