

餐饮服务食品安全 操作规范宣传册

国家市场监督管理总局 食品经营安全监督管理局

2020年6月

目录

一、建筑场所与布局.....001

- (一) 选址与环境
- (二) 设计与布局
- (三) 建筑结构

二、设施设备.....011

- (一) 供水设施
- (二) 排水设施
- (三) 清洗消毒保洁设施
- (四) 个人卫生设施和卫生间
- (五) 照明设施
- (六) 通风排烟设施
- (七) 库房及冷冻（藏）设施
- (八) 加工制作设备设施

三、原料（含食品添加剂和食品相关产品）管理023

- (一) 原料采购
- (二) 原料运输
- (三) 进货查验
- (四) 原料贮存

四、加工制作.....032

- (一) 加工制作基本要求
- (二) 加工制作区域的使用
- (三) 粗加工制作与切配
- (四) 成品加工制作
- (五) 食品添加剂使用
- (六) 食品相关产品使用
- (七) 高危易腐食品冷却
- (八) 食品再加热
- (九) 食品留样

五、供餐、用餐与配送.....068

- (一) 供餐
- (二) 用餐服务
- (三) 食品配送

六、清洗消毒.....079

- (一) 餐用具清洗消毒
- (二) 餐用具保洁
- (三) 洗涤剂消毒剂

七、废弃物管理.....085

- (一) 废弃物存放容器与设施
- (二) 废弃物处置

八、有害生物防制.....088

- (一) 基本要求
- (二) 设施设备的使用与维护
- (三) 防制过程要求

九、食品安全管理.....092

- (一) 设立食品安全管理机构和配备人员
- (二) 食品安全管理制度
- (三) 食品安全自查
- (四) 投诉处置
- (五) 食品安全事故处置
- (六) 公示
- (七) 场所清洁

十、人员要求.....103

- (一) 健康管理
- (二) 培训考核
- (三) 人员卫生
- (四) 手部清洗消毒
- (五) 工作服

十一、文件和记录.....120

- (一) 记录内容
- (二) 记录保存时限

一、建筑场所与布局

(一)选址与环境

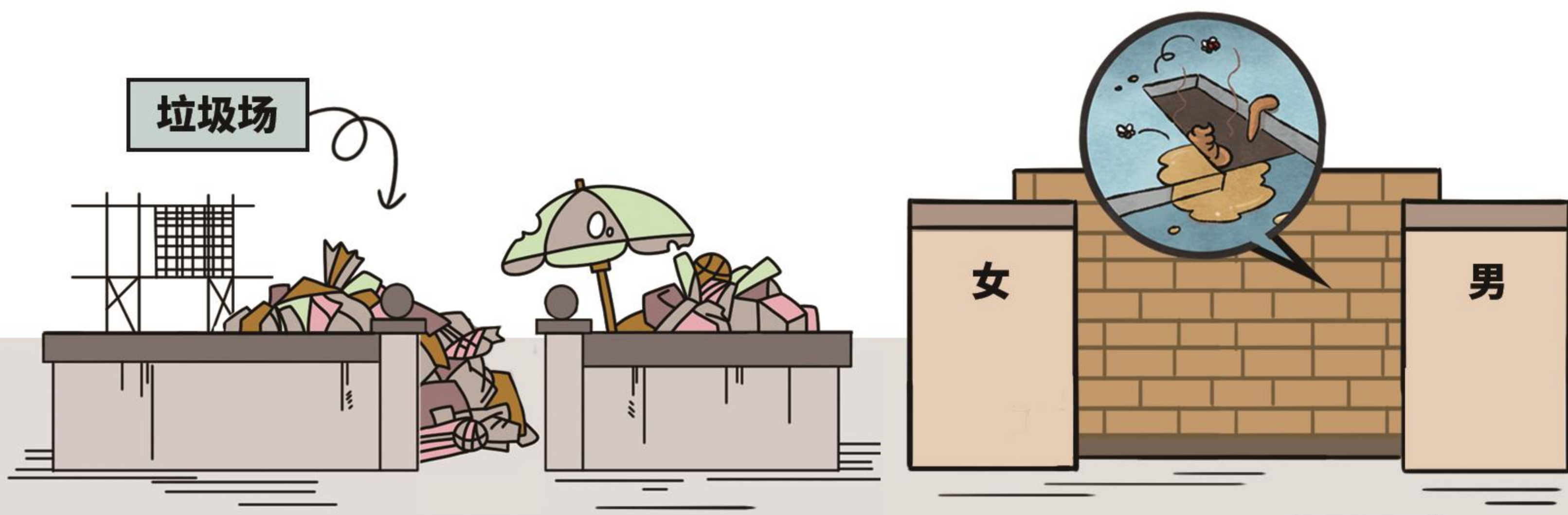
1、应选择与经营的餐食相适应的场所，保持该场所环境清洁。



2、不得选择易受到污染的区域。

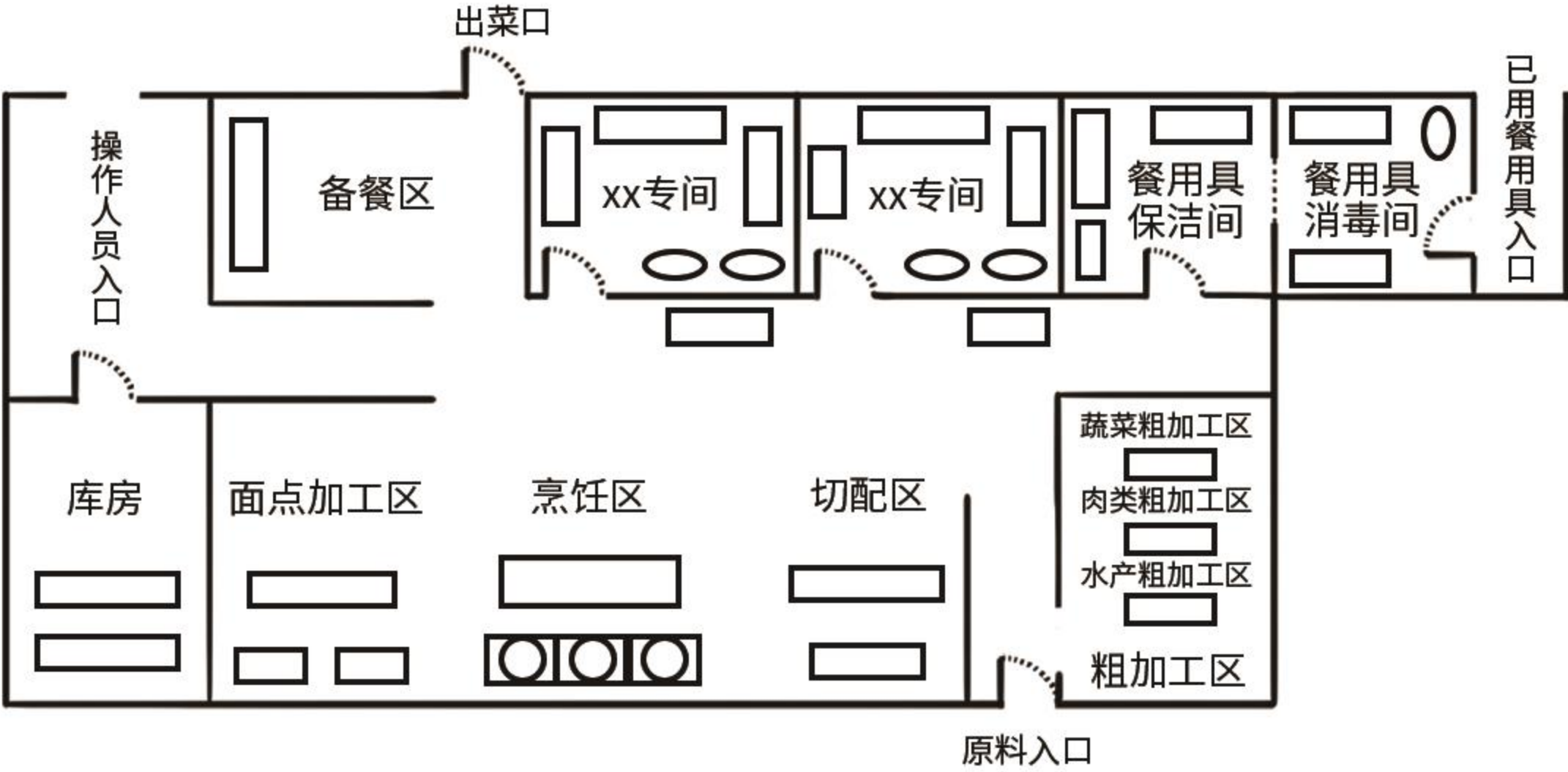
应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。

