

为加强餐饮服务食品安全管理，规范餐饮服务经营行为，保障消费者饮食安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规、规章的规定，制定本规范。

本规范适用于餐饮服务提供者，包括餐馆、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。

餐饮服务提供者的法定代表人、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。

鼓励餐饮服务提供者建立和实施先进的食品安全管理体系，不断提高餐饮服务食品安全管理水平。

鼓励餐饮服务提供者为消费者提供分餐等健康饮食的条件。

本规范下列用语的含义

(一) 餐饮服务：指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品 and 消费场所及设施的服务活动。

(二) 餐饮服务提供者：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（包括中餐、西餐、日餐、韩餐等）为主要经营项目的提供者，包括火锅店、烧烤店等。

特大型餐馆：指加工经营场所使用面积在 3000 m² 以上（不含 3000 m²），或者就餐座位数在 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 m²（不含 500 m²，含 3000 m²），或者就餐座位数在 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 m²（不含 150 m²，含 500 m²），或者就餐座位数在 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 150 m² 以下（含 150 m²），或者就餐座位数在 75 座以下（含 75 座）的餐馆。

(四) 快餐店：指以集中加工配送、当场分餐食用并快速提供

就餐服务为主要加工供应形式的提供者。

(五) 小吃店: 指以点心、小吃为主要经营项目的提供者。

(六) 饮品店: 指以供应酒类、咖啡、茶水或者饮料为主的提供者。

甜品站: 指餐饮服务提供者在其餐饮主店经营场所内或附近开设, 具有固定经营场所, 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、甜品为主的食品的附属店面。

(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、学生等就餐的提供者。

(八) 集体用餐配送单位: 指根据集体服务对象订购要求, 集中加工、分送食品但不提供就餐场所的提供者。

(九) 中央厨房: 指由餐饮连锁企业建立的, 具有独立场所及设施设备, 集中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提供者。

(十) 食品: 指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品, 但不包括以治疗为目的的物品。

原料: 指供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质和材料。

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出售的可直接食用的食品。

(十一) 凉菜(包括冷菜、冷荤、熟食、卤味等): 指对经过烹制成熟、腌渍入味或仅经清洗切配等处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: 指不经过加热处理即供食用的生长于海洋的鱼类、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) 饮料: 指以" # 水 \$、% 菜及 & 类、' 类等五 & (粮为原料, 通过) ! 等* 法 场制作的供消费者直接饮用的+ 定型包装 \$ %, 、五 & (粮等饮品, 不包括- 用. /、. O, 、\$ % 1 2 配而成的饮料。

(十五) 加工经营场所: 指3 食品制作供应直接或4 接5 关的场所, 包括食品处理6、+ 食品处理6 和就餐场所。

17 食品处理6: 指食品的8 加工、切配、烹9 和备餐场所、:

4、食品；房、餐用具清洗消<和保=场所等6>，分为清=?作6、@清=?作6、一般?作6。

(1) 清=?作6：指为AB食品CDEFG，清=要求H高的?作场所，包括：4、备餐场所。

：4：指处理或I时4JK直接入L食品的：用?作4，包括凉菜4、裱花4、备餐4、分装4等。

备餐场所：指成品的M理、分装、分N、O时KP的：用场所。

(2) @清=?作6：指清=要求Q于清=?作6的?作场所，包括烹9场所、餐用具保=场所。

烹9场所：指对经过8加工、切配的原料或半成品进行R、S、T、U、V、烤、W、X及其Y热加工处理的?作场所。

餐用具保=场所：指对经清洗消<后的餐饮具和接Z直接入L食品的工具、[\ 进行JK并保]清=的场所。

(3) 一般?作6：指其Y处理食品和餐用具的场所，包括8加工场所、切配场所、餐用具清洗消<场所和食品；房等。

8加工场所：指对食品原料进行^_、M理、`a、清洗、bc不可食用部分等加工处理的?作场所。

切配场所：指d经过8加工的食品进行清洗、切e、fg、h配等加工处理成为半成品的?作场所。

餐用具清洗消<场所：指对餐饮具和接Z直接入L食品的工具、[\ 进行清洗、消<的?作场所。

27+食品处理6：指办ij、kl场所、mn、大堂opn、qrs、+食品；房、t生4等+直接处理食品的6>。

37就餐场所：指供消费者就餐的场所，但不包括供就餐者：用的t生4、mn、大堂opn、qrs等uv就餐的场所。

(十六) 中心wx：指yz或有[\ JK的{ | 食品或食品原料的中心部位的wx。

(十七) 冷}：指~食品或原料P于冰点以上H•wx条件下贮J的过程，冷}wx的范围应在0℃~10℃之4。

(十八) 冷a：指~食品或原料P于冰点wx以下，以保]冰az | 贮J的过程，冷awx的范围应在-20℃~-1℃之4。

(十九) 清洗：指利用清水清c原料夹带的(质和原料、餐用具、设备和设施等表面的F物的?作过程。

(二十) 消<：用物理或化学*法破坏、钝化或c去有害微生物

物的？作过程。

(二十一) 交叉FG: 指食品、食品加工者、食品加工DE、工具、[\、设备、设施之4生物或化学的FG物5互转移的过程。

(二十二) 从业人员: 指餐饮服务提供者中从事食品- 购、保J、加工、送餐服务以及食品安全管理等工作的人员。

本规范中“应”的要求是必须执行; “不得”的要求是禁B执行; “宜”的要求是推荐执行。

食品安全管理机构设P和人员配备要求

(一) 大型以上餐馆(含大型餐馆)、学校食堂(含托幼机构食堂)、送餐人数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P食品安全管理机构并配备: 职食品安全管理人员。

(二) 其Y餐饮服务提供者应配备: 职或兼职食品安全管理人员。

食品安全管理机构和人员职责要求

(一) 建立健全食品安全管理制x, 明确食品安全责任, 落实岗位责任制。食品安全管理制x主要包括: 从业人员健康管理制x和培训管理制x, 加工经营场所及设施设备清=、消<和维修保养制x, 食品、食品添加剂、食品5关产品- 购索证索票、进货查验和s账记录制x, 关键D节?作规程, 餐厨废弃物处P管理制x, 食品安全突N事件应急处P*案, 投诉受理制x以及食品药品监管部门m规定的其Y制x。

(二) 制订从业人员食品安全知识培训计划并加以实施, 组织学习食品安全法律、法规、规章、规范、标@、加工?作规程和其Y食品安全知识, 加强诚信守法经营和职业道德教育。

