

# 餐饮服务食品安全操作规范

## 第一章 总则

第一条 为增强餐饮服务食品安全管理，规范餐饮服务经营行为，保障花费者饮食安全，依据《食品安全法》、《食品安全法实行条例》、《餐饮服务允许管理方法》、《餐饮服务食品安全督查管理方法》等法律、法规、规章的规定，拟定本规范。

第二条 本规范合用于餐饮服务供应者，包含餐馆、小吃店、快餐店、饮品店、食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等。

第三条 餐饮服务供应者的法定代表人、负责人或业主是本单位食品安全的第一责任人，对本单位的食品安全负法律责任。

第四条 鼓舞餐饮服务供应者成立和实行先进的食品安全管理系统，不停提升餐饮服务食品安全管理水平。

第五条 鼓舞餐饮服务供应者为花费者供应分餐等健康饮食的条件。

## 第六条 本规范以下用语的含义

(一) 餐饮服务：指经过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向花费者供应食品和花费场所及设施的服务活动。

(二) 餐饮服务供应者：指从事餐饮服务的单位和个人。

(三) 餐馆（含酒家、酒楼、酒店、饭庄等）：指以饭菜（包含中餐、西餐、日餐、韩餐等）为主要经营项目的供应者，包含火锅店、烧烤店等。

特大型餐馆：指加工经营场所使用面积在 3000 m<sup>2</sup>以上（不含 3000 m<sup>2</sup>），也许就餐座位数在 1000 座以上（不含 1000 座）的餐馆。

大型餐馆：指加工经营场所使用面积在 500 ~3000 m<sup>2</sup>（不含 500 m<sup>2</sup>，含 3000 m<sup>2</sup>），也许就餐座位数在 250 ~1000 座（不含 250 座，含 1000 座）的餐馆。

中型餐馆：指加工经营场所使用面积在 150 ~500 m<sup>2</sup>（不含 150 m<sup>2</sup>，含 500 m<sup>2</sup>），也许就餐座位数在 75 ~250 座（不含 75 座，含 250 座）的餐馆。

小型餐馆：指加工经营场所使用面积在 150m<sup>2</sup>以下（含 150 m<sup>2</sup>），也许就餐座位数在 75 座以下（含 75 座）的餐馆。

(四) 快餐店：指以会合加工配送、就地分餐食用并快速供应就餐服务为主要加工供应形式的供应者。

(五) 小吃店：指以点心、小吃为主要经营项目的供应者。

(六) 饮品店：指以供应酒类、咖啡、茶水也许饮料为主的供应者。

甜品站：指餐饮服务供应者在其餐饮主店经营场所内或周边开设，拥有固定经营场所，直接销售或经简单加工制作后销售由餐饮主店配送的以冰激凌、饮料、甜品为主的食品的隶属店面。

（七）食堂：指设于机关、学校（含托幼机构）、企事业单位、建筑工地等地点（场所），供应内部职工、学生等就餐的供应者。

（八）集体用餐配送单位：指依据集体服务对象订购要求，会合加工、分送食品但不供应就餐场所的供应者。

（九）中央厨房：指由餐饮连锁企业成立的，拥有独立场所及设施，会合完成食品成品或半成品加工制作，并直接配送给餐饮服务单位的供应者。

（十）食品：指各种供人食用也许饮用的成品和原料以及依据传统既是食品又是药品的物件，但不包含以治疗为目的的物件。

原料 指供加工制作食品所用的全部可食用也许饮用的物质和材料。

半成品：指食品原料经初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的食品或原料。

成品：指经过加工制成的或待销售的可直接食用的食品。

（十一）凉菜（包含冷菜、冷荤、熟食、卤味等）指对经过烹制成熟、腌渍入味或仅经冲洗切配等办理后的食品进行简单制作并装盘，一般无需加热即可食用的菜肴。

（十二）生食海产品 指不经过加热办理即供食用的生擅长海洋的鱼类、贝壳类、头足类等水产品。

(十三) 裱花蛋糕 :指以粮、糖、油、蛋为主要原料经焙烤加工而成的糕点胚,在其表面裱以奶油等制成的食品。

(十四) 现榨饮料:指以新鲜水果、蔬菜及谷类、豆类等五谷杂粮为原料,经过压迫等方法现场制作的供消费者直接饮用的非定型包装果蔬汁、五谷杂粮等饮品,不包含采纳浓浆、浓缩汁、果蔬粉分配而成的饮料。

