



## 粮农组织/世界卫生组织联合食品标准计划

### 粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会

#### 第二十届会议

2016 年 9 月 26 - 30 日，印度德里

### 《街头售卖食品区域卫生操作规范》拟议草案

由印度牵头的电子工作组编写

#### ( 步骤 3 )

请希望针对《街头售卖食品区域卫生操作规范》拟议草案（见附录 1）在步骤 3 提交评议意见的各国政府和感兴趣的国际组织，在 **2016 年 8 月 15 日前**，向印度食品安全和标准局食品法典处助理处长 Shri P. Karthikeyan 先生（电子邮件：[codex-india@nic.in](mailto:codex-india@nic.in)）提交评议意见，并抄送粮农组织/世卫组织联合食品标准计划食品法典委员会秘书处（粮农组织，意大利罗马，电子邮件：[codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)）。评议意见应按照《法典标准及相关文本的统一制定程序》（见《食品法典委员会程序手册》）以书面形式提交。

**提交意见的格式：**为便于整理反馈意见并编制出更加有效的意见反馈文件，谨请各成员国和观察员根据本文附录 III 概述的格式提交意见。

#### 背景

1. 粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会第十九届会议（亚洲协调委第十九届会议）同意成立由印度牵头的电子工作组，将《街头售卖食品区域卫生操作规范》（《卫生操作规范》）拟议草案退回到步骤 2/3，由电子工作组重新起草后分发各方并于步骤 3 征求意见，之后提交协调委会议下届审议。
2. 亚洲协调委第十九届会议提出了评议意见，在编制《卫生操作规范》草案时纳入了考虑。
3. 另外还参考了粮农组织文件《食品零售业卫生和安全指南》。

#### 实体工作组

4. 亚洲协调委第十九届会议还同意，经食典委第三十八届会议任命的新任协调员同意，建立实体工作组，在下届亚洲协调委会议之前召开会议审议电子工作组报告和各方提交的意见，推动全会上的讨论。

## 电子工作组

5. 电子工作组启动消息于 2015 年 1 月 14 日传达给各成员国，之后收到 5 个亚洲协调委成员国（印尼、中国、韩国、老挝和马来西亚）、4 个非亚洲协调委成员国（密克罗尼西亚、巴布亚新几内亚、萨摩亚和汤加）以及 1 个观察员组织（国际消费者食品组织联合会）的提名。（参会人员名单见附录 II）。
6. 初稿于 2015 年 5 月 1 日分发，要求电子工作组成员在 2015 年 6 月 10 日前提交评议意见。马来西亚就初稿提交了评议意见。
7. 由于除马来西亚外没有其他参会人员就初稿提交评议意见，提交截止日期后延到 2015 年 6 月 22 日；但仍未收到进一步的评议意见。
8. 马来西亚就初稿提交的评议意见纳入了考虑；二稿于 2015 年 7 月 7 日分发，要求电子工作组成员于 2015 年 9 月 20 日前提交评议意见。
9. 韩国和马来西亚就二稿提交了评议意见。多数评议意见给予了考虑，但马来西亚关于第 3 节“一般性要求”中 3.2 部分“街头食品摊贩的登记”、3.3 部分“登记条件”以及第 4 节“街头食品售卖利益相关方/伙伴”中 4.2 部分“消费者”的意见保留在方括号中，等待进一步讨论。
10. 二稿修订后于 2016 年 1 月 18 日转交电子工作组成员，要求各成员在电子工作组报告定稿前提交评议意见。
11. 只有马来西亚就修订后的二稿提出了意见。多数意见已被采纳，仅关于 4.2 部分“消费者”的意见未予考虑，可在实体工作组会议上进行讨论。

