

DB 44

广东省食品安全地方标准

DBS 44/XXX—XXXX

现制凉茶加工操作卫生规范

(征求意见稿)

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

广东省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准为首次发布。

现制凉茶加工操作卫生规范

1 范围

本标准规定了现制凉茶的术语和定义，提出了加工经营场所、原料采购与贮存、制作过程、标识和包装、贮存和销售、记录和文件管理、人员要求。

本标准适用于广东省内凉茶店铺的现制凉茶加工操作。

2 规范性引用文件

GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

3.1 现制凉茶

以 4 种或 4 种以上附录 A 所列的植物或其水提取物为主要原料，添加或不添加国家允许使用的其他植物（包括可食的根、茎、叶、花、果、种子）或其水提取物、其他食品辅料，经现场加工制作的不添加食品添加剂的供消费者直接饮用的饮料。

注：现场加工制作包括对原料进行配制、煎煮；对凉茶半成品（凉茶包或凉茶浓缩物等）进行调配、煎煮；对凉茶成品进行拆包、加热（或制冷）。

[来源：QB/T 5206-2019，3.1，有修改]

3.2 凉茶包

指按照规定的配方将凉茶原料进行前处理加工（切段、切片、粉碎等）后，经过分装而成的一种凉茶半成品。

3.3 凉茶浓缩物

指按照规定的配方将凉茶原料经提取、浓缩等工艺加工制成的浸膏粉或浓缩液。

4 加工经营场所

4.1 场所

4.1.1 应符合 GB 31654 中 3.1 的相关规定。

4.1.2 凉茶店铺应在门店显著位置悬挂包含有“凉茶”字样的店铺标志。

4.1.3 应具有与制作供应的凉茶品种、数量相适应的凉茶原料贮存、加工、成品保管等场所，根据现场加工制作方式设置相应的功能间（区），加工场所有独立间隔，保持场所环境整洁。

4.1.4 加工流程和布局合理，避免凉茶原料与成品交叉污染，避免凉茶接触有毒、有害物质。

4.1.5 加工场所内不得存放非食品原料。

4.2 设施

4.2.1 应符合 GB 31654 中 4 的相关规定。

4.2.2 应根据加工制作方式选择配备适宜的加工、贮存和售卖设施。

4.2.3 应具有独立的原材料、制作工具清洗设施。使用非一次性杯具的店铺需配备消毒柜。

5 原料采购与贮存

5.1 原料采购

5.1.1 应符合 GB 31654 中 5.1 的相关规定。

5.1.2 应建立固定的供货渠道，定期开展供应商评价审核，确保所采购的原辅料的质量安全。

5.1.3 应建立原辅料采购管理制度，采购时应签订有明确质量条款的购货合同并索取购货凭据。

5.1.4 应执行进货查验登记制度，建立台帐，如实记录原材料的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，便于溯源。

5.1.5 应建立原辅材料验收标准，具有对应批次的合格证明文件。由专业人员负责对采购原辅料进行入库验收，确保原辅料具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象，不合格品不得入库。验收记录应记载到货日期、品名、质量状况、验收结论和验收人员等内容。

5.1.6 连锁分支店铺在接收总部原料、半成品、成品时，接收人员应按送货凭证对照实物，对产品的数量、配送日期、保质期，以及产品送至门店的名称等项目进行核对，并在凭证上签字。送货凭证应保存备查。

5.2 原料贮存

5.2.1 应根据所经营产品、原辅料的储存要求，设置适宜的贮存场所或仓库，贮存时应当遵循先进先出的原则，分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10 cm 以上，并定期检查，变质和过期品应及时清除。

5.2.2 贮存场所应保持清洁干燥、无霉斑，有防鼠、防蝇、防虫设施，不得存放有毒、有害物品（如杀虫剂、杀鼠剂等）。

6 制作过程

6.1 原料检查

制作前应再次对原料进行检查，发现有不符合原料要求的情况时，不得使用。

6.2 称量

应严格按照配方要求，采用经检定的称量工具加入原材料。称量工具应及时清洗，保持洁净。

6.3 切割研磨

从事原料切割研磨的人员操作前，应对手部进行清洗消毒。如另外佩戴手套的，佩戴前也应对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。手套使用过程中，应及时更换。用于切割的刀和砧板应专用，砧板宜选用浅色。用于研磨的工具应及时清洗，保持洁净。

