|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 点击此处添加ICS号 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png CCA |

点击此处添加CCS号 |

中国烹饪协会团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

现制现售饮品添加糖量及食品安全操作指南

Guidelines for Sugar Addition and Food Safety in Freshly Prepared and Sold Beverages

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中国烹饪协会  发布

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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专利的责任。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

现制现售饮品添加糖量及食品安全操作指南

* 1. 范围

本文件规定了现制现售饮品中添加糖量的技术要求以及食品安全操作规范。

本文件适用于现制现售饮品的加工制作、销售和服务过程中添加糖量及食品安全操作指南。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 4806.7 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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

现制现售饮品

现场制作、现场销售，供消费者直接饮用的饮品。

添加糖

人工加入到食品中的、具有甜味特征的糖类，以及单独食用的糖，常见有蔗糖、果糖等。

全糖（标准糖）

指按照原始配方添加全部预设量的糖，未进行任何减糖处理。

减糖

相较于标准配方减少特定比例的糖量＞25%，如全糖的50%、70%。

* 1. 技术要求
		1. 添加糖的范围
			1. 企业应设立每款饮品的标准配方，明确现场制作过程中添加糖量。
			2. 根据每款饮品设定的添加糖量不同，应设置不同添加糖范围，如表1所示。

表1 添加糖范围分类

|  |  |
| --- | --- |
| 类别 | 添加量 |
| 全糖（标准糖） | 即精确到该饮品配方中规定的添加糖量。 |
| 减糖 | 七分糖 | 在该款饮品全糖（标准糖）添加糖量的基础上，减少添加糖量达30%及以上。适合喜欢中等甜度的消费者。 |
| 五分糖 | 在该款饮品全糖（标准糖）添加糖量的基础上，减少添加糖量达50%及以上。适合希望享受甜味但又希望控制糖摄入的消费者。 |
| 三分糖 | 在该款饮品全糖（标准糖）添加糖量的基础上，减少添加糖量达70%及以上。 |
| 无添加糖 | 除去该饮品配料本身中自带的天然糖分外，不额外添加任何糖类物质。适合严格控制糖分摄入的消费者。 |

* + 1. 标识
			1. 当现制现售饮品提供者同时提供全糖（标准糖）和减糖饮品时，应在菜单设计上增加以下糖量选项：全糖（标准糖）、减糖（如七分糖、五分糖、三分糖）、无添加糖的选项，鼓励在菜单及标签上清晰标注每种饮品的具体含糖量，以帮助消费者更好地选择适合自己的饮品。
			2. 符合GB 28050的要求，可标识无糖、低糖等。
			3. 鼓励企业对低糖、无糖饮品进行宣传；对于低糖和无糖的产品，应在标签上标明饮品中的具体含糖量，以帮助消费者合理规划每日糖分摄入。
			4. 宜在售卖场所、菜单、产品标签上标注关于含糖饮品的健康提示，帮助消费者做出知情选择。
			5. 含糖饮品的健康提示
				1. 宜在饮品包装上标注不喝或少喝含糖饮料提示符号。
				2. 宜在饮品包装上标注长期过量摄入添加糖健康提示，如“过多摄入添加糖可增加龋齿和超重发生的风险”。
				3. 宜在饮品包装上根据中国居民膳食指南推荐标注每人每天添加糖摄入量不超过50g，最好控制在25g以下。
				4. 宜对添加糖量≥11.5g/100ml的饮品标识具体的添加糖量。
			6. 不得采取任何形式误导消费者，包括但不限于以下行为：使用模糊或不准确的糖量标示；采用容易引起误解的符号、颜色或文字描述；在标签、标识及菜单设计中使用可能误导消费者的信息。
	1. 食品安全操作指南
		1. 场所布局、建筑内部结构与材料、设备设施要求
			1. 场所布局、建筑内部结构与材料应符合GB 31654及国家法律法规的相关规定。
			2. 饮品制作、销售场所应与办公、生活场所分开。
			3. 应根据加工制作和销售的需要，在适当位置配备足够数量的洗手、消毒、照明、更衣、通风、排水、温控等设施，并具备防霉、防尘、防蝇、防虫、防鼠以及处理废水、存放垃圾和废弃物等保证生产经营场所卫生条件的设备设施。
			4. 使用自动制售设备进行饮品生产加工的，其设备中与食品接触的部件，应为可拆卸等便于清洁的形式。
		2. 原料采购、运输、验收及贮存要求
			1. 应符合GB 31654及国家法律法规的相关规定。
			2. 应按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件。
			3. 不应将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品混装运输。运输食品和有毒、有害物品的车辆不应混用。宜使用专用的配送车辆。
			4. 原料到货后应查验车辆卫生情况，包括不限于车牌齐全、车内卫生清洁、货品摆放整齐、无虫鼠害痕迹、无异味、无有毒有害品混装、食品已做防护未被打开污染、温度合格、无暴力装车等。
		3. 加工制作要求
			1. 应符合GB 31654及国家法律法规的相关规定。
			2. 应建立交叉污染防止措施，定期清洁和消毒工器具、工作台面等。
			3. 开封后高风险物料食品原辅料，应当在贮存容器上标明开封日期、使用期限、保存条件等。开封后的食品原辅料应尽快使用。
			4. 已切分的水果应当天使用，已制好的茶汤应当天使用。
			5. 在加工区域内不应存在与食品生产无关的工具、材料或个人物品。在加工过程中，工作人员应及时清理和处置任何不必要或无关的物品，保持工作环境卫生和整洁。
			6. 含气饮料的加工过程中，在技术上确有必要的情况下，允许使用二氧化碳、氮气等符合GB2760规定的气体食品添加剂，并应在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。其他类别的现制饮料在加工过程中不得使用食品添加剂。原材料中带入的食品添加剂应符合GB 2760的相关规定。现场加工使用食品添加剂的，倡导采用适当方式公示现场加工制作过程中使用食品添加剂的情况。
			7. 现制饮品包装材料应符合GB4806.1、GB4806.7、GB4806.8等食品安全国家标准的规定。
			8. 应根据产品特性合理建立现制饮料的销售期限。
			9. 不得将超过保质期或不符合食品卫生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。禁止私自涂改保质期。
		4. 添加糖量与检测要求
			1. 制定标准操作程序来控制饮品中添加糖的量。
			2. 定期进行产品验证，确保含糖量符合相应的标准。
			3. 对供应商提供的糖类产品进行抽检，确保质量稳定。
			4. 科学减少饮品中蔗糖含量，倡导使用食品安全标准允许使用的天然甜味物质和甜味剂取代蔗糖。
		5. 人员要求
			1. 符合GB 31654及国家法律法规的相关规定。
			2. 应每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查，新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康合格证明后方可参加工作。
			3. 从业人员应佩戴清洁的工作服、工帽、口罩，口罩应遮住口鼻，长发应挽扎起来。待清洁的工作服不应存放在食品处理区。
			4. 从业人员上岗前应经过食品安全和卫生清洁相关知识的培训。
			5. 从业人员工作时，应保持良好的个人卫生，禁止出现以下及相关可能污染食品行为，如