>25米



(二)设计与布局

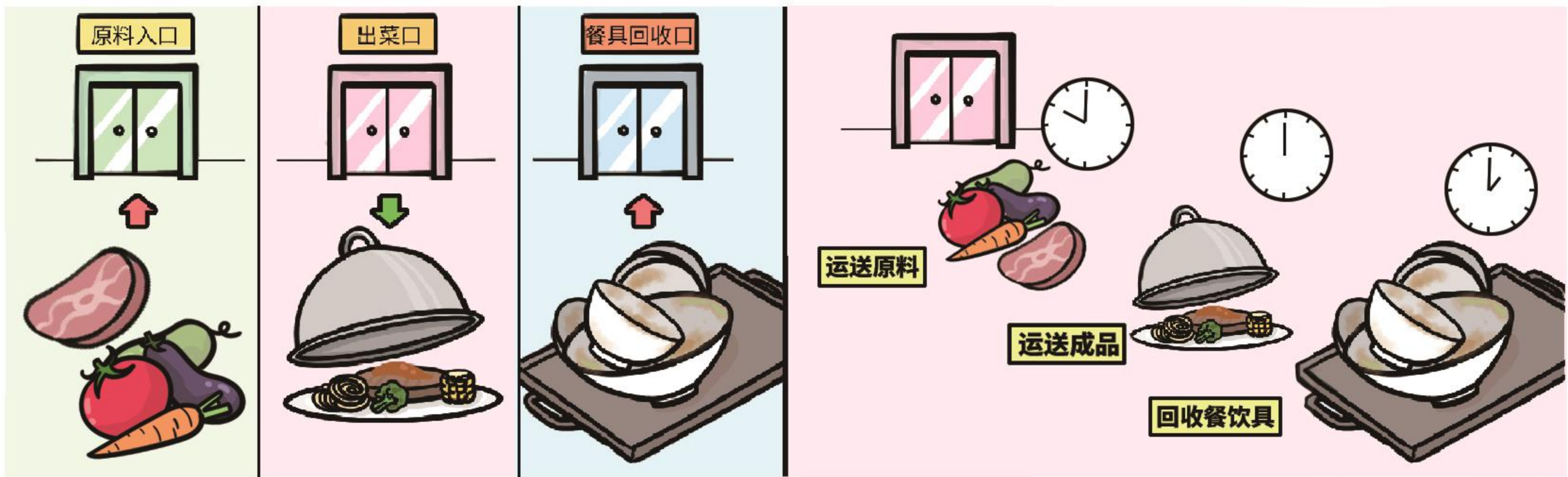
1、食品处理区应设置在室内，并采取有效措施，防止食品在存放和加工过程中受到污染。



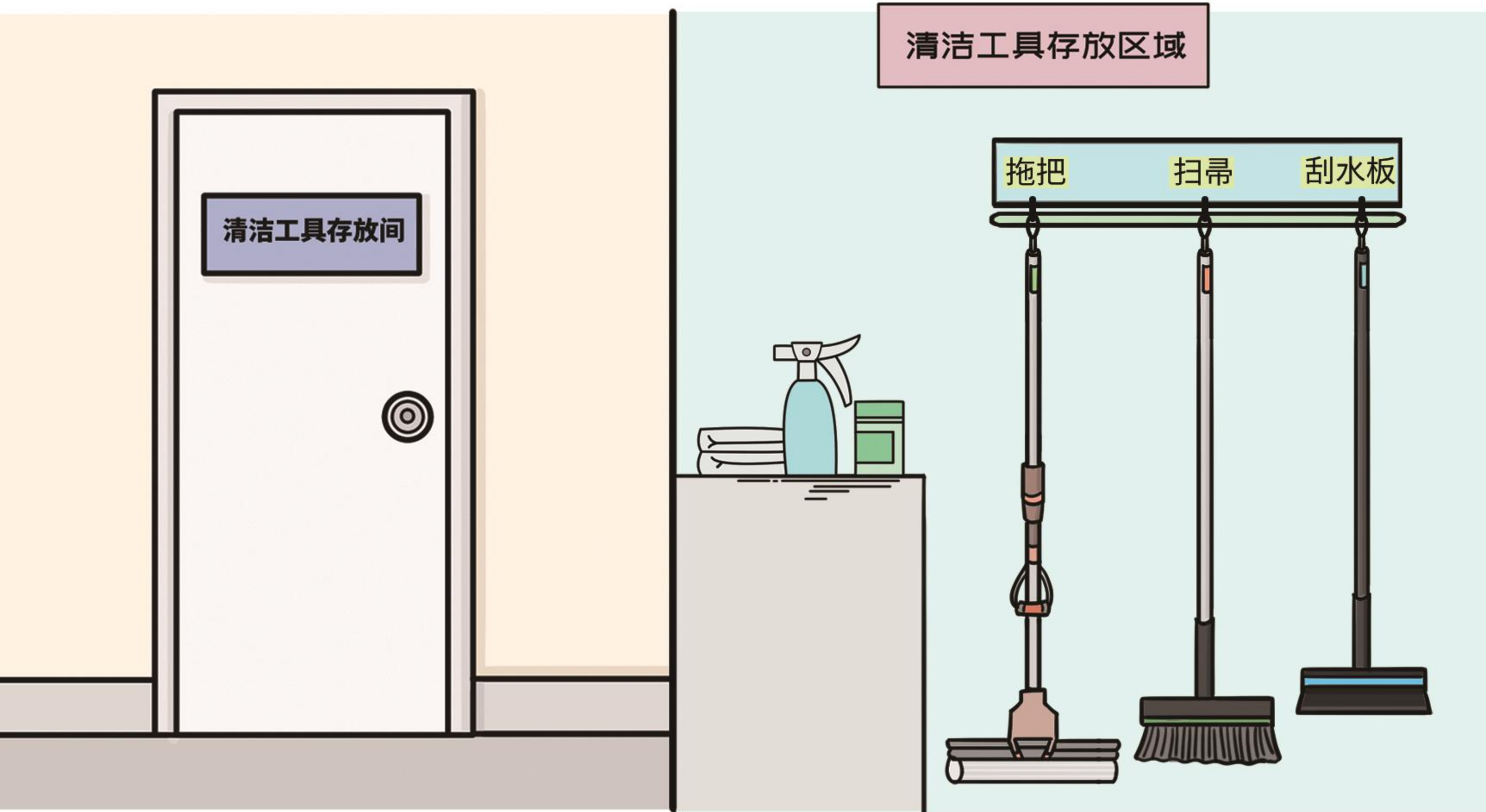
2、按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。



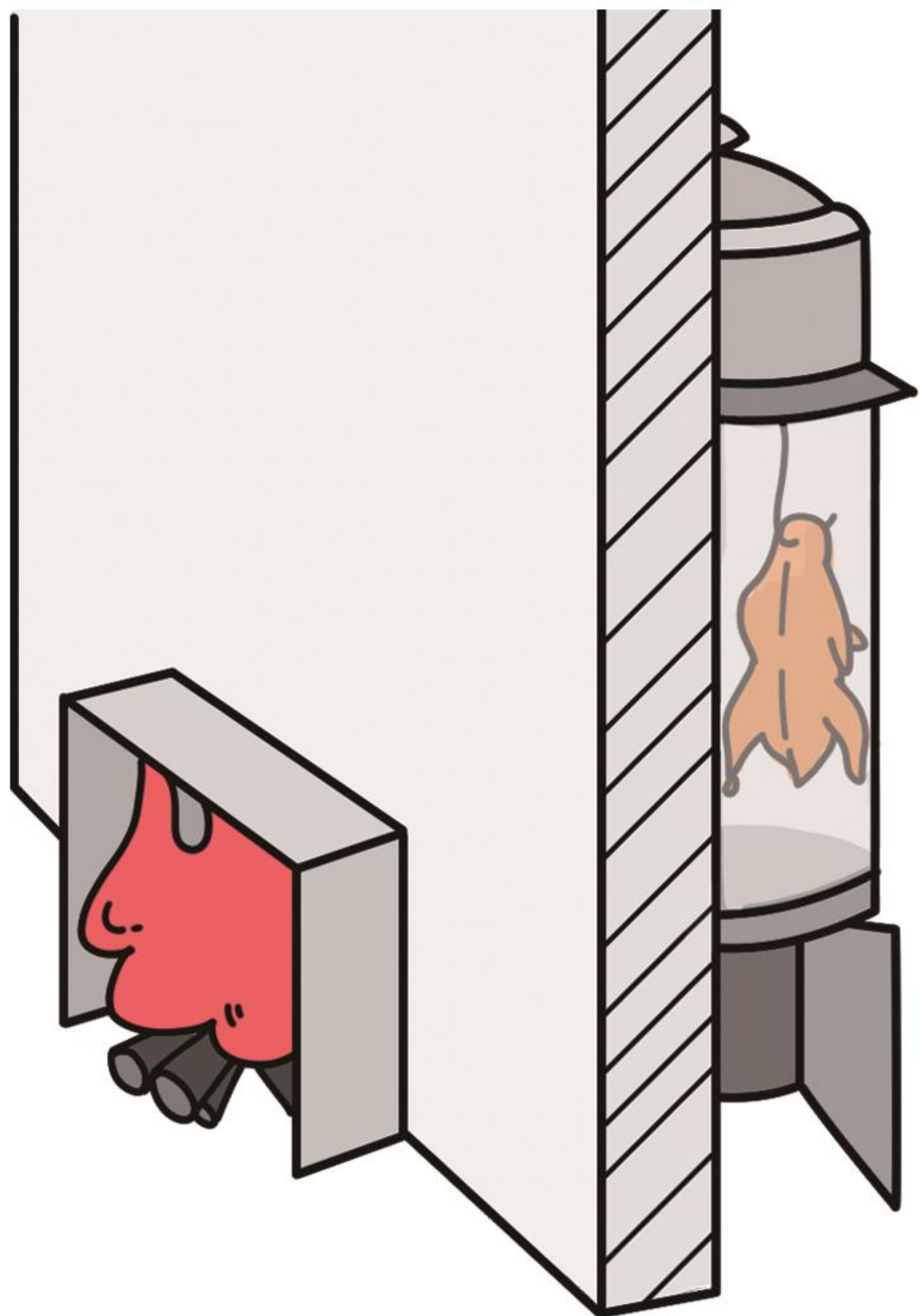
3、分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。无法分设时，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。