(十五) 加工经营场所:指与食品制作供应直接或间接相关的场所,包含食品办理区、非食品办理区和就餐场所。

1. 食品办理区:指食品的粗加工、切配、烹调和备餐场所、专间、食品库房、餐器具冲洗消毒和保洁场所等地区,分为洁净操作区、准洁净操作区、一般操作区。

(1) 洁净操作区:指为防范食品被环境污染,洁净要求较高的操作场所,包含专间、备餐场所。

专间:指办理或短时间存放直接进口食品的专用操作间,包含凉菜间、裱花间、备餐间、分装间等。

备餐场所:指成品的整理、分装、发散、暂时搁置的专用处所。

(2) 准洁净操作区:指洁净要求次于洁净操作区的操作场所,包含烹调场所、餐器具保洁场所。

烹调场所:指对经过粗加工、切配的原料或半成品进行煎、炒、炸、焖、煮、烤、烘、蒸及其余热加工办理的操作场所。

餐器具保洁场所:指对经冲洗消毒后的餐饮具和接触直接进口食品的工具、容器进行存放并保持洁净的场所。

(3) 一般操作区：指其余办理食品和餐器具的场所，包含粗加工场所、切配场所、餐器具冲洗消毒场所和食品库房等。

粗加工场所：指对食品原料进行挑选、整理、解冻、冲洗、剔除不行食用部分等加工办理的操作场所。

切配场所：指把经过粗加工的食品进行冲洗、切割、称量、拼配等加工办理成为半成品的操作场所。

餐器具冲洗消毒场所：指对餐饮具和接触直接进口食品的工具、容器进行冲洗、消毒的操作场所。

2. 非食品办理区：指办公室、换衣场所、门厅、大堂休息厅、歌舞台、非食品库房、卫生间等非直接手理食品的地区。

3. 就餐场所：指供花费者就餐的场所，但不包含供就餐者专用的卫生间、门厅、大堂休息厅、歌舞台等辅助就餐的场所。

(十六) 中心温度：指块状或有容器存放的液态食品或食品原料的中心部位的温度。

(十七) 冷藏：指将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围应在  $0^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$  之间。

(十八) 冷冻：指将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态储存的过程，冷冻温度的范围应在  $-20^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$  之间。

(十九) 冲洗：指利用清水除掉原料夹带的杂质和原料、餐器具、设施和设施等表面的污物的操作过程。

(二十) 消毒：用物理或化学方法破坏、钝化或除掉有害微生物的操作过程。

(二十一) 交织污染：指食品、食品加工者、食品加工环境、工具、容器、设施、设施之间生物或化学的污染物互相转移的过程。

(二十二) 从业人员：指餐饮服务供应者中从事食品采买、保存、加工、送餐服务以及食品安全管理等工作的人员。

第七条 本规范中 应 的要求是一定执行 不得 的要求是严禁执行 宜 的要求是介绍执行。

## 第二章 机构及人员管理

### 第八条 食品安全管理机构设置和人员装备要求

(一) 大型以上餐馆 (含大型餐馆)、学校食堂 (含托幼机构食堂)、供餐人数 500 人以上的机关及企事业单位食堂、餐饮连锁企业总部、集体用餐配送单位、中央厨房应设置食品安全管理机构并装备专职食品安全管理人员。

(二) 其余餐饮服务供应者应装备专职或兼职食品安全管理人员。

### 第九条 食品安全管理机构和人员职责要求

(一) 成立健全食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制。食品安全管理制度主要包含：从业人员健康管理制度和培训管理制度，加工经营场所及设施设备洁净、消毒和维修保养制度，

食品、食品增加剂、食品相关产品采买索证索票、进货检验和台账记录制度，要点环节操作规程，餐厨废弃物处置管理制度，食品安全突发事件应急办理方案，投诉受理制度以及食品药品看管部门规定的其余制度。