(三) 组织从业人员进行健康检查, 依法~患有有碍食品安全疾病的人员2M到不影响食品安全的工作岗位。

(四) 制订食品安全检查计划, 明确检查项目及考核标@, 并做好检查记录。

(五) 组织制订食品安全事故处P*案, 定期检查食品安全A

事任] 可^ _ F G` L 的活动后。

(四): 4? 作人员进入: 4 时, 应k a: 用工作l B 并HA L J, ? 作. 应b + 进行` L 清洗消<, ? 作中应适时消<. 不得 @A: 4 工作l B 从事3: 4 内? 作无关的工作。

(五) 不得~ c 人物品带入食品处理6。

(六) 不得在食品处理6 内de、饮食或从事其Y 可^ F G 食品的行为。

(七) 进入食品处理6 的+ ? 作人员, 应M* 场? 作人员t 生要求。

从业人员工作服管理要求

(一) 工作服(包括l、B、L J) 宜用f g 或h g i 料制作, : 4 工作服宜从j g 或式k 上l 以6 分。

(二) 工作服应定期k a, 保] 清=。接Z 直接入L 食品的? 作人员的工作服应Omk a。

(三) 从业人员上t 生4. 应在食品处理6 内n 去工作服。

(四) 待清洗的工作服应o; 食品处理6。

(五) Op 从业人员不得q 于 2 r 工作服。

人员培训要求

(一) 从业人员(包括", 加和- 时, 加工作的人员) 应, 加食品安全培训, * + 后* ^ 上岗。

(二) 从业人员应按照培训计划和要求, 加培训。

(三) 食品安全管理人员原s 上O(应接受不q 于 40 小时的餐饮服务食品安全集中培训。

t u 要求

(一) 应t v 地w x y、有给z 水条件和{ | 供应的地6, 不得设在} 受到F G 的6 >。

(二) 应~; •、F 水!、" D# \$ 场(站)、%& 等F G' 25m 以上, 并设P 在 1 (、有害) 体、K* 性物质和其Y+, 性F G' 的影响范围之C。

(三) 应- 时M* 规划、D 保和消A 等有关要求。

建筑. 构、i /、场所设P、分O、面积要求

(一) 建筑。构应1固2用、}于维修、}于保]清=，^3
4有害动物的5入和6p。

(二) 食品处理6应设P在j内，按照原料进入、原料加工、
半成品加工、成品供应的7程*理i /，并应^AB在JK、?作
中产生交叉FG。食品加工处理7程应为生进熟出的单一7向。原
料通道及入L、成品通道及出L、使用后的餐饮具89通道及入L，
宜分开设PO无法分设时，应在不-的时：分；<送原料、成品、
使用后的餐饮具，或者~<送的成品加以无FG=>。

(三) 食品处理6应设P：用的8加工（全部使用半成品的可
不设P）、烹9（单?经营火锅、烧烤的可不设P）、餐用具清洗消
<的场所，并应设P原料和（或）半成品贮J、切配及备餐（饮品
店可不设P）的场所。进行凉菜配制、裱花?作、食品分装?作的，
应分；设P5应：4。制作!饮料、水Sh盘及加工生食海产品
的，应分；设P5应的：用?作场所。集中备餐的食堂和快餐店应
设有备餐：4，或者M*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贮J的，应分；设P食品加工：4O
食品冷@、包装应设P食品加工：4或：用设施。

(四) 食品处理6应M*《餐饮服务提供者场所i / 要求》(N
附件1)。

(五) 食品处理6的面积应3就餐场所面积、A大供餐人数5
适应，各类餐饮服务提供者食品处理63就餐场所面积之B、切配
烹9场所面积应M*《餐饮服务提供者场所i / 要求》。

(六) 8加工场所内应Cq分；设P动物性食品和D物性食品
的清洗水!，水产品的清洗水!应独立设P，水!数g或[g应3
加工食品的数g5适应。应设：用于清=工具的清洗水!，其位P
应不_FG食品及其加工制作过程。洗L消<水!、餐用具清洗消
<水!的设P应分；M*本规范第十七条第八项、第十一项的规定。
各类水!应以明E标识标明其用F。

(七) 烹9场所加工食品G使用固体H料，I J应为OK烧火
的CLM式，341(FG食品)。

(八) 清=工具的JK场所应3食品处理6分开，大型以上餐
馆（含大型餐馆）、加工经营场所面积500 m²以上的食堂、集体用餐
配送单位和中央厨房宜设P独立JKO4。

(九) 加工经营场所内不得N养、OP活的QR类动物。在加工经

营场所C设立N养、OP场所的，应~；加工经营场所25m以上。

设施要求

(一) 地面与排水要求

17 食品处理6地面应用无<、无S味、不T水、不}积U、2 VW和AX的材料Y设，Z平M、无[\。

278 加工、切配、烹9和餐用具清洗消<等需经]^洗的场所及} _ `的场所，其地面应}于清洗、AX，并应有一定的z水a x及z水系统。z水b应有a x、保]通c、d于清洗，b内不应设P其Y管e，f面和g面接*处应有一定hx，并设有可i j的 > k。z水的7向应由高清=?作67向•清=?作6，并有AB F水l 7的设计。z水b出L应有M*本条第十二项要求的AB有害动物5入的设施。

37 清=?作6内不得设P明b，地m应^ AB废弃物7入及n) o出。

47 废水应z C废水处理系统或经其Y适当*式处理。

(二) 墙壁与门窗要求

17 食品处理6Kp应-用无<、无S味、不T水、不}积U、平X的hg材料构筑。

278 加工、切配、烹9和餐用具清洗消<等需经]^洗的场所及} _ `的场所，应有1.5m以上、hg、不d水、}清洗和2用的材料制成的Kq，各类：4的Kq应Y设到Kr。

378 加工、切配、烹9和餐用具清洗消<等场所及各类：4的m应-用}清洗、不d水的1固材料制作。

47 食品处理6的m、s应装配bt，3Cu直接5通的m和可开v的s应设有}于i洗Z不生w的Ax y z或设P{) |，3Cu直接5通的m和各类：4的m应^}动关~。j内s s下•45 x或-用无s s。构。

57 以} v餐形式供餐的餐饮服务提供者或无备餐：4的快餐店和食堂，就餐场所s 应为! ~式或装有Ax A(设施，m应设有Ax A(设施，宜设{) |。

(三) 屋顶与天花板要求

17 加工经营场所m花k的设计应}于清"，^ AB害#! \$和M(积%，34长&或建筑材料n落等情形N生。

27 食品处理6m花k应t用无<、无S味、不d水、不}积U、

2VW、2w、hg材料G=或装修，m花k3'（或Kp.*处有一定hxO水X）H*场所的m花k应有适当ax，在.构上+q，.水-落。清=?作6、@清=?作6及其Y半成品、成品"D场所.r /为不平M的.构或有管道通过，应加设平M}于清=的Or。

