

设计街头售卖食品监管措施的区域准则（非洲）

CAC/GL-22R（1997年）

目 录

引言	2
第 I 节 - 目标	3
第 II 节 - 范围、应用、定义和总体要求	3
2.1 范围	3
2.2 应用	3
2.3 定义	4
2.4 总体要求	6
第 III 节 - 加工场所：设计、设施、维护和卫生	6
3.1 选址	6
3.2 厂房和车间	7
3.3 设备	8
3.4 设施	9
3.5 维护和清洁	10
3.6 清洁计划	11
3.7 害虫控制体系	11
3.8 废物管理	12
3.9 卫生	12
3.10 监测有效性	13
第 IV 节 - 街头食品中心	13
4.1 总体要求	13
4.2 选址、设计和建造	14
4.3 液体废物和固体废物	15
4.4 顾客设施	16
第 V 节 - 操作监管	16
5.1 配料要求	16
5.2 烹调和处理	17
5.3 供应食品	17
5.4 未售出的食品	18
5.5 街头食品运输	18
5.6 使用和维护	19
5.7 食品贮存	19
5.8 卫生监管体系的要点	19
5.9 进料要求	20

5.10	水	20
5.11	管理和监督	21
5.12	街头食品咨询服务	21
第 VI 节 - 个人卫生.....		22
6.1	健康状况.....	22
6.2	疾病和损伤	22
6.3	个人清洁.....	23
6.4	个人行为举止	23
6.5	参观人员.....	23
第 VII 节 - 培训		23
7.1	认识和责任.....	24
7.2	培训计划.....	24
7.3	指导和监督	24
7.4	更新培训内容	24
7.5	商贩培训.....	24
7.6	商贩协会.....	25
7.7	消费者教育	25

引言

人们有权期望所食用的食品安全且适于食用。食源性疾病和食源性损伤轻则引人不适，重则导致死亡，并且会带来一些其他后果。食源性疾病的爆发会影响贸易和旅游业，导致收入减少、失业增加和法律纠纷。食品变质会造成浪费和经济损失，并对贸易和消费者信心产生不利影响。

国际食品贸易和出境旅游日益增长，带来了巨大的社会和经济效益，但也使疾病更易于在世界范围内传播。过去二十年，许多国家的饮食习惯发生了重大变化，新食品的生产、制作和销售方式的发展就是例证。因此，为避免食源性疾病、食源性损伤以及食品变质对人类健康和社会经济产生不利影响，有效的卫生控制至关重要。我们每一个人，包括农民和食品培育者、制造者和加工者、食品处理者和消费者，均有责任确保食品安全和适于食用。

本准则为确保食品卫生奠定了坚实基础。其中建议，应尽可能采用《国际推荐操作规范 - 食品卫生通用准则》中所述的基于危害分析和关键控制点的方法，以提高食品安全。

本准则中所述的监管措施是确保食品安全性和适于食用性（下称“适食性”）的必要手段。因此推荐各国政府、企业（包括个体初级生产者、制造者、加工者、食品服务经营者和零售商）和消费者使用本准则。

第 I 节 - 目标

本准则旨在设立必要规定，为制订非洲区域街头食品监管措施（包括制订相关操作规范）提供参考。本准则致力于协助主管部门，加强对街头食品行业的经营管理，确保在可及之处向人们提供卫生、安全、营养的食品。

第 II 节 - 范围、应用、定义和总体要求

2.1 范围

本准则明确规定了总体卫生要求和规范，并建议将其纳入制作和销售街头食品的相关操作规范中。

2.1.1 主管部门、商贩和消费者的职责

主管部门可参考本文件内容，并决定如何最好地促进本准则的贯彻执行，以便：

- 充分保护消费者免患由食品引起的疾病或损伤；制定政策时应考虑到人口或其中不同群体的脆弱性；
- 确保食品适于人类食用；以及
- 制定卫生教育计划，有效地向商贩和消费者宣传食品卫生准则。

商贩应遵循本文件规定的卫生规范，以便：

- 提供安全和适于食用的食品；以及
- 通过食品标识和其他适当方法，确保消费者获得清晰易懂的信息，以正确贮存、处理和制作食品，防止食品污染和食源性致病菌的生长/繁殖。

消费者应遵照有关指导，采取适当的食品卫生措施，明确自身责任。

2.2 应用

本文件各节均阐明了预期目标，并从食品的安全性和适食性角度阐述了此类目标的理由。

本文件中的若干特殊要求可能无法适用于某些具体情况，这一问题在所难免。但任何情况下均存在一个根本问题，即：“究竟需要哪些必要且适当的条件来确保食品安全和适食性？”