（二）制定从业人员食品安全知识培训计划并加以实行，组织学习食品安全法律、法规、规章、规范、标准、加工操作规程和其余食品安全知识，增强诚信守纪经营和职业道德教育。

（三）组织从业人员进行健康检查，依法将患有有碍食品安全疾病的人员调整到不影响食品安全的工作岗位。

（四）制定食品安全检查计划，明确检查项目及核查标准，并做好检查记录。

（五）组织制定食品安全事故办理方案，按期检查食品安全防范措施的落真相况，及时除掉食品安全事故隐患。

（六）成立食品安全检查及从业人员健康、培训等管理档案。

（七）肩负法律、法规、规章、规范、标准规定的其余职责。

#### 第十条 食品安全管理人员基本要求

（一）身体健康并拥有有效健康证明。

（二）具备 2 年以上餐饮服务食品安全工作经历。

（三）拥有有效培训合格证明。

（四）食品药品督查管理部门规定的其余条件。

## 第十一条 从业人员健康管理要求

(一) 从业人员（包含新参加和暂时参加工作的人员）在上岗前应获得健康证明。

(二) 每年进行一次健康检查，必需时进行暂时健康检查。

(三) 患有《食品安全法实施条例》第二十三条所列疾病的人员，不得从事接触直接进口食品的工作。

(四) 餐饮服务供应者应成立每日晨检制度。有发热、腹泻、皮肤伤口或传染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应马上走动工作岗位，待查明原由并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

## 第十二条 从业人员个人卫生要求

(一) 应保持优异个人卫生，操作时应衣着洁净的工作衣帽，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。专间操作人员应戴口罩。

(二) 操作前应洗净手部，操作过程中应保持手部洁净，手部遇到污染后应及时洗手。洗手消毒宜吻合《介绍的餐饮服务从业人员洗手消毒方法》（见附件 5）。

(三) 接触直接进口食品的操作人员，有以下情况之一的，应洗手并消毒：

1. 办理食品前；
2. 使用卫生间后；
3. 接触生食品后；

4. 接触遇到污染的工具、设施后；
5. 咳嗽、打喷嚏或擤鼻涕后；
6. 办理动物或荒弃物后；
7. 触摸耳朵、鼻子、头发、面部、口腔或身体其余部位后；
8. 从事任何可能会污染双手的活动后。

(四) 专间操作人员进入专间时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前应严格进行双手冲洗消毒，操作中应适时消毒。不得衣着专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

(五) 不得将个人物件带入食品办理区。

(六) 不得在食品办理区内吸烟、饮食或从事其余可能污染食品的行为。

(七) 进入食品办理区的非操作人员，应吻合现场操作人员卫生要求。

### 第十三条 从业人职工作服管理要求

(一) 工作服(包含衣、帽、口罩)宜用白色或淡色布料制作，专间工作服宜从颜色或式样上予以区分。

(二) 工作服应按期更换，保持洁净。接触直接进口食品的操作人员的工作服应每日更换。

(三) 从业人员上卫生间前应在食品办理区内脱去工作服。

(四) 待冲洗的工作服应远离食品办理区。

(五) 每名从业人员不得少于 2 套工作服。

#### 第十四条 人员培训要求

(一) 从业人员(包含新参加和暂时参加工作的人员)应参加食品安全培训,合格后方可上岗。

(二) 从业人员应依据培训计划和要求参加培训。

(三) 食品安全管理人员原则上每年应接受许多于 40 小时的餐饮服务食品安全会合培训。

### 第三章 场所与设施、设施

#### 第十五条 选址要求

(一) 应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区,不得设在易遇到污染的地区。

(二) 应距离粪坑、污水池、裸露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25m 以上,并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其余扩散性污染源的影响范围以外。

(三) 应同时吻合规划、环保和消防等相关要求。

#### 第十六条 建筑构造、布局、场所设置、分开、面积要求

(一) 建筑构造应坚固耐用、易于维修、易于保持洁净,能防范有害动物的侵入和栖息。

(二) 食品办理区应设置在室内,依据原料进入、原料加工、半

成品加工、成品供应的流程合理布局，并应能防范在存放、操作中产生交叉污染。食品加工办理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及进口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及进口，宜分开设置；没法分设时，应在不一样的时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，也许将运送的成品加以无污染覆盖。

（三）食品办理区应设置专用的粗加工（所有使用半成品的可不设置）、烹调（单纯经营火锅、烧烤的可不设置）、餐器具冲洗消毒的场所，并应设置原料和（或）半成品储存、切配及备餐（饮品店可不设置）的场所。进行凉菜配制、裱花操作、食品分装操作的，应分别设置相应专间。制作现榨饮料、水果拼盘及加工生食海产品的，应分别设置相应的专用操作场所。会合备餐的食堂和快餐店应设有备餐专间，也许吻合本规范第十七条第二项第五目的要求。中央厨房配制凉菜以及待配送食品储存的，应分别设置食品加工专间；食品冷却、包装应设置食品加工专间或专用设施。

