

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

《亚洲街头售卖食品区域卫生操作规范》

CXC 76-2017

2017 年通过。

引言

“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，没有深入加工或制备¹。快速的城市化及人口增长势头不可逆转，因此街头售卖食品的规模也将扩大。街头售卖食品主要是一种城市现象，但也不完全局限在城市。

街头售卖食品因种类丰富、味道特别、方便快捷且成本低廉而为人喜爱。另外，街头食品由于成本低，也有利于确保粮食安全，为很多工人提供生计。此外，街头食品还保持了区域/地方的烹饪传统。

第1节 – 目标

本《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

本《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，对需要参与确保街头食品卫生的所有三类主要利益相关方（摊贩/食品处理者、消费者和主管部门）均有帮助。

2.2 使用

本《规范》供亚洲国家使用，旨在确保街头售卖食品的整体安全与卫生。

2.3 定义

本《规范》中所使用术语定义如下：

- **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²**
在使用过程中不会损害食品安全的水。
- **污染物³**
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。本术语不包括虫体、鼠毛及其它异物。
- **厨具/餐具**
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、盘、杯、碟、匙、叉、勺、筷等。

¹ 《街头贩卖食品基本安全要求》，世界卫生组织，1996。

² 《街头售卖食品区域操作规范（近东）》（CXC 71R-2013）。

³ 食品法典委员会，《程序手册》，最新版本。

- **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、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。
- **顾客/消费者**

购买食品享用的人。
- **一次性物品**

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。
- **设备²**

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⁴**

处理或接触食品或食品处理设备或用具的人。
- **食品卫生³**

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⁵**

确保食品在根据原定用途制备和/或食用时不会对消费者造成危害。
- **微生物²**

任何可能导致疾病或食品腐败变质的活体微生物。
- **易腐食品**

在非规定储存条件下存放容易快速腐烂、变质和/或大量滋生病原微生物的食品（如乳和乳制品、蛋、肉、禽、鱼等），可能会或不会产生毒素或代谢物。
- **有害生物⁴**

昆虫、鸟类、啮齿类动物或可能直接或间接污染食品的任何其他动物。
- **饮用水²**

符合《世界卫生组织饮用水质量准则》、经过处理的水。（使用最新版本。）
- **生食**

未经烹饪的食品。

⁴ 《大众餐饮机构预烹调及烹调食品卫生行为守则》（CXC 39-1993）

⁵ 《街头售卖食品控制措施设计区域准则（非洲）》（CXG 22R-1997）

- **即食**

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

- **密封容器**

食品级容器，如：

- a) 密闭容器；
- b) 勾扣、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) 密封金属罐。

- **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。

- **街头食品中心²**

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**

街头食品制备、展示、提供或向公众出售的地点，包括有轮或无轮的手推车、桌子、板凳、篮子、椅子、车辆等及任何其他设施。

- **街头食品摊贩**

在街头食品摊、食品亭、食品车或食品中心售卖街头食品的人。

- **废水**

摊贩活动所产生的污水。

第 3 节 – 一般性要求

3.1 规章制度

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。此类规章制度可单独制定，也可纳入现有的食品规范。

3.2 街头食品摊贩的登记/许可

视国家法律要求，街头食品摊贩应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证明应展示在食品车上/食品亭中。

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

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

街头食品售卖人都应遵守以下规定：

- **个人卫生：**应穿着干净的衣服，戴发套等。必须使用手套时，应使用一次性清洁手套。应勤剪并清洁指甲，在食品制备过程中不佩戴首饰和饰品。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、嗅。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、打喷嚏或接触任何表面等活动后，应用肥皂和清洁自来水彻底清洗双手。
- **健康状况：**不应出现以下任何症状：黄疸，腹泻，呕吐，发烧，喉痛，耳、眼或鼻有脓物流出，快速频繁咳嗽，肉眼可见的皮肤损伤（疖疮、切口等）。

可通过教育、鼓励和培训确保遵守上述要求。

4.2 消费者

消费者应避免在所展示食品附近进食、咀嚼、吸烟、吐痰或接触食品。

消费者不应乱扔垃圾，不应在食品附近打喷嚏或咳嗽。

消费者应将剩余食品丢入垃圾桶。

消费者应向相关主管部门报告摊贩的不卫生行为。

4.3 主管部门⁶

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（即食品安全管理人员、地方机构或市政当局、城市发展管理部门和警察机构等）的多部门方法。

主管部门应：

- 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。
- 定期教育、鼓励和培训食品摊贩及消费者。
- 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