2.3 定义

除非另有说明，下列定义在本准则中适用：

器具：用于或拟用于食品生产、制作、贮存、销售或供应的全部或部分器皿、器械、工具、仪器或物品，包括传统器具。

洁净水：来自于不含病原体、污染物或其他有害物质的任何自然来源的洁净水，或其中上述物质含量对人类健康不构成危害，只需稍加处理，即可供人类安全饮用。

清洁：清除泥土、食品残渣、灰尘、油脂或其他有害物质。

污染物：食品中各种无意加入的可能影响食品安全性和适食性的生物或化学试剂、异物或其他物质。

污染：污染物进入或出现在食品或食品环境中。

餐具：所有用于供应食品和用餐的玻璃器皿、盘子、碟子、杯子、茶托、匙、餐叉、长柄杓、筷子以及其他用品，包括一次性用品。

消毒：使用化学制剂和/或物理方法，将环境中的微生物数量减少至不损害食品安全性和适食性的水平。

一次性用品：食品制作、贮存、展示、食用或销售过程中仅使用一次的任何器具、容器、工具、器皿或包装。

加工场所：用于处理食品的任何建筑物和用地，以及在相同管理之下的周边。

食品卫生：确保食物链各环节中食品安全性和适食性所必需的所有条件和措施。

食品处理者：直接接触包装或散装食品、食品设备和器皿或者食品表面的所有人员，此类人员需遵守食品卫生要求。

食品安全：确保食品在制作和/或按预期用途食用时不危害消费者的健康。

食品的适食性：确保食品可按预期用途供人类食用。

危害：食品中可能对健康产生不良影响的某种生物、化学或物理试剂或者此类情况。

危害分析和关键控制点：对可能显著影响食品安全的危害进行识别、评估和控制的系统。

防渗：水和/或其他液体无法渗透。

微生物：可导致疾病或食物变质的任何微观生物体。

流动商贩：有或无装运工具但四处流动，以制作、供应、展示、销售或配送任何街头食品的所有人员。

易腐食品：易于腐烂或即将变质的食品。

饮用水：经处理后符合《世界卫生组织饮用水水质准则》标准的水。

初级生产：食品链中所涉及并包括的诸如收获、动物屠宰、挤奶、捕鱼等环节。

极易腐烂的食品：含有部分或全部为乳类、乳制品、蛋类、肉类、禽类、鱼类或贝类的易腐食品，或者其中的配料会促进微生物的进行性生长，从而导致食品变质、食物中毒和其他食源性疾病。

即食食品：通常在未加工状态下食用的任何食品（包括饮料），或经过处理、加工、混合、烹调或以其他方式制作后通常无需进一步加工即可食用的任何食品。

主管部门：负有相关职责的政府部门以及经过当地或官方认可的任何部门。

密封容器：食品专用容器，如：

- 气密密封容器；
- 带有螺栓和冠形盖的密封罐；
- 铝盖密封的牛奶瓶；
- 螺口玻璃罐和玻璃瓶；以及
- 密封包装的罐头和类似容器。

街头食品中心：主管部门指定供各商贩制作、展示和销售街头食品的任何公共地点或场所。

街头食品：由商贩和摊贩，尤指在街道和其他类似公共场所，制作和/或销售的即食食品（参见《粮农组织食品与营养文集 46》）。

街头食品摊：为公众制作、展示、供应或销售街头食品的场所，包括用于展销任何街头食品的推车、桌子、凳子、篮子、椅子、有或无轮子的装运工具、以及其他任何由主管部门批准的设施。

废水：商贩在经营活动过程中产生的污水。

储水容器：仅用于贮存和供应水的任意形式的食品专用容器，且该容器未曾用于其他用途，不会对其中的存水造成污染。

2.4 总体要求

2.4.1 法规

为使街头食品业获得官方认可，并将其作为食品供应的一项必需环节加以管制，应单独制订适当法规，或将其纳入现有的食品法规中。

主管部门应充分考虑当地情况，包括与各操作环节相关的特殊风险因素，将商贩所应遵守的总体卫生要求和规范制成操作规范。操作规范是具有成本效益的街头食品管制手段。

2.4.2 授予商贩许可证

主管部门应建立向商贩发放和更新许可证的适当模式。

第 III 节 - 加工场所：设计、设施、维护和卫生

目标：

根据生产操作的性质及相关风险，厂房、设备和设施在选址、设计和建设时应确保：

- 将污染降至最低水平；
- 设计和布局应便于进行适当的维护、清洁和消毒，并最大限度地减少空气传播的污染；
- 表面和材料（特别是接触食品的部位）在用于预期用途时不得致毒，在必要情况下应持久耐用、易于维护和清洁；
- 应酌情提供适当设施，用于控制温度、湿度和其他条件；以及
- 能有效避免害虫侵袭或藏匿。

理由：

对于有效控制食品危害而言，注重符合良好卫生要求的设计和建造、正确选址以及提供适当的设施十分必要。

3.1 选址

3.1.1 加工场所

在确定食品加工场所时，应考虑潜在的污染源问题以及可能用于保护食品卫生的所有合理措施的有效性。在考虑了上述预防措施之后，若某一地方对食品的安全性和适食性存在明显威胁，则不得在此设立加工场所。食品摊位应摆放在主管部门指定的区域。应特别注意，加工场所通常应远离：

- 环境污染区和对食品卫生造成严重威胁的工业活动区；
- 容易发生水涝的地区，除非有充分的防范措施；
- 易受害虫侵扰的地区；
- 不能有效清除固体或液体废物的场所。

