

# 《街头销售食品的区域操作规范》 (近东地区)

CXP 71-R-2013

## 简介

由于社会经济变化，街头销售的即食食品在许多国家以极快的速度传播，构成了食品供应链的一个重要环节。事实上，人们选择这类食品是因为其特殊的口味，并且经济实惠。这些食品对某些社会（主要是发展中国家）也是有其必要性，因为它们提供了最贫穷的人也能负担得起的即食餐点。尽管有这个重要的方面，但是这些食品也代表了可能的健康威胁。

由于街头可能存在化学和细菌污染，本指南建议提高即食食品部门工作人员的认识，并改善销售这些食品的环境条件。他们还建议提供必要的服务，以帮助摊贩保证这些食品的安全。

除了探讨监管街头食品销售的当局和实体的作用之外，本文还研究食品系统中这一重要部门的标准，并阐明该过程中每一个步骤应遵守的卫生原则。

## 第 1 节 — 目标

本指令涉及制定街头食品标准时应考虑的条件。它们包括法律规定、准确执行和实践。

它们还帮助有关当局提高这些食品烹制和销售过程的安全水平，以保证在方便的地点向消费者提供安全、健康、有营养的食品。

## 第 2 节 — 范围、使用以及定义

### 2.1 范围

本指南规定了有关街头食品制作和销售的一般卫生要求和操作方法建议。

### 2.2 使用

本文件的各章节均指出了在食品卫生方面要实现的目标和这些目标的理由。

### 2.3 定义

在本指南中使用的术语应符合以下定义：

#### 2.3.1 器具

用于或打算用于制作、准备、保存、销售或供应食品的任何器具、机械、仪器、设备或物品的全部或任何部分。

#### 2.3.2 清洁水

在使用情况下不会损害食品安全的水。

#### 2.3.3 餐用器皿

用于食品供应和消费的所有工具（无论是非一次性的还是一次性的），包括杯子（玻璃杯）、盘子、托盘、大杯、勺子、叉子和杓子。

#### 2.3.4 一次性物品

任何在准备、储存、展示、供应或销售食品时仅使用一次的器具、容器、工具、器皿或包装物。

#### 2.3.5 不渗透性

阻止水和/或液体的通过/吸收。

#### 2.3.6 微生物

任何可导致疾病或食品腐败的微观生物体。

#### 2.3.7 街头食品摊贩

在街头食品摊位或中心销售街头食品的个人。

### 2.3.8 易腐食品

任何需要冷藏或冷冻，以尽量减少或防止食品中有毒生物体生长（和/或食品腐败）的食品（例如，全部或部分包含牛奶、奶制品、鸡蛋、肉类、家禽、鱼类或贝类的食品）。

### 2.3.9 食用水/饮用水

经处理的水，应符合《世卫组织饮用水质量指南》。

### 2.3.10 即食食品

任何通常以生的状态消费的食品（包括饮料），或任何经处理、加工、混合、烹调或以其他方式准备，通常无需进一步加工即可食用的形式的食品。

### 2.3.11 有关当局

任何具有主管职责的部委或任何当地官方认可的机构。

### 2.3.12 密封容器

食品级容器，如：

- (a) 密闭容器；
- (b) 带锚和冠型盖子的密封罐子；
- (c) 用铝盖密封的牛奶瓶；
- (d) 带螺旋盖的玻璃罐和玻璃瓶；以及
- (e) 带密封条的罐子和类似容器。

### 2.3.13 街头食品中心

任何由有关当局指定、供多个摊贩准备、展示和销售街头食品的公共场所或设施。

### 2.3.14 街头食品

在公共场所（尤其是街道）销售、有时是现场制作的各种即食食品。

### 2.3.15 街头食品摊位

向公众准备、展示、供应或销售街头食品的场所。它包括在场所上或场所内展示任何街头食品以供销售的手推车、桌子、长凳、篮子、椅子、有轮或无轮的车辆，以及有关当局批准的任何其他结构。