## 建议

12. 电子工作组建议亚洲协调委审议附录 I 中载列的《街头售卖食品区域卫生操作规范（亚洲）》拟议草案，以便通过食典步骤程序推动相关进程。

## 附录I

## 《街头售卖食品区域卫生操作规范（亚洲）》拟议草案

## （步骤3）

目 录	页 次
引言	4
第 1 节 - 目标	4
第 2 节 - 范围、使用和定义	4
2.1 范围	4
2.2 使用	4
2.3 定义	4
第 3 节 - 一般性要求	7
3.1 规章制度	7
3.2 街头食品摊贩的登记/许可	7
第 4 节 - 街头食品售卖的利益相关方	7
4.1 街头食品摊贩	7
4.2 消费者	8
4.3 主管部门	8
第 5 节 - 选址、设计、结构和器具	8
5.1 街头食品摊/车/亭	8
5.2 街头食品中心	9
第 6 节 - 维护和卫生	9
6.1 维护	9
6.2 供水和水质	9
6.3 有害生物防控	9
6.4 固体和液体废弃物处理	10
第 7 节 - 设备和器具	10
第 8 节 - 食品制备、处理、展示和储存	10
8.1 原料/配料和包装	10
8.2 制备/烹饪	10
8.3 处理和储存	11
第 9 节 - 教育和培训	11

## 引言

1. “街头售卖食品”又名“街头食品”，是指摊贩在街头及其他公共场所制备和/或销售的供立即或随后食用的食品和饮料<sup>1</sup>。快速的城镇化和人口增长势头预计仍将持续，特别是在发展中国家；而主要但不完全属于城镇现象的街头售卖食品的规模也将相应扩大。

2. 街头售卖食品因种类丰富、味道独特、方便快捷且成本低廉而为人喜爱。街头售卖食品为城镇低收入人群提供了粮食安全保障，为大批工人提供了生计，另外还保存了区域/地方的烹饪传统。

### 第 1 节—目标

3. 本《卫生操作规范》规定了制定街头食品控制措施时应考虑的必要卫生条件。

### 第 2 节—范围、使用和定义

#### 2.1 范围

4. 本《卫生操作规范》规定了保障街头食品安全需要遵循的一般性卫生操作，对于受到街头食品卫生影响的三类主要利益相关方（摊贩/厨师/其他食品处理者、消费者和主管部门）均有帮助。

#### 2.2 使用

5. 本《卫生操作规范》面向亚洲国家，旨在提升街头食品和饮品的整体安全与卫生。

#### 2.3 定义

本《卫生操作规范》中所使用的术语定义如下：

- **清洁**

没有污垢、灰尘、油脂、废弃物、食物残渣以及所有其他异物和难闻气味。

- **清洁水<sup>2</sup>**

在使用过程中不会损害食品安全的水。

- **饮用水<sup>2</sup>**

符合《世界卫生组织饮用水质量准则》、经过处理的水。

- **污染物<sup>3</sup>**

任何非人为加入食品或食品动物饲料的成分，由于食品或饲料的生产（包括作物种植、动物饲养和兽医用药等行为）、制造、加工、制备、处理、填装、包装、运输或保存，或因环境污染而进入相关食物或饲料。该词不涉及虫体、啮齿类动物体毛及其他异物。

<sup>1</sup> 联合国粮食及农业组织，城市粮食供应，确保亚洲城市的粮食系统富有弹性。

<sup>2</sup> 《街头售卖食品区域操作规范（近东）》（CXP 71-R-2013）

<sup>3</sup> 食品法典委员会，《程序手册》（第二十四版），第 1 节：基本文件和定义

- **交叉污染**

微生物或其他有害物质通过直接接触、食品操作人员、接触表面或空气从一种食品（通常是生食）转移至另一种食品。当生食接触或其液体滴落到熟制食品或即食食品上时也可引起交叉污染。