第 3.1.1 节规定同样适用于流动商贩。

商贩摊位及其四周不得摆放不必要的存储物品、商品以及遗弃物品，以便于清洁。

3.2 厂房和车间

3.2.1 设计和布局

商贩摊位的设计和布局应遵循主管部门批准的样式。

3.2.2 内部结构和装置

食品加工场所的内部结构应采用耐用材料合理建造，方便维护和清洁，并可在适当情况下消毒。尤其应满足以下具体条件，以确保食品安全性和适食性：

- 墙面、隔断和地面应使用在预期用途中不致毒的防渗材料建造；
- 在符合操作要求的高度内，墙壁和隔断的表面应保持光滑；
- 地面构造应满足充分排水和清洁的需要；
- 天花板和吊顶的构造和装饰应尽量减少积尘、水汽凝结和碎物剥落；
- 窗户应易于清洗，其构造应尽量减少积尘，必要时应安装可拆卸、易清洗的防虫窗纱并将窗户固定；
- 门的表面应保持光滑、可防吸附且易于清洗，必要时可消毒处理；

- 直接接触食物的工作台面应保持完好、耐用，并易于清洁、维护和消毒。工作台面应使用光滑、防吸附的材料制成，并在正常操作条件下不与食品、清洁剂、消毒剂发生反应；
- 所有可摆放食物的烹调炉灶、洗涤设备、工作台、搁板和橱柜应至少高出地面45厘米。

3.2.3 临时/流动厂房和自动售货机

市场售货摊、流动售货点、街头售货车以及帐篷、大棚等临时处理食品的场所在选址、设计和建造上应切合实际，避免食品污染和害虫藏匿。

在落实上述具体条件和要求时，应全面监管与此类设施有关的食品卫生危害，以确保食品安全性和适食性。

3.3 设备

3.3.1 总体要求

接触食品的设备 and 容器（除一次性容器和包装外）在设计和制作上，应确保可在必要时进行充分的清理、消毒和维护，以防食品受到污染。设备和容器应由在预期用途中不致毒的材料制成，必要时应经久耐用、便于移动，或易于拆卸，以便进行维护、清洁、消毒和监控，例如便于检查害虫等。

应使用不同器皿分开处理生食和熟食。

应定期清洗所有器皿，可在加入适量肥皂液或其他适当清洁剂的温水中进行彻底清洗，然后在煮沸的洁净水中浸泡半(1/2)分钟后冲净，或在温度不低于 77°C 的饮用水中浸泡两(2)分钟后冲净。

若使用的是非一次性餐具，且无法获得 77°C 的热水或沸水，则可使用饮用水、洗涤剂或清洁剂以及自来水进行漂洗。但这并非最佳方法。

所有经过洗涤和清洁的器皿及餐具均应与未经清洗且已使用过的器皿和餐具以及其他污染源分开处理、存放或运输。上述器皿及餐具应存放在清洁的受保护区域，避免害虫或寄生虫侵袭。

用于盛放桌边调味品的容器应保持清洁并维护良好，免受害虫侵扰。

餐巾、手巾和擦手巾等所有手部清洁物品仅限一次性使用。

3.3.2 废物和不宜食用物质的容器

盛装废物、副产品以及不宜食用或危险物质的容器应予以特别标明，且应构造合理，并在适当情况下由防渗材料制成。盛装危险物质的容器应予以标明，并在必要时上锁保存，以避免蓄意或意外造成的食品污染。

所有商贩应确保不再使用并已弃置所有存在缺陷或已损害、破裂、生锈、碎裂或不适宜的器具和餐具。

3.4 设施

3.4.1 供水

应在必要时提供充足的饮用水，并配有适当的饮用水贮存、分配和温度控制设施，以确保食品安全性和适食性。

饮用水应符合最新出版的《世卫组织饮用水水质准则》中规定的标准，或达到更高标准。非饮用水（如用于消防、蒸汽生产、制冷或其他不污染食品的类似用途）应有单独的供水系统。非饮用水系统应予以标明，且不得接入或流入饮用水系统。

3.4.2 排水和废物处理

应当提供完善的排水和废物处理系统和设施。设计和建造这些系统和设施旨在避免污染食品和饮用水的风险。

3.4.3 清洁

应提供完善的设施并加以适当标识，以清洁食品、器皿和设备。应在适当情况下向这些设施供应充足的冷热饮用水。

清洁器皿和洗手用的盆及水池应保持清洁并进行良好的维护。

应使用经过卫生处理的专用洁净毛巾擦拭餐具。

应不间断地提供完善的洗手设施（包括洗手池和肥皂等）和充足的饮用水。

3.4.4 个人卫生设施和卫生间

应当配有个人卫生设施，以确保适当的个人卫生并避免污染食品。适当情况下，这些设施应包括：

- 完善的卫生洗手和干手工具，包括配有洗手池和供应冷热水（或者温度适当的水）；

- 按适当卫生要求设计的卫生间；以及
- 完善的员工更衣设施。

这些设施选址应适当，并适当标识。

3.4.5 照明

应提供充足的自然或人工照明，确保操作卫生。光的强度应符合操作性质。应酌情对照明装置加以防护，防止因其破损而对食品造成的污染。

3.4.6 贮存

必要时应提供完善的设施，用于贮存食品、配料和非食物性化学品（如清洁材料、润滑剂、燃油等）的设施。贮存设施的类型取决于食品的特性。必要时，应为清洁材料和危险物质提供单独的安全贮存设施。