### 2.3.16 废水

废水是指因摊贩经营而产生的污水。

### 2.3.17 水容器

任何形式的食品级容器，仅用于储存和提供水，且之前未用于任何其他可能导致储存在其中的水受到污染的用途。

## 第 3 节 — 一般要求

### 3.1 规则和条例

3.1.1 应起草适当的规则和条例，以便易于认可，且有可能将街头食品业作为食品制备过程的必要组成部分进行管制。这种立法可以单独制定，也可以纳入现有的食品法规中。

3.1.2 有关当局应充分考虑到当地条件，包括与每项业务有关的具体风险因素，将摊贩需遵循的一般卫生要求和做法转化为《操作规范》，作为控制街头食品的成本效益工具。

### 3.2 摊贩的许可/注册

除非摊贩根据相关食品法规获得许可/注册，否则不得从事任何街头食品的制备、包装、储存、展示和销售业务。

### 3.3 许可条件

3.3.1 任何摊贩如不承诺在确定的时间内遵守官方认可当局所制定的《操作规范》的所有规定，则有关当局不得向其发放或续发营业执照。

3.3.2 有关当局在向街头食品摊贩发放或更新营业执照/登记证之前，必须进行食品卫生方面的基本培训。

#### 3.4 展示通知

3.4.1 持照摊贩须在任何时候明显地展示其摊贩执照/登记证及有关当局要求展示的任何其他通知。

#### 3.5 害虫和动物控制

3.5.1 每个摊贩须随时采取适当措施，保持其摊位没有动物（如猫和狗）和害虫（如老鼠或昆虫），以防止食品受到污染。

3.5.2 每个摊贩在察觉到任何此类害虫或其藏匿处时，须立即采取一切切实可行的措施，清除害虫或其藏匿处，并防止再次侵扰。

3.5.3 任何发现被害虫污染的食品应以卫生的方式适当处置。

3.5.4 必须防止杀虫剂（如毒药）直接或间接污染食品。

### 第 4 节 — 摊贩

#### 4.1 摊贩的健康状况

4.1.1 如果摊贩、助手或食品处理人员出现以下任何症状，则不得继续从事工作：黄疸、腹泻、呕吐、发烧、伴随发烧的喉咙痛、耳朵、眼睛和鼻子的分泌物、明显感染的皮肤损伤（疖子、伤口等）。在这些情况下，则应停止以任何身份处理食品，并寻求治疗。

4.1.2 如果任何摊贩、帮手或食品处理人员被确认为或已知为或曾经是食源性疾病生物体的携带者，则不得参与任何食品处理活动，直至获得医疗卫生官员或任何其他医疗从业人员证明其为非携带者。

4.1.3 任何摊贩、帮手或食品处理人员须按照有关当局的要求进行免疫接种。

#### 4.2 个人卫生和行为

每个摊贩、帮手或食品处理人员在从业期间应遵守以下规定：

4.2.1 如果有关当局颁发和要求，则应佩戴身份标签。

4.2.2 穿戴清洁和适当的服装。

4.2.3 在处理食品前后、上完厕所后、处理不卫生的物品后、接触动物后、接触生食后、处理有毒和危险材料后，必要时用肥皂和流动的清洁水彻底清洗双手。如果没有流动的清洁水，相关部门应同意采用可接受的替代洗手方法。