（四）食品办理区应吻合《餐饮服务供应者场所布局要求》（见附件 1）。

（五）食品办理区的面积应与就餐场所面积、最大供餐人数相适应，各种餐饮服务供应者食品办理区与就餐场所面积之比、切配烹调场所面积应吻合《餐饮服务供应者场所布局要求》。

（六）粗加工场所内应最少分别设置动物性食品和植物性食品的冲洗水池，水产品的冲洗水池应独立设置，水池数目或容量应与加工食品的数目相适应。应设专用于洁净工具的冲洗水池，其地点应不

会污染食品及其加工制作过程。洗手消毒水池、餐器具冲洗消毒水池的设置应分别符合本规范第十七条第八项、第十一项的规定。各种水池应以显然表记注明其用途。

(七) 烹调场所加工食品如使用固体燃料, 炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式, 防范粉尘污染食品。

(八) 洁净工具的存放场所应与食品办理区分开, 大型以上餐馆(含大型餐馆)、加工经营场所面积 500 m<sup>2</sup>以上的食堂、集体用餐配送单位和中央厨房宜设置独立存放隔间。

(九) 加工经营场所内不得圈养、宰杀活的禽畜类动物。在加工经营场所外成立圈养、宰杀场所的, 应距离加工经营场所 25m 以上。

## 第十七条 设施要求

### (一) 地面与排水要求

1. 食品办理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀化和防滑的资料铺设, 且平坦、无裂缝。

2. 粗加工、切配、烹调和餐器具冲洗消毒等需常常冲洗的场所及易湿润的场所, 其地面应易于冲洗、防滑, 并应有必定的排水坡度及排水系统。排沟渠应有坡度、保持畅达、便于冲洗, 沟内不该设置其余管路, 侧面和底面接合处应有必定弧度, 并设有可拆卸的盖板。排水的流向应由高洁净操作区流向低洁净操作区, 并有防范污水逆流的设计。排沟渠出口应有符合本条第十二项要求的防范有害动物侵入的设施。

3. 洁净操作区内不得设置明沟，地漏应能防范废弃物流入及浊气逸出。

4. 废水应排至废水办理系统或经其余合适方式办理。

## (二) 墙壁与门窗要求

1. 食品办理区墙壁应采纳无毒、无异味、不透水、不易积垢、光滑的淡色资料修建。

2. 粗加工、切配、烹调和餐器具冲洗消毒等需常常冲洗的场所及易湿润的场所，应有 1.5m 以上、淡色、不吸水、易冲洗和耐用的资料制成的墙裙，各种专间的墙裙应铺设到墙顶。

3. 粗加工、切配、烹调和餐器具冲洗消毒等场所及各种专间的门应采纳易冲洗、不吸水的坚固资料制作。

4. 食品办理区的门、窗应装置严实，与外界直接相通的门和可开启的窗应设有易于拆洗且不生锈钢的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门和各种专间的门应能自动关闭。室内窗台下斜 45 度或采纳无窗台构造。

5. 以自助餐形式供餐的餐饮服务供应者或无备餐专间的快餐店和食堂，就餐场所窗户应为关闭式或装有防蝇防尘设施，门应设有防蝇防尘设施，宜设空气幕。

## (三) 屋顶与天花板要求

1. 加工经营场所天花板的设计应易于打扫，能防范害虫隐蔽和灰尘齐集，防范长霉或建筑资料零落等情况发生。

2. 食品办理区天花板应采纳无毒、无异味、不吸水、不易积垢、

耐腐化、耐温、淡色资料涂覆或装修，天花板与横梁或墙壁联合处有必定弧度；水蒸汽许多场所的天花板应有合适坡度，在构造上减少凝结水滴落。洁净操作区、准洁净操作区及其余半成品、成品裸露场所屋顶若为不平坦的构造或有管道经过，应加设平坦易于洁净的吊顶。

3. 烹调场所天花板离地面宜 2.5m 以上，小于 2.5m 的应采纳机械排风系统，有效排出蒸汽、油烟、烟雾等。

#### （四）卫生间要求

1. 卫生间不得设在食品办理区。
2. 卫生间应采纳水冲式，地面、墙壁、便槽等应采纳不透水、易冲洗、不易积垢的资料。
3. 卫生间内的洗手设施，应吻合本条第八项的规定且宜设置在出口周边。
4. 卫生间应设有效排气装置，并有合适照明，与外界相通的门窗应设有易于拆洗不生锈的防蝇纱网。外门应能自动关闭。
5. 卫生间排污管道应与食品办理区的排水管道分设，且应有有效的防臭气水封。

