

C O D E X A L I M E N T A R I U S

国际食品标准



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

国际食品法典
街头食品制备和出售地区性卫生规范准则
(拉丁美洲和加勒比地区标准)
CAC/RCP 43R-1995
2001 年修订

1 范围

本规范规定了在街头制备和销售直接食用的食品和饮料的一系列要求和实际操作。

本操作规范应用于食品的制备场所、销售点和运输食品的工具。

2 目的

本规范的目的是保证食品安全且适合食用，从而保证食用这类食品的消费者的人体健康。

本规范以《食品卫生推荐性操作规范通用准则》(CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997)为基础。

3 定义

本规范所应用的名词定义与国际食品法典中的规定相同。其他有关的定义如下：

废水：是指由家庭和工业排出的水。

街头食品：是指在街头或其他类似公共场所制备和（或）出售的即食食品和饮料。

环境：是指在制备、保存、暴露、出售和（或）食用食品的周围场所。

行政许可：是指被当地主管部门允许的。

直接食用的食品和饮料：是指已制备好可以食用的任何类型热（冷）食品或饮料。

配料：是指用于制作和制备某种食品，并存在于成品中的任何天然物质或经过改良的物质（包括食品添加剂）。

进料：是指所有原料和物品，包括在食品的制备和食用时使用的容器和包装。

感官测试：是指应用传感器（例如：视觉、嗅觉、触觉和味觉）对食品进行评估。

食品加工人员：是指直接处理包装（或未包装）的食品、食品设备和用具，或者与食品表面接触，应遵守食品卫生要求的所有人员。

易腐烂：是指迅速腐烂或分解。

货摊：是指在街上出售直接食用的食品和饮料的任何固定或流动的摊点。

器皿：是指在制备食品和食用时用到的所有器具，包括：玻璃杯、盘、碟、刀叉和用具。

4 原料和配料的要求

4.1 购买原料和配料

4.1.1 原料和配料要从经过审批的零售商或通过批准的正规渠道来源购买；在合适的贮存条件下，对容易腐败的食品或配料则需要冷藏/冷冻，其他的原料和配料则需在柜子、盒子或篮子中储存，避免污染。

4.1.2 要购买有生产商名称或保证书的包装原料和配料，不要购买无标识和未清楚表明保质期的食物。

4.1.3 所购买的原料和配料的感官品质正常，与新鲜食物或原材料的特点和性质相符合，且无任何外观改变或掺假的迹象。

4.1.4 所购买的容易腐烂的原料和配料要在适当的温度下存放。

4.1.5 购买食品数量要与贮存容积一致。

4.2 原料和配料的运输、接收和贮存

4.2.1 所有购买的原料和配料的运输过程中要在适当条件下完成，并保持合适温度，避免受到化学、物理或生物的污染和破坏，并将每种货物分开，避免交叉污染。不能与有毒物品和化学物品（如：消毒剂、清洁剂及杀虫剂等）一起运输。包装好的产品，要遵照生产者标识上的指导，符合《食品卫生推荐性操作规范通用准则》以及其他有效的法规要求。

4.2.2 运输车辆、容器和包装要经过适当的清洁和消毒，并应有足够大的内部空间和必要的设备来保证食品安全和质量。

4.2.3 收到原料和配料后，应该放在清洁、安全的地方：肉、内脏、鱼和其他易腐败的产品应该放在托盘上冷藏和/或冷冻；散装物品要放在干净的容器内。

4.2.4 货架、箱子和贮存库空间应用非污染性材料制成，保证清洁，无尘、无其他污染物。

- 4.2.5** 装有食物的容器要粘贴标签和/或标识，以便清晰区分，并与不可食的物质（如：肥皂、消毒剂、杀虫剂）和其他有毒物质分开，存放在不同区域。
- 4.2.6** 食品库存按照“先进先出”的原则进行轮换。
- 4.2.7** 保护食品不受有害动物（例如：昆虫、啮齿类）和其他生物制剂的污染。

危害分析 (HA)：食品能被致病性微生物污染。细菌能在合适的时间/温度条件下生长，相互接近的不同产品能造成交叉污染，对外界环境的暴露不当也能污染食品。当可食与不可食的产品在一起运输时，可能发生物理性和化学性污染。化学性、物理性和生物性污染应该从食品的源头进行控制。

