山东省奶业协会文件

鲁奶协发〔2020〕01号

山 东 省 奶 业 协 会

关于进一步提升鲜奶吧乳品质量安全水平的指导意见

鲜奶吧是我国奶业转型时期出现的新事物，是乳品加工流通的新业态、新模式。10年发展的实践证明，鲜奶吧在拓宽乳品加工流通渠道、扩大乳品消费、促进产业发展、增加奶农收入等方面都发挥了积极作用。在鲜奶吧发展中，也遇到一些新问题、新矛盾。为保障奶吧乳品质量安全，保障广大消费者身体健康，推动鲜奶吧健康可持续发展，山东省奶业协会特制定进一步提升鲜奶吧乳品质量安全水平的指导意见。

一、坚持守法依规经营

（一）奶吧经营者应增强法治意识，认真学习遵守《食品安全法》、《山东省食品小作坊小餐饮和食品摊点管理条例》及相关法律法规和规章，做到守法经营。

（二）依照市场监督管理部门颁发的《食品经营许可证》,承担餐饮服务经营者的主体责任。在许可证批准的经营项目范围内开展自制饮品制售（不含使用压力容器制作饮品）、糕店类食品制售（不含裱花蛋糕）等经营活动。申办鲜奶吧，除应按有关规定向市场监督管理部门提出申请外，还要具有稳定、可靠的奶源，配备净乳、杀菌、发酵、冷藏、消毒等必要的设备，严禁无证经营。

（三）认真执行《国家食品药品监管总局办公厅关于加强自产自销和现制现售乳品质量安全监管的通知》（食药监办食监二[2017]112号）和《山东省食品药品监督管理局关于进一步加强现制现售乳饮品质量安全监管工作的通知》（鲁食药监食三[2017]179号）的规定，做到依规经营。

二、严格制售全过程质量安全管理

鲜奶吧经营者应对自有奶源、原料乳采购、乳饮品制作加工、产品贮存、成品检验和销售采取严格的质量安全管理控制措施。

（一）严格生鲜乳质量安全的源头管控。用于制作加工的生鲜乳应符合《食品安全国家标准生乳》（GB19301-2010）的规定。具备自有牧场奶源的，应做好牧场牛群管理，规范兽药、饲料及饲料添加剂的规范使用。按规定对生鲜乳进行自检或第三方检验，自觉接受畜牧部门的监督抽检。无自有牧场奶源的，不得采购无《生鲜乳收购许可证》、无《生鲜乳准运证明》和生乳交接单的生鲜乳。并对盛装生鲜乳的容器和生鲜乳温度进行查验，达不到规定要求的，不得使用。

（二）严格进行制作加工环境消毒和加工设备清洗消毒。操作间应配备与其面积相适应的臭氧消毒和紫外线消毒设备并按规定使用。操作台、地面、设备物体表面要经冲洗、擦拭，保持操作间的清洁、无异味。操作人员工作时应穿戴工作服、工作帽、勤洗手。

（三）奶吧经营人员应定期进行体检，持《从业人员健康证》上岗。

（四）严格制作工艺流程。鲜奶吧应具备科学规范的制作工艺流程。净乳、消毒、发酵、分装、冷藏等设备应保持良好的运行状态。特别是乳品消毒环节，严格执行消毒温度、时间。鼓励、支持奶吧经营者采用先进的乳品制作加工设备和技术。

（五）严格成品标识和经营管理。鲜奶吧制成的巴氏杀菌乳和酸牛奶属即食乳饮品，应当天加工、当天销售。

1、巴氏消毒的热牛奶（即食鲜奶、原浆热牛奶）明示的保质期3-4小时，手工制作酸牛奶（即食酸奶）明示的保质期应不超过24小时。

2、鲜奶吧制成的巴氏杀菌奶或酸牛奶应有包装和标识。标识内容包括：制成日期、保质期和贮存条件、产品配料、使用的添加剂和发酵菌种等一并标注。

3. 有配送行为的鲜奶吧，应详细记录乳品制成时间、配送时间、贮存条件等信息。配送车辆、包装、容器应保持清洁，每日清洗消毒，并符合冷藏运输要求，制品容器表面温度不得高于8℃。