37烹9场所m花k；地面宜2.5m以上，小于2.5m的应-用机1z2系统，有'z出X)、油e、e3等。

(四) 卫生间要求

17t生4不得设在食品处理6。

27t生4应-用水^式，地面、Kp、d4等应-用不T水、}清洗、不}积U的材料。

37t生4内的洗L设施，应M*本条第八项的规定Z宜设P在出L附近。

47t生4应设有'z)装P，并有适当照明，3Cu5通的ms应设有}于i洗不生w的Axyz。Cm应^}动关~。

57t生4zF管道应3食品处理6的z水管道分设，Z应有有'的A5)水!。

(五) 更衣场所要求

17kl场所3加工经营场所应处于-一建筑物内，宜为独立O4Z处于食品处理6入L处。

27kl场所应有足6大小的{4、足6数g的kl设施和适当的照明设施，在mL处宜设有M*本条第八项规定的洗L设施。

(六) 库房要求

17食品和+食品（不_78食品FG的食品[\、包装材料、工具等物品cC）；房应分开设P。

27食品；房应根据贮J条件的不-分；设P，必要时设冷a（}）；。

37-一；房内贮J不-类；食品和物品的应6分JK6>，不-6>应有明E标识。

47；房构9应以无<、1固的材料建成，Z}于维]M=，并应有AB动物5入的装P。

57；房内应设P足6数g的JK：，其.构及位P应^使贮J的食品和物品~；Kp、地面；在10cm以上，以利{)7通及物品<<。

67c 冷a () ; C的; 房应有? 好的通2、A_、A= 等设施。

77 冷a () ; 应设可> 确指? ; 内wx的wx计, 宜设CE式wx (指?) 计。

(七) 专间设施要求

17: 4 应为独立O4, : 4 内应设有: 用工具[\ 清洗消< 设施和{) 消< 设施, : 4 内wx 应不高于 25℃, 应设有独立的{ 2 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: 4 入L 处应设P 有洗L、消<、kl 设施的通过式@进4。不具备设P @进4 条件的其Y 餐饮服务提供者, 应在: 4 入L 处设P 洗L、消<、kl 设施。洗L 消< 设施应M* 本条第八项规定。

27 以ACBC 作为{) 消< 设施的, ACBC (D长 200~275nm) 应按EF 不小于 1.5Wgm 3 设P, ACBC 应安装HI J, 强x 大于 70J W/cm 2。: 4 内ACBC 应分i ; K, LM 于~ ; 地面 2m 以内高x。

37 凉菜4、裱花4 应设有: 用冷} 设施。需要直接接Z 成品的用水, 宜通过M* 5 关规定的水K 化设施或设备。中央厨房: 4 内需要直接接Z 成品的用水, 应加装水K 化设施。

47: 4 应设一个m, G 有s 应为! ~ 式(传N 食品用的c C)。: 4 内C 食品传送s L 应可开~, 大小宜以可通过传送食品的[\ 为@。

57: 4 的面积应3 就餐场所面积和供应就餐人数5 适应, 各类餐饮服务提供者: 4 面积要求应M* 《餐饮服务提供者场所i / 要求》。

(八) 洗手消毒设施要求

17 食品处理6 内应设P 足6 数g 的洗L 设施, 其位P 应设P 在* d 员工的6>。

27 洗L 消< 设施附近应设有5 应的清洗、消< 用品和x L 用品或设施。员工: 用洗L 消< 设施附近应有洗L 消< * 法标识。

37 洗L 设施的z 水应具有ABI 7、有害动物5 入及5 味产生的装P。

47 洗L! 的材质应为不T 水材料, . 构应} 于清洗。

57 水O头宜- 用P Q式、R 动式或7 应式等+ L Z 动式开关，并宜提供w水。中央厨房：4 的水O头应为+ L Z 动式开关。

67 就餐场所应设有足6 数g 的供就餐者使用的：用洗L 设施，其设P 应M* 本项第二C 第四目的要求。

(九) 供水设施要求

17 供水应^ 保证加工需要，水质应M* GB5749《生活饮用水t 生标@》规定。

27 不3 食品接Z 的+ 饮用水（G冷@水、F 水或废水等）的管道系统和食品加工用水的管道系统，可N部分应以不- j g 明E 6 分，并应以完全分；的管e S 送，不得有1 7 或5 互交接 象。

(十) 通风排烟设施要求

17 食品处理6 应保] ？好通2，及时z c _ ` 和F n 的{) 。{) 7 向应由高清= 6 7 向· 清= 6，AB 食品、餐用具、加工设备设施受到F G。

27 烹9 场所应- 用机1 z 2。产生油e 的设备上* 应加设附有有机1 z 2 及油e 过T 的z) 装P，过T \ 应d 于清洗和k a。

37 产生大g X) 的设备上* 应加设机1 z 2 z) 装P，宜分O 成小4，AB. D 并做好，. 水的UV。

47 z) L 应装有} 清洗、2 VW 并M* 本条第十二项要求的可 AB 有害动物5 入的z J。

(十一) 清洗、消毒、保洁设施要求

17 清洗、消<、保= 设备设施的大小和数g 应^ W 足需要。27 用于清"、清洗和消< 的设备、用具应KP 在：用场所XY 保管。

37 餐用具清洗消< 水! 应：用，3 食品原料、清= 用具及接Z + 直接入L 食品的工具、[\ 清洗水! 分开。水! 应使用不wZ 或 [\ 等不T 水材料制成，不} 积U 并} 于清洗。- 用化学消< 的，Cq 设有 3 个：用水!。- 用人工清洗热| 消< 的，Cq 设有 2 个：用水!。各类水! 应以明E 标识标明其用F。

47 - 用} 动清洗消< 设备的，设备上应有wx E? 和清洗消< 剂} 动添加装P。

57 使用的洗] 剂、消< 剂应M* GB14930.1《食品工具、设备用洗] t 生标@》和GB14930.2《食品工具、设备用洗] 消< 剂t 生标@》等有关食品安全标@ 和要求。

67 洗] 剂、消< 剂应J K在: 用的设施内。

77 应设: 供J K消< 后餐用具的保= 设施, 标识明E, 其. 构应t ~ 并} 于清=。

(十二) 防尘、防鼠、防虫害设施及其相关物品管理要求

17 加工经营场所ms 应按本条第二项规定设PA (A = A # 害设施。

27 加工经营场所可设P ^ x 设施。使用^ x C的, 应LM于~ 地面 2m _ ` 高x, Z 应3 食品加工? 作场所保] 一定~; 。

37 z 水b 出L 和z) L 应有z a b c 小于 6mm 的d 属Oe 或z J, 以A = 类5 入。

47 应定期进行c # ^ 害工作, AB 害# f 生。c # ^ 害工作不得在食品加工? 作时进行, 实施时对各种食品应有保g 措施。

57 加工经营场所内GN 有害动物J 在, 应h 查和i j 其k', l ^ 时应不F G 食品、食品接Z 面及包装材料等。

67 P # 剂、P = 剂及其Y 有< 有害物品J K, 应有固定的场所 (或mn) 并上锁, 有明E 的o? 标识, 并有: 人保管。

77 使用P # 剂进行c # ^ 害, 应由: 人按照规定的使用* 法进行。宜t v 具备p 质的有害动物A 治机构进行c # ^ 害。

87 各种有< 有害物品的- 购及使用应有qr 记录, 包括使用人、使用目的、使用6>、使用g、使用及购s 时4、配制. x 等。使用后应进行t 核, 并按规定进行J K、保管。