关键控制点 (CCP)：控制时间/温度是预防细菌繁殖和食品腐败的一种有效方法。将各类食品分开，能预防交叉污染。为了保持食品的安全性和质量，要预防食品被空气、灰尘和其他环境带菌者污染。运输区的清洁和消毒是预防物理、化学和生物性污染的基础。选择产品的采购/来源地点能保证运输和贮存阶段以前的危害控制。

5 食品制备场所的要求

5.1 食品制备场所

5.1.1 室内

- 5.1.1.1** 按照《食品卫生推荐性操作规范通用准则》(CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997) 文件中的第 4 条款设计和建造。
- 5.1.1.2** 应当有充分的照明条件，尽可能始终保持室内清洁，远离垃圾、废水和动物等污染源。
- 5.1.1.3** 设备要用易于清洁和消毒的合适材料制成，并经常进行清洁和消毒。
- 5.1.1.4** 通常用水（洗涤进料和容器）应该是饮用水。
- 5.1.1.5** 盛水的容器，按需要经常清洗。
- 5.1.1.6** 废水必须适当处理，不能对饮用水、食品、周围环境和食品加工人员产生危害。
- 5.1.1.7** 工作区，包括与食品接触的表面（用具、桌面、刀叉、出水口等），应当保持良好的卫生状况，用饮用水洗涤，必要时需要消毒。
- 5.1.1.8** 盛装过有毒和对人体健康有害物质（例如：杀虫剂、油漆或汽车用油）的容器，不能用来装食品。
- 5.1.1.9** 不要将燃料、有毒物质或易燃品与食品直接接触。要注意关于电、有毒、易爆和易燃物质的安全防护。

5.1.2 户外

- 5.1.2.1** 户外应当十分干净，没有阳光直射、防止灰尘和大风，不应该与公众和消费者直接接触。
- 5.1.2.2** 炉灶和类似用具等设备的建造和维护应当安全。
- 5.1.2.3** 饮用水供应要满足需要。当饮用水不是来自公共水源，其水质也必须与公共水源相当。
- 5.1.2.4** 制备食品的台面离地面至少 60~70 cm,其大小适合制备、处理和临时保存食品。
- 5.1.2.5** 设备、用具、出水口、工作面和其他部件必须符合第 5.1.1 条款的要求。

危害分析 (HA)：周围环境和表面区域可能是化学、物理和生物性污染的来源。不合格或污染的水是食品、食品加工人员、食品消费者和环境的污染源。

关键控制点 (CCP)：周围环境和表面区域应当经常保持清洁、消毒和维持良好的条件。食物配料用水（例如：水和冰），以及用来清洁食物、接触食物的表面、手和容器等必须使用饮用水。

5.1.3 卫生设施

- 5.1.3.1** 运输的饮用水必须放在适合保存和预防污染的容器中（易于清洁、材料无毒、能密封，有盖、开关或塞子）。
- 5.1.3.2** 处理食品的容器、用具和工作台面应当是无毒的材料、易于清洁、烹调时能耐高温。
- 5.1.3.3** 用于清洁和消毒工作台表面、用具、出水口和其他物品的洗涤剂 and 消毒剂，尽可能无毒、无腐蚀性（CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997）。

5.2 卫生操作

- 5.2.1 直接和/或间接处理食物、原料或配料的人员的健康状态应符合《食品卫生推荐性操作规范通用准则》(CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997)¹。
- 5.2.2 在处理食物时,头发必须完全盖住,指甲必须短而清洁。
- 5.2.3 制备或处理食品、原料和配料的人员,工作时避免有吐痰、打喷嚏、吸烟等不良行为,不能有影响食品安全的其他行为习惯。
- 5.2.4 食品加工人员应该穿相对干净的衣服,用围裙或其他合适的外套保护,防护服应该每天更换,或者在必要时尽可能经常更换。
- 5.2.5 食品加工人员在处理食品时不能戴戒指或手镯。
- 5.2.6 不应当边接触食品边接触钱。
- 5.2.7 在上完厕所后,或直接处理新鲜食物(如肉、水果和蔬菜)后,以及在处理已制备或半制备食物之前,要用饮用水和消毒肥皂仔细洗手和前臂。
- 5.2.8 食品加工人员应当接受符合食品卫生要求的培训,并有足够能力始终保证食品安全。
- 5.2.8.1 每次制备食品后,制备最终食品或处理即食食品之前和使用以后,都应当对用具、碟、玻璃杯、出水口、工作面等立即进行清洁和消毒。