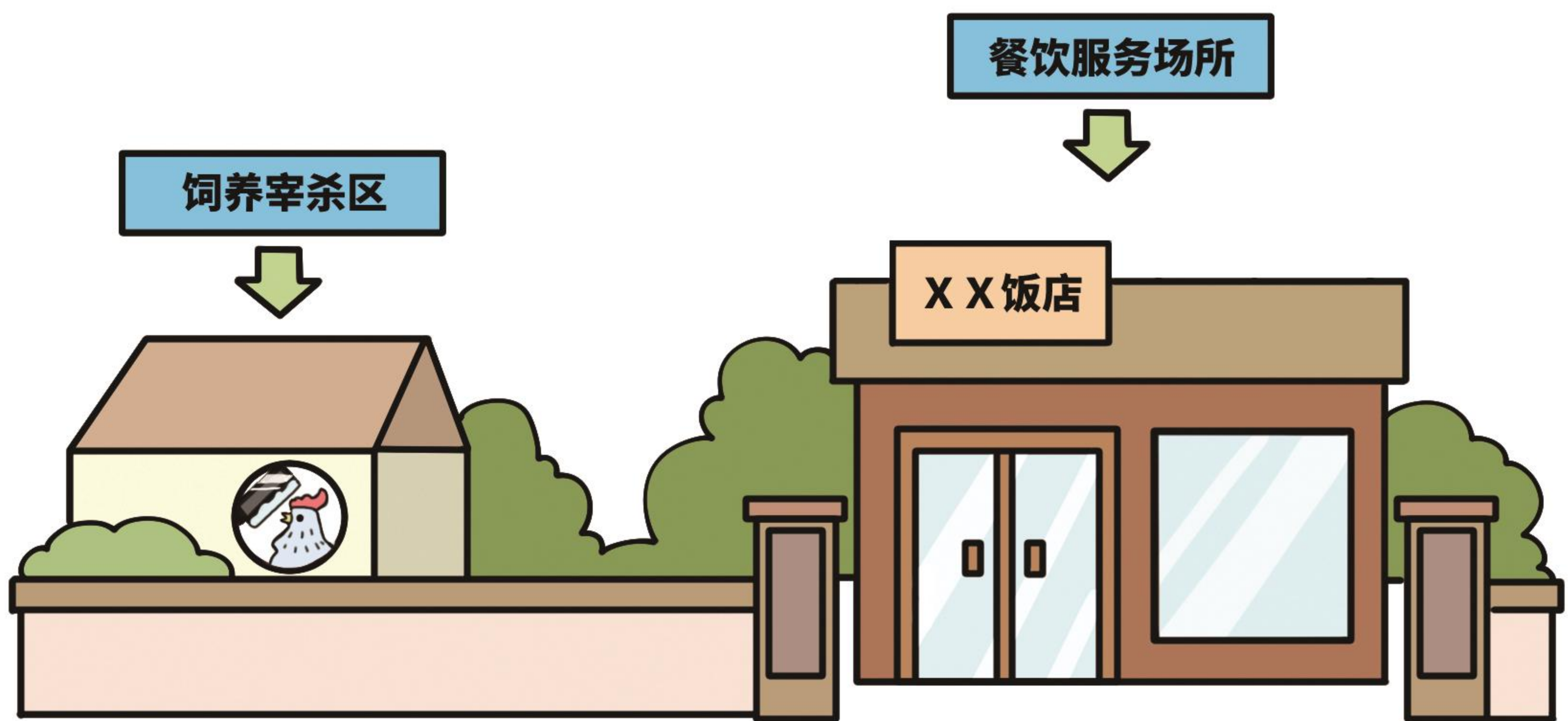
4、设置独立隔间、区域或设施，存放清洁工具。专用于清洗清洁工具的区域或设施，其位置不会污染食品，并有明显的区分标识。



5、食品处理区加工制作食品时，如使用燃煤或木炭等固体燃料，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。



6、饲养和宰杀畜禽等动物的区域，应位于餐饮服务场所外，并与餐饮服务场所保持适当距离。



(三)建筑结构

建筑结构应采用适当的耐用材料建造，坚固耐用，易于维修、清洁或消毒，地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构的设置应避免有害生物侵入和栖息。

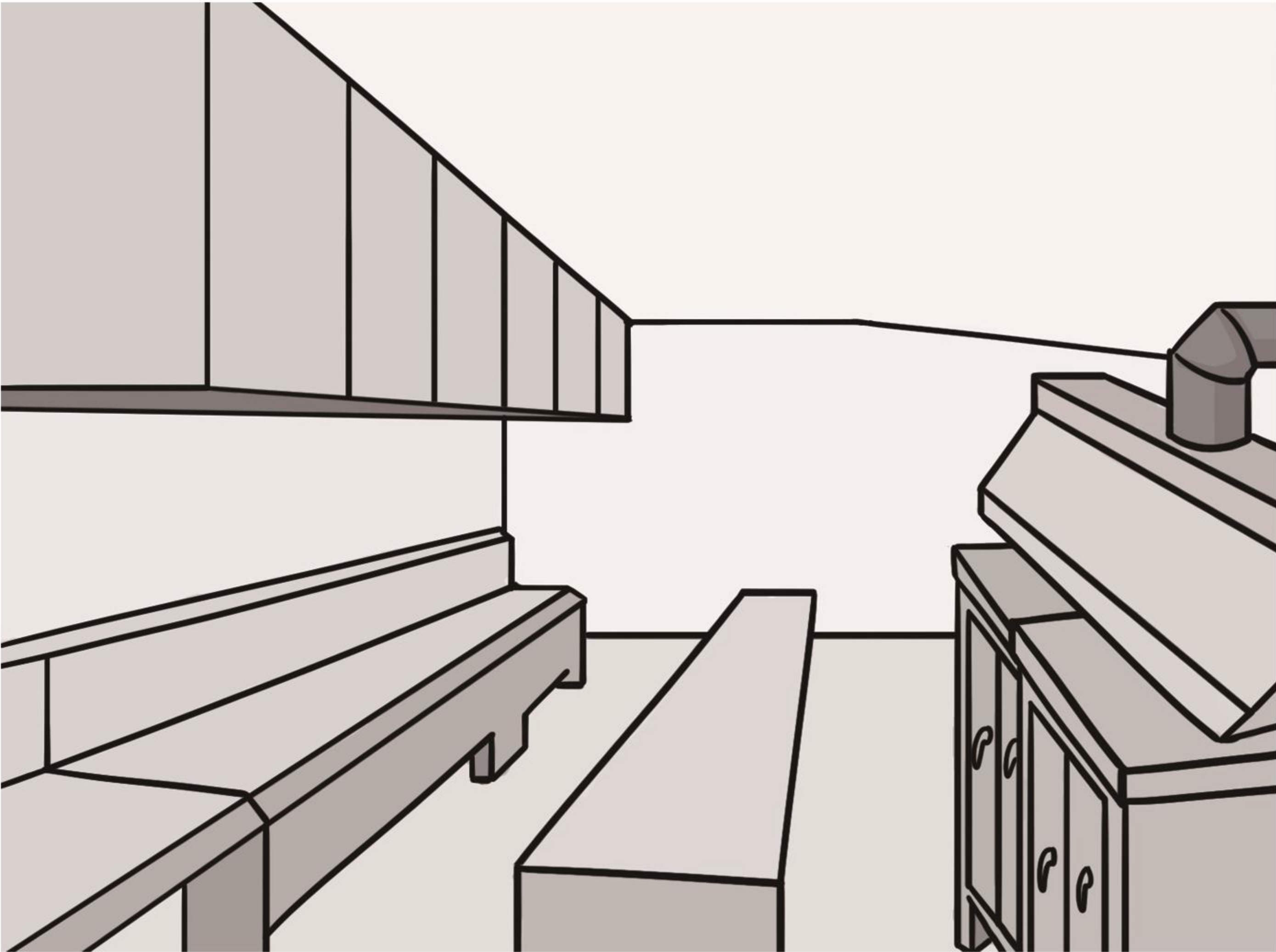


1、天花板



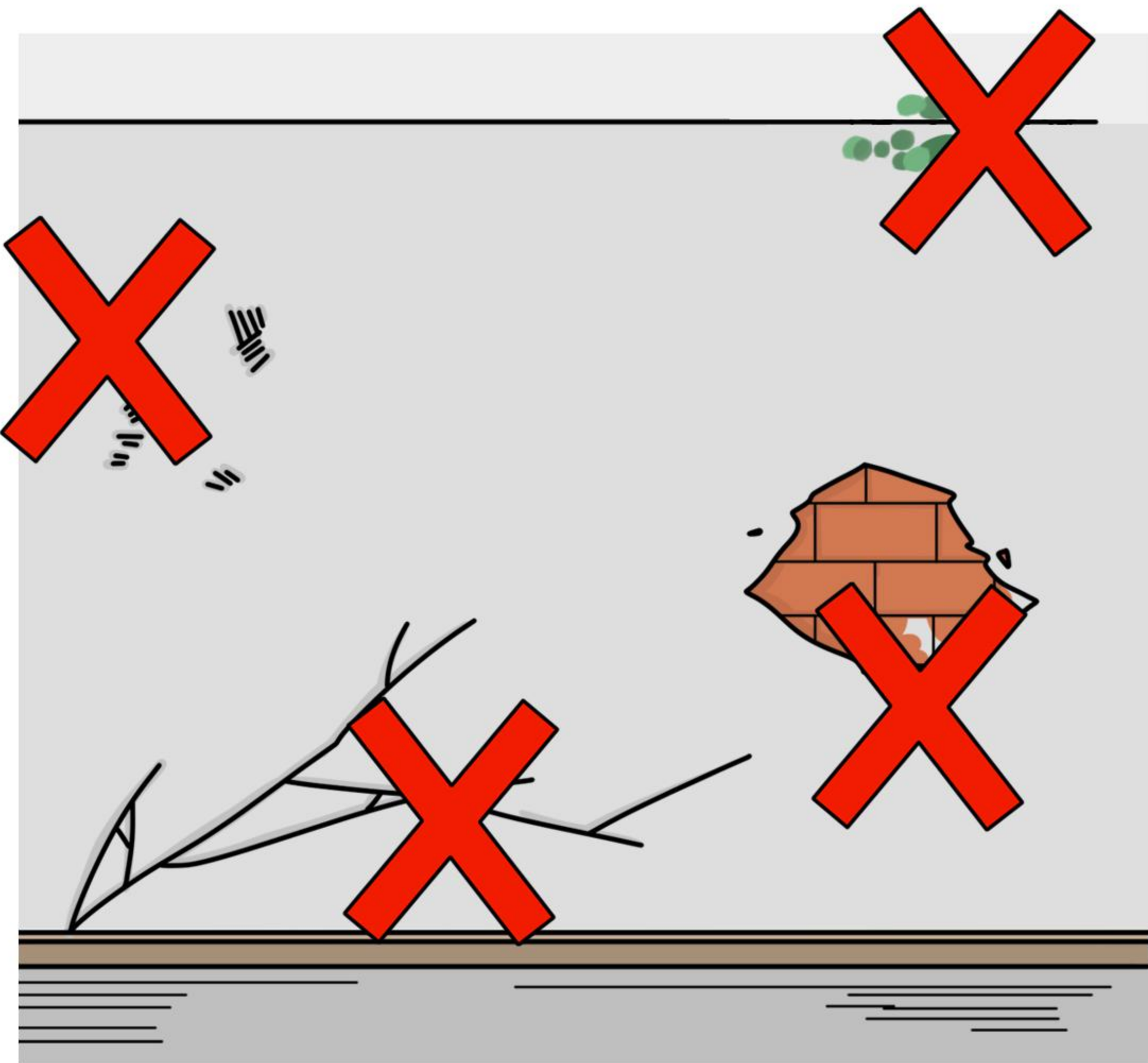
(1) 天花板的涂覆或装修材料无毒、无异味、不吸水、易清洁。天花板无裂缝、无破损，无霉斑、无灰尘积聚、无有害生物隐匿。