4.2.4 手指甲应始终保持短而干净，并避免在准备食品期间佩戴珠宝或装饰品。

4.2.5 头发应保持清洁和整齐，在操作期间应遮盖。

4.2.6 非感染性切口应完全用防水敷料保护，敷料应紧固并定期更换。

4.2.7 在准备或供应食品时不得吸烟或咀嚼口香糖。

4.2.8 不得有任何不卫生的行为，例如在处理食品时吐痰和清洁鼻子、耳朵或任何其他身体孔洞、或触摸任何身体部位。

4.2.9 不得向食品上方或食品上打喷嚏或咳嗽。

4.2.10 摊贩不得将摊位作为睡觉或居住的地方，或用于任何其他个人活动。

#### 4.3 摊贩的培训

4.3.1 摊贩须确保其本人及所有食品处理人员和帮手已完成主管当局或主管当局认可或批准的其他机构的基本食品卫生培训。

#### 4.4 摊贩协会

应鼓励成立街头食品摊贩协会或合作社，以提供与有关当局的联络点，促进控制措施的实施。

### 第 5 节 — 设计和结构

#### 5.1 地点

5.1.1 街头食品摊位的位置应适当，能够避免摊位上烹制和供应或销售的食物被污染。摊位应位于有关当局指定的区域内。

5.1.2 摊位所在区域及周边环境应易于清洁，并能经得起反复清洗和擦洗。

5.1.3 街头食品摊内和周围的空间不得有不必要的储存货物或物品以及废弃物，以便于清洁。

5.1.4 摊位应能方便通往排水系统的入口，或以卫生的方式适当地处理废水。

## 5.2 结构

5.2.1 街头食品摊位须为主管当局批准的类型，由可清洁和消毒的不透水材料制成，并保持良好的状态。

5.2.2 食品准备区和食品接触表面应采用光滑和不渗透的食品级材料。

5.2.3 所有灶台、清洗设备、工作桌、架子和放置食品的柜子应离地面至少 45 厘米。

5.2.4 应提供足够强度的人工照明，以确保摊位的每个部分都有合理的照明标准。

## 5.3 卫生设施

### 5.3.1 水供应

摊贩应确保在任何时候都有足够的饮用水供应。必要时，如流动摊贩或尚无饮用水供应的情况下，应将饮用水储存在清洁的水容器中。

### 5.3.2 废水处理

摊贩的摊位应该有一个有效的废水处理系统，保持良好的状态和有效的运作。该系统应足够大，以承受高峰负荷，并配备 U 型管，以确保只有液体废物被排入排水系统/下水道。

### 5.3.3 固体废物处理

处理固体废物的方式应避免污染食品和/或饮用水。废物应根据需要经常从摊位的工作区域清除，至少每天一次。所有固体废物应妥善弃置到有紧固盖子的合适容器中，或放置在垃圾桶或中央垃圾桶中。

废物容器、与废物接触过的设备和废物储存区应在相关部门要求时进行清洁和消毒。只应使用适当和合适的消毒剂。

在没有垃圾收集服务的地区，应按照主管当局的建议或批准，以卫生的方式处理固体废物。

### 5.3.4 清洁

所有与食品接触的表面都应进行清洁和消毒，地面和周围区域应至少每天进行彻底清洁。

在处置废物后，应立即使用第（6.5）段所述的一种方法清洁用于储存的容器和任何与废物接触的设备。废物储存区也应每天进行清洁。

### 5.3.5 厕所

每个摊贩、帮手或食品处理人员都应能方便地使用卫生设施，这些设施应始终保持清洁和可运行的状态。

## 第 6 节 — 器具

6.1 器具应保持清洁。设备（包括储存饮用水的容器）应采用不会传播有毒物质、气味或味道的材料，无吸收性（除非是为了该目的而使用，且不会导致食品污染），耐腐蚀，并能经受反复清洗和消毒。

6.2 用于制备食品的每个切割面应无裂缝和缝隙，但合理的磨损除外，并应至少在以下场合使用第 6.5 节所述的一种方法清洁：

(f) 日常操作前后；以及

(g) 在用于准备生食后立即清洁。

6.3 熟食和未煮熟的食品应使用不同的器皿处理。

6.4 每个摊贩应确保不再使用有缺陷、损坏、破裂、生锈、破损和不合适的器具和餐具，并予以丢弃。

6.5 所有非一次性餐具应定期清洗，在含有适量肥皂或其他适当清洁剂的温水中彻底清洗，然后在沸腾的清水中浸泡半分钟（30 秒）并沥干，或在温度不低于 77°C 的饮用水中浸泡两（2）分钟并沥干。