3.5 维护和清洁

3.5.1 总体要求

应对加工场所和设备进行良好的维护和保养，以便：

- 推进所有的卫生程序；
- 按预期运行；以及
- 防止食品污染，例如，防止金属碎片、墙皮灰尘、碎屑和化学品等污染食品。

清洁时去除可能成为污染源的食品残渣和灰尘。必要的清洁方法和材料要取决于食品业务的性质。清洁后应进行必要的消毒处理。

处理和使用清洁用化学品时应小心谨慎，并遵循产品说明。必要时，应与食品分开贮存，且应存放在有明晰标记的容器内，以避免污染食品的风险。

3.5.2 清洁程序和方法

清洁可采用一种物理方法，也可结合多种物理方法，如加热、擦拭、涡流、真空清洁和其他免水的方法，或采用化学方法，如使用清洁剂、碱或酸等。

清洁程序视情况可包括：

- 清除表面可见碎屑；
- 使用清洁剂溶液松化积垢和细菌膜，并将其泡在溶液或悬浮液中；

- 用水冲洗（水质应符合第4节要求），去除松弛的积垢和清洁剂残余物；
- 采用干燥清洁或其他适当方法去除或收集残余物和碎屑；以及
- 在必要时进行消毒。

3.6 清洁计划

清洁和消毒计划应确保对加工场所的所有地方都进行适当的清洁，也应包括对清洁设备的清洁。

应对清洁和消毒计划的适用性和有效性进行持续有效的监控，并酌情予以记录。

使用书面清洁计划时应明确以下几点：

- 将要清洁的区域、设备和器皿名称等；
- 专项任务的责任；
- 清洁方法和频率；以及
- 监控安排。

在适当情况下，制定清洁计划时应咨询相关专家顾问。

3.7 害虫控制体系

3.7.1 总体要求

害虫对食品的安全性和适食性构成主要威胁。害虫侵袭可能出现在繁殖地和有食品供应的地方。因此，应采用良好的卫生规范以避免创造利于害虫繁殖的环境。良好的卫生环境、严格的进料检查和完善的监控手段可以使害虫污染食品的可能性降到最低，从而减少杀虫剂的使用。

3.7.2 防止进入

应对建筑物应进行良好的维护和保养，以防止害虫进入并消除其潜在繁殖地。洞穴、排水口以及害虫可能进入的其他地方应保持封闭。开放门窗及通风口的铁丝网屏障可以减少害虫的进入。此外，还应尽可能避免动物进入厂区和食品加工厂内。

3.7.3 栖身和出没

害虫易栖身和出没于有食物和水的地方。潜在的食物源应贮存在防害虫容器内和/或离开地面堆放，并应远离墙壁。食品存放库内外都应保持清洁。在适当情况下，废料应存放在有盖的防虫害容器内。

3.7.4 监控和检测

应定期检查加工场所和周边区域的害虫情况。

3.7.5 消除隐患

一旦发现害虫出没，应立即采取措施予以处理，相关措施不得对食品安全性和适食性带来有害影响。使用化学、物理和生物制剂处理时不应对食品的安全性和适食性构成威胁。

3.8 废物管理

应对废物的清除和存放做出适当规定。除为保障业务适当运行而无法避免的情况外，不得将废物堆积在食品处理、贮存和其他工作区域及其周围。

废物的堆放地应保持适当清洁。

3.9 卫生

3.9.1 供水

商贩应确保持续充足的饮用水供应。必要情况下，如进行流动销售或无法获得饮用水供应时，应将饮用水储存至本准则规定的储水容器中。

3.9.2 废水处理

商贩的摊位应配置有效的废水处理系统，并对系统进行良好的维护。该系统的容量应足以承载高峰时期的用水量，并应配备过滤网，以确保排入下水道/水沟的仅为液体废物。

3.9.3 固体废物处理

应对固体废弃材料进行妥善处理，以避免污染食品和/或饮用水。应根据需要经常将废物运出摊位工作区域，至少每日一次。所有固体废物应放入具有安全密封盖的容器内进行妥善处理，或倒入垃圾箱或中央垃圾箱中。

废物处理后，应立即使用第 3.3.1.2 节规定的方法，清洗存放废物的容器以及直接接触废物的所有设备。此外，还应每日清洗废物存放区域。

应按主管部门要求，对存放废物的容器、直接接触废物的设备以及废物存放区域进行消毒。仅限使用合适并且相配的消毒剂。在不提供垃圾收集服务的区域，将根据主管部门的建议或批准，以卫生的方式处理固体废物。

3.9.4 清洁

应使用第 3.3.1.2 节中规定的方法，对所有工作台面、桌面、地板和周围区域进行彻底清洁，至少每日一次。

3.9.5 卫生间设施

所有商贩、助手或食品加工者应能够使用主管部门批准的设备，并且这些设备应保持在清洁和运行的状态。

3.10 监测有效性

对卫生系统的有效性应进行监测，可通过加工前卫生检验审核或在适当情况下对环境和食品接触表面进行微生物采样等方式进行定期验证，还应不断对系统进行审查并根据情况变化进行改进。

第 IV 节 - 街头食品中心

目标：

不得因商贩无法提供本准则要求的完善设施和条件而影响食品制作过程的安全和卫生，进而影响消费者健康。主管部门应尽力提供专门的食物中心，中心所在地区应具备本准则所要求的完善设施和公用设施服务，并提供场所供商贩租用。这些街头食品中心将：

- 为贮存、制作和供应安全食品提供场所；
- 提供必要的公用设施，如饮用水、充足的照明、排水系统和固体/液体废物处理系统；
- 为购买安全食品的消费者提供有利的环境；
- 为主管部门提供良好的环境，以便为管理者/监督者、商贩和消费者等开展信息、教育和培训计划；以及
- 鼓励商贩协会开展各项活动。