(2) 食品处理区天花板的涂覆或装修材料耐高温、耐腐蚀。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露区域的天花板平整。

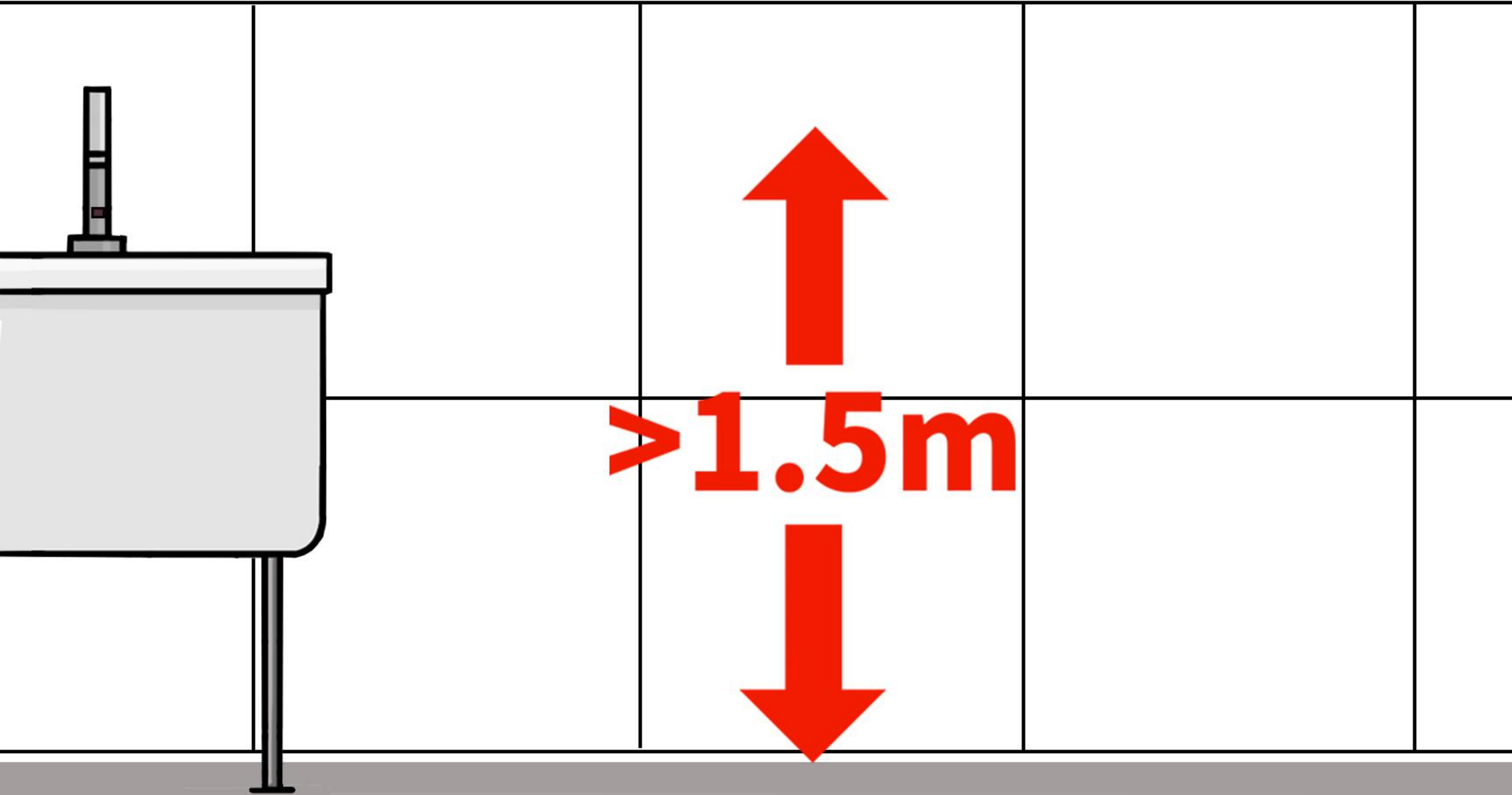


2、墙壁

(1) 食品处理区
墙壁的涂覆或铺
设材料无毒、无
异味、不透水。
墙壁平滑、无裂
缝、无破损，无
霉斑、无积垢。

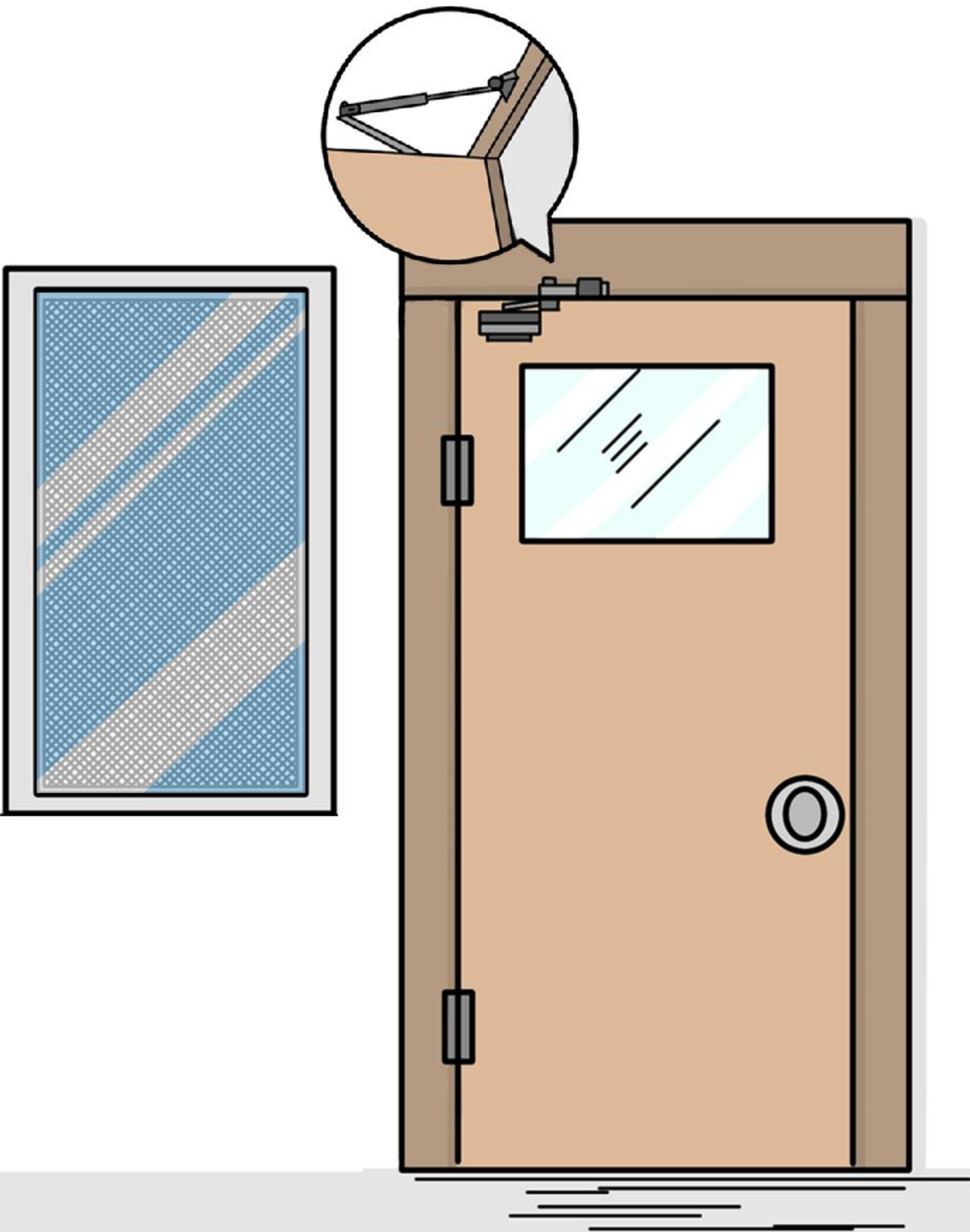


(2) 需经常冲洗的场所（包括粗加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所，下同），应铺设1.5m以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。各类专间的墙裙应铺设到墙顶。



