

《广东省食品安全地方标准 现制凉茶加工操作卫生规范》编制说明

一、任务来源及简要起草过程

（一）任务来源

《广东省食品安全地方标准 现制凉茶加工操作卫生规范》的起草任务来自《广东省卫生健康委关于印发 2024 年广东省食品安全地方标准制定修订项目计划的通知》（粤卫食品函〔2024〕10 号），起草单位为广东省食品检验所、广东省公共卫生研究院、南方医科大学等。

（二）简要起草过程

2024 年 5 月提交制订项目建议书。

2024 年 12 月获批立项。组建标准研制项目工作组，制定标准研制工作方案。

2025 年 1-3 月，查询收集凉茶相关标准及文献等资料，完成标准比对，进一步了解产业发展现状及存在问题。

2025 年 4-6 月，初步确定标准框架、核心指标及技术要求，形成标准讨论稿。

2025 年 7-12 月，选取省内有代表性的现制凉茶店铺开展实地调研，同时抽取样品，开展实验验证。

2026 年 1-3 月，收集全省历年现制凉茶食品安全监督抽检数据。

2026 年 4-6 月，对实验验证和历史监督抽检数据进行统

计分析，识别可能存在的食品安全风险。

2026 年 7 月，对标准文本和编制说明进行修改完善，形成征求意见稿。

二、项目目的、意义及必要性说明

“凉茶”是岭南地区人民为减少湿热天气对身体造成的侵害，以当地中草药为原料，总结出的具有清热解毒、生津止渴、祛火除湿等功效的饮料。在地域、气候、习俗等因素影响下，广东凉茶从清朝道光年间开始发展至今，已诞生了王老吉、加多宝、上清饮、黄振龙、徐其修、邓老等众多知名凉茶品牌，受到广大消费者的喜爱，凉茶也成为广东地区的代表性“名片”。2006 年 5 月 20 日，广东凉茶经国务院批准列入第一批国家级非物质文化遗产。当今人们的日常饮食和生活方式偏向追求健康与养生，凉茶因其“寓医于食”的特点成为养生界的“宠儿”。在凉茶消费持续升温、凉茶发展逐步向好的同时，现制凉茶生产经营过程中存在非法添加药物成分、虚假宣传功效、人员操作不规范、制作过程不卫生、工具和容器混用、储存方式不当等情况，带来了潜在的生物性、物理性、化学性食品安全风险，影响了消费者的身体健康。近年来，广东省内现制凉茶店铺内售卖的现制凉茶被检出非法添加物的事件屡禁不绝。目前，凉茶已被国家市场监督管理总局列为了广东区域性高风险食品。尽管已发布实施 QB/T 5206-2019《植物饮料 凉茶》，对凉茶的理化指标、检验方法、原辅料、包装运输等方面提供指导，但是

仍缺乏针对现制凉茶规范化、标准化加工制作过程的具体指引。本标准旨在补足现制凉茶缺乏具体操作规范指导这一短板，针对性地为现制凉茶的食品安全监管提供食品安全标准支撑，保障人民群众舌尖上的安全。

三、项目地方特色情况说明

凉茶是岭南水土气候、草本资源和人民智慧联结催生的产物，凉茶文化的背后是岭南人民因地制宜的养生观念和代代相传的传统技艺，凉茶的传统苦味体现的是岭南人民脚踏实地、不畏艰辛的奋斗精神；除此之外，广东具有丰富的凉茶原料资源，制作凉茶的原料很多是岭南地方的特产，取材、运输成本低，具有极大的地理优势。

凉茶承载着岭南人民的特殊情结，上火来一碗清热解毒茶、咳嗽来一碗润肺利咽茶、湿气重来一碗祛湿茶，是印在每一位岭南人骨子记忆，陪伴了一代又一代的岭南人；同时，凉茶也肩负着弘扬、传承非遗文化、广东文化的重任。制定广东省食品安全地方标准《现制凉茶加工操作卫生规范》，对守护凉茶产业健康发展具有重要意义，通过完善凉茶产业的操作规范与标准体系，为现制凉茶大众化、科学化、创新化发展提供坚实的基础和牢固的防线，有利于现制凉茶这一传统饮食民俗产业更好地守正创新，进而在广度与深度上加强广东文化的建设与传播。

四、与我国有关法律、法规和标准情况的说明

（一）相关标准收集情况

1. 国家标准：GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB 7101-2022《饮料》、GB/T 31326-2014《植物饮料》；