理由：

商贩如无法为安全食品的制作和销售提供安全卫生的环境以及适当条件，则可能危害食品安全，应把此种可能性降至最低。

4.1 总体要求

街头食品中心的所有商贩均应遵守官方认可的街头食品商贩法规中的所有条款。

4.2 选址、设计和建造

任何街头食品中心的选址都应事先由主管部门在考虑本准则第 3.1 节“选址”中规定的条款后批准。

街头食品中心的设计应：

- (a) 由主管部门事先审查和批准；
- (b) 提供充足完善的空间，有序安置商贩摊位、手推车、展柜以及食品的制作、加工、贮存、供应和销售区域；
- (c) 确保材料和货物能在中心内外有序流通，避免可能的食品污染途径；
- (d) 适当安置卫生间、洗手和餐饮设施等顾客设施，这些设施的位置或安排应当能避免可能的食品污染途径；
- (e) 提供合适、充足并且妥当安置的区域，用于固体废物贮存以及餐具和器具的清洁、清洗和消毒；
- (f) 配备充足的通风设备，用以清除恶臭气体和异味、烹调油烟以及其他进攻性空气传播物质，同时持续提供充足的新鲜空气以支持中心内的各项活动；
- (g) 具备充足完善的电力供应，以支持中心的商贩操作电器、设备以及食品制作、加工、贮存、供应和销售过程中使用的其他工具；以及
- (h) 提供充足的饮用水供应，水压充分，水温适当，并配置完善的贮水设施，必要时还可配备配水设施，并充分保护饮用水不受污染。

注：应经常进行采样，但其频率应决定于水源和用途，如对私营部门供水的采样频率应高于公共部门供水。可使用氯气或其他适合的消毒剂。如使用氯气消毒，每日应通过化学测试对可用氯气进行检查。取样点宜选择经常使用的地方，但有时也有必要在加工场所的入水口进行采样。

街头食品中心的建造应使用主管部门在考虑本准则第 3.2 节“厂房和车间”中规定的条款后批准的材料。除这些规定外，街头食品中心应：

- (a) 铺设平整的水泥、釉面砖或柏油地面，地面应适当配置地漏，用于清除地面水，方便打扫和清洁；
- (b) 在可行的情况下，墙或隔断的表面应使用釉面砖等光滑且不渗水的材料，方便打扫和清洁；

- (c) 在可行的情况下，天花板应光滑且不渗水，以方便清洁；
- (d) 在可行的情况下，提供充足的人工照明，光源应放置在合适位置，方便中心内的所有商贩进行食品制作、加工、贮存、供应和销售；
- (e) 在烹调炉灶上方配备排烟罩和烟道，确保中心内的燃料以及烹调产生的气体、烟和粉尘等能排向户外；
- (f) 提供集中或独立的器具、餐具、器皿和其他工具清洗设施，这些设施应配备冷热自来水、清洗用的盆或池（应配有经检验的下水道或排水系统管道）、清洁剂或消毒剂，以满足中心商贩必要的清洗和消毒需求；以及
- (g) 遵守主管部门关于街头食品中心构造的所有其他要求。

4.3 液体废物和固体废物

对于液体废物处理，街头食品中心将：

- (a) 配备经主管部门批准的集中或独立的（针对中心的每位商贩）液体废物处理系统，该系统的容量和设计应能满足中心内商贩活动高峰时期的液体废物处理需求；
- (b) 确保液体排污处理系统能良好运转；
- (c) 确保液体废物处理系统的引出端与经主管部门审批的污水排放系统相连，该排放系统应能够有效地运送中心的液体废物；以及
- (d) 遵守主管部门关于液体废物处理的所有其他要求。

在固体废物处理方面，街头食品中心将按照主管部门关于固体废物处理的所有要求，配备有效的固体废物处理系统，具体包括：

- a) 配置数量合适且独立的固体废物贮存场所，这些场所应处于便利的位置，且应与食品制作、加工、贮存、供应或销售区域保持适当距离，以防止污染；
- b) 提供充足的经过适当设计和建造的防水固体废物箱，这些废物箱应带有密封盖，其容量应足以容纳商贩一天活动中所产生的固体废物。垃圾箱应配有一次性内衬或内部容器，以便固定废物且这样易于处理；
- c) 每日一次，必要时可一日多次，处置街头食品中心的固体废物；
- d) 倒入经垃圾服务机构批准、设计，用于集中收集固体废物的垃圾箱；或
- e) 使用主管部门授权并批准的其他处理方法进行处理；

- f) 对固体废物处理区域的害虫出没和栖身状况进行常规检查，同时采取一切可行措施消除或进一步防止害虫的滋生；以及
- g) 遵守主管部门关于固体废物处理的所有其他要求。

4.4 顾客设施

街头食品中心应为不同性别人群配备完善的卫生间设施，供商贩及其员工和顾客使用。卫生间应设在便利位置，但应远离食品制作、加工、贮存、供应和销售区域，以防止食品污染。卫生间设施应经主管部门批准，并符合其所有相关要求。除上述要求外，这些设施还应：