(十三) 采光照明设施要求

17 加工经营场所应有u 足的} v - I 或人工照明, 食品处理6 工作面不应• 于 220lux, 其Y 场所不宜• 于 110lux。I ' 应不wx 所yz 食品的mvj g。

27 安装在" D 食品> 上* 的照明设施应使用Ag J, 以AB 破 [时{ | } ~ F G 食品。冷a () ; 房应使用A • C。

(十四) 废弃物暂存设施要求

17 食品处理6 内可^ 产生废弃物或# \$ 的场所; 应设有废弃物 [\。废弃物 [\ 应3 加工用 [\ 有明E 的6 分标识。

27 废弃物 [\ 应配有> [, 以1 固及不T 水的材料制9, ^ A B F G 食品、食品接Z 面、水' 及地面, AB 有害动物的5 入, A B 不?) 味或F 水的 出, 内p 应I X 以d 于清洗。: 4 内的废弃物 [\ > [应为+ L 动开v 式。

37 废弃物应及时清c，清c后的[\ 应及时清洗，必要时进行消<。

47 在加工经营场所C适当地点宜设P。构t ~ 的废弃物- 时集中JK设施。中型以上餐馆（含中型餐馆）、食堂、集体用餐配送单位和中央厨房，宜安装油水O；！、油水分；\ 等设施。

（十五）设备、工具和容器要求

17 接Z食品的设备、工具、[\、包装材料等应M* 食品安全标@或要求。

27 接Z食品的设备、工具和[\ 应} 于清洗消<、d 于检查，34 < ! X油、d 属} "、F 水或其Y可^ U#FG。

37 接Z食品的设备、工具和[\ 3 食品的接Z面应平X、无\$ %或[\，内部&落部位应34 有' &，以34 食品} "、FU等的%积。

47 设备的(K位P 应d 于? 作、清=、维g 和+ q 交叉FG。

57 用于原料、半成品、成品的工具和[\，应分开(K和使用并有明E 的6分标识；原料加工中切配动物性食品、D物性食品、水产品的工具和[\，应分开(K和使用并有明E 的6分标识。

67 所有食品设备、工具和[\，不宜使用) 质材料，必须使用) 质材料时应不_ 对食品产生FG。

7. 集体用餐配送单位和中央厨房应配备* 装、分送产品的：用t ~ [\，< 送产品的+，应为：用! ~ 式，+，内部。构应平M、d 于清=，设有wx - 制设备。

场所及设施设备管理要求

（一）应建立餐饮服务加工经营场所及设施设备清=、消<制x，各岗位5 关人员宜按照《推荐的餐饮服务场所、设施、设备及工具清=* 法》（N附件 3）的要求进行清=，使场所及其内部各项设施设备。时保] 清=。

（二）应建立餐饮服务加工经营场所及设施设备维修保养制x，并按规定进行维g 或检修，以使其保] ? 好的< 行z 。

（三）食品处理6 不得JK3 食品加工无关的物品，各项设施设备/ 不得用作3 食品加工无关的用F 。

加工？作规程的制定3 执行

(一) 餐饮服务提供者应按本规范有关要求，根据《餐饮服务@A 食物< O 1 事项》(N附件 4)的%本原s，制定5 应的加工？作规程。

(二) 根据经营的产品类；，加工？作规程应包括- 购验9、8 加工、切配、烹9、备餐、供餐以及凉菜配制、裱花？作、生食海产品加工、饮料 !、水Sh 盘制作、面点制作、烧烤加工、食品2 加热、食品添加剂使用、餐用具清洗消< 保=、集体用餐食品分装及配送、中央厨房食品包装及配送、食品Ek、贮J 等加工？作工3 的具体规定和？作* 法的qr 要求。

(三) 加工？作规程应具体规定加工？作程3、加工？作过程关键项目- 制标@和设备？作3 维g 标@，明确各工3、各岗位人员的要求及职责。

(四) 餐饮服务提供者应教育培训员工b+ 按照加工？作规程进行？作，确保M* 食品安全要求。

- 购验9 要求

(一) - 购的食品、食品添加剂、食品5 关产品等应M* 4 家有关食品安全标@和规定的要求，不得- 购《食品安全法》第二十八条规定禁B 生产经营的食品和《5 产品质g 安全法》第三十三条规定不得销售的食用5 产品。