#### （五）换衣场所要求

1. 换衣场所与加工经营场所应处于同一建筑物内，宜为独立隔间且处于食品办理区进口处。
2. 换衣场所应有足够大小的空间、足够数目的换衣设施和合适的照明设施，在门口处宜设有吻合本条第八项规定的洗手设施。

#### (六) 库房要求

1. 食品和非食品（不会以致食品污染的食品容器、包装资料、工具等物件除外）库房应分开设置。
2. 食品库房应依据储存条件的不一样分别设置，必需时设冷冻（藏）库。
3. 同一库房内储存不一样类型食品和物件的应区分存放地区，不同地区应有显然标记。
4. 库房构造应以无毒、坚固的资料建成，且易于保持整齐，并应有防范动物侵入的装置。
5. 库房内应设置足够数目的存放架，其构造及地点应能使储存的食品和物件距离墙壁、地面均在 10cm 以上，以利空气流通及物件搬运。
6. 除冷冻（藏）库外的库房应有优异的通风、防潮、防鼠等设施。
7. 冷冻（藏）库应设可正确指示库内温度的温度计，宜设外显式温度（指示）计。

#### (七) 专间设施要求

1. 专间应为独立隔间，专间内应设有专用工具容器冲洗消毒设施和空气消毒设施，专间内温度应不高于 25℃，应设有独立的空调设施。中型以上餐馆（含中型餐馆）、快餐店、学校食堂（含托幼机构食堂）、供餐人数 50 人以上的机关和企事业单位食堂、集体用餐配送单位、中央厨房的专间进口处应设置有洗手、消毒、换衣设施

的经过式预进间。不具备设置预进间条件的其余餐饮服务供应者，应在专间进口处设置洗手、消毒、换衣设施。洗手消毒设施应符合本条第八项规定。

2. 以紫外线灯作为空气消毒设施的，紫外线灯（波长 200 ~ 275nm）应按功率不小于  $1.5W / m^3$  设置，紫外线灯应安装反光罩，强度大于  $70 \mu W/cm^2$ 。专间内紫外线灯应分布平均，悬挂于距离地面 2m 之内高度。

3. 凉菜间、裱花间应设有专用冷藏设施。需要直接接触成品的用水，宜经过符合相关规定的水净化设施或设施。中央厨房专间内需要直接接触成品的用水，应加装水净化设施。

4. 专间应设一个门，若有窗户应为关闭式（传达食品用的除外）。专间内外食品传递窗口应可开闭，大小宜以可经过传递食品的容器为准。

5. 专间的面积应与就餐场所面积和供应就餐人数相适应，各种餐饮服务供应者专间面积要求应符合《餐饮服务供应者场所布局要求》。

#### （八）洗手消毒设施要求

1. 食品办理区内应设置足够数目的洗手设施，其地点应设置在方便职工的地区。

2. 洗手消毒设施周边应设有相应的冲洗、消毒用品和干手用品或设施。职工专用洗手消毒设施周边应有洗手消毒方法表记。

3. 洗手设施的排水应拥有防范逆流、有害动物侵入及臭味产生

的装置。

4. 洗手池的材质应为不透水资料，构造应易于冲洗。

5. 水龙头宜采纳脚踏式、肘动式或感觉式等非手触动式开关，并宜供应温水。中央厨房专间的水龙头应为非手触动式开关。

6. 就餐场所应设有足够数目的供就餐者使用的专用洗手设施，其设置应吻合本项第二至第四目的要求。

#### （九）供水设施要求

1. 供水应能保证加工需要，水质应吻合 **GB5749** 《生活饮用水卫生标准》规定。

2. 不与食品接触的非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统和食品加工用水的管道系统，可见部分应以不一样颜色显然区分，并应以完好分其余管路输送，不得有逆流或互相交接现象。

#### （十）通风排烟设施要求

1. 食品办理区应保持优异通风，及时消除湿润和浑浊的空气。空气流向应由高洁净区流向低洁净区，防范食品、餐器具、加工设施设施遇到污染。

2. 烹调场所应采纳机械排风。产生油烟的设施上方应加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器应便于冲洗和更换。

3. 产生大批蒸汽的设施上方应加设机械排风排气装置，宜分开成小间，防范结露并做好凝结水的引泄。

4. 排气口应装有易冲洗、耐腐化并吻合本条第十二项要求的可防范有害动物侵入的网罩。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/85715216200006142>