6.4 原料清洗

原料应采用安全有效的清洗方法。清洁处理后的食品原料应置于洁净容器中。

6.5 浸泡

浸泡时间应严格按照配方要求。浸泡工具应及时清洗，保持洁净。浸泡后的食品原料应置于洁净容器中。

6.6 入煲

宜选用陶瓷器。不应选用在熬制过程中容易与原料发生化学反应的器皿。

6.7 加水

加水时间、加水量应严格按照配方要求。

6.8 熬制

熬制时间应严格按照配方要求。熬制过程应减少开盖，避免异物污染。

6.9 调配

使用凉茶半成品调配的，应根据凉茶包或凉茶浓缩物所标识的食用方法进行。

6.10 贮存

贮存设施应保持洁净，温度应符合要求。

6.11 封口

现制凉茶如需封口的，应检查封口机封口处有无污渍残留。

6.12 废弃物处理

应配备加盖的废弃物专用存放容器，废弃物不得外溢，并及时清除。

7 标识和包装

7.1 标识

7.1.1 应当在现制凉茶盛放容器或者包装表面标明产品名称、配料表、生产日期、保质期等内容。

7.1.2 现制凉茶产品宣传应符合相关的法律规定，不应使用虚假、夸大、使消费者误解或欺诈性的文字、图形等。

7.2 包装

包装材料应符合相应食品安全标准的规定。

8 贮存和销售

8.1 贮存

应当天制作当天销售，常温下保存不得超过 12 小时，茶渣应保存 48 小时后才能倒弃。

8.2 销售

8.2.1 应在店堂醒目位置或宣传单上公示现制凉茶的主要原料名称，同时标注“体质偏寒凉者不宜多饮，孕妇和儿童不宜喝凉茶”的提示性语句。

8.2.2 产品销售过程应妥善存放。防止生物性、化学性、物理性污染及原料与半成品、成品的交叉污染。

8.2.3 重复使用的器具做到每次用前消毒。

8.2.4 应指导消费者正确饮用凉茶，不应夸大宣传凉茶的治疗功能。

9 记录和文件管理

9.1 应符合 GB 31654 中 13 的相关规定。

9.2 产品存放在高于 60℃ 或者低于 8℃ 条件时，存放期间应定时测量产品中心温度或采用温度监测装置监测温度，并做好温度记录。

9.3 应建立现制凉茶配方管理制度，对原料品类、用量、具体加工制作方法等进行规定，并严格执行。每次制作凉茶时，应如实记录投料的名称和实际用量。投料记录保留 1 年以上。

9.4 应建立产品召回制度，当发现某一批次或类别的产品含有或可能含有对消费者健康造成危害的因素时，应按照国家相关规定启动产品召回程序，及时向相关部门通告，同时，应立即停止经营，召回已经上市的产品，通知相关生产经营者和消费者，并做好相关记录。被召回的产品，应进行无害化处理或者予以销毁。

9.5 应建立记录管理制度，对采购、运输、验收、贮存、销售等环节详细记录，以增加食品安全管理体系的可信性和有效性。各项记录均应由记录和审核人员复核签名，记录内容完整、真实、不能随意更改。对本标准所规定的有关记录，保存期不应少于 2 年。

9.6 应建立产品追溯制度，确保从采购、运输、贮存、销售各环节都可进行有效追溯，并做好记录。记录应真实、清晰、完整，易于识别和检索。

9.7 应建立产品留样制度，留样产品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中，存放至产品保质期到期后一天，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 100g，并记录留样产品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。

10 人员要求

10.1 应符合 GB 31654 中 11 的相关规定。

10.2 现制凉茶经营主体应落实食品安全主体责任，配备食品安全管理人员，明确所需承担的产品质量安全责任和义务。

10.3 从业人员应熟悉凉茶制售相关知识，具备制作凉茶和指导消费者正确购买、饮用凉茶的能力。

10.4 新从业人员必须经过岗位技能培训、考核合格，掌握相关的食品安全法规和食品安全知识后，方可上岗。

10.5 从业人员每年应进行健康检查并取得健康证明，严格遵守个人卫生的有关要求，工作时穿戴整洁的工作衣，不应浓妆、染指甲。工作前、接触脏物后应及时洗手。

附录 A
(规范性附录)

现制凉茶原料清单

序号	原料名称	拉丁学名
1	山药	<i>Dioscorea opposita</i> Thunb.
2	山楂	<i>Crataegus pinnatifida</i> Bge. var. <i>major</i> N. E. Br. <i>Crataegus pinnatifida</i> Bge.
3	马齿苋	<i>Portulaca pleracea</i>
4	乌梅	<i>Prunus mume</i> (Sieb.)Sieb. et Zucc.
5	木瓜	<i>Chaenomeles speciosa</i> (Sweet) Nakai
6	布渣叶（破布叶）	<i>Microcos paniculata</i> L.
7	玉竹	<i>Polygonatum odoratum</i> (Mill.) Druce
8	甘草	<i>Glycyrrhiza uralensis</i> Fisch. <i>Glycyrrhiza inflata</i> Bat. <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.
9	白果	<i>Ginkgo biloba</i> L.
10	白扁豆	<i>Dolichos lablab</i> L.
11	白扁豆花	<i>Dolichos lablab</i> L.
12	决明子	<i>Cassia obtusifolia</i> L. <i>Cassia tora</i> L.
13	百合	<i>Lilium lancifolium</i> Thunb. <i>Lilium brownii</i> F. E. Brown var. <i>viridulum</i> Baker <i>Lilium pumilum</i> DC.
14	余甘子	<i>Phyllanthus emblica</i> L.
15	佛手	<i>Citrus medica</i> L. var. <i>sarcodactylis</i> Swingle