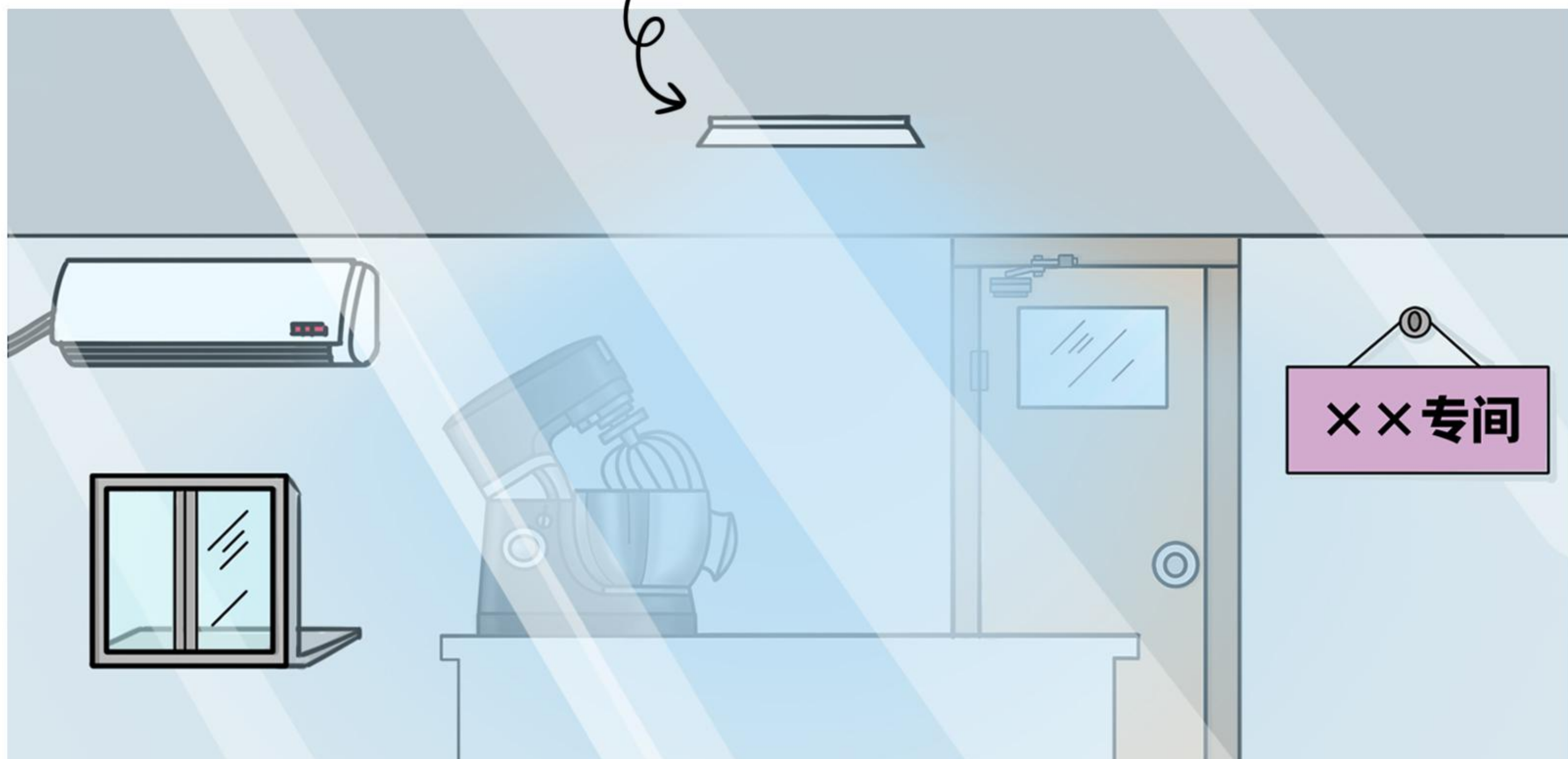
3、门窗

(1) 食品处理区的门、窗闭合严密、无变形、无破损。**与外界直接相通的门和可开启的窗，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。**与外界直接相通的门能自动关闭。