(二) - 购食品、食品添加剂及食品5 关产品的索证索票、进货查验和- 购记录行为应M* 《餐饮服务食品- 购索证索票管理规定》的要求。

(三) - 购需冷} 或冷a 的食品时，应冷6< S。

(四) 出；时应做好记录。

8 加工3 切配要求

(一) 加工. 应7 8 检查待加工食品，N 有V9x 质：象或者其Y7；性z S] 的，不得加工和使用。

(二) 食品原料在使用. 应洗K，动物性食品原料、D 物性食品原料、水产品原料应分! 清洗，Q 蛋在使用. 应对C 壳进行清洗，必要时进行消<。

(三) } V< x 质食品应= g OI 在] w 下的JK 时4，加工后应及时使用或冷}。

(四) 切配好的半成品应3 4 受到F G，3 原料分开JK，并

应根据性质分类JK。

(五) 切配好的半成品应按照加工?作规程, 在规定时间内使用。

(六) 用于*装食品的[\ 不得直接KP于地面, 以AB食品受到FG。

(七) 加工用工具及[\ 应M* 本规范第十七条第十五项规定。生熟食品的加工工具及[\ 应分开使用并有明E标识。

烹9要求

(一) 烹9. 应78检查待加工食品, N 有V9x质或者其Y7; 性z S] 的, 不得进行烹9加工。

(二) 不得~ 89后的食品经加工后2Q销售。

(三) 需要熟制加工的食品应烧熟VT, 其加工时食品中心wx 应不• 于70℃。

(四) 加工后的成品应3半成品、原料分开JK。

(五) 需要冷} 的熟制品, 应= 快冷@后2冷} , 冷@应在清= ? 作6进行, 并标O加工时4等。

(六) 用于烹9的2味料* K \ > 宜Om清= , 使用后. 即加> 或? > , 不得3地面或FU接Z。

(七) 菜品用的围@、盘花应保证清= " #、无V9x质, 不得89后2使用。

备餐及送餐要求

(一) 在备餐: 4内? 作应M* 本规范第二十四条第一项C第四项要求。

(二) 供应. 应78检查待供应食品, N 有V9x质或者其Y7; 性z S] 的, 不得供应。

(三) ? 作时应34食品受到FG。

(四) 分A菜肴、M理9型的用具使用. 应进行消<。

(五) 用于菜肴装I 的原料使用. 应洗K消<, 不得Ht 使用。

(六) 在烹9后C食用. 需要H长时4 (B过 2 小时) JK的食品应当在高于60℃或• 于10℃的条件下JK。

凉菜配制要求

(一) 加工. 应78检查待加工食品, N 有V9x质或者其Y7; 性z S] 的, 不得进行加工。

(二): 4 内应当由: 人加工制作, + ? 作人员不得C} 进入: 4。: 4 内? 作人员应M* 本规范第十二条第四项的要求。

(三): 4 O 餐(或OQ)使用. 应进行{) 和? 作s 的消<。使用ACBC 消< 的, 应在无人工作时开v 30 分D 以上, 并做好记录。

(四): 4 内使用: 用的设备、工具、[\, 用. 应消<, 用后应洗K 并保] 清=。

(五) 供配制凉菜用的% 菜、水\$ 等食品原料, E 经清洗处理x K 的, 不得带入凉菜4。

(六) 制作好的凉菜应= g 当餐用完。F G 尚需使用的应J K 于: 用冰H 中冷} 或冷a, 食用. 要加热的应按照本规范第三十条第三项规定进行2 加热。

(七) 职业学校、I 通中等学校、小学、特J 教育学校、托幼机构的食堂不得制售凉菜。

裱花? 作要求

(一): 4 内? 作应M* 本规范第二十四条第一项C 第四项规定。

(二) 蛋糕胚应在: 用冰H 中冷} 。

(三) 裱/ 和经清洗消< 的" # 水\$ 应当m 加工、当m 使用。

(四) DK 奶油裱花蛋糕L } wx 在 3℃M 2℃, 蛋f 裱花蛋糕、奶油裱花蛋糕、人9 奶油裱花蛋糕L } wx 不得B 过 20℃。

生食海产品加工要求

(一) 用于加工的生食海产品应M* 5 关食品安全要求。

(二) 加工. 应7 8 检查待加工食品, N 有V 9 x 质或者其Y 7; 性z S] 的, 不得进行加工。

(三) 从事生食海产品加工的人员? 作. 应清洗、消< L 部, ? 作时HAL J 。

(四) 用于生食海产品加工的工具、[\ 应: 用. 用. 应消<, 用后应洗K 并在: 用保= 设施内J K 。

(五) 加工? 作时应3 4 生食海产品的可食部分受到F G 。

(六) 加工后的生食海产品应当KP 在t ~ [\ 内冷} 保J, 或者KP 在食用冰中保J 并用保# N 分O 。

(七) KP 在食用冰中保J 时, 加工后C 食用的4 O 时4 不得B 过 1 小时。

饮料 ！ 及水\$ h 盘制作要求

(一) 从事饮料 ！ 和水\$ h 盘制作的人员？ 作。 应清洗、消 < L 部，？ 作时HAL J。

(二) 用于饮料 ！ 及水\$ h 盘制作的设备、工具、[\ 应： 用。O 餐Q 使用。 应消< ， 用后应洗K 并在： 用保= 设施内J K。

(三) 用于饮料 ！ 和水\$ h 盘制作的% 菜、水\$ 应" # ， E 经清洗处理x K 的不得使用。

(四) 用于制作 ！ 饮料、食用冰等食品的水， 应为通过M* 5 关规定的K 水设备处理后或VO 冷@ 后的饮用水。

(五) 制作 ！ 饮料不得P (、 PQ 及使用+ 食用物质。

(六) 制作的 ！ 饮料和水\$ h 盘当餐不^ 用完的， 应XY 处理， 不得> t 利用。

面点制作要求

(一) 加工。 应7 8 检查待加工食品， N 有V 9 x 质或者其 Y 7； 性z S] 的， 不得进行加工。

(二) 需进行热加工的应按本规范第二十二条第三项要求进行？ 作。

(三) E 用完的点心R 料、半成品， 应冷} 或冷a ， 并在规定 J K 期S 内使用。

(四) 奶油类原料应冷} J K 。 水分含g H 高的含奶、蛋的点心应在高于 60℃ 或• 于 10℃ 的条件下贮J 。

烧烤加工要求

(一) 加工。 应7 8 检查待加工食品， N 有V 9 x 质或者其 Y 7； 性z S] 的， 不得进行加工。

(二) 原料、半成品应分开KP ， 成品应有： 用J K 场所， 3 4 受到F G 。

(三) 烧烤时应3 4 食品直接接Z 火T 。

食品2 加热要求

(一) 保J wx • 于 60℃ 或高于 10℃ 、 J K 时4 B 过 2 小时的熟食品， 需2 Q 利用的应u 分加热。 加热。 应确7 食品E x 质。

