

植物蛋白饮料现场制售 食品安全风险防控

邱从乾

上海市市场监督管理局

食品安全风险隐患

风险特点

- 现制饮料品种多，很难有一个统一的规范和标准，而瓶装饮料的生产过程都有规可循。例如，HACCP、ISO9000、ISO14000、GMP（良好作业规范）等体系和规范，有严格规定可循。
- 现场制作饮料在原料采购、水果清洗、农药残留、储存条件、储存场所、工艺规范、加糖多少、加糖种类等等，有待完善之处众多。

一、源头把控不严，使用过期原料

- ◆主观故意：成本控制、侥幸心理

- ◆管理不善：放任不管、检查不严

- ◆标准过高：自控程序、自制标签

二、卫生条件差，加工操作不规范

- 缺少消毒设施设备，制作工具不消毒
- 即食食品操作没有专用操作区
- 餐用具与清洁工具混放、混洗
- 熟制（即食）食品直接用自来水清洗、降温等
- 设施设备、管道不清洗消毒
- 食品在常温条件长时间存放
- 个人卫生不符合要求
- 工作衣帽、口罩、手套佩戴不规范
- 非食品的管理：食品模型、样品、消毒水

三、标签标识、广告宣传不合规

- ◆过度宣称健康营养：“牛奶替代品”“燕麦纯牛奶”“无糖”“零添加”
- ◆声称疗效：降血压、降血脂、降糖
- ◆无底线低俗营销：“内服良药病例卡奶茶”“洗衣液奶茶”“二货救心奶”“非正常人类研究中心”
- ◆制作后非即时供应的现制饮料，应在现制饮料容器或外包装上标明产品加工日期和时间。

表2 微生物限量

项 目	限量(若非指定,均以 CFU/mL 或 CFU/g 表示)	检验方法
菌落总数 ^a		
冷加工现榨饮料	≤100000	GB 4789.2
冷加工现调饮料	≤50000	
热加工饮料	≤10000	
大肠埃希氏菌	≤100	GB 4789.38 平板计数法
沙门氏菌	0/25 mL	GB 4789.4
志贺氏菌		GB 4789.5
单核细胞增生李斯特菌		GB 4789.30
金黄色葡萄球菌		GB 4789.10 定性检验
大肠埃希氏菌 O157:H7/NM		GB/T 4789.36 常规培养法
^a 不适用于添加未杀菌乳酸菌饮料的现制饮料。		

食品安全风险控制

一、标本兼治，企业自律

- 严把行业准入关，加盟店应同标同质
- 标准操作程序严格，从业人员培训
- 企业严格自律，行稳方能致远
- 想要红得快而长久，就得打好基础

二、加强采购和贮存管理

- 采购的预包装植物蛋白饮料、乳制品、植脂末、果酱、糖浆、食品添加剂等原辅料要符合国家食品安全标准。
- 贮存、运输和盛放原料的容器应安全、无害，使用前应洗净、消毒，保持清洁。
- 购进使用的洗涤剂、消毒剂应分开放置。

三、确保食品原料和加工用水安全

- 制作冷加工现制饮料、食用冰的水，应使用瓶(桶)装饮用水、瓶（桶）装饮用纯净水以及符合相关规定的净水设备处理的水或经煮沸的生活饮用水。
- 禁止使用超过保质期的果酱、糖浆等原辅料加工制作饮品。
- 用于加工制作果蔬汁的水果、蔬菜应新鲜安全并清洗干净。禁止使用腐败变质的水果、蔬菜。

四、严格遵守操作规范

- 遵守《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮服务通用卫生规范》《现制饮料》DB31/2007—2012标准
- 设立专门用于自制饮品制作的专用操作区域并按照要求操作；工具容器在使用前是否洗净消毒，盛装自制饮品的饮具是否清洗消毒。
- 从业人员健康证明，穿戴清洁的工作衣、帽等，保持个人卫生和手部清洁

五、强化标签标识和广告宣传

- 标识信息和广告宣传内容应当真实合法，不得存在虚假内容。
- 产品宣传中使用“无糖”“低脂”“鲜奶”“纯植物蛋白”等内容的，要与实际相符。
- 《广告法》第三条规定，广告应“以健康的表现形式表达广告内容，符合社会主义精神文明建设和弘扬中华民族优秀传统文化的要求”
- 《食品安全法》、《反不正当竞争法》都有处罚条款。

谢谢