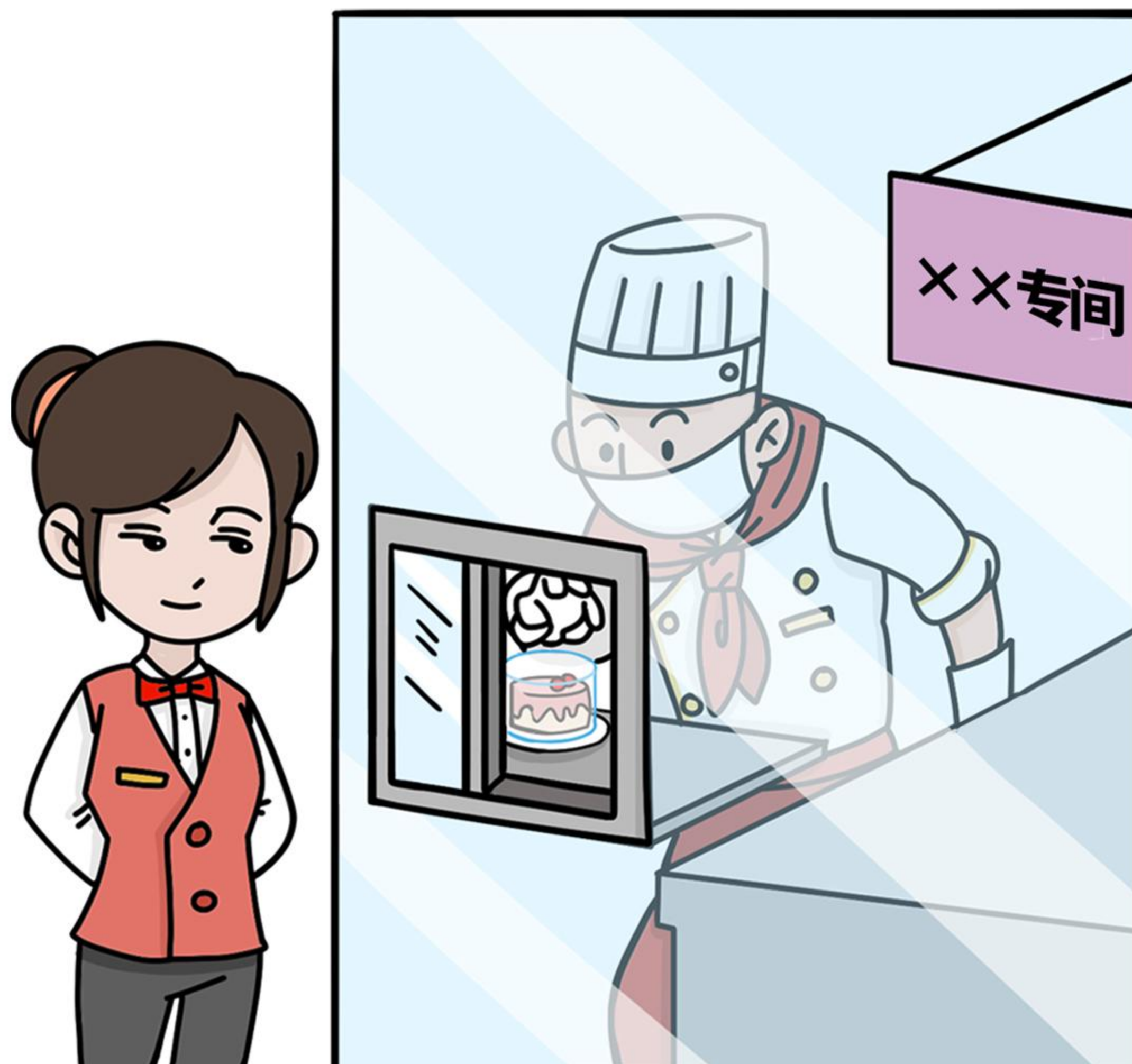


(2) 需经常冲洗的场所及各类专间的**门应坚固、不吸水、易清洗。**

紫外灯

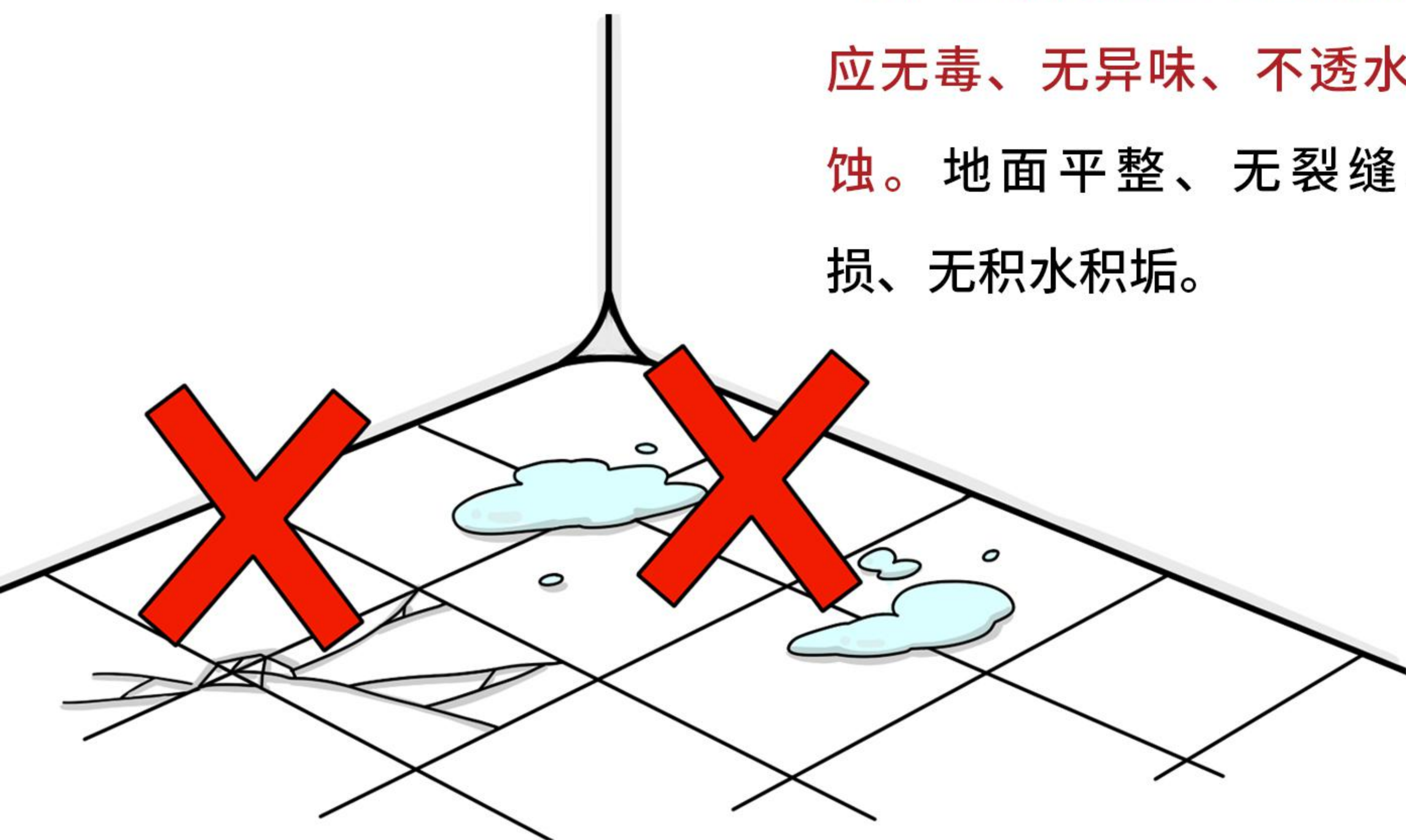


(3) 专间的门、窗闭合严密、无变形、无破损。专间的门能自动关闭。专间的窗户为封闭式（用于传递食品的除外）。专间内外运送食品的窗口应专用、可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准。

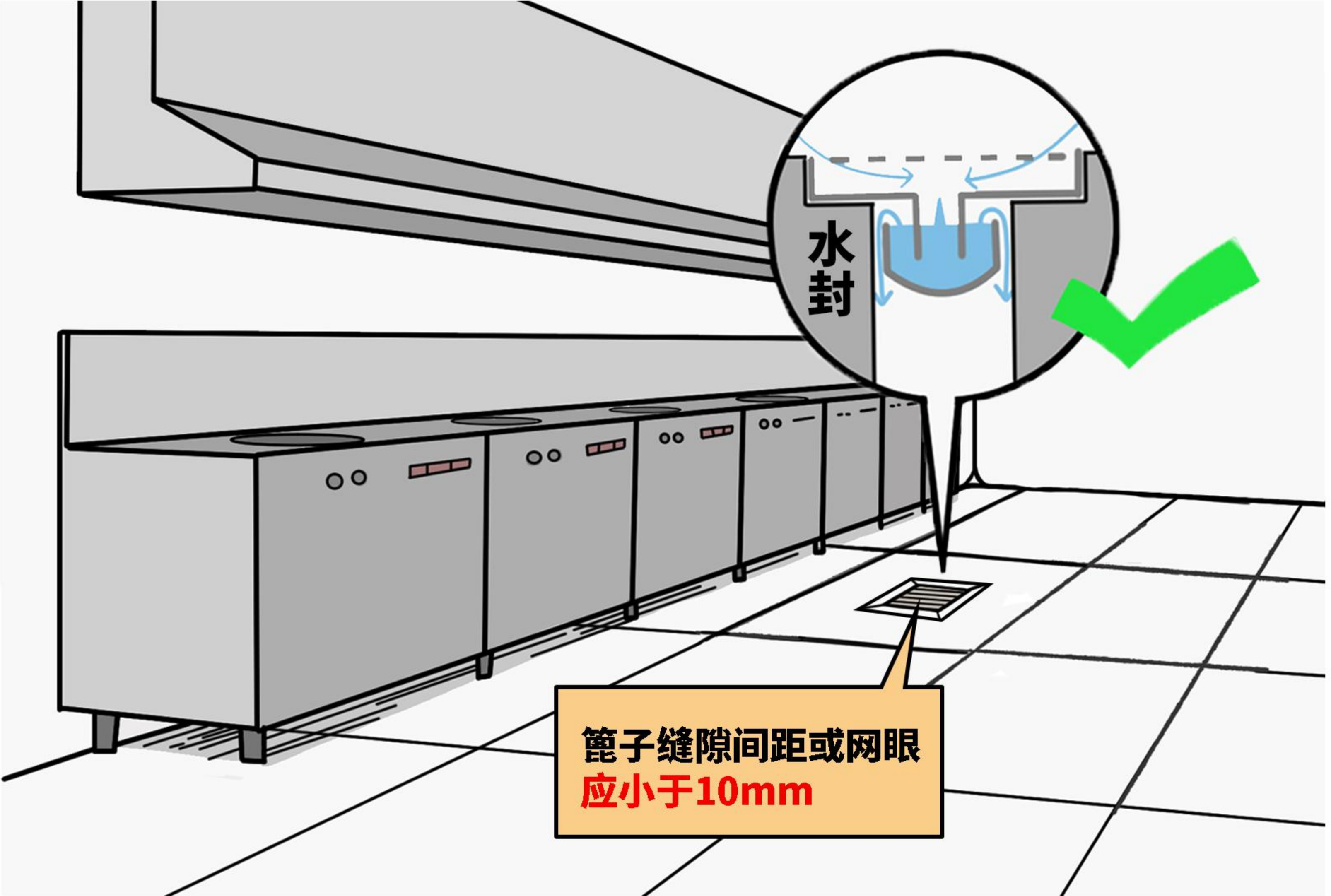


4、地面

(1) 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。



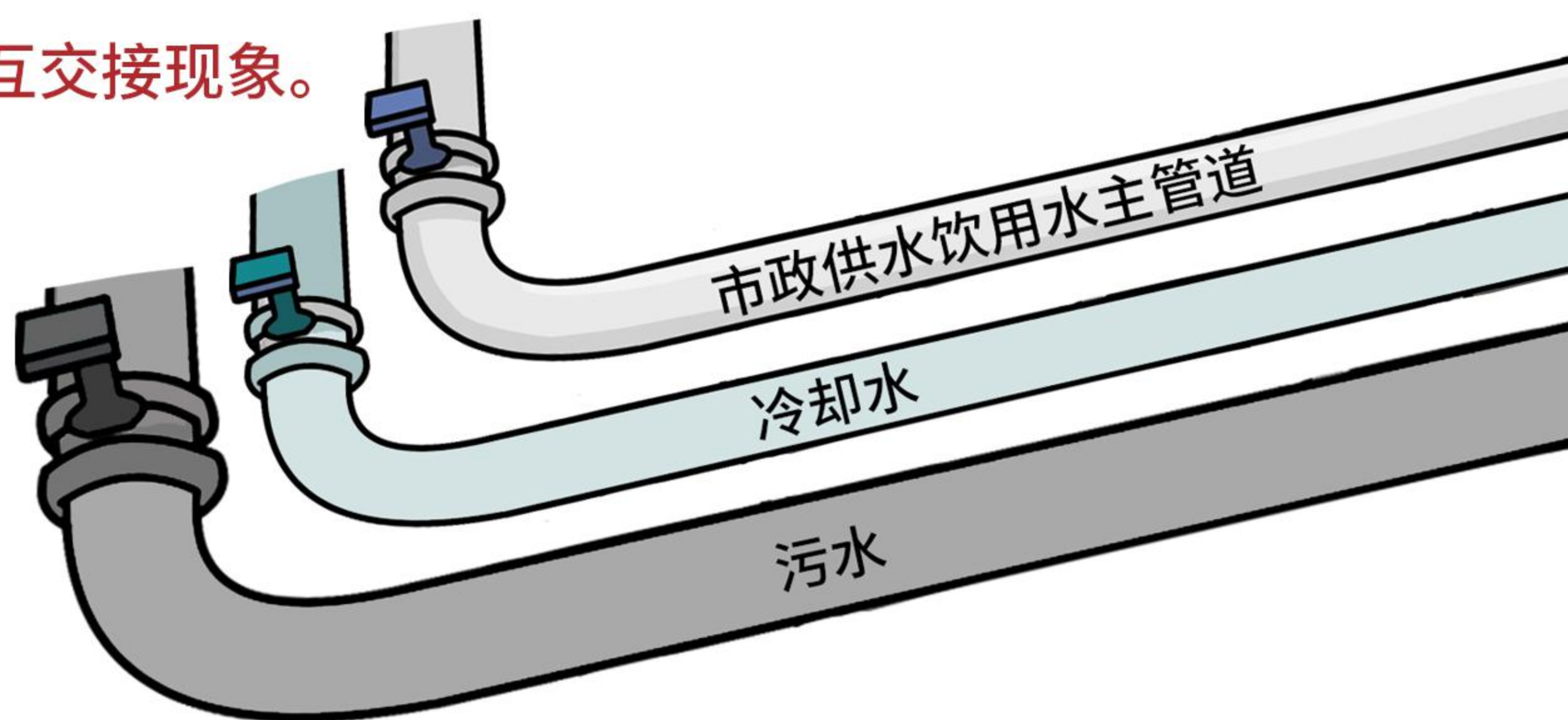
(2) 清洁操作区不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。