危害分析(HA):不同食品之间、直接或间接手和食品表面接触,以及能够促进致病性细菌生长或污染食品的情况下,有许多污染和/或交叉污染食品的来源。

控制关键点(CCP):应考虑和分析,在食品处理阶段所有原料致病性细菌生长和/或污染物直接或间接传入的可能性。要避免在食物链的各个阶段(包括购买、运输、贮存、展示、处理等)因时间太长或温度过高造成污染的可能性。

6 食品制备的要求

6.1 初级制备的要求

6.1.1 水果和蔬菜

- 6.1.1.1 只能使用有预防交叉污染措施并保存合格的水果和蔬菜作为原料。
- 6.1.1.2 挑选水果和蔬菜,去除不好部分,检查是否完好并适于消费者食用。
- 6.1.1.3 直接食用或作为食物配料的水果和蔬菜应进行适当清洗和消毒。
- 6.1.1.4 根据每种水果和蔬菜的食用目的,采取适当的制备方式。将水果和蔬菜采用适当且卫生的工具设备进行削皮、挤压或切割。
- 6.1.1.5 将已经制备好的水果和蔬菜放在符合卫生条件并密闭的容器中,并保存于温度合适的环境中。

危害分析(HA):水果和蔬菜可能在产地已被污染和/或在市场上受到致病性细菌、病毒和寄生虫交叉污染(冷却水,表面与其他产品接触)。注意不要污染产品的表面和/或其成品。在产地、运输和贮存时应当控制其他化学制剂污染源,因为在最后制备时没有有效的预防控制措施。物理性危害能用手工分离来控制。

控制关键点(CCP):在储存到冰箱或其他防治污染的区域或即可使用之前,采取挑选、冲洗、清洗和消毒是重要且不可或缺的措施。食物储存前不要有过多的水分,防止细菌增殖和更好的存储产品。要选择合适的地方和来源购买原料,确保风险可控。

6.1.2 新鲜的肉和鱼

- 6.1.2.1 必要时,解冻肉和鱼按照需要的时间在冰箱中进行,微波炉可以用来加速解冻。避免在室温下解冻。
- 6.1.2.2 避免在室温下将新鲜的肉和鱼暴露太长时间。
- 6.1.2.3 加工新鲜的肉和鱼应该防止即刻或随后发生的污染,以及与工作面、用具和其他食品直接或间接交叉污染。

¹黄疸、腹泻、呕吐、热病、喉咙痛伴随发烧,明显感染的皮肤损伤(疮、割伤等)。从耳朵、眼睛和鼻子表现出来(7.2节 - 疾病和伤,《食品卫生推荐性操作规范通用准则》CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997)。

6.1.2.4 清洗新鲜肉和鱼，去除不需要的部分。

危害分析 (HA): 新鲜的肉和鱼来源可能已被污染，或被加工/销售环境存在的致病菌、病毒和寄生虫污染（食品表面、食品加工人员和用具等）。不适当的解冻能导致产品表面致病菌繁殖，在室温中放置解冻需要的时间太长。

关键点控制 (CCP): 要清洗和消毒接触新鲜肉和鱼的所有表面，以预防对即食食品的污染。应当避免新鲜的肉和鱼在室温下长时间暴露，以预防致病性细菌的过量繁殖。要选择适当的场所和来源购买食品，保证先前阶段的危害得到控制。