(二) 冷a 熟食品应Ug ` a 后经u 分加热* 可食用。

(三) 加热时食品中心wx 应M* 本规范第二十二条第三项规定， 不M* 加热标@ 的食品不得食用。

食品添加剂的使用要求

(一) 食品添加剂应：人- 购、：人保管、：人V用、：人W记、：n保J。

(二) 食品添加剂的JK应有固定的场所(或mn)，标识“食品添加剂”Xk，*装[\上应标明食品添加剂pf。

(三) 食品添加剂的使用应M* 4家有关规定，-用Y确的计g工具fg，并有qr记录。

餐用具清洗消毒要求

(一) 餐用具使用后应及时洗K，定位JK，保]清=。消毒后的餐用具应贮J在：用保=设施内备用，保=设施应有明E标识。餐用具保=设施应定期清洗，保]=K。

(二) 接Z直接入L食品的餐用具宜按照《推荐的餐用具清洗消毒*法》(N附件2)的规定洗K并消毒。

(三) 餐用具宜用热|*法进行消毒，<材质、大小等原<无法-用的cC。

(四) 应定期检查消毒设备、设施是Z处于?好z|。-用化学消毒的，应定时[g有'消毒.x。

(五) 消毒后的餐饮具应M* GB14934《食(饮)具消毒t生标@》规定。

(六) 不得>t使用-Q性餐用具。

(七) \消毒和E消毒的餐用具应分开JK，保=设施内不得JK其Y物品。

(八) *K2味料的\>应定期清洗消毒。

集体用餐食品分装及配送要求

(一)：4内?作应M* 本规范第二十四条第一项C第四项要求。

(二) *装、分送集体用餐的[\不得直接KP于地面，[\表面应标明加工单位、生产日期及时4、保质期，必要时标O保J条件和食用*法。

(三) 集体用餐配送的食品不得在10℃~60℃的wx条件下贮J和<S，从烧熟C食用的4O时4(保质期)应M*以下要求：

烧熟后2小时的食物中心wx保]在60℃以上(热})的，其保质期为烧熟后4小时。

烧熟后 2 小时的食物中心温度保持在 10℃ 以下（冷）的，保质期为烧熟后 24 小时，供餐。应按本规范第三十条第三项要求加热。

（四）集体用餐的，应配备冷藏或加热保温设备或装置，使过程中食物的中心温度保持在 10℃ 以下或 60℃ 以上。

（五）冷藏，应保温。冷藏食品。应进行清洗消毒，在装过程中/应保温。冷藏后清洗，食品在过程中受到污染。

中央厨房食品包装及配送要求

（一）：4 小时内作应保温。本规范第二十四条第一项C第四项要求。

（二）包装材料应保温。4 家有关食品安全标准和规定的要求。

（三）用于装食品的不得直接接触于地面。

（四）配送食品的小使用包装或食品包装上的标识应标明加工单位、生产日期及时效、保质期、半成品加工方法，必要时标识条件和成品食用方法。

（五）应根据配送食品的产品特性适宜的保温条件和保质期，宜冷藏或冷保温。冷藏或冷的条件应保温。第三十三条第三项C第四项的要求。

（六）冷藏，应保温。冷藏食品。应进行清洗消毒，在装过程中/应保温。冷藏后清洗，食品在过程中受到污染。

甜品站要求

甜品站销售的食物应由餐饮主店配送，并建立配送账。不得自行采购食物、食品添加剂和食品相关产品。食品配送应使用冷藏或冷保温、冷藏设施。

食品留样要求

（一）学校食堂（含托幼机构食堂）、超过 100 人的建筑工地食堂、集体用餐配送单位、中央厨房，大型活动餐饮服务 and 超过 100 人的一次性聚餐，留样的食品成品应留样。

（二）留样食品应按品种分；应于清洗消毒后的 2 小时内，用冷藏设施中，在冷藏条件下冷藏 48 小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 100g，并记录留样食品。

f、Ekg、Ek时4、Ek人员、_核人员等。

贮J要求

(一) 贮J场所、设备应保]清=，无&`、=:、ax、bc等，不得JK有<、有害物品及个人生活用品。

(二) 食品应当分类、分: JK, ~; Kp、地面; 在10cm以上。食品原料、食品添加剂使用应de先进先出的原s，及时清理销f x质和过期的食品原料及食品添加剂。

(三) 冷}、冷an (;) 应有明E6分标识。冷}、冷a贮J应做到原料、半成品、成品b+分开KP, D物性食品、动物性食品和水产品分类(K, 不得~食品g积、h) JK。冷}、冷a的wx应分; M* 5应的wx范围要求。冷}、冷an (;) 应定期ci、清=和维修, 校验wx (指?) 计。

检验要求

(一) 集体用餐配送单位和中央厨房应设P3生产品种和规j 5适应的检验j, 配备3产品检验项目5适应的检验设备和设施、: 用Ek [\、冷} 设施。

(二) 检验j 应配备经: 业培训并考核* + 的检验人员。

(三) 鼓励大型以上餐馆 (含大型餐馆)、学校食堂配备5应的检验设备和人员。

餐厨废弃物处P要求

(一) 餐饮服务提供者应建立餐厨废弃物处P管理制x, ~ 餐厨废弃物分类KP, 做到日产日清。

(二) 餐厨废弃物应由经5关部m许可或备案的餐厨废弃物9 <、处P单位或个人处理。餐饮服务提供者应3处P单位或个人] 订* - , 并索/ 其经营p质证明k件t l 件。

(三) 餐饮服务提供者应建立餐厨废弃物处Ps账, qr记录餐厨废弃物的种类、数g、去向、用F等情, 定期向监管部mm n。

记录管理要求

(一) 人员健康z、培训情、原料- 购验9、加工? 作过程关键项目、食品安全检查情、食品Ek、检验. \$及投诉情、处理. \$、N op后- / 的措施等; 应qr记录。

(二) 各项记录; 应有执行人员和检查人员的] p。

(三) 各岗位负责人应督q 5关人员按要求进行记录, 并Om

检查记录的有关内[]。食品安全管理人员应定期或不定期检查5 关记录，GN S] 情 ，应立即督q 有关人员- / Mw措施。

(四) 有关记录Cq 应保J 2 (。

信p mn 要求

餐饮服务提供者N生食品安全事故时，应立即- / ! J 等- 制措施，并按《餐饮服务食品安全监督管理办法》有关规定及时mn 有关部m。

备案和i ? 要求

(一) } 制火锅g 料、饮料、2 味料的餐饮服务提供者应向监管部m备案所使用的食品添加剂p f ，并在店堂r 目位P 或菜单上l 以i ? 。

(二) - / 2 制、配制等* 式} 制火锅g 料、饮料、2 味料等食品的餐饮服务提供者，应在店堂r 目位P 或菜单上i ? 制作* 式。

投诉受理要求

(一) 餐饮服务提供者应建立投诉受理制x ，对消费者提出的投诉，应立即核实，XY 处理，并ZE 有记录。

(二) 餐饮服务提供者接到消费者投诉食品7 ; S] 或可s x 质时，应及时核实t 食品，G 有S] ，应及时ua ，- 时n 知备餐人员做出5 应处理，并对- 类食品进行检查。

v w 食品药品监督管理部m 可根据本规范制定具体实施r s ，m4 家食品药品监督管理 / 备案。

本规范由4 家食品药品监督管理 / 负责` x 。

本规范} Ni 之日# 施行。

附件 1:

餐饮服务提供者场所布局要求

	加工经营场所面积(m ²)或人数	食品处理区与就餐场所面积之比(推荐)	切配烹饪场所面积	凉菜间面积	食品处理区为独立隔间的场所
餐 馆	≤150 m ²	≥1:2.0	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%	加工烹饪、餐用具清洗消毒
	150~500 m ² (不含 150 m ² , 含 500 m ²)	≥1:2.2	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%, 且 ≥5 m ²	加工、烹饪、餐用具清洗消毒
	500~3000 m ² (不含 500 m ² , 含 3000 m ²)	≥1:2.5	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%	粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、清洁工具存放
	>3000 m ²	≥1:3.0	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%	粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、餐用具保洁、清洁工具存放
快餐店	/	/	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%, 且 ≥5 m ²	加工、备餐
小吃店 饮品店	/	/	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%	加工、备餐
食 堂	供餐人数 50 人以下的机关、企事业单位食堂	/	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%	备餐、其他参照餐馆相应要求设置
	供餐人数 300 人以下的学校食堂, 供餐人数 50~500 人的机关、企事业单位食堂	/	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%, 且 ≥5 m ²	备餐、其他参照餐馆相应要求设置
	供餐人数 300 人以上的学校(含托幼机构)食堂, 供餐人数 500 人以上的机关、企事业单位食堂	/	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%	备餐、其他参照餐馆相应要求设置
	建筑工地食堂	布局要求和标准由各省级食品药品监管部门制定			/
集体用餐配 单位	食品处理区面积! " # 供餐人数相\$应, 小% 200 m ² , 面积! 单&" # ' () 数* +, 1:2.5-200~400 m ² , 面积! 单&" # ' () 数* +, 1:2.5-400~800 m ² , 面积! 单&" # ' () 数* +, 1:4-800~1500 m ² , 面积! 单&" # ' () 数* +, 1:6- 面积# % 1500 m ² 的, 其面积! 单&" # ' () 数* +. \$ / O 1 2烹饪 3 4 面积≥食品处理区面积 15%, 5餐6 面积≥食品处理区 10%, 清洗消毒面积≥食品处理区 10%2				粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、餐用具保洁、5 7、清洁工具存放

89 : ;	加工 < = 和 > 存 3 4 面积? @ 上不小 % 300 m ² - 清洗消毒区面积不小%食 品处理区面积的 10%2	≥ 食品处理区面 积 15%	≥ 10 m ²	粗加工、切配、烹 饪、面A制=、食 品BC、食品D7、 E配 食品>存、 工用具清洗消毒、 食品F; 、GHI 、 清洁工具存放
-----------	--	-------------------	---------------------	--

- 注:** 1. 各v w食品药品监管部m可对小型餐馆、快餐店、小吃店、饮品店的场所i / ,
. * 本地情 进行2M, m4家食品药品监督管理/ 备案。
2. 全部使用半成品加工的餐饮服务提供者以及单? 经营火锅、烧烤的餐饮服务提
供者, 食品处理63就餐场所面积之B 在上表%y 上可适当+ q, 有关情 m
4家食品药品监督管理/ 备案。

附件 2:

推荐的餐用具清洗消毒方法

(一) - 用手工法清洗的应按以下步骤进行:

17 { | } 在餐用具表面上的大部分食物残渣、污垢。

27 用含洗涤剂溶液清洗餐用具表面。

37 用清水去除洗涤剂。

(二) 洗碗机清洗按设备使用说明进行。

(一) 物理消毒。包括煮沸、蒸汽、红外线等热消毒法。

17 煮沸、蒸汽消毒保持 100℃, 10 分钟以上。

27 红外线消毒一般控制温度 120℃ 以上, 保持 10 分钟以上。

37 洗碗机消毒一般控制水温 85℃, 冲洗消毒 40 秒以上。

(二) 化学消毒。主要为使用各种含氯消毒剂(餐饮服务)用消毒剂及化学消毒剂(附件 6)消毒。

17 使用. 消毒液应含有有效氯 250mg/L (又为 250ppm) 以上, 餐用具全部浸泡入药液中 5 分钟以上。

27 化学消毒后的餐用具应用清水去除表面残留的消毒剂。

餐饮服务提供者在确保消毒的前提下可以用其他消毒方法和消毒剂。

(三) 保洁法

17 消毒后的餐用具要存放在专用保洁柜内, 不应使用抹布、餐巾擦抹, 保洁柜应每天消毒。

27 消毒后的餐用具应及时放入保洁柜内的餐用具保洁设施内。

附件 3:

推荐的餐饮服务场所、设施、设备及工具清洁方法

地 面	J K L 工 MN O 要 P	QR、ST、UV、 清洁 W	1. 用 QRQ 地 2. 用 ST 以清洁 WS 地 3. 用 UVUXY 下 Z [4. 用 \] ^ _ ` 5. 用 a STSa 地面
b \ c	J K L 工 MN O 要 P	dV、UV、清洁 We 消毒 W	1. 用 dVdXcf # 部 5Z [2. 用 \ _ 洗 b \ c 3. 用 UVUXcf Y 下 Z [4. 用清洁 W、消毒 W 洗 ` b \ c
gh、Kij (D k 照 I 设 m)e 门 n	J opq MN O 要 P	r 布、Uve 清洁 W	1. 用 a 布 sXa 的 Z [2. 用 t 布 r uM 用 \ _ U 3. 用清洁 W 清洗 4. 用 t 布 r ` M 用 \ _ ` 5. va
B F	J wpq MN O 要 P	r 布、Uve 清洁 W	1. 清 s 食 [xye Z [2. 用 t 布 r uM 用 \ _ U 3. 用清洁 W 清洗 4. 用 t 布 r ` M 用 \ _ ` 5. 用清洁的 r 布 r a /va
工 = z e 洗 {	J q } 用 ~	r 布、清洁 We 消 毒 W	1. 清 s 食 [xye Z [2. 用 t 布 r uM 用 \ _ U 3. 用清洁 W 清洗 4. 用 t 布 r ` M 用 \ _ ` 5. 用消毒 W 消毒 6. va
工具 e 加工设备	J q } 用 ~	r 布、UV、清洁 We 消毒 W	1. 清 s 食 [xye Z [2. 用 \ _ U 3. 用清洁 W 清洗 4. 用 \ _ ` 5. 用消毒 W 消毒 6. va
b • 设 m	表面 J wpq f 部 清洗 J 年 不 1 % 2 q	r 布、Uve 清洁 W	1. 用清洁 W 清洗 2. 用 UV、r 布 Xs 油 Z 3. 用 t 布 r ` M 用 \ _ ` 4. va
废弃 [暂存容器	J K L 工 MN O 要 P	UV、清洁 We 消 毒 W	1. 清 s 食 [xye Z [2. 用 \ _ U 3. 用清洁 W 清洗 4. 用 \ _ ` 5. 用消毒 W 消毒 6. va

附件 4:

餐饮服务预防食物中毒注意事项

(一) 细菌性食物中毒常见原因

17 生熟交叉 F G。G 熟食品 C 生的食品原料 F G，或 C 3 生的食品原料接 Z 过的表面（G [\、L、? 作 s 等）F G，或接 Z 熟食品的 [\、L、? 作 s 等 C 生的食品原料 F G。

27 食品贮 J 不当。G 熟制高 2 险食品 C 长时 4 J K 在 10℃ C 60℃ 之 4 的 wx 条件下（在此 wx 下的 J K 时 4 应小于 2 小时），或 V 原料、半成品食品在不适* wx 下长时 4 贮 J。