三、建立健全各项经营管理制度

鲜奶吧应建立完善的经营管理制度，保障规范化运行。

（一）原料进店索证索票和台账制度。详细记录生鲜乳进店时间、交接人姓名、生鲜乳温度、验收结果等，并索取每批生鲜乳检验报告单、相关证明文件，检验报告、进货查验记录保留期限不少于2年。其他原材料、包装物品等也应对票证、合格证、质量等进行查验、建立台账。

（二）留样制度。奶吧经营者应当对生鲜乳及其制品批批留样，留样在规定的冷藏条件下存放。①生鲜乳留样时间不得少于48小时，留样数量不得少于250克。② 现制现售生鲜乳饮品留样时间不得少于制品所标识的保质期限。留样数量不得少于4个销售包装。应做好留样记录，记录内容包括：留样制品名称、留样规格、留样数量、留样时间（小时）、留样人员、审核人员等。

（三）定期监测制度。监督检测包括自检、定期送检（委托检验）。鲜奶吧经营者对使用的生鲜乳和制成品委托检验的 ，应委托具备资质的第三方检测机构进行。

（四）报备制度。鲜奶吧经营者应将制品品种、规格、包装、保质期、加工工艺、宣传资料等信息向颁发《食品经营许可证》的市场监督管理部门报送备案、接受监管。

（五）定期培训制度。鲜奶吧应对专业技术人员进行乳品知识、操作技能进行定期培训。

四、积极配合市场监管部门抽检工作

食品安全抽查检验是加强食品安全监督、保障公众身体健康和生命安全的重要措施，对提升鲜奶吧乳品质量安全水平起到重要的促进作用，鲜奶吧经营者应重视和配合抽查检验。

（一）仔细核对“食品安全抽样检验抽样单”项目、内容。被抽检鲜奶吧如对抽样单填写的内容有不同意见的应当场向抽样人员提出并进行核实。抽样单应由奶吧经营负责人签字并留存。

（二）对抽样过程有异议的提出。被抽检鲜奶吧对抽样过程有异议的，应当在抽样完成后七日内，向实施监督抽查的市场监管部门提出书面申请，并提交相关证明材料，逾期未提出异议的或者未提供有效证明材料的，视同无异议。

（三）对抽检结论有异议的提出。被抽检鲜奶吧如对样品真实性、检验方法、标准适用有异议的，应自收到不合格检验结论之日起七个工作日内，向组织实施监督抽检的市场监督管理部门提出书面申请并提交相关材料。逾期未提出异议的或未提供有效证明材料的，视同无异议。

（四）证明材料的提交。被抽检鲜奶吧向组织实施监督抽查的市场监管部门提交的证明材料应真实、可靠、有效，并对其负责。

五、落实落细常态化新冠肺炎疫情防控措施

做好常态化新冠肺炎疫情防控是做好奶吧经营的保障。各地鲜奶吧应在当地疫情防控部门统一领导部署下，做好疫情防控工作。

（一）经营场所的消杀和通风。对经营场所的外部环境、内部环境、操作间及所有物体表面进行一天至少两次消杀措施，并保持经营场所通风良好，空气新鲜。

（二）经营人员防护。经营人员一天两次测温，体温高于37.3℃者，按当地疫情防控部门的统一要求处置，不得进入奶吧经营场所。经营人员要全程穿着工作服，佩戴口罩，勤用洗手液洗手。

（三）进店消费人员要求。遵守当地防疫规定，要有专人对进店消费的顾客测温，要求其佩带口罩，如在店内消费者，要保持安全距离，防止聚集性疫情发生。

在鲜奶吧经营管理过程中出现的新情况、新问题，请及时向市场监管部门和省奶业协会反映。



 山东省奶业协会

2020年4月24日

主题词：鲜奶吧 乳品质量水平 指导意见

抄 报：农业农村部奶业管理办公室 中国奶业协会 山东省市场监督管

 理局 山东省畜牧兽医局 山东省社会组织管理局

抄 送：本会会长、副会长、秘书长、各市办事处

 2020年4月24日印发