（以下附錄節錄自國家食品藥品監督管理總局的網站，全文可參閱
http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1601/116961.html)

附 錄

食品药品监管总局关于加强现制现售生鲜乳饮品监管的通知
食药监食监二〔2015〕36 号

各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局,新疆生产建设兵团食品药品监督管理局：

近年来，部分地区经营者以门店形式，直接将生鲜乳作为原料，经净乳、杀菌、发酵等工艺，制成巴氏杀菌乳或发酵乳，供消费者现场即食消费。为强化对现制现售生鲜乳饮品的监管，防范食品安全风险，现就有关监管要求通知如下：

一、依法持证经营

现制现售生鲜乳饮品的经营者要具有稳定、可靠的奶源，配备净乳、杀菌、发酵、冷藏等必要的设备，依法取得《餐饮服务许可证》（许可类别为“饮品店”）后方可从事经营活动，经营的产品品种仅限于巴氏杀菌乳和发酵乳。

二、严格过程控制

现制现售生鲜乳饮品的经营者要严格对采购的生鲜乳等原料进行进货查验，防止不合格生鲜乳等原料进入加工过程；按照合理的工艺流程进行加工操作，严格管控杀菌、发酵、冷藏等过程的工艺参数；依据食品安全国家标准规定使用食品添加剂和营养强化剂；及时对设备和工用具等进行彻底的清洗、消毒，保持加工环境的清洁卫生。产品应当天加工当天销售。

三、强化记录管理

现制现售生鲜乳饮品的经营者要切实落实食品安全主体责任，建立并落实食品安全管理制度。健全食品安全档案，特别是应按规定索取并留存生鲜乳等原料供应商的资质资格、生鲜乳逐批检验报告等材料，完整记录投料、杀菌、发酵、食品添加剂和营养强化剂使用、冷藏、设备和工用具清洗消毒、食品留样等产品加工制作全过程的情况。

四、保证产品安全

现制现售生鲜乳饮品的经营者要定期对采购的生鲜乳、加工制作的成品等进行检测，或委托具备资质的第三方检测机构进行检测。生鲜乳应符合食品安全国家标准《生乳》（GB19301-2010）的规定。巴氏杀菌乳和发酵乳中的脂肪、蛋白质等理化指标和大肠菌群等微生物限量，应分别符合食品安全国家标准《巴氏杀菌乳》（GB19645-2010）和《发酵乳》（GB19302-2010）的规定；污染物和真菌毒素限量应分别符合食品安全国家标准《食品中污染物限量》（GB2762-2012）和《食品中真菌毒素限量》（GB2761-2011）的规定。

五、加强抽检监测

要结合属地实际，制定监督抽检和风险监测计划。将现制现售生鲜乳饮品中的蛋白质、脂肪等理化指标和致病菌等微生物指标及非法添加作为重点，加大抽检力度，及时依法公布有关信息。对抽检中发现的掺杂使假、违规加工制作等情形，应及时查处，确保产品安全。

六、落实属地责任

要切实履行食品安全属地管理职责。结合本通知要求，出台地方性管理办法，明确加工操作规程等要求，加大监督检查力度。对监督检查中发现的问题，应立即查处并监督经营者进行整改，并对整改结果及时进行复核。

食品药品监管总局

2015 年 4 月 7 日