- **生食**

未经烹饪的食品。

- **餐具/刀具<sup>2</sup>**

用于食品制备、盛放和食用的所有工具（非一次性或一次性工具），包括玻璃杯、盆、盘、杯、碟、匙、叉、勺、筷等。

- **一次性物品<sup>2</sup>**

任何在食品制备、储存、展示、盛放或销售过程中仅预期使用一次的器具、容器、器皿、用具、餐巾、手套或包装材料。

- **器具/设备<sup>2</sup>**

用于食品制备、储存、处理、清洁、销售或供应的全部或部分装置、器皿、容器、用具、机器、仪器或器具。

- **食品接触表面**

在食品制备、烹煮、夹持和盛放过程中可能与食品接触的任何表面。

- **食品操作人员<sup>4</sup>**

处理或接触食品或食品处理设备或用具的人。

- **食品卫生<sup>3</sup>**

生产、加工、储存和销售食品时，为保证提供适合人类食用的安全、完好、健康产品而提供的必要条件和措施。

- **食品安全<sup>5</sup>**

确保食品在根据既定用途制备和/或食用时不会对消费者造成危害。

- **不透水<sup>2</sup>**

防止水和/或流体的通过/吸收。

---

<sup>4</sup> 《大众餐饮机构预烹调及烹调食品卫生行为守则》（CAC/RCP 39-1993）

<sup>5</sup> 《街头售卖食品控制措施设计区域准则（非洲）》（CAC/GL 22R-1997）

- **微生物<sup>2</sup>**

任何可能导致食源性疾病或食品腐败变质的活体微生物。

- **易腐食品**

如在非规定储存条件下存放则容易快速腐烂、变质和/或大量滋生病原微生物（产生或不产生毒素或代谢物）的食品（如乳和乳制品、蛋、肉、禽、鱼）。

- **有害生物<sup>4</sup>**

昆虫、鸟类、啮齿性动物或可能直接或间接污染食品的任何其他动物。

- **即食<sup>2</sup>**

在销售点可立即食用（可以是生食或熟食，加热或冷藏食品）而无需进一步加工的任何食品（包括饮料）。

- **厨师**

烹煮供人类食用食品的个人。

- **顾客/消费者**

购买供食用食品的个人或群体。

- **相关主管部门**

任何相关的部委/司局/当地主管部门，包括市政府、警察及其他相关主管部门。

- **密封容器<sup>2</sup>**

食品级容器，如：

- (a) 密闭容器；
- (b) 勾扣式和金属瓶盖式密封罐；
- (c) 铝盖密封式奶瓶；
- (d) 螺旋盖式玻璃罐和玻璃瓶；
- (e) 多用途密封容器或瓶器应提供桶罐以及合适的台架或盒箱。

- **街头食品摊贩**

在街头食品摊、亭、车或中心销售街头食品的个人。

- **街头食品中心<sup>2</sup>**

由相关主管部门指定的供众多摊贩制备、展示和销售街头食品的任何公共地点或场所。

- **街头食品**

摊贩在街头及其他公共场所制备和/或销售的供立即或随后食用的食品和饮料。

- **街头食品摊<sup>2</sup>**

用于制备、展示、提供或向公众销售街头食品的地点，包括推车、桌、凳、篮、椅、车辆等（可移动或没有车轮），以及其上或其中的任何其他结构。

- **废水<sup>2</sup>**

街头食品摊贩活动所产生的污水。

- **盛水容器<sup>2</sup>**

仅用于储存和提供水且此前未用于任何其他目的的带盖食品级容器。

### 第 3 节——一般性要求

#### 3.1 规章制度

6. 应起草制定易于实施的适当规章制度，将街头食品作为食品制备过程的有机环节加以规范。此类立法可单独制定，也可纳入现有食品法规。

#### 3.2 街头食品摊贩的登记/许可

7. 街头食品摊贩应按照国家法律要求在开业前向相关主管部门申请登记/许可。相关主管部门发放的登记/许可凭证应展示在车/亭之上。

8. 相关主管部门应向满足其制定的《卫生操作规范》所有要求的任何街头食品摊贩发放或延续登记证明。

### 第 4 节——街头食品售卖的利益相关方

9. 本节阐述了三类重要利益相关方的基本角色和职责。

#### 4.1 街头食品摊贩

10. 所有街头食品摊贩在从业过程中应遵守以下规定：

- **个人卫生：**街头食品摊贩应穿着干净的衣服，戴一次性手套和发套等；应勤剪并清洁指甲，在食品制备过程中不佩戴首饰和装饰品。非感染性切口和伤口应用防水敷料完全包扎，敷料应牢牢固定并定期更换。
- **卫生行为：**处理食品时不应进食、咀嚼、吸烟或打喷嚏。处理食品时应避免一切不卫生行为，如吐痰，清洁鼻、耳或身体任何其他孔口，触摸身体任何部位、移动电话或钱币等。不应在食品上或对着食品打喷嚏或咳嗽。在处理食品前后、如厕后、打喷嚏或解除任何表面等活动后，应用肥皂和清洁自来水彻底清洗双手。