序号	原料名称	拉丁学名
16	杏仁（甜、苦）	<i>Prunus armeniaca</i> L. var. <i>ansu</i> Maxim. <i>Prunus sibirica</i> L. <i>Prunus mandshurica</i> (Maxim.) Koehne <i>Prunus armeniaca</i> L.
17	赤小豆	<i>Vigna umbellata</i> Ohwi et Ohashi <i>Vigna angularis</i> Ohwi et Ohashi
18	鸡蛋花	<i>Plumeria rubra</i> L. cv <i>Acutifolia</i>
19	昆布	<i>Laminaria japonica</i> Aresch. <i>Ecklonia kurome</i> Okam.
20	罗汉果	<i>Siraitia grosvenorii</i> (Swingle) C. Jeffrey ex A. M. Lu et Z. Y. Zhang
21	金银花	<i>Lonicera Japonica</i> Thunb.
22	青果	<i>Canarium album</i> Raeusch.
23	鱼腥草	<i>Houttuynia cordata</i> Thunb.
24	姜（生姜、干姜）	<i>Zingiber officinale</i> Rosc.
25	枸杞子	<i>Lycium barbarum</i> L.
26	梔子	<i>Gardenia jasminoides</i> Ellis
27	胖大海	<i>Sterculia lychnophora</i> Hance
28	香橼	<i>Citrus medica</i> L. <i>Citrus wilsonii</i> Tanaka
29	香薷	<i>Mosla chinensis</i> Maxim. <i>Mosla chinensis</i> ‘Jiangxiangru’
30	凉粉草（仙草）	<i>Mesona chinensis</i> Benth.
31	夏枯草	<i>Prunella vulgaris</i> L.

序号	原料名称	拉丁学名
32	桑叶	<i>Morus alba L.</i>
33	桑椹	<i>Morus alba L.</i>
34	桔红	<i>Citrus reticulata Blanco</i>
35	桔梗	<i>Platycodon grandiflorum(Jacq.)A. DC.</i>
36	荷叶	<i>Nelumbo nucifera Gaertn.</i>
37	莱菔子	<i>Raphanus sativus L.</i>
38	莲子	<i>Nelumbo nucifera Gaertn.</i>
39	淡竹叶	<i>Lophatherum gracile Brongn.</i>
40	菊花	<i>Chrysanthemum morifolium Ramat.</i>
41	黄精	<i>Polygonatum kingianum Coll. et Hemsl.</i> <i>Polygonatum sibiricum Red.</i> <i>Polygonatum cyrtonema Hua</i>
42	紫苏籽	<i>Perillae fructus</i>
43	紫苏叶	<i>Perillae folium</i>
44	紫苏梗	<i>Perillae caulis</i>
45	葛根	<i>Pueraria lobata(Willd.)Ohwi</i>
46	黑芝麻	<i>Sesamum indicum L.</i>
47	槐米	<i>Sophora japonica L.</i>
48	槐花	<i>Sophora japonica L.</i>
49	蒲公英	<i>Taraxacum mongolicum Hand.-Mazz.</i> <i>Taraxacum borealisinense Kitam.</i>

序号	原料名称	拉丁学名
50	酸枣仁	<i>Ziziphus jujuba</i> Mill. var. <i>spinosa</i> (Bunge) Hu ex H. F. Chou
51	鲜白茅根	<i>Imperata cylindrica</i> Beauv. var. <i>major</i> (Nees) C. E. Hubb.
52	鲜芦根	<i>Phragmites communis</i> Trin.
53	橘皮（陈皮）	<i>Citrus reticulata</i> Blanco
54	薄荷	<i>Mentha haplocalyx</i> Briq.
55	薏苡仁	<i>Coix lacryma-jobi</i> L. var. <i>mayuen</i> (Roman.) Stapf
56	藿香	<i>Pogostemon cabin</i> (Blanco) Benth.

参 考 文 献

- [1] GB 7101 食品安全地方标准 饮料
 - [2] GB/T 31626 植物饮料
 - [3] QB/T 5206 植物饮料 凉茶
 - [4] DBS42/015 食品安全地方标准 现制饮料加工操作卫生规范
-