2. 行业标准：QB/T 5206-2019《植物饮料 凉茶》；

3. 地方标准：DBS42/015-2021《食品安全地方标准 现制饮料加工操作卫生规范》、DBJ440100/T 30—2009《植物饮料卫生要求》、DB 31/2007—2023《食品安全地方标准 现制饮料》、DB31/ 2027-2023《食品安全地方标准 即食食品现场制售卫生规范》、DB52/T 1231—2017《贵州省地理标志产品 贵定益肝草凉茶》；

4. 团体标准：TXMSSAL 007-2022《现制现售饮料加工过程卫生规范》。

（二）标准中规范性引用文件

GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

五、标准编制原则

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《广东省食品安全条例》《食品经营许可管理办法》及有关法律法规，参照食品安全国家标准的编写原则进行编写。以现制凉茶食品安全风险评估为原则，深入调查研究，保证标准起草工作的科学性、规范性和可操作性。

（一）促进行业健康发展的原则

本标准内容依据广东省内现制凉茶产品实际生产、销售情况进行编制，对进一步规范现制凉茶的食品安全，促进凉茶产业持续健康发展具有重要意义。

（二）以科学为依据的原则

本标准制定过程遵从以科学为依据的原则，结合广东省现制凉茶企业实际生产情况，指标内容的设定合理、实用，为现制凉茶监督管理提供了依据。

（三）与国内标准协调一致原则

在标准制订过程中，起草组参照食品安全国家标准的编写原则进行编写，仔细查阅了国内的相关标准，根据本省的实际情况，确定了标准的框架结构和各项技术指标要求。

六、主要技术内容及其确定依据

（一）标准适用范围

参考食品安全地方标准中其他加工操作卫生规范的格式，提出本标准适用范围为广东省内凉茶店铺的现制凉茶加工操作，标准中对现制凉茶的术语和定义、加工经营场所、等方面、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、人员等方面作出规定。

（二）术语和定义

1. 现制凉茶

参考 QB/T 5206 《植物饮料 凉茶》及 DB31/ 2007 《食品安全地方标准 现制饮料》，本标准将现制凉茶定义为“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”。

同时，经实地调研发现，现制凉茶店铺现场加工制作凉茶主要有对原料进行配制、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）等三种方式，因此本标准在该术语定义中注明“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）”。

2. 凉茶包

凉茶包是部分现制凉茶店铺使用的凉茶半成品的一种，本标准将凉茶包定义为“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. 凉茶浓缩物

凉茶浓缩物是部分现制凉茶店铺使用的凉茶半成品的一种，本标准将凉茶浓缩物定义为“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”。

（三）加工经营场所要求

1. 场所。本标准除了要求场所“应符合 GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》中 3.1 的规定”外，

还结合现制凉茶的特点，参考《东莞市食品药品监督管理局凉茶店管理暂行办法》提出“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”“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”“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”的要求，保证现制凉茶加工操作过程的环境卫生。另外，为了规避现制凉茶经营者在现制凉茶中添加非食品原料的行为，本标准提出“加工场所内不得存放非食品原料”的要求。

2. 设施。本标准除了要求场所“应符合 GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》中 4 的规定”外，还要求现制凉茶经营者“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”。同时，因加工制作凉茶的锅具、器皿等一般会重复利用，故本标准要求“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”。

（四）原料采购与贮存

现制凉茶通常以药食同源干制草本为主要原料，原料品质波动大且易产生霉变，通过原料供应商管理、进货查验、规范贮存等手段，可从源头防控食品安全隐患，压实凉茶经营者食品安全主体责任。本条款以 GB 31654 食品安全国家

标准《餐饮服务通用卫生规范》为基础底线，对凉茶店铺提出“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；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；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；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项内容；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；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 10cm 以上，并定期检查，变质和过期品应及时清除；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）”等要求。

（五）制作过程

现制凉茶的现场制作流程如图 1。

其中，因现制凉茶原料容易霉变，故本标准规定“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”。

现制凉茶所用的原料品种多样，且重量不等，在称量时“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”。

为了保证现制凉茶店铺按配方要求的固定时长浸泡凉茶原料，并加入适量的水，熬制适当时间，减少每一批凉茶的浸出浓度差异，避免每次熬煮味道浓淡不一，保障现制凉茶品质稳定性，本标准要求“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；加水时间、加水量应严格按照配方要求；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”。另外，因凉茶原料普遍富含鞣质、有机酸、酚羟基化合物等成分，煮制后的凉茶多为酸性或碱性，中性很少，易与金属发生反应，使凉茶中的物质成分发生改变，因此本标准提出凉茶煮制“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”。