6.1.3 其他食品

6.1.3.1 乳酪、三文鱼、香肠和类似食品应当在符合卫生要求的条件下处理。

6.1.3.1.1. 所有操作，例如：切片、切割、磨碎等，应当用适当的设备和用具，避免与手接触。

6.1.3.1.2. 避免在室温下暴露的时间过长。

6.1.3.1.3. 制备的数量，最多满足 4h 工作需要。

6.1.3.2 罐头食品和包装食品不能有任何变质（腐蚀，肉眼可见的变质等）。

6.1.3.3 谷类、面粉、糖、盐和类似产品应当保存在干燥环境中，放在合适的有盖的容器内，预防变质和/或污染。

6.1.3.4 在制备直接食用（不需要后续烹调）的食品和饮料时，不要加入生鸡蛋。蛋黄酱、鸡蛋调味酱、奶油冻以及其他类似的用生鸡蛋制备的食品，应该来自食品企业。

6.1.3.5 制造者对其他产品提供的贮存和使用方法，也应符合卫生规范。

危害分析 (HA): 食品会从其来源以及因洗涤和消毒设备、用具不合格等受到污染。鸡蛋可能受到内部致病菌污染。

关键点控制 (CCP): 避免污染和/或致病菌生长的所有来源。选择购买地点和来源以保证危害控制。

6.2 最终制备的要求

6.2.1 将食品充分煮熟，注意颜色、外观和/或坚韧度的相应改变。

6.2.2 食品煮熟后要预防各种可能的污染源。如果要用未烹调的配料来调味已制备的食品，应避免该食品在食用前与这些配料有过长时间或过高温度的接触。

6.2.3 食品制备与售出之间的时间间隔如下：

6.2.3.1 60°C以上储存的食品，不超过 6 h。

6.2.3.2 5°C以下储存的食品，不超过 1 天。

6.2.3.2.1. 同时食品冷却到 5°C 的时间不能超过 3 h。

6.2.3.3 冷藏的食品只能再加热一次，食用前应该彻底加热到 70°C。

6.2.4 街头销售点出售的三明治，应该在顾客购买前即时制备。

6.2.5 新鲜沙拉和新鲜水果拼盘现卖现调。

6.2.6 其他沙拉（蔬菜加上蛋黄酱或其他沙拉奶油、乳酪、火腿等）从制备开始到最后销售应当始终保持在 5°C 条件下。

6.2.7 销售前即时烹调/加热的食品（比萨等）应保存在 5°C 以下。

6.2.8 加工后剩余的食物不能作他用，只制备当天出售的食品。

危害分析 (HA): 微生物对热敏感的程度与微生物种类、存放条件、储存形式和储存时间。厨房中简单烹调不足以杀灭食物中致病菌。存活的细菌在室温中的繁殖呈指数增加，其最后的数量取决于不适宜温度下暴露的时间。温度在 5°C 以下时可以减少繁殖，这样可以避免致病菌数过多和达到高风险水平。其他因素，例如：低 pH、高酸度、高盐度、有添加剂等，能控制/增强热效果（低湿度可用来控制但不能增强加热效果）。其他病原体（如鱼体内的寄生虫），烹调前采取冷冻措施可以延长其储存时间。有些细菌在产品中能够产生对热稳定的毒素。

控制关键点 (CCP): 可以采取利用致病性微生物对热的敏感性和其他因素，使烹调食品的内部完全达到杀菌温度，然后再保持低温以控制细菌生长的风险。

7 已制备食品运输要求

- 7.1 运输制备好的食品的车辆，应当有一个单独的车厢，以防止食品被日晒、风、雨、灰尘和其他污染物直接污染。
- 7.2 车厢要用适合运输食品的材料制成，并能防水且易清洁。
- 7.3 废料的运输应该放在特殊的密闭容器内，以避免食物污染。
- 7.4 食物应放在合适的容器内运输（用非毒性材料制成，并能彻底清洁和消毒），容器完全密闭，避免外来污染。
- 7.5 运输时间超过 1 小时，或按程序要求需要控制细菌繁殖时，则必须控制温度，避免将必须保温或冷藏的食品暴露在室温中。
- 7.6 运输时间超过 2 h，食品及容器要放在保温箱内。
- 7.6.1 制备好的热食与冷食应分开存放在保温箱内。应该用不同的保温箱放置冷（热）的制备过的食品。
- 7.6.2 如无法满足制备的食品在 60°C 以上恒温运输时，则应该按照第 6.2.3 条款将食品预先冷却。