- **街头食品摊贩的健康状况**：出现以下任何症状的街头食品摊贩、助手或食品处理者不得从事任何食品处理活动：黄疸，腹泻，呕吐，发烧，喉炎并伴有发烧，耳、眼或鼻有脓物流出，肉眼可见的皮肤损伤（疖疮、切口等）。

11. 上述要求可通过提高认识、激励措施和培训确保满足。

#### 4.2 消费者

12. 消费者应避免在展示食品附近进食、咀嚼、吸烟、吐痰或接触食品。
13. 消费者不应乱扔垃圾，不应在食品附近打喷嚏或咳嗽。
14. 消费者应将剩余食品丢入垃圾箱。
15. 消费者看到摊贩的不卫生行为应报告主管部门。

#### 4.3 主管部门<sup>6</sup>

16. 为确保街头食品的适当管理，应采用涉及所有相关主管部门（食品安全人员、地方机构或市政、城市开发部门、警察等）的多部门方法。

17. 主管部门应：

- 了解食品安全法规。
- 监督所出售街头食品的卫生状况。
- 监督环境状况、水质安全、垃圾处置等。
- 培养意识，激励并为摊贩和消费者提供培训。
- 让经验丰富的专家和自愿机构参与管理摊贩和消费者的意识培养、激励和培训。

### 第 5 节—选址、设计、结构和器具

#### 5.1 街头食品摊/车/亭

18. 理想情况下，摊/车/亭的结构应由主管部门批准。街头食品摊应设在干净、通风、没有污染的地区，易于进入，亭子之间有足够的空间。
19. 摊/车/亭应有遮盖物，防止食品污染。
20. 摊/车/亭应由便于清洗和消毒的安全材料制成。
21. 垃圾桶应有盖子，由易于清洁和消毒的材料制成。
22. 摊/车应确保生熟食品分开存放。

---

<sup>6</sup> 《加尔各答的街头食品、营养及农业》，粮农组织/ANA，17/18，I.Chakravorty 等，第 30 - 37 页（1996）。

23. 应为摊贩和消费者提供配有水源的卫生设施，卫生设施要与摊点的食品处理区保持安全距离。

24. 应配有适当的洗手设施，提供水、肥皂和其他清洁剂，相关设施应保持干净卫生。

## 5.2 街头食品中心

25. 街头食品中心的设计应符合以下要求：

- 获得相关主管部门审批。
- 提供足够、适当的空间，确保食品制备、处理、存放和提供的摊点布局合理。
- 便于进出中心材料和货物的有序流动，避免食品污染的可能来源。
- 便于对顾客设施进行合理布局，如厕所、洗手和用餐设施。各项设施的位置或安排应避免食品污染的可能。
- 提供适当、足够和布局合理的固体废弃物存放、餐具和器具清洁、清洗和消毒区域。相关设施应布局合理，避免污染食品。
- 有光滑的水泥，釉面砖，在适当位置安装地漏，以去除地表水，且方便清洁和消毒。
- 照明应足够且布局合理，支持食品制备、处理、储存和提供。
- 厨灶上方有烟罩和烟道，将燃气、油烟从中心内部排至室外。
- 配有充足干净的供水，并有适当的储水设施。
- 配有适当的排水系统，用于处置废弃物。