- (a) 使用耐用的墙壁材料，且应达到一定高度，以便维护、清洁和消毒；
- (b) 保持洁净、无异味且配有冲水系统；
- (c) 配备良好的照明和通风设施，并应经常清洁打扫，使其处于良好的工作状态；
- (d) 配有洗手和干手设施，适当提供肥皂和其他必需物品；
- (e) 张贴宣传海报，指导商贩和员工每次使用完卫生间设备后，在返回工作岗位之前彻底清洗双手；以及
- (f) 安装能自动关闭的门。

第 V 节 - 操作监管

目标：

通过以下措施，生产安全且适于人类食用的食品：

- 在生产和加工处理食品时，遵守根据食品的原材料、成分、加工、销售及顾客的使用情况制定的设计要求；以及
- 设计、执行、监控和审查有效的监管系统。

理由：

通过采取预防措施，减少食品不安全的风险，并通过监管食品危害，保证食品在生产操作的各个阶段的安全性和适食性。

5.1 配料要求

所有商贩都应确保做到以下几点：

必须从已知的可靠来源采购配料（包括冰）。

采用的食品加工方法应将营养损失降至最低。

使用新鲜健康的配料，保障食品的质量和安​​全。

配料在运输过程中应避免接触环境并防止变质和污染。

仅限使用经许可的食品添加剂，添加量应符合相关规定。

5.2 烹调和处理

对于新鲜蔬菜和水果，无论其用于烹调或生食，都应使用充足的流动饮用水浸泡并彻底清洗，以去除表面污渍。

适当时，生的食物用于食品制备前应进行清洗，以减少污染风险。不得将生的易腐食物与其他将生食或半熟状态下进食的食品混合清洗。

生的食品配料应有专门的处理、贮存、清洗和制作区域，与烹调后的街头食品展示、处理和供应区域分离。

解冻：冷冻食品，尤其是冷冻蔬菜，可在不解冻的情况下直接烹调。但大块的肉或整只家禽在烹调前通常需要解冻。当解冻作为一项独立于烹调的操作时，应按如下要求进行：

- a) 使用温度保持在 4°C 的冰箱或专用解冻柜；或
- b) 使用温度维持在 21°C 以下的流动饮用水，解冻时间不超过 4 小时；或
- c) 下述情况下可用商用微波炉解冻：食品解冻后立刻转至传统烹调用具中，将此作为连续烹调过程中的部分环节；或者食品的整个烹调过程均在微波炉内完成。

注：解冻过程中可能出现的危害包括：液滴间交叉污染；食品内部解冻前外部滋生微生物。解冻肉类和家禽产品应经常查看，以确保在完成解冻过程后再进一步加工，或者考虑到肉的温度，延长加工时间。

烹调时间和温度应确保足以杀灭无芽孢病原微生物。

用于饮用以及调制冷热饮和各种饮料的水应达到饮用水质量，或达到洁净水质并煮沸，或者通过使用适当的化学制剂或其他方式进行消毒。

冰应使用饮用水制成，其处理和贮存应适当，以防污染。运输和贮存冰的容器应符合本准则规定的储水容器要求。

食品重新加热次数不得超过一次，且仅可加热即将食用的份量。食品从冰箱取出一小时以内其中心温度应至少达到 75°C。若综合时间和温度两项因素，可达到与 75°C 时相同的杀灭微生物效果，则可使用略低的温度进行重新加热。