如果使用凉茶半成品调配的，本标准要求“应根据凉茶包或凉茶浓缩物所标识的食用方法进行”。



图1 现制凉茶现场制作流程图

（六）贮存和销售

1. 贮存

现制凉茶一般富含多糖、有机酸等，常温属于微生物快速繁殖的危险温度带。实验验证数据表明，现制凉茶在常温下放置超 12 小时后菌落总数存在指数级增长的风险，消费者直接饮用易引发腹痛腹泻等急性肠胃不适，同时凉茶中的活性物质会氧化失效、风味变差。为保证现制凉茶的质量和安全性，本标准参考《东莞市食品药品监督管理局凉茶店管

理暂行办法》，要求现制凉茶“应当天制作当天销售，常温下保存不得超过 12 小时”。另外，若出现食品安全事件，为便于监管部门通过留存的茶渣开展成分检测，排查是否存在原料污染、违规添加等问题，为食品安全事件的溯源定责提供关键物证，保障消费纠纷处置的可追溯性，本标准要求“茶渣应保存 48 小时后才能倒弃”。

2. 销售

现制凉茶一般无清晰的产品标签，通过门店公示现制凉茶的主要原料名称，可保障消费者知情权。同时因凉茶以夏枯草、金银花等寒凉性药食同源草本为主，为避免消费者长期或过量饮用导致不适，本标准要求现制凉茶店铺“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”。

经实地调研发现，市面上有不少现制凉茶店铺为了吸引消费者和提高销量，向消费者宣称凉茶的“治疗功效”，并给产品冠以“感冒虚火喉痛茶”“止咳喉痛茶”等名称，主要宣称功效包括治疗感冒、止咳、祛湿、解毒、镇痛，有的甚至宣称可以壮阳、减肥、美颜和各类疑难杂症。为了遏制虚假夸大宣传乱象，落实《中华人民共和国食品安全法》《食品安全法实施条例》中普通食品不得宣称疾病治疗功能的法定要求，纠正消费者“凉茶可治病”的认知误区，本标准规定现制凉茶店铺“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”。

（七）记录和文件管理

本标准要求现制凉茶店铺经营者以 GB 31654 记录管理相关要求为基础，配套温度监测、配方投料、产品召回、全流程台账、全程追溯、成品留样系列制度，一方面通过实时温控记录管控凉茶冷热贮存微生物风险，依靠标准化配方与投料记录规范草本原料配比、锁定原料安全源头，借助召回机制快速处置不合格产品、防范风险扩散；另一方面依托覆盖采购至销售各环节且留存不少于两年的规范化签名台账搭建完整追溯链条，同时通过足量密闭冷藏留样留存实物检验物证，全方位留存经营全过程真实可核查的文字与实物证据，既压实凉茶经营者食品安全主体责任、方便门店开展常态化自查，也为监管部门现场核查、食品安全事故溯源调查、责任认定提供完整依据，系统性补齐现制凉茶全流程风险管控与追溯管理短板。

（八）人员要求

本标准要求凉茶经营主体落实主体责任，配备食品安全管理人员，通过岗前培训考核、年度健康体检、规范个人卫生操作等筑牢人员管理基础，同时要求从业人员掌握凉茶专业知识并能科学引导消费者饮用，既能从源头减少人为操作带来的交叉污染、违规操作等食品安全隐患，规范从业人员操作行为，也可借助专业宣教纠正群众不当饮用凉茶的误区，形成经营者主动管控、从业人员规范操作、科学引导消费的

管理体系，为监管核查人员管理落实情况提供清晰标准，全面提升现制凉茶行业人员食品安全管控水平。

（九）附录

本标准在参考QB/T 5206《植物饮料 凉茶》的基础上，结合实地调研结果发现，目前广东省内加工制作的现制凉茶原料主要有仙草、鸡蛋花、菊花等56种，具体清单在附录中列出。

其中，根据原卫生部《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010年第3号），允许凉粉草（仙草*Mesona chinensis Benth.*）作为普通食品生产经营，允许夏枯草（*Prunella vulgaris L.*）、布渣叶（破布叶*Microcos paniculata L.*）、鸡蛋花（*Plumeria rubra L.cv.Acutifolia*）作为凉茶饮料原料使用。其余52种列出的限制凉茶原料均为药食同源物质。