二. 设施设备

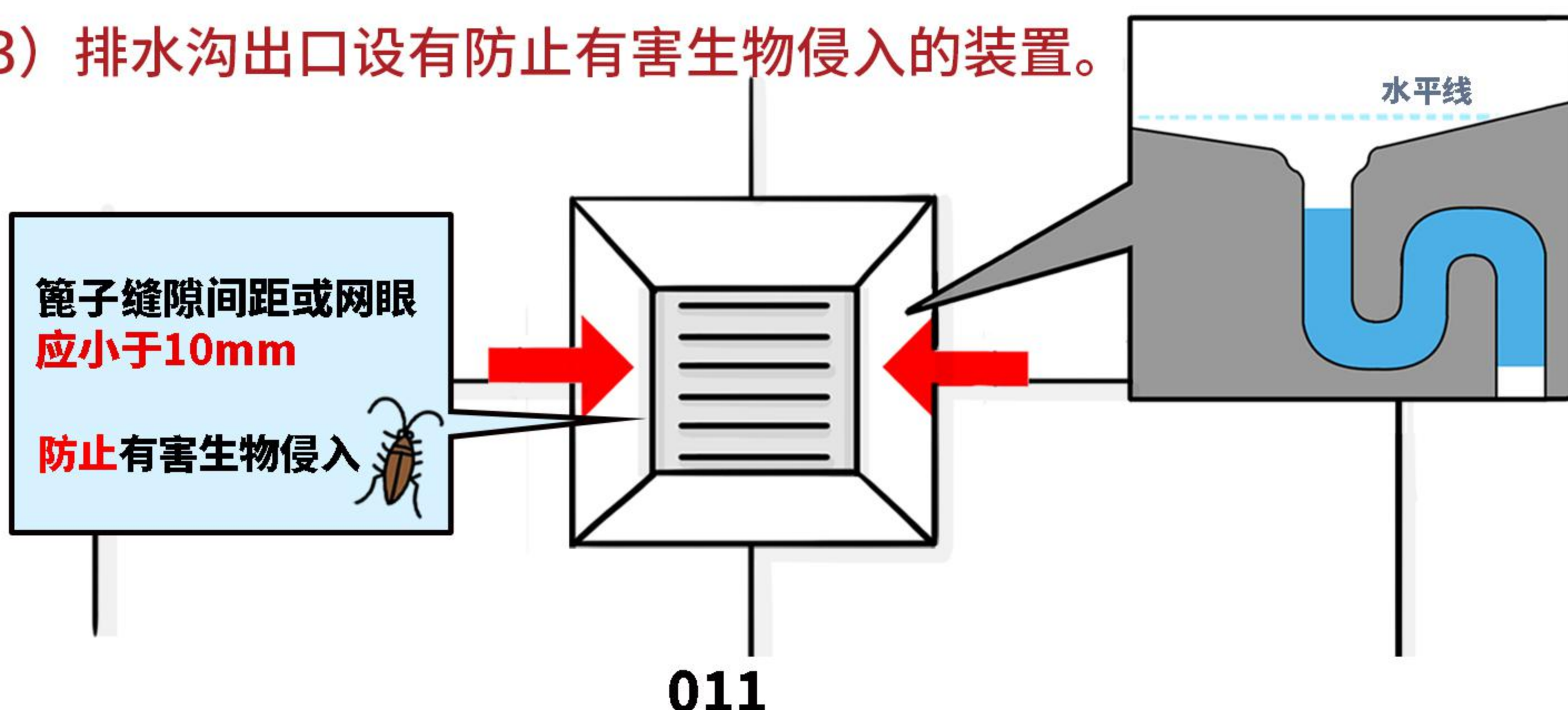
(一) 供水设施

食品加工制作用水的管道系统应引自生活饮用水主管道，与非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统完全分离，不得有逆流或相互交接现象。



(二) 排水设施

- (1) 排水设施应通畅，便于清洁、维护。
- (2) 需经常冲洗的场所和排水沟要有一定的排水坡度。
- (3) 排水沟出口设有防止有害生物侵入的装置。

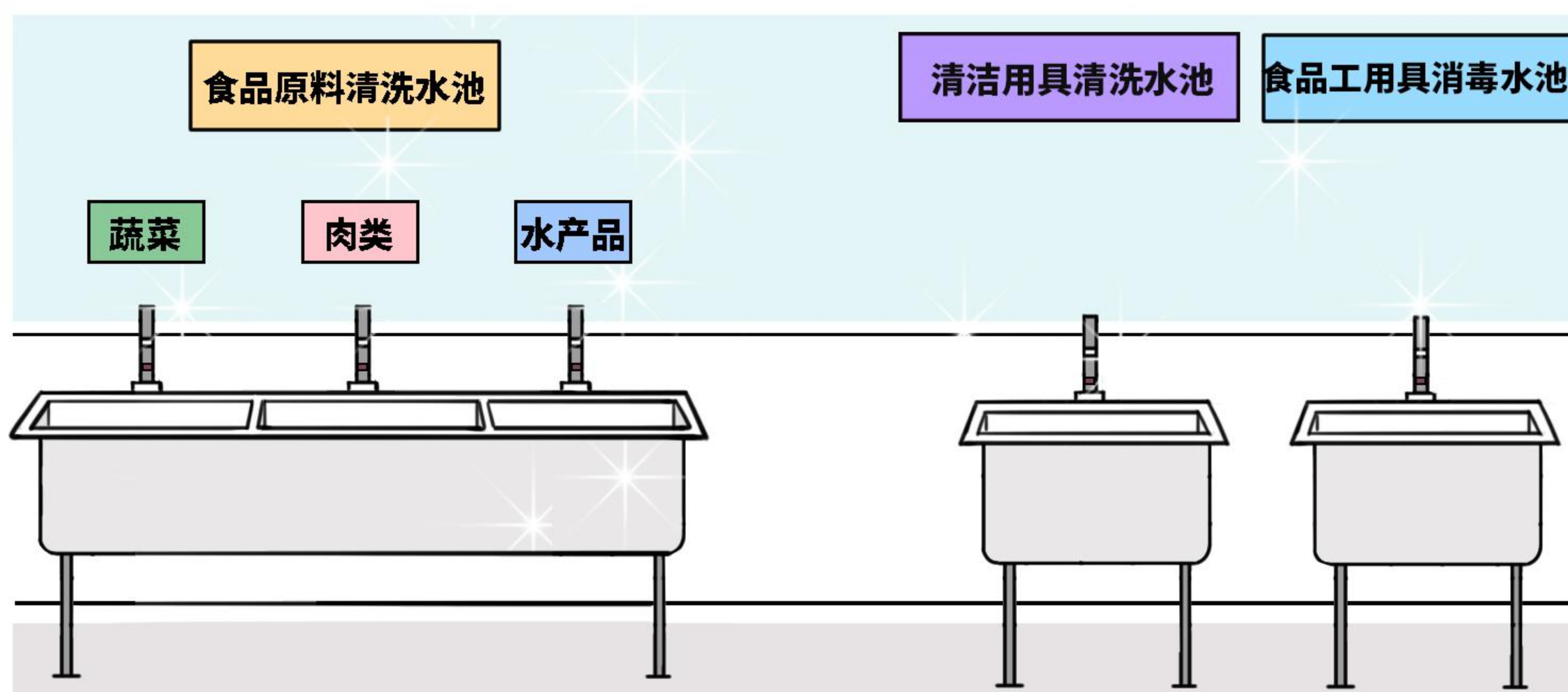


(三)清洗消毒保洁设施

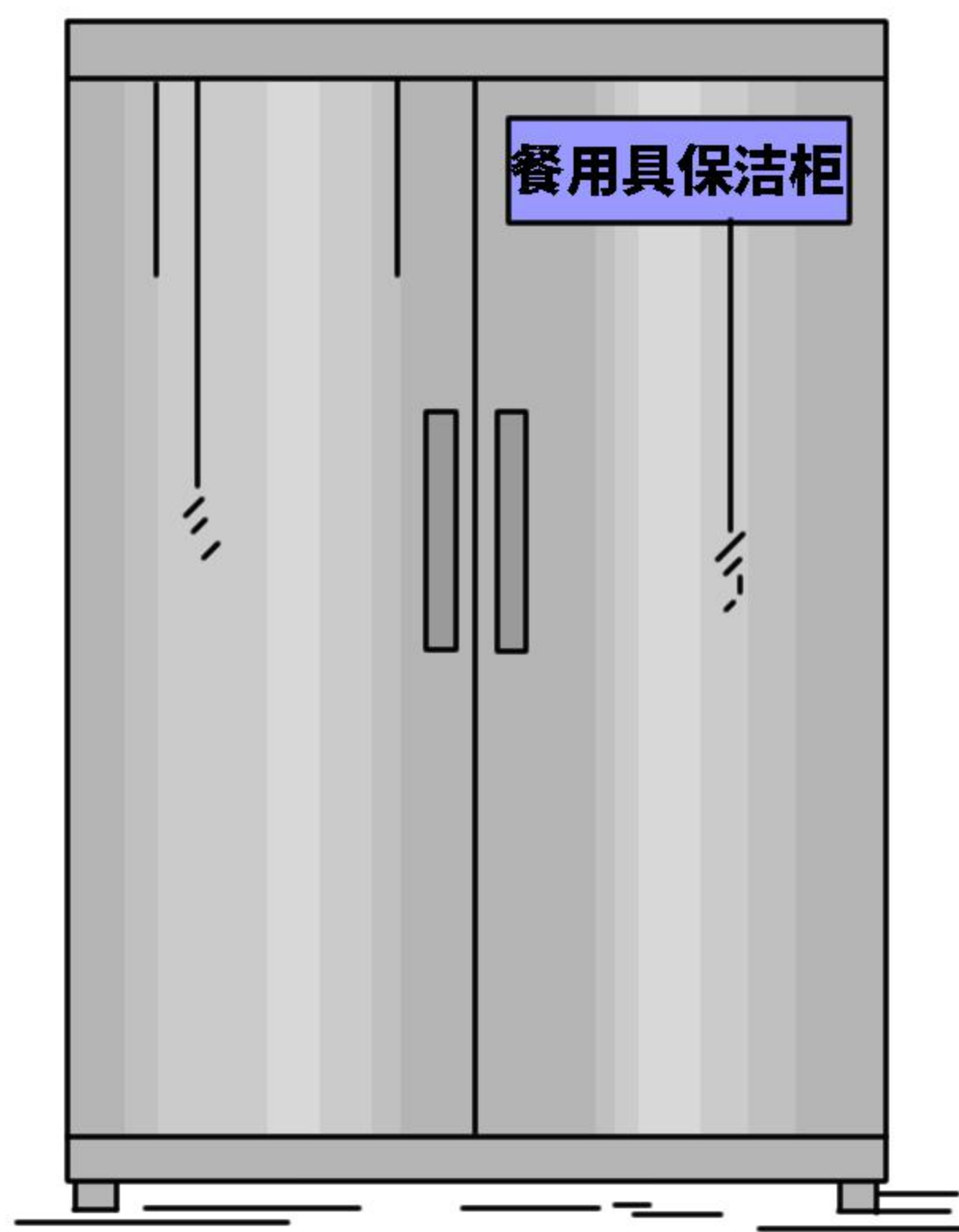
(1) 清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。