## 第 6 节—维护和卫生

### 6.1 维护

26. 摊点和工作表面应保持完好状态，避免由于表面起皮、钉子松动或破损造成食品污染。

### 6.2 供水和水质

27. 摊贩应确保清洁用水供应。

28. 应对水质实行三点定期监测：源头、收集到容器内之后以及在使用地点<sup>5</sup>。

29. 摊贩应了解水和冰的卫生使用及储存。

### 6.3 有害生物防控

30. 所有摊贩均应采取适当措施清除摊点内的有害生物，避免污染食品。

31. 所有受污染食品均应适当处置。应避免有害生物防控材料（如农药）和燃料、清洁剂等物质污染食品。

## 6.4 固体和液体废弃物处理

32. 应将所有固体废弃物倒入带有能够盖严的适当容器或垃圾桶中适当处置。市政部门应定期收集垃圾。
33. 废水等液体废弃物应立即排入污水管或排水管，不得留存。

## 第 7 节—设备和器具

34. 所有设备（包括用于储存饮用水的容器）使用的材料不应产生有毒物质、异味或味道，防吸附、抗腐蚀且不会造成食品污染，能承受反复清洗和消毒。
35. 所有设备、器具和食品切割表面均应保持清洁，应在日常操作之前和之后以及用于处理生食后立即清洁。仅应使用对食品没有污染的清洁剂、洗涤剂等。
36. 用具、厨具、餐具、设备等均采用食品级材料制成，定期清洁，保持良好状况。尽量使用一次性材料。

## 第 8 节—食品制备、处理、展示和储存

### 8.1 原料/配料和包装

37. 所有原料和配料均应满足可接受的标准。
38. 冰应用净水制成。
39. 有包装的食品原料应在“保质期/最佳食用期”内。
40. 采取卫生方式运输、储存食品，食品应在规定的保质期内食用。
41. 仅使用经许可的食品添加剂，且添加量不得超过相关规定中限定的水平。

### 8.2 制备/烹饪

42. 街头食品制备应只采用安全的原料。
43. 生食在烹饪前应用净水彻底清洗。
44. 冷冻食品在烹制前仅能解冻一次。
45. 为避免交叉污染，生食和熟食应分开处理，并分别使用单独的刀具和案板。
46. 食物应充分烹饪和加工，确保食用安全（时间/温度）。
47. 熟食在提供前仅能重新加热一次。
48. 避免重复使用烹饪用油，在可能的情况下只使用一次。
49. 热食应保证温度在 60°C<sup>7</sup> 以上。
50. 熟食应置于安全地点。

51. 所有易腐食品若 2 小时内未变质<sup>7</sup>，均应在提供前充分加热；但超过 4 小时未售出的食品<sup>7</sup>应加以处置。

### 8.3 处理和储存

52. 所有食品均应覆盖保护，防止灰尘和尘土。

53. 应使用干净卫生的餐具、刀具和器具等。

54. 一次性盘、盖、眼镜、吸管、纸巾、杯子、勺、手套等仅应使用一次。

55. 外卖食品应用干净的食品级塑料或纸质材料包装。

56. 即食生食应谨慎处理，做好防护，在柜/箱内展示。

57. 吃剩的食品和未售出易腐食品不得使用，应以卫生方式处置。

58. 生食和熟食应分别处理和储存。

59. 调味料和酱料应在适当温度储存。

60. 盛放食品应使用单个的容器或包装。

61. 所有熟食和易腐食品应及时冷藏，温度最好低于 5°C<sup>8</sup>。

62. 燃料、洗涤剂、肥皂等物品应储存在特定容器中，远离食品处理区。

63. 处理此类物品后，应彻底洗手才能处理食品。

### 第 9 节—教育和培训

64. 所有街头食品摊贩、帮工、厨师或食品处理者均应接受基本的食品卫生培训。总体来看，多数食品传播危害都可以通过烹制、热处理、快速冷却、冷藏、避免交叉污染或综合采用上述措施加以预防。培训应由相关主管部门或相关主管部门认可或批准的其他机构提供。街头食品摊贩还应知晓其对消费者的责任。

65. 培训材料可以图画为主，文字为辅。关键信息应以简明扼要的消息形式予以加强，并用本地语言提供。培训材料可使用防水材质，方便摊贩在食品售卖车/摊上查看/保存/悬挂。信息教育和宣传材料可基于科学知识编写，最好是由有过一手经验的专家在主管部门、机构、政府或经验丰富的非政府组织的帮助下开发完成。

<sup>7</sup> 《提高食品安全五要素手册》 - 世界卫生组织，2006。

<sup>8</sup> 国际食物安全当局网络情况说明 3/2010 号 - 《街头售卖食品的安全性》，2012 年 6 月 30 日。

## 附录II

## 与会人员名单

## 主席

## 印度

Vinod Kotwal 女士  
 卫生和家庭福利部  
 印度食品安全和标准局  
 国家食典联络点，处长  
 FDA Bhawan, Kotla Road,  
 New Delhi -110002 INDIA  
 电话：+91-11-23237439  
 电子邮件：[codex-india@nic.in](mailto:codex-india@nic.in)