37 食品 E 烧熟 VT。G 食品烧制时 4 不足、烹 9。E U g ` a 等原 < 使食品加工时中心 wx E 达到 70℃。

47 从业人员带菌 F G 食品。从业人员患有传 G 病或是带菌者，? 作时通过 L 部接 Z 等* 式 F G 食品。

57 经长时 4 贮 J 的食品食用。E U g 2 加热 C 中心 wx 70℃ 以上。

67 进食 E 经加热的生食品。

(二) 化学性食物中毒常见原因

17 作为食品原料的食用 5 产品，在种 D 养殖过程或生长 DE 中受到化学性有 < 有害物质 F G 或食用。有 < 5 药或兽药 ~ E 剂 g H*。

27 食品中含有 mv 有 < 物质，食品加工过程 E 去 c。G' / E V T 使其中的胰蛋 f 酶抑制物 E U g 去 c，四季' 加热时 4 不 6 使其中的皂素等 E 完全破坏。

37 食品在加工过程受到化学性有 < 有害物质的 F G。G 误 ~ 亚硝酸盐当作食盐使用。

47 食用有< 有害食品，G< 蕈、N芽马铃薯、河豚鱼。

(一) 预防细菌性食物中毒的基本原则和关键点

@Ar 菌性食物中<，应根据AB食品受到病原菌FG、- 制病原菌的繁殖和P^病原菌三项%本原s - / 措施，其关键点主要有：

1734FG。即34熟食品受到各种病原菌的FG。G34生食品3熟食品接ZO经]性洗L，接Z直接入L食品的人员还应消<L部O保]食品加工?作场所清= O34昆#、=类等动物接Z食品。

27- 制wx。即- 制适当的wx以保证P^食品中的病原菌或AB病原菌的生长繁殖。G加热食品应使中心wx达到70℃以上。贮J熟食品，要及时热}，使食品wx保]在60℃以上，或者及时冷}，dwx- 制在10℃以下。

37- 制时4。即= gOI食品JK时4，不给病原菌生长繁殖的机_。熟食品应= g当餐食用O食品原料应= 快使用完。

47清洗和消<。这是AB食品受到FG的主要措施。接Z食品的所有物品应清洗xK，凡是接Z直接入L食品的物品，还应在清洗的%y上进行消<。一些生吃的%菜水\$ / 应进行清洗消<。

57- 制加工g。食品的加工g应3加工条件5吻*。食品加工gB过加工场所和设备的#受^ | 时，难以做到按食品安全要求加工，极} 9成食品FG，U#食物中<。

(二) 预防常见化学性食物中毒的措施

175药U#的食物中<。%菜8加工时以食品洗]剂(洗=Y)溶{浸泡30分D后2^K，烹9。2经烫泡1分D，可有'去c%

27' / U# 的食物中<。烧V生' / 时~ 上涌泡沫c K, VO后
2以k 火维] VO 5分D_` , 可使其中的胰蛋f 酶抑制物Ug分`
破坏。应O 1' / 加热C 80℃时, _ 有许* 泡沫上浮, 出 “QO”
象。

37 四季' U# 的食物中<。烹9 时先~ 四季' K 入开水中烫V
10 分D 以上2S。

47 亚硝酸盐U# 的食物中<。加强亚硝酸盐的保管, 34 误作食
盐使用。

附件 5:

推荐的餐饮服务从业人员洗手消毒方法

- (一) 在水龙头下先用水(最好是温水)冲洗手。
- (二) 涂上洗手液。
- (三) 双手互相搓擦 20 秒(必要时,以指甲缝为重点部位刷洗手指)。
- (四) 用水冲净双手,工作服衣袖的应洗到肘部。
- (五) 关闭水龙头(流动式水龙头应用纸巾包裹水龙头关闭)。
- (六) 用纸巾、卷轴式擦手纸或烘干机烘干双手。



17 掌心对掌心搓擦



27 手指交错掌心对背搓擦



37 手指交错掌心对掌心

搓擦



47 两手指互握互搓指背



57 拇指在掌中转动搓擦



67 手指在掌心中

搓擦

清洗后的` L 在消< 剂水溶{ 中浸泡 20 - 30 秒,或G 擦消< 剂后
u 分揉搓 20 - 30 秒(餐饮服务] 用消< 剂及化学消< O 1 事项N附件
6) 。

附件 6:

餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项

(一) 漂白粉：主要成分为次氯酸钠，还含有氢氧化钙、氯化钙、氯化钙等。配制水溶液时应先加水，调成糊状，再加水搅拌成乳剂，静置沉淀，澄清后使用。漂白粉可用于环境、设备、餐用具及手部等的擦拭和浸泡消毒。

(二) 次氯酸钙（漂白粉）：使用时充分溶解在水中，反应完全后加入水中充分搅拌溶解，泡腾片可直接加入溶液。使用范围- 漂白粉。

(三) 次氯酸钠：使用时在水中充分混匀。使用范围- 漂白粉。

(四) 二氯异氰尿酸钠（优氯净）：使用时充分溶解在水中，反应完全后加入水中充分搅拌溶解，泡腾片可直接加入溶液。使用范围- 漂白粉。

(五) 二氧化氯：配制的溶液不稳定，应在使用。加活化剂配用。使用范围- 漂白粉。氧化作用极强，应直接接触油脂，以加速其氧化。

(六) 碘伏：0.3%~0.5%碘伏可用于手部浸泡消毒。

(七) 75%乙醇：0.1%乙醇可用于手部浸泡消毒。

(八) 乙醇：75%乙醇可用于手部或环境、设备、工具等擦拭消毒。90%乙醇可用于环境、工具消毒。

以含有有效氯 0.25g 的漂白粉配制 1L 的有效氯。x 为

250mg/L 的消毒液为例：

- (一) 在：用消毒液中事先标好 1L 的刻度。
- (二) 消毒液中加水至刻度。
- (三) 漂白粉加入水中。
- (四) 搅拌药液至溶解。

(一) 使用的消毒剂应在保质期 S 内，并按规定的浓度等条件贮存。

(二) 按规定浓度进行配制，固体消毒剂应溶解。

(三) 配好的消毒液应定时使用，一般不超过 4 小时。

(四) 使用时定时定量使用，于要求时应立即使用或适当补加消毒液。

(五) 保证消毒时间，一般餐具消毒应作用 5 分钟以上。或者按消毒剂产品使用说明操作。

(六) 应使消毒物品完全浸没于消毒液中。

(七) 餐具消毒前应洗净，油污影响消毒效果。

(八) 消毒后以清水冲洗，沥干或晾干。

(九) 餐具宜用热消毒。