用于品尝食品的器皿每次使用后均应立刻清洗。

5.3 供应食品

所有商贩均应遵守下述规定：

所有商贩应确保从获得许可的可靠来源采购街头食品，用于供应或销售。

不得赤手处理街头熟食。处理、供应或销售食品时应使用干净的夹子、叉子、勺子或一次性手套。

所用器皿均应清洁干燥，且在使用时不可接触其食品接触面。

展示、贮存或供应食品时，不可摞放盛有食品的盘子。

应使用专用的食品级包装材料。

不得向食品塑料袋、包装纸或包装盒内吹气。

所有售卖的饮料均应在原装密封容器内出售，或通过散装容器的龙头售卖。龙头应由食品包装专用塑料或其他适当材料制成。散装容器应加密封盖。

通常以出售时的形态食用的鲜切水果或其他食品，应放在封闭的容器、展柜或类似防护器具中，展示方式不得影响此类食品的健康和卫生。

食品接触者应避免接触钱币。如无法避免，则接触钱币后应先洗手，再接触食品。

长期持续供应的即食食品应避免遭受环境污染，并在下述温度下保存：

- a) 热供食品 – 60°C 或以上；
- b) 冷供食品 – 7°C 或以下；
- c) 冷冻食品 – 零下 18°C 或以下。

应使用食品保温器持续维持食品温度（第 5.3.10(i)节），但不得用于重复加热（第 5.2.8 节）。

5.4 未售出的食品

所有未售出的熟食或调制饮料，如无法保存得当，则应在当天营业结束时以卫生的方式予以处置。

5.5 街头食品的运输

需要运输至销售点的街头食品应置于坚固且有遮盖的洁净容器中，以免受污染。

运输食品的交通工具应保持清洁、维护良好、装配得当，以满足运输食品的所有特殊要求，并防止食品受到环境污染。

乳和乳制品等易腐食品应置于最高温度为 4°C 的绝缘容器中运输至销售点。

街头食品不得与未加工的食品和配料、动物、有毒物质或其他任何可能污染食品的物质一起运输。

5.6 使用和维护

运输食品的工具和容器应进行适当的清洁、维修和维护。同一运输工具或容器若用于运输不同的食品或非食品类物质，则在两次装运之间应进行有效清洁，并在必要时进行消毒。

5.7 食品贮存

食品应始终保持清洁、免受污染，确保其不受田鼠、老鼠、苍蝇、蟑螂、蚂蚁等害虫的侵袭，酌情保持适当温度贮存。

极易腐烂的食品应妥善放置或保存，避免因与未加工食品、宠物食品、有毒物质或任何可能造成污染的物质接触而受到污染。

洗净的食品应按照第 5.2.1 节和 5.2.2 节要求贮存，湿磨豆苗、谷物或豆类等大多数易腐烂的未加工食品应分开置于洁净的容器中，最好贮存在干净的冰盒、冰箱或冰柜中，以防变质。

冰箱和冰柜内不得贮存过量食品，最高温度应分别保持在 4°C 和零下 18°C 或以下。

存货周转应遵循“先进先出”原则。

使用食品前应先检查所有食品容器上的日期标记。不得出售过期食品或将其用于制作食品。

5.8 卫生监管体系的要点

5.8.1 时间和温度控制

食品温度控制不当是导致食源性疾病或食品变质的常见原因之一。这类控制包括在烹调、冷却、加工和贮存中的时间和温度控制。在与食品安全性和适食性密切相关的关键环节，控制系统应确保能有效地控制温度。

温度控制系统应注意：

- 食品的特性，如水活性、酸碱度以及可能存有的微生物初始水平和类型；
- 产品的预期保存期；
- 包装和加工方法；以及
- 产品的预期食用方式，如进一步烹调/加工或即食。

此类控制系统还应说明时间和温度的允许变化范围。

温度记录装置应定期检查并校准精度。

5.8.2 微生物交叉污染

病原体可通过直接接触或藉由食品处理者、接触面或空气，从一种食品转移到另一食品中。应通过物理分隔或时间交错的方式，将未经加工的生食与即食食品分开，并有效清洁媒介体，必要时还可进行消毒处理。

人员进入加工区可能需要加以限制或控制。危险性极高时，人员应仅通过更衣设施方可进入加工区。人员进入前可能需要穿好干净的防护工作服（包括工作鞋）并洗手。

工作台面、器皿、设备、固定装置及用具，在加工或处理未加工食品（尤其是肉类和家禽）之后应彻底清洗，必要时应进行消毒。

5.8.3 物理和化学污染

应建立监管系统，防止食品受到外来异物的污染，如器械上的玻璃或金属碎片、尘土、有毒烟尘及有害化学物质的污染。必要时，可在生产和加工过程中采用适当的探测或筛检设备。

5.9 进料要求

加工场所只应使用有益健康的合格原料及配料烹制食品，不得接受下述原料或配料：已知其中含有寄生虫、有害微生物、农药、兽药，或有毒、腐烂或含有异物的物

质，且通过正常的分选和/或加工无法使上述物质含量降低到可接受水平。在适当情况下，应制定并遵循原料的规格要求。

原料和配料的存货应进行有效周转。

5.10 水

5.10.1 与食品接触

食品的处理和加工过程中仅可使用饮用水，但下列情况除外：

- 用于蒸汽生产、灭火及其他与食品无关的情况；以及
- 用于特定的食品加工过程（如冷凝）和某些食品处理场所，但需确保非饮用水不会对食品安全性和适食性造成危害（如使用干净海水）。

重复使用的循环水应加以处理，并保持一定的水质条件，即确保使用此类水不会对食品安全性和适食性造成风险。处理过程应受到有效监控。未经进一步处理的循环水以及食品脱水或干燥处理过程中产生的再生水可以使用，但需确保其不会对食品安全性和适食性构成危险。

5.10.2 用作配料

必要时应使用饮用水，以避免食品污染。

5.10.3 冰和蒸汽

制冰用水应符合第 3.4.1 节的要求。冰和蒸汽的生产、处理和贮存过程中应避免污染。

直接接触食品或食品接触面的蒸汽不应対食品安全性和适食性构成威胁。

5.11 管理和监督

采取的管理和监督类型应取决于企业规模、生产活动的性质以及有关食品的种类。管理者和监督者应充分了解食品卫生准则和规范，以便正确判断潜在的危险，采取适当的预防和纠正行动，确保监控和监督工作有效进行。

5.12 街头食品咨询服务

为促进操作规范的贯彻执行，主管部门应指派管理者和监督者，其职责如下：

- 与商贩合作，为其提供现场咨询和指导，以提高其按照本准则要求操作的能力；

- 参与设计和/或提供针对商贩的正规培训。考虑到许可证的颁发和撤销问题，此类培训应由主管部门提供；
- 与执行人员（包括负责注册登记和更换许可证的工作人员）密切合作，以全面了解和正确使用本准则；
- 酌情培训执行人员，定期组织联合检查，以监控执行操作规范的进展情况；以及
- 按照本准则第 7.7 节要求向消费者提供信息。

