

ICS 67.040
X 09

DBS52

贵州省地方标准

DBS 52/ 044—2020

食品安全地方标准 食品摊贩卫生规范

2020 - 07 - 17 发布

2021 - 01 - 16 实施

贵州省卫生健康委员会

发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 经营（制作）场所	2
5 食品器具	2
6 卫生管理	2

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由贵阳市市场监督管理局提出。

本标准由贵州省卫生健康委员会归口。

本标准起草单位：贵州省分析测试研究院、贵阳市市场监督管理局、贵州省检测技术研究应用中心。

本标准主要起草人：朱平、王燕山、张飞、周红、周世阳、申鹰、谭波、郭晓琰、毛敏霞、龙昭航、黄永桥、王乾丽、王海、郑美娟、安莎、汪国龙、宋开英、胥建霞、闫轶菲、周秀娟、高燕、徐全金、刘永军、樊红鸟、刘娇、冉艳、潘雪雪、罗廷武、宋影、付春艳、辛振浩。

食品安全地方标准 食品摊贩卫生规范

1 范围

本标准规定了食品摊贩的术语和定义、经营（制作）场所、食品器具、卫生管理。

本标准适用于食品摊贩。

本标准不适用于小餐饮服务。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品摊贩

在集中交易市场或者固定店铺，在划定临时区域（点）和固定时段内从事食品销售或者现场制售（含直接食用农产品现场制售）的食品经营者（不提供就餐服务）。

3.2

直接食用农产品

经清洗、去壳（或剥皮）、切割等操作后的可直接食用的农产品。

3.3

经营（制作）场所

由县（市、区、特区）或乡（镇）人民政府或街道办事处（社区）划定的，固定时段内供食品摊贩从事食品经营活动的场所，包括食品摊贩制作、储存待售食品的场所。

3.4

经营用具

在食品经营活动中，用于运送、摆放、遮挡、展示物品的棚、车、柜、案、台、伞、罐、桶、瓶、布、袋等非直接接触食品的用具及设施。

3.5

现场制售

在食品经营场所使用食品原辅材料制作食品并现场销售（不提供就餐服务）。

3.6

小餐饮服务

具有固定经营场所，未达到国家规定的食品经营许可条件，且符合餐饮服务基本特征的小餐馆、小吃店、小饮品店等。

4 经营（制作）场所

- 4.1 地面应清洁卫生，不应有污水淤积、垃圾堆积。
- 4.2 应配备加盖或封闭的废弃物收集设施。
- 4.3 制售直接食用农产品的场所和预先加工制作食品的场所应配有清洁流动水的清洗设施，加工用水应符合 GB 5749 或相关管理规定。清洗操作区应与厕所、动物饲养区等有效分隔。
- 4.4 预先加工制作食品的场所应配备满足食品加工需要的清洁和消毒设施。
- 4.5 储存待售食品的场所应有防蝇、防虫、防鼠等设施，防止动物侵入。
- 4.6 出售直接食用食品时应按需要配备防尘、防蝇等设施。

5 食品器具

- 5.1 直接接触食品的器具（工具、容器和餐饮具等）应符合国家相关标准或管理规定。
- 5.2 用于处理、盛放、储存食品的工具、厨具、容器等食品器具应专用。
- 5.3 食品（原料）包装物、包装容器等应符合相关标准及管理规定。

6 卫生管理

6.1 食品制售卫生管理

- 6.1.1 使用的食品原料应符合食品相关标准规定。
- 6.1.2 制售直接食用食品应使用专用食品器具。
- 6.1.3 食品器具使用前应清洗和干燥，必要时进行消毒。一次性用具使用前应保持干净卫生且不应重复使用。
- 6.1.4 食品应生熟分开，加工制作完成的食品、食品半成品应分类保管。

6.2 健康管理与卫生要求

6.2.1 食品摊贩健康管理

- 6.2.1.1 应取得健康证明。
- 6.2.1.2 如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或皮肤有明显损伤未愈合的，不应从事接触直接入口食品的工作。

6.2.1.3 应参加食品安全及相关知识培训。

6.2.2 食品摊贩卫生要求

6.2.2.1 食品制作和销售时应保持个人卫生，不应吸烟、随地吐痰等。

6.2.2.2 使用卫生间、接触可能污染食品的物品或从事与食品制作无关的其他活动后，再次从事食品制作和销售等活动前应洗手消毒。