在使用非一次性餐具的情况下，如果没有 77°C 或沸腾温度的水，可以使用饮用水、洗涤皂或洗涤剂 and 流动水冲洗，然而这不是首选方法。

6.6 一次性餐具应只使用一次，并妥善弃置。在使用非一次性餐具的情况下，餐具在每次使用后应使用第 6.5 段所述的餐具洗涤方法清洁。

6.7 所有器具都应保持良好的状态和工作状态。

## 第7节 食品准备

### 7.1 对食材的要求

每个摊贩应确保：

- 7.1.1 所有原材料、其他配料（包括冰块）的供应必须来自已知和可靠的来源。
- 7.1.2 配料的新鲜度和卫生性，以保持食品的质量和安全性。
- 7.1.3 配料的运输方式应防止暴露在环境中，防止腐败和污染。
- 7.1.4 只应使用允许的食品添加剂，添加量应遵循提供的产品规格。

### 7.2 烹饪和处理

- 7.2.1 用足够的流动饮用水彻底清洗新鲜蔬菜和水果，无论是用于烹饪还是生吃，以去除附着的表面污染。应使用饮用水进行任何浸泡。
- 7.2.2 在适当情况下，在用于制备食品之前清洗生食，以减少污染的风险。切勿将生食与其他将生食或半熟状态的食品一起清洗。
- 7.2.3 应当有一个用于处理、储存、清洁和准备生食原料的区域，与熟的、街头食品展示、处理和供应区域分开。
- 7.2.4 解冻：大块的肉或大块的家禽尸体通常需要在烹饪前解冻。当解冻作为一项与烹饪分开的操作进行时，应仅在以下场所进行：
  - (h) 冰箱或温度保持在 4°C 的专门解冻柜；或
  - (i) 商用微波炉，前提是食品将被立即转移到常规烹饪器具以作为连续烹饪过程的一部分，或者在微波炉中进行完整不间断的烹饪过程。

**备注：**与解冻有关的危险包括滴水造成的交叉污染和内部解冻前外部微生物的生长。应经常检查解冻的肉类和家禽产品，以确保在进一步加工之前完成解冻过程，或考虑到肉类的温度而增加加工时间。

- 7.2.5 烹饪的时间和温度应足以将食品中可能存在的任何病原体减少到安全水平。
- 7.2.6 用于饮用、制备热或冷饮料和饮品的水应是可饮用的。
- 7.2.7 冰块应使用可饮用的水制作。处理和储存冰块时，应保护其不受污染。用于运输或储存冰块的容器应符合第 2.3.18 节规定的水容器要求。
- 7.2.8 食品不应重新加热超过一次，并且只应重新加热要供应的部分。在将食品从冰箱中取出后的一小时内，中心温度应至少达到 75°C。
- 7.2.9 用于品尝食品的器具每次使用后应立即清洗。

### 7.3 供应食品

每个摊贩应遵守以下规定：

- 7.3.1 所有购买街头食品用于供应或销售的摊贩必须保证这些食品是来自有执照的和可靠的来源。
- 7.3.2 不应徒手处理煮熟的街头食品。处理、供应或销售食品时，应使用干净的钳子、叉子、勺子或一次性手套。
- 7.3.3 所有使用的餐具应清洁、干燥，处理时不要触摸食品接触面。
- 7.3.4 在展示、储存或供应期间，装满食品的盘子不应堆叠在一起。
- 7.3.5 应使用食品级包装材料。
- 7.3.6 最好不要使用有印刷内容的材料来盛放食品。只应使用食品级铝箔、蜡纸、食品级塑料和任何其他合适的材料来包装和供应食品。
- 7.3.7 切勿向用于食品的塑料袋、包装纸或包装物吹气。
- 7.3.8 所有供出售的饮料应仅在其单独的原始密封容器中发放，或从安装在散装容器上、用食品级塑料或其他适当材料制成的水龙头发放。散装容器应使用坚固的盖子盖住。
- 7.3.9 切开的水果或其他通常在销售状态下食用的食品可摆放在封闭的展示柜、橱柜或类似的保护装置中，并以保护食品免受污染的方式陈列。