危害分析 (HA): 运输可能是一个污染来源和/或细菌繁殖的阶段。

控制关键点 (CCP): 避免运输过程中存在污染食品和/或细菌繁殖的任何条件。

8 街头食品销售要求

8.1 室外销售区

- 8.1.1 在室外出售食品的货摊（亭子、手推车、流动货摊等）应当用坚固的固体材料制造，并保持一定高度便于清洁。
- 8.1.2 出售食品的货摊及其周围应该保持清洁，周围无垃圾、整洁。
- 8.1.3 暂时不用时，应将售货摊遮盖起来，如果是可移动的建筑，应该放在干净的地方。
- 8.1.4 室外出售食品区不能用于其他任何用途。
- 8.1.5 室外出售食品区应该设在批准的区域内，可防止被交通、行人、家养动物和/或其他带菌污染源污染。
- 8.1.6 销售区应该没有个人用品，例如：衣服、鞋子、毯子、香烟等。应避免个人用品与制备、贮存和/或消费的食品接触。
- 8.1.7 放置的装饰品（例如：不论有无花或植物的花瓶）都不应该成为食品的污染源。

危害分析 (HA): 售货点周围场所可能是食品危害的来源。

控制关键点 (CCP): 精心选择出售食品的室外区域，不能在不宜场所售卖。

8.2 食品的保护和销售

- 8.2.1 食品和饮料应使用一次性的盘子、餐具、杯子和餐巾等。不能实现时，则应使用质量良好的非一次性使用的餐具，每次使用后应洗涤、清洁和消毒。
- 8.2.1.1 碟、杯中的剩余食物应该放在密闭、安全的合适容器中，以避免吸引家养动物和/或其他可能带菌的物品。用过后即处理的一次性使用物品，应与剩余食物分别放在不同的容器内。
- 8.2.1.2 外带食品应包在未用过的无污染的纸或塑料袋中。由于印迹脱落等原因，禁止用印刷的塑料、报纸等包装，特别是在与食品直接接触时。
- 8.2.2 保证食品安全情况下，销售点可以对食品进行最后制备和再加热。
- 8.2.2.1 为了保证安全，应避免在室外销售区进行过多食品加工。
- 8.2.3 用作销售和展示的食品和饮料，应当很好地加以保护，并维持合适的温度。
- 8.2.3.1 热的食品冷却以后再加热时，必须达到 70°C 以上。
- 8.2.4 顾客用的盐、糖、芥末、番茄酱、蛋黄酱及类似物品，应单份提供或者分装以免污染。
- 8.2.5 进餐的餐具应该是清洁的，必要时应消毒。
- 8.2.5.1 避免用手直接接触任何即食食品，包括削皮的水果。

- 8.2.6** 不要同时接触钱、票据和食品。如不可能，则应在制备食品以前洗手和消毒。
- 8.2.7** 如果用汽车作为室外销售点，其驾驶室应与食品制备、贮存、出售和进食的车厢分开，或者食品处理区与汽车的其余部分分开。
- 危害分析 (HA):** 碟、杯餐具及其他物品可能是食品污染的重要来源。剩余的食物可能吸引家养动物和/或带菌者，这些都可能是食品污染的来源。
- 控制关键点 (CCP):** 将碟、杯和类似物品与剩余的食物分别放在不同的容器中，避免吸引家养动物和/或带菌者。保持餐具良好并干净。
- 8.3 出售食品**
- 出售食品时，摊主应遵守第 5.2 条款的卫生操作规范。
- 8.4 摊主的责任**
- 除上述要求外，食品加工人员或摊主对他们所制备或出售食品的安全和卫生负有责任。
- 危害分析 (HA):** 食品加工人员可能是污染的重要来源。
- 控制关键点 (CCP):** 对食品加工人员进行适当培训，注意其卫生操作过程，对保障食品安全是重要的。
- 9 废物的处理和处置及害虫控制**
- 9.1** 废物箱（或其他容器）应远离食品处理区，并要有盖，如可能，则应使用可自动关闭的装置。
- 9.1.1** 装废物的容器应该由坚固耐用的材料制成，防水并易于清洁。
- 9.1.2** 废物箱的放置不应该与地面或墙面直接接触。
- 9.2** 废水应与固体废物分开收集和处理，如可能，应该与排污系统直接连接，排放到公共排污系统，而不要排入地下水和/或地表水（例如：河和湖）中。
- 9.3** 收集固体废物时，应将可以循环使用的和不可再循环使用的物品分开存放。最后应按照规章处理。
- 9.3.1** 废弃食物的处理应当不要吸引昆虫和动物，例如：苍蝇、狗和猫。
- 9.4** 害虫控制应该根据市、省和/或国家的管理法规。使用化学制剂控制害虫时，必须由经授权的技术人员执行。此程序应当避免污染食品、食品摊贩/加工者、公众和环境。