

# 南昌市关于进一步加强现制现售生鲜乳饮品监管要求(洪食药监 字〔2016〕44号)

近来,各地“鲜奶吧”等现制现售生鲜乳饮品店数量剧增,经营者直接将生鲜乳作为原料,经净乳、杀菌、发酵等工艺,制作加工成巴氏杀菌乳或发酵乳,存在较大食品安全风险。现就有关监管要求通知如下:

## 一、依法持证经营

从事现制现售生鲜乳饮品的经营活动,必须经过批准,依法取得《食品经营许可证》。未经许可,不得从事生鲜乳饮品的现制现售经营活动。经营的产品品种仅限于巴氏杀菌乳和发酵乳,不得经营其它品种的生鲜乳饮品。

## 二、严格许可条件

依照属地管理原则,各地监管部门负责本行政区域内现制现售生鲜乳饮品的许可管理工作,在受理许可申请时,将其归为“饮品店”许可类别。许可审查时,除应符合《江西省食品经营许可审查细则(试行)》相关要求外,还必须具备以下条件:

- (1) 具有稳定、可靠的奶源;

(2) 经营场所具有与加工制作品种相适应的工艺流程和设备布局；经营者还提供其它餐饮服务的，加工制作生鲜乳饮品场所应为相对独立的隔间；

(3) 配备加工、贮存生鲜乳饮品所需的储奶、净乳、杀菌、冷却、灌装等必要设备；加工制作发酵乳饮品的，还应配备菌种接种、发酵的设备、工用具、容器等；

(4) 具有与生鲜乳原料、产品贮存相适应的冷藏设施或设备，保证生鲜乳原料和产品处于低温冷藏状态；

(5) 具有保证乳品安全的管理制度。

### 三、强化全程控制

现制现售生鲜乳饮品经营者要切实落实食品安全主体责任，依据[食品安全法律法规](#)和食品安全标准从事经营活动，加强管理，确保食品安全。

(一) 建立并执行食品安全管理制度。要建立并落实现制现售生鲜乳饮品安全管理制度，按照工艺流程制定操作规程，严格按照操作规程加工操作。

(二) 保持经营场所清洁卫生。要加强人员、设备、场所卫生管理，及时对场所、设备、工用具等进行彻底清洗消毒，严防交叉污染。

(三) 严格生鲜乳等原料管理。加工用生鲜乳须从依法取得生鲜乳收购许可证的生鲜乳收购站购进。采购时,应索取并留存畜牧兽医主管部门出具的生鲜乳准运证明和生鲜乳交接单,以及生鲜乳逐批检验报告单等资料,建立原料采购记录。未经检验或检验不合格的生鲜乳不得购进、使用。

(四) 严格加工过程控制。要认真执行《餐饮服务食品安全操作规范》,按照生鲜乳饮品制作加工工艺流程进行加工操作,严格管控杀菌、发酵、冷却、冷藏等过程的工艺参数和风险控制点,依据[食品安全国家标准](#)规定使用食品添加剂和营养强化剂,及时对设备和工用具等进行彻底清洗消毒。

(五) 建立健全加工制作记录。要建立原料供应商资质档案、生鲜乳原料合格证明资料档案。要建立加工过程记录,完整记录投料、杀菌、发酵、食品添加剂和营养强化剂使用、冷藏、设备和工用具清洗消毒、食品留样等产品加工制作全过程情况,做到有据可查。

(六) 接受社会监督。经营者应通过透明玻璃隔断或视频传输等方式,展示产品加工制作过程,并在店内醒目位置张贴食品安全承诺书(式样见附件1),公开接受社会监督。

#### 四、保证产品安全

经营者要严格对采购的生鲜乳等原料进行进货查验,防止不合格生鲜乳等原料进入加工过程。经营者在生鲜乳饮品加工制作过程中,除原料乳、发酵剂、糖和必须的食品添加剂、营养强化剂外,不得添加其他物质,不得非法添加非食用物质。

经营者应每月对采购的生鲜乳，每年 5-10 月份每月一次、其他月份每季度一次定期对加工制作的成品等进行检测，或委托具备资质的第三方检测机构进行检测。生鲜乳应符合食品安全国家标准《生乳》（GB19301-2010）的规定。巴氏杀菌乳和发酵乳中的脂肪、蛋白质等理化指标和大肠菌群等微生物限量，应分别符合食品安全国家标准《巴氏杀菌乳》（GB19645-2010）和《发酵乳》（GB19302-2010）的规定；污染物和真菌毒素限量应分别符合食品安全国家标准《食品中污染物限量》（GB2762-2012）和《食品中真菌毒素限量》（GB2761-2011）的规定。检测不合格的，原料不得使用，产品不得销售。

现制现售生鲜饮品经营者应根据消费需求，适量加工制作，确保当天制作，当天销售。

## 五、严格监督管理

目前省局暂未制定生鲜乳监督管理办法，仍根据《江西省食品药品监督管理局关于加强现制现售生鲜乳饮品监督管理的通知》（赣食药监餐〔2015〕4号）对现制现售生鲜乳饮品进行监管。各地监管部门要将现制现售生鲜乳饮品的经营，列为重点监管对象和高风险品种，实施重点监管。要将现售生鲜乳饮品经营者列入风险自查报告对象，督促其定期对管理制度、设备设施、操作规程、原料采购、产品检测情况进行自查、报告。要结合经营者自查情况，针对重点环节和关键控制点实施重点检查。要将现制现售生鲜乳饮品中的蛋白质、脂肪等理化指标和致病菌等微生物指标及非法添加作为重点，加大监督抽检和风险监测力度，及时依法公布有关信息。对监督中发现的违法情形，要依据《食品安全法》等法律法规规章严肃查处，确保人民群众饮食安全。

请各地做好本辖区内现制现售生鲜乳饮品店的摸底排查，并填写《南昌市现制现售生鲜乳饮品店摸底排查表》（见附件2），于3月29日前将摸底情况报送至市食药监局餐饮处。