7.3.10 食品处理人员应避免接触金钱。如果这是不可避免的，食品处理者应在再次处理食品前洗手。

7.3.11 打算连续供应的即食食品应防止环境污染，并保持在以下的保存温度：

(j) 热食 超过 60°C；

(k) 冷食 低于 5°C；

(l) 冷冻食品 -18°C 或以下。

7.3.12 应使用食品保温器保持持续保存温度（第 7.3.11 (i) 节），但不得用于重新加热目的（第 7.2.8 节）。

#### 7.4 未售出的食品

所有无法妥善保存的未售出熟食和预制饮料，应在一天结束时安全弃置。

#### 7.5 街头食品运输

7.5.1 需要运输至销售点/摊位的街头食品应放置在保护良好、有盖和清洁的容器中，以避免受到污染

7.5.2 任何用于运输食品的车辆应清洁且状况良好，配备适当的设备，以满足所运食品的任何特殊要求，并提供免受环境污染的防护措施。

7.5.3 易腐食品运输应具备温度控制条件。

7.5.4 街头食品不应与生食和配料、动物、有毒物质以及可能污染食品的任何其他材料一起运输。

#### 7.6 食品储存

7.6.1 食品应始终保持清洁，不受污染，并充分防止虫害和环境污染，在适当情况下以适当温度储存。

7.6.2 放置或堆放易腐烂食品时，应使其不可能因接触生食、宠物食品、有毒材料或任何其他可能造成污染的材料而受到污染。大部分易腐食品应储存在干净的容器中，并控制温度。为连续供应而展示的数量应按照第 7.3.11 节所列要求处理。

7.6.3 所有干性配料应储存在贴有原标签的商业容器或随后的容器中，并适当标明其含量和设计，以防止受潮。

7.6.4 所有不易腐烂的食品应储存在干净、受保护和封闭的容器/橱柜中，以防止害虫的交叉污染。

7.6.5 包括湿磨豆类、谷物或豆类在内的大量易腐生食清洗完毕后，应按照第 7.2.1 和 7.2.2 节的要求储存在干净的独立容器中，最好放置在干净的冰盒、冰箱或冰柜中，以防止变质。

7.6.6 冰箱和冰柜不应超载，其温度应分别保持在最高 4°C 和 -18°C 或以下。

7.6.7 所有用于储存食品的封闭空间、橱柜、货架和架子的构造应易于清洁，并能保护食品免受虫害侵袭。

7.6.8 所有散装食品应有序存放，并应置于便于通风、检查和检测害虫的位置。

7.6.9 所有食品应与有毒、有害的物质分开储存和处理。

7.6.10 存货周转应采用“先进先出”的原则。

7.6.11 食品使用前，必须先检查所有食品容器上的日期标记。过期食品不得出售或用于制作食品。

### 第 8 节 — 街头食品中心

#### 8.1 一般要求

所有位于街头食品中心的摊贩都应遵守适用于街头食品摊贩的官方认可条例中的所有规定。

#### 8.2 位置、设计和结构以及设施

8.2.1 任何街头食品中心的位置应事先得到有关当局的批准，并考虑到本指南“第 5.1 节 — 位置”中的规定。

8.2.2 街头食品中心的设计应：

(m) 事先得到有关当局的审查和批准；

(n) 提供充足和适当的空间，有序地摆放摊位、推车、展示柜、食品准备、处理、储存、供应和销售区域；

(o) 允许材料和货物有序地进出中心，将会防止可能的食品污染途径；

(p) 允许适当安置客户设施，如厕所、洗手和饮食设施，其位置或安排应能防止食品污染的途径；

- (q) 提供适当的、足够的和妥善安置的区域，用于储存固体废物以及餐具和器具的清洁、清洗和消毒；
- (r) 充分通风，以消除有害的恶臭气体和气味、烹饪燃料烟雾和其他令人不适的空气传播物质，并提供持续和充足的新鲜空气，以支持中心内的活动；
- (s) 提供足够和充分的电力供应，以满足在中心内经营的摊贩对电力的需要，从而能够操作用于准备、处理、储存、供应和销售食品的电器、设备和其他器具；以及
- (t) 有充足的饮用水供应，压力充足，温度适宜，必要时有足够的设施用于储存和分配，并有足够的保护措施防止污染。