摊/车/亭的结构最好经主管部门批准。街头食品摊应设在干净、通风、没有污染的地区，可以自由进出，且摊点之间要有充足的距离。

摊/车/亭应有遮盖物，防止食品污染。

⁶ 基于以下文件所含信息/意见：《食品、营养与农业》，FAO/ANA，17/18，1996（第 30-37 页，加尔各答的街头食品，I.Chakravorty 等）。

盛放食品的所有厨具、清洗设备、工作台、架子和案板均应距离地面足够高度，以防止食品污染。

摊/车/亭应由便于清洗和消毒的安全材料制成。

垃圾桶应有盖子，由易于清洁和消毒的材料制成。

摊/车应确保生熟食品分开存放。

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。

应配有适当的洗手设施，提供清洁水、肥皂和其他清洁剂；设施应保持干净卫生。

5.2 街头食品中心

街头食品中心的设计应符合以下要求：

- 由相关主管部门审查。
- 提供充足、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。
- 便于进出材料和货物的有序流动，从而有助于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。
- 为固体废弃物储存以及厨具和用具的清洁、清洗和消毒留出充足适当的空间，避免造成食品污染。
- 地板由光滑水泥、釉面砖铺成，合理安排下水口，便于清除地表存水，利于清洁和打扫。
- 保证充足照明且布局合理，便于食品制备、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。
- 使用适合的台架或盒箱作为多用途容器，或使用密封瓶器。

第 6 节 – 维护和卫生

6.1 维护

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

摊贩应能获得清洁用水供应。

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。

摊贩应了解水和冰的卫生使用及储存方法。

6.3 有害生物防控

每个摊贩都应采取适当措施清除其摊点内的有害生物，避免污染食品。

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、清洁剂等污染食品。

6.4 固体和液体废弃物处理

所有固体废弃物应适当处置，放入扣紧盖子的适当容器或垃圾桶。市政当局应定期清收垃圾。

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

所有设备（包括容器）使用的材料不应产生有毒物质、异味或味道，防吸附，且不会造成食品污染，抗腐蚀，能承受反复清洗和消毒。

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。

用具、厨具、餐具、设备等均采用食品级材料制成，应定期清洁，保持良好状况。应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

所有原料、配料及包装应符合适用标准。

冰应使用饮用水制成。适当情况下，不直接接触食品的冰可用净水制成。

有包装的食品配料应在“保质期/最佳食用期”内使用。

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。

食品应用干净、适当的包装包裹起来，避免受到污染。

8.2 制备/烹饪

街头食品制备应只采用安全的原料。

生食在烹饪前应用净水彻底清洗。清洗生肉/禽肉时，应注意避免与其他食品交叉污染。

冷冻食品仅能解冻一次，且在解冻后立即使用、制备。

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。如无法保证单独使用，则刀具和案板每次使用后都要清洗。

食物应充分烹饪或加工，确保食用安全（时间/温度）。

熟食在提供前仅能重新加热一次。

烹饪油的气味、味道和颜色要定期检查，如有必要则应更换烹饪油。

热食应保证温度在 60°C⁷ 以上，热食和冷食应保持理想温度。

熟食应在卫生地点保存，若 2 小时内未食用⁷，在提供前应充分加热。

8.3 处理和储存

所有食品均应覆盖保护，防止灰尘和尘土。

应使用清洁卫生的厨具、餐具、用具等。

一次性盘、盖、玻璃杯具、吸管、纸巾、杯子、勺、手套等仅应使用一次。

即食生食应谨慎处理，盖好，在柜/箱内展示。

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。

生食和熟食应分别处理和储存。

调味料和酱料应在适当温度储存。

盛放食品应使用单个的容器或包装。

所有熟制和易腐食品均应立即冷藏，温度最好低于 5°C⁸。

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。

食品运输和储存应确保卫生，并要在规定的保质期内食用。

处理其他事物后，应彻底洗手才能处理食品。

第 9 节 – 教育和培训

所有街头食品摊贩、帮工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。

培训材料可以图画形式，减少文字。主要信息应简明扼要，并使用本地语言。培训材料可采用防水材质，便于阅读/保存/悬挂于食品销售车/食品摊上。信息教育和宣传材料可基于科学知识编写，最好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编写。

消费者应被告知有责任不得污染街头食品售卖区域。

⁷ 《提高食品安全五要素手册》- 世界卫生组织，2006。

⁸ 《提高街头售卖食品安全的基本步骤》，国际食品安全当局网络情况说明第 3/2010 号。