管理者和监督者应善于沟通，熟悉本准则的各项要求，并全面了解商贩的困难和消费者保护的问题。

管理者和监督者应受到商贩、消费者和执行人员的信任和尊重。

管理者和监督者应尽可能熟悉《国际推荐操作规范—食品卫生通用准则》（CAC/RCP 1-1969, Rev.3（1997年））。

应建立街头食品咨询服务机构，并赋予这些机构有效履行其职责的必要能力。

第 VI 节 – 个人卫生

目标：

通过以下方法确保直接或间接接触食品的人员不会污染食品：

- 保持适当的个人清洁卫生；
- 举止适当，操作得当。

理由：

未能保持适当的个人清洁卫生、患有疾病或身体状况欠佳、行为举止不当的人员，均可能污染食品并将疾病传染给消费者。

6.1 健康状况

所有商贩、助手及食品处理者均应遵照主管部门要求，在工作时佩戴其所发放的工作牌。

若已知或怀疑某人员患有或携带某种可能通过食品传播的疾病，在可能污染食品的情况下，应禁止其进入食品加工处理区。受此类疾病侵扰的所有人员均应立即向管理部门报告其病例或病症。

若食品处理者出现临床或流行性疾病的症状，则应进行体检。

6.2 疾病与损伤

如有下述病状，应向管理部门报告，以便考虑进行必要的体检和/或调离食品处理岗位：

- 黄疸；
- 腹泻；
- 呕吐；
- 发烧；
- 咽喉肿痛并伴有发热症状；
- 肉眼可见的皮肤损伤（疖子、刀伤等）；以及
- 耳、眼或鼻中有排出物。

6.3 个人清洁

食品处理者应保持高度的个人清洁，必要时应穿戴合适的防护工作服、工作帽和工作鞋。如有伤口但仍获准继续工作，则应将伤口处用防水的包扎用品妥善包扎。指甲应修短并时刻保持干净，头发应干净整洁，工作期间应予以遮盖。

如个人清洁状况可能影响食品安全，则工作人员必须洗手，如：

- 开始处理食品前；
- 如厕后；以及
- 在处理过未加工食品或任何污染材料后，若不及时洗手，可能会对其他食材造成污染。在可能的情况下，此类人员应避免继续处理即食食品。

6.4 个人行为举止

从事食品处理工作的人员应避免可能造成食品污染的下述行为：

- 吸烟；
- 吐痰；
- 咀嚼或进食；
- 对着无包装的食物打喷嚏或咳嗽。

首饰、手表、饰针或其他个人物品，若对食品安全性和适食性构成威胁，应禁止佩戴或带入食品加工区。

商贩不得在摊位内起居或睡觉，不得在摊位内从事其他任何个人活动。

6.5 参观人员

在必要情况下，进入食品加工和处理区的参观人员应穿着防护工作服，并遵守本节中规定的其他个人卫生要求。

第 VII 节 – 培训

目标：

参与食品加工操作并直接或间接接触食品的人员应适当接受食品卫生方面的培训和/或指导，以便符合其所参与的食品加工操作的要求。

理由：

在任何食品卫生系统中，培训都至关重要。所有从事食品相关活动的人员，如卫生培训不充分，和/或指导及监督不当，都会对食品安全性和适食性构成潜在威胁。

7.1 认识和责任

食品卫生培训至关重要。所有人员均应认识到自己在防止食品污染或变质中的作用和责任。食品处理者应具备必要的知识和技能，确保按卫生要求处理食品。使用烈性清洁剂或其他具有潜在危害的化学品的的人员应接受安全技术方面的指导。

7.2 培训计划

在评估所需培训的水平时，应考虑下列因素：

- 食品的特性，尤其是对病原微生物和腐败微生物繁殖的承受能力；
- 食品的处理和包装方式，包括受污染的可能性；
- 最后食用前，食品加工或进一步制作的程度和性质；
- 食品贮存条件；以及
- 食品食用前的预计期限。

7.3 指导和监督

应对培训和指导计划以及日常监督检查工作的成效进行定期评估，确保有效落实上述程序。

食品加工的管理者和监督者应掌握食品卫生准则与规范的必要知识，以便能够判断潜在危险，并采取必要措施弥补缺陷。

7.4 更新培训内容

应根据需要定期审查和更新培训计划。应建立培训制度，确保食品处理者能始终了解所有必需的卫生程序，以维持食品安全性和适食性。

7.5 商贩培训

所有商贩、助手或食品处理者在获得许可证前，均应接受关于食品卫生的基本培训，并按照主管部门的要求，接受进一步培训。培训活动由主管部门或其批准的其他机构负责开展。

应使商贩认识到其对消费者所负有的责任，了解其可获取的信贷便利以及其他融资来源，以支助其开展并扩大业务规模。

应在相关位置广泛、醒目地张贴内容简明的海报，阐明街头食品制作和售卖过程中的“应做”和“禁止”事项，以保护商贩和消费者的利益。

7.6 商贩协会

应鼓励建立商贩协会或合作组织，使其成为与主管部门间的联络点，以促进监管措施的贯彻执行。

7.7 消费者教育

卫生教育计划应包括食品卫生的基本内容，尤其应使消费者了解时间/温度控制与食源性疾病之间的关系。

主管部门应通过海报、媒体或宣传活动，向消费者宣传有关街头食品危害的知识，及其要求街头食品商贩采取的降低此类危害的措施。

应使消费者了解其自身责任，确保不乱扔垃圾、弄脏或污染街头食品售卖点。

街头食品咨询服务机构应在编制信息材料和教育监督消费者方面发挥带头作用。