**备注：**应定期取样，但是频率应取决于水的来源和用途，例如，私人供水比公共供水更频繁。可以使用氯气或其他合适的消毒剂。如果使用加氯剂，应每天通过化学测试来检查含氯情况。采样点最好是在使用点，但偶尔也可以在水进入中心的进入点采样。

8.2.3 街头食品中心应以适当的方式建造，使用有关当局批准的材料，并考虑到本指南“结构”段落中的规定。除上述规定外，街头食品中心应：

- (u) 有光滑的水泥、釉面砖或柏油路面的地面，并配有适当的地漏，以排除表面水，并方便清洁和消毒；
- (v) 在适用的情况下，有光滑的非渗透性表墙或隔板，如釉面砖，以方便清洁和消毒；
- (w) 适用时，有一个光滑的非吸收性天花板，以方便清洁；
- (x) 提供妥善安置并且足够的人工照明，以方便中心内每个摊贩的食品准备、处理、储存、供应和销售；
- (y) 在灶台上方设置排烟罩和烟道，以便将燃料和烹饪气体、烟雾和烟气从中心清除到户外。
- (z) 提供集中或单独的电器、餐具、器皿和其他器具的清洗设施，配备冷热饮用水、洗脸盆或水槽，并有适当的排水口通向经批准的下水道或排水系统，以及清洁剂和消毒剂，以满足中心内摊贩的适当卫生和全面清洁需求；以及
- (aa) 遵守有关当局对于街头食品中心结构的任何其他要求。

### 8.3 液体和固体废物

8.3.1 在液体废物处理方面，街头食品中心应：

- (bb)（为中心内的每个摊贩）配备经有关当局批准的集中或单独的有效液体废物处理系统，其尺寸和设计应能满足中心内的摊贩在生意高峰期对液体废物处理的需求；
- (cc) 保持液体污水处理系统处于良好的工作状态；
- (dd) 确保液体废物处理系统的出口是经有关当局批准的污水排放系统，能够有效地从中心带走液体废物；以及
- (ee) 遵守任何其他与液体废物处理相关的有关当局要求。

8.3.2 关于固体废物的处置，街头食品中心必须配备符合有关当局固体废物弃置要求的固体废物弃置系统，包括：

- (a) 分配适当和独立的固体废物储存空间，距食品准备、储存、处理、供应或销售区域的距离应方便、适当，以防止污染；
- (b) 数量足够且适当设计和制作的防水固体废物容器，其盖子应严密，并能充分容纳摊贩在一天内产生的累积固体废物；容器内应有合适的一次性衬垫或内部容器，以确保废物稳固，并在弃置时易于处理；
- (c) 必要时，每天更频繁地将固体废物从街头食品中心运送至：
  - (i) 设计用于由垃圾服务机构集中收集固体废物的经批准垃圾箱；
  - (ii) 经批准的卫生填埋场地；或
  - (iii) 有关当局授权和批准的其他处置方法。
- (d) 例行检查固体废物处理区是否有害虫存在或藏匿处，采取所有实际措施来消除和进一步防止虫害；以及
- (e) 遵守有关当局与固体废物处理有关的任何其他要求。

### 8.4 顾客卫生设施

街头食品中心应为不同性别顾客配备足够的厕所设施，以满足摊贩、其雇员和顾客的需要，但是位置应与食品准备、处理、储存、供应和销售区域分开，以防止食品受到污染。厕所设施应得到批准，并符合有关当局对此类设施的所有要求。除其他要求外，这些设施应：

- (a) 有光滑的釉面砖墙，高度至少为两（2）米；
- (b) 应该干净、没有异味，并提供冲洗系统；
- (c) 光线充足，通风良好，并定期进行清洁和消毒，保持良好的工作状态；
- (d) 包括洗手和烘干设施，并适当提供肥皂和其他所需用品；
- (e) 贴有告示，提醒摊贩和雇员在每次使用厕所设施后、返回工作前彻底洗手；以及
- (f) 配备有自动关闭装置的门。