## 亚洲协调委成员

## 中国

ZHANG Zhe 女士  
 中国国家食品安全风险评估中心  
 电子邮件：[zhangzhe@cfssa.net.cn](mailto:zhangzhe@cfssa.net.cn)

## LIU Huanchen

中国国家食品安全风险评估中心  
 电子邮件：[liuhuanchen@cfssa.net.cn](mailto:liuhuanchen@cfssa.net.cn)

## 印尼

Zakiyah 博士  
 印尼  
 标准应用系统主任  
 电子邮件：[codex\\_indonesia@bsn.go.id](mailto:codex_indonesia@bsn.go.id)

## 老挝

VienghxayVansilalom  
 老挝食典联络点  
 电子邮件：  
[codexcontactpoint\\_lao@yahoo.com](mailto:codexcontactpoint_lao@yahoo.com)

## 马来西亚

Zailina Abdul Majid  
 马来西亚  
 资深首席助理主任  
 电子邮件：[zailina.am@moh.gov.my](mailto:zailina.am@moh.gov.my)

## NuurulHidahSharipan

马来西亚  
 助理主任  
 电子邮件：[nuurul.hidayah@moh.gov.my](mailto:nuurul.hidayah@moh.gov.my)

## 大韩民国

食品医药品安全部  
 电子邮件：[codexkorea@korea.kr](mailto:codexkorea@korea.kr)

## HyunsukJeong

食典研究员  
 电子邮件：[jhs057@korea.kr](mailto:jhs057@korea.kr)

## 非亚洲协调委成员

## 密克罗尼西亚

Moses E. Pretrick  
 健康与社会事务部  
 环境健康协调员（食典联络点）  
 邮箱 PS-70  
 Palikir, Pohnpei FM 96941  
 电话：(691) 320-8300  
 电子邮件：[mpretrick@fsmhealth.fm](mailto:mpretrick@fsmhealth.fm)

## 巴布亚新几内亚

Elias M.Taia  
 农业和畜牧业部  
 食典联络点  
 电子邮件：[codexcontactpoint.png@gmail.com](mailto:codexcontactpoint.png@gmail.com)

## 萨摩亚

SeveSineiFili  
 卫生部  
 健康保护和执法处  
 首席健康保护和执法官员  
 电话：0685-68100  
 电子邮件：[SineiF@health.gov.ws](mailto:SineiF@health.gov.ws)

**汤加**

Viliani T. MANU

农业、食品、森林和渔业部

食典联络点 14 号邮箱

电话：676 37474

传真：676 23093

电子邮件：[mafsoils@kalianet.to](mailto:mafsoils@kalianet.to),

[codexoffice.tonga@mafff.gov.to](mailto:codexoffice.tonga@mafff.gov.to)

**观察员组织****国际消费者食品组织联合会**

Caroline Smith DeWaal

国际消费者食品组织联合会主席

公共利益科学中心

食品安全主任

1220 L Street, NW

Suite 300

Washington, DC 20005

电话：（202）777-8366

传真：（202）265-4954

电子邮件：[cdewaal@cspinet.org](mailto:cdewaal@cspinet.org)

## 附录III

### 提供意见的一般性准则

为便于整理评议意见并编制出更加有效的意见反馈文件，谨请各成员国和观察员根据以下标题提交意见：

- (i) 总体意见
- (ii) 具体意见

具体意见应说明意见所指的相关章节和（或）段次。

如对具体段落提出修改意见，则成员和观察员需提供修正建议以及相关的理由。新文本应用下划线/黑体标注，删除内容采用~~删除线~~字体表示。

为方便秘书处整理评议意见，谨请各成员和观察员不要使用有色字体/阴影，因为文件采用黑白打印形式；也不要使用修订模式，在拷贝/粘贴到汇总文件时可能会丢失信息。

为减少翻译工作的负担并节约纸张，谨请各成员和观察员不要重复引用整个文件，只需提供建议修改和/或修订的文本内容即可。