——吸烟、吐痰、嚼槟榔、擤鼻涕、挖鼻孔、用手指挖耳朵；

——向着玻璃器皿或餐具吹气或呼气，以试图擦亮；

——用肮脏的布抹手；

——用手指品尝食物，或用品尝过食品之后未经清洗的工器具再次品尝食品；

——坐卧或踩踏会与食品或食品接触的设备设施的表面；

——上厕所后，没有用肥皂或洗手液和干净的清水洗手；

——边玩手机边操作食品；

——裸手直接接触即食食品。

* + - 1. 加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部，如

——加工过程中触摸口鼻、眼睛、耳朵、口腔、头发或身体其他部位后；

——用手擦汗；

——咳嗽、打喷嚏用手捂口鼻及擤鼻涕后；

——清理环境卫生后；

——接触不洁物品后（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废垃圾等）；

——手部有明显污染物时。

* + 1. 清洁维护与废弃物管理
			1. 符合GB 31654及国家法律法规的相关规定。
			2. 建立清洁消毒计划，包含清洁消毒对象、清洁消毒方法、使用的工具、清洁消毒频次、清洁消毒的执行人、监督人等。
			3. 所有设备和工器具应定期维护。
		2. 记录文件与投诉管理
			1. 符合GB 31654及国家法律法规的相关规定。
			2. 建立有效的客户投诉处理机制，及时响应和处理消费者提出的问题或投诉，并在适当时更新和改进相关操作规范。
			3. 根据经营情况，建立营业前检查（见附录A）、闭店前检查表（见附录B）。
1.
2. （资料性）
营业前检查表
	1. 营业前检查表见A.1

表A.1 XX店营业前检查表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 检查内容 | 是否合格 |
| 1 | 冷藏、冷冻等设备设施正常运行。 |  |
| 2 | 员工已进行晨检并穿着干净的工作服。 |  |
| 3 | 所有区域没有虫鼠害活动的痕迹。 |  |
| 4 | 消毒液和洗手消毒设施齐全（洗手液、擦手纸、手部消毒液等）。 |  |
| 5 | 没有过期、变质食材，食材新鲜。 |  |
| 6 | 食品处理区域、就餐区域卫生清洁，无油垢、杂物。 |  |
| 7 | 检查自动设备设施的出料口卫生清洁。 |  |
| 检查人： 检查时间： 复核人： |

* 1. 闭店前检查表见表A.2。

表A.2 XX店闭店前检查表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 检查内容 | 是否合格 |
| 1 | 所有食品（适用的情况下）都加膜加盖、按照温度存储要求储存。 |  |
| 2 | 过期、变质食品进行丢弃。 |  |
| 3 | 按照清洁消毒计划表完成清洁消毒工作。 |  |
| 4 | 垃圾已清理干净，新的袋子放入垃圾桶。 |  |
| 5 | 所有的餐用具完成清洁消毒并已妥善保存。 |  |
| 6 | 关闭门窗防止虫鼠害入侵。 |  |
| 7 | 物品、工器具已归位，摆放整齐。 |  |
| 8 | 冷藏冷冻设施温度合格，正常运行。 |  |
| 9 | 所有的记录完成填写。 |  |
| 检查人： 检查时间： 复核人： |