(2) 食品工用具的清洗水池应与食品原料、清洁用具的清洗水池分开。采用化学消毒方法的，应设置接触直接入口食品的工具的专用消毒水池。

(3) 各类水池应使用不透水材料（如不锈钢、陶瓷等）制成，不易积垢，易于清洁，并以明显标识标明其用途。



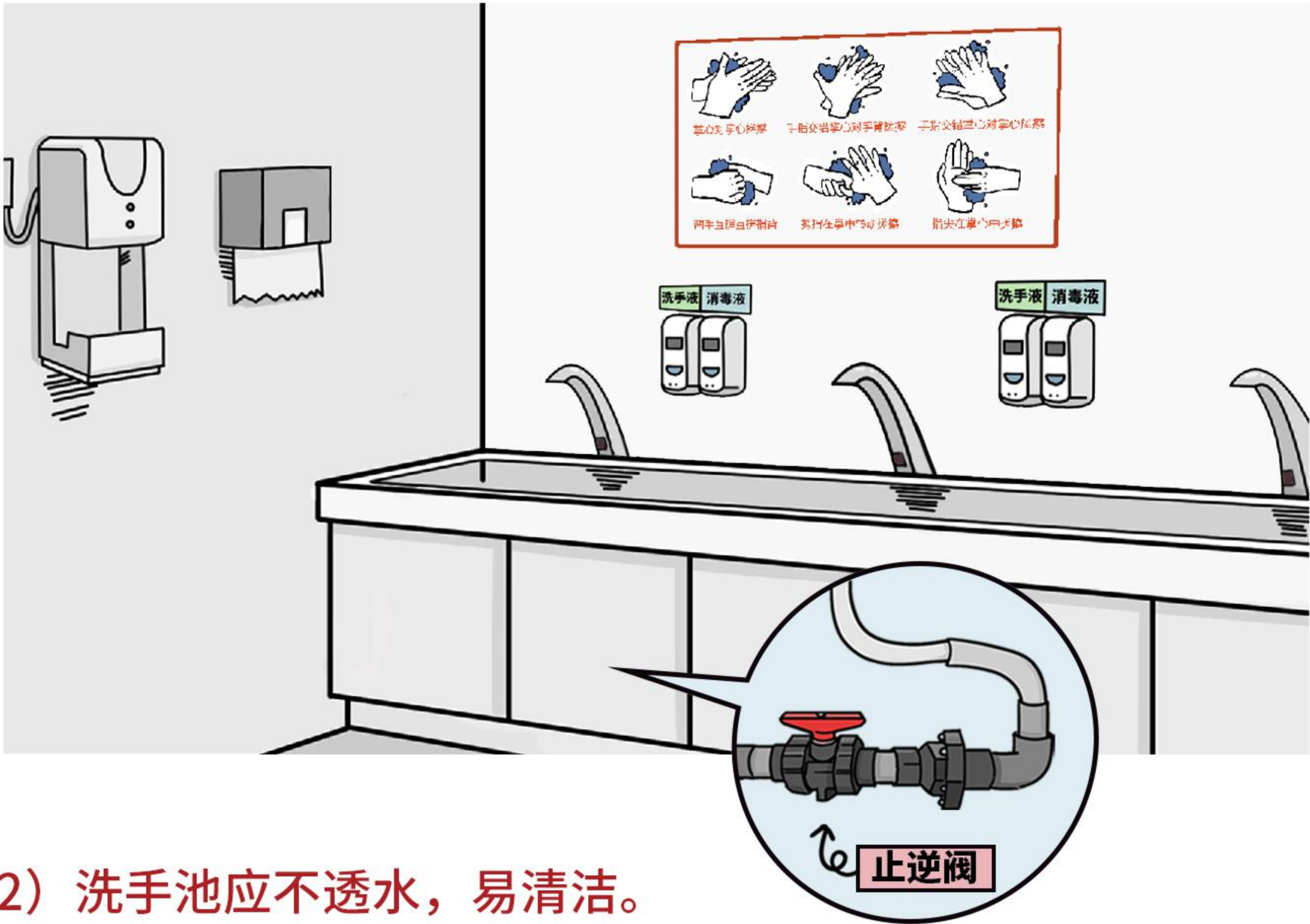
(4) 应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施，标识明显，易于清洁。



(四)个人卫生设施和卫生间

1、洗手设施

(1) 食品处理区应设置足够数量的洗手设施。



(2) 洗手池应不透水，易清洁。

(3) 洗手设施附近配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等。从业人员专用洗手设施附近应有洗手方法标识。



(4) 洗手设施的排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味产生的装置。

2、卫生间

(1) 卫生间不得设置在食品处理区内。
卫生间出入口不应直对食品处理区。卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。



(2) 设置独立的排风装置，有照明；与外界直接相通的窗户设有易拆洗、不易生锈的防蝇纱网；墙壁、地面等的材料不吸水、不易积垢、易清洁；应设置冲水式便池，配备便刷。

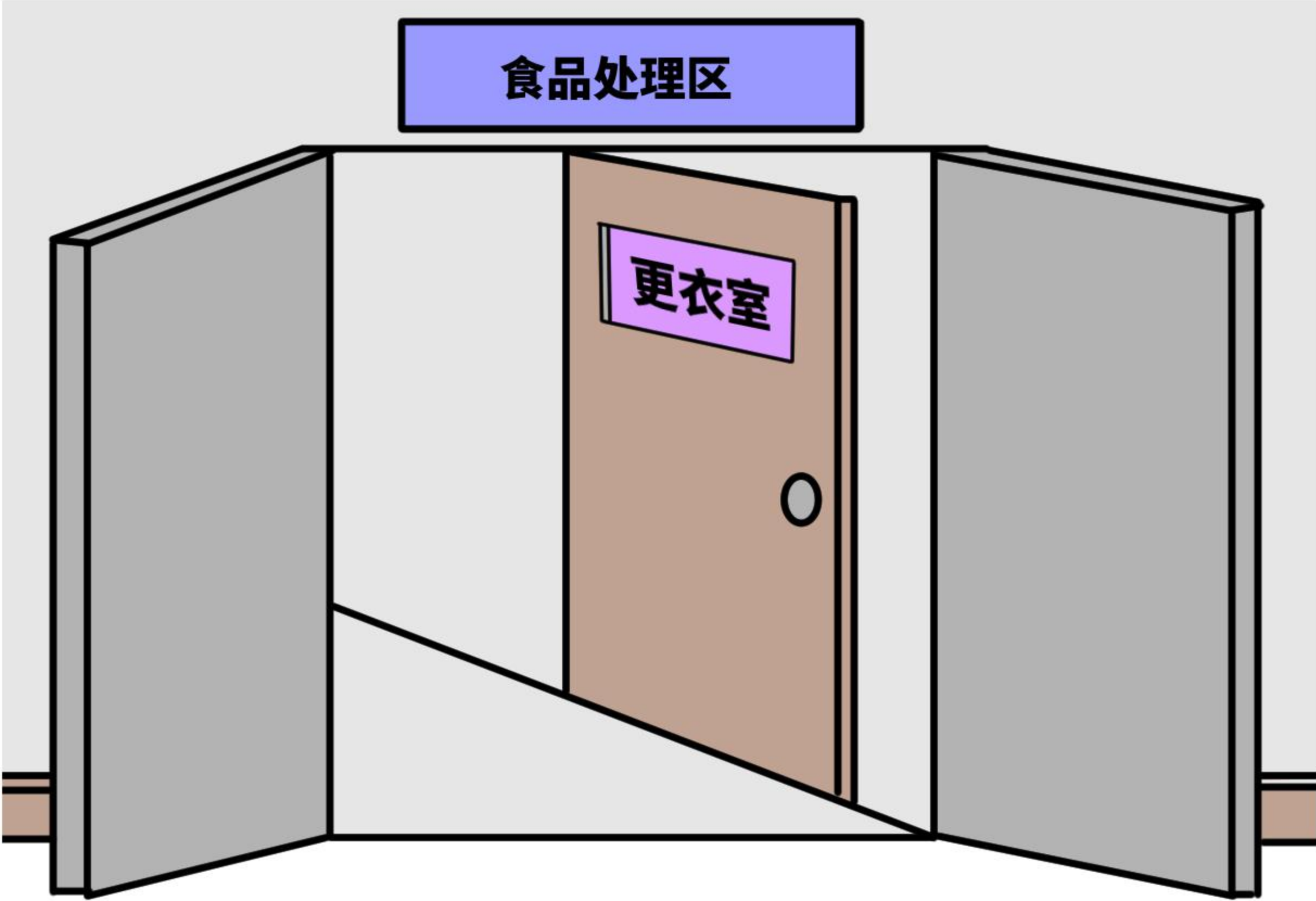
(3) 应在出口附近设置洗手设施，洗手设施符合（上一条款“洗手设施”的）要求。

(4) 排污管道与食品处理区排水管道分设，且设置有防臭气水封。排污口位于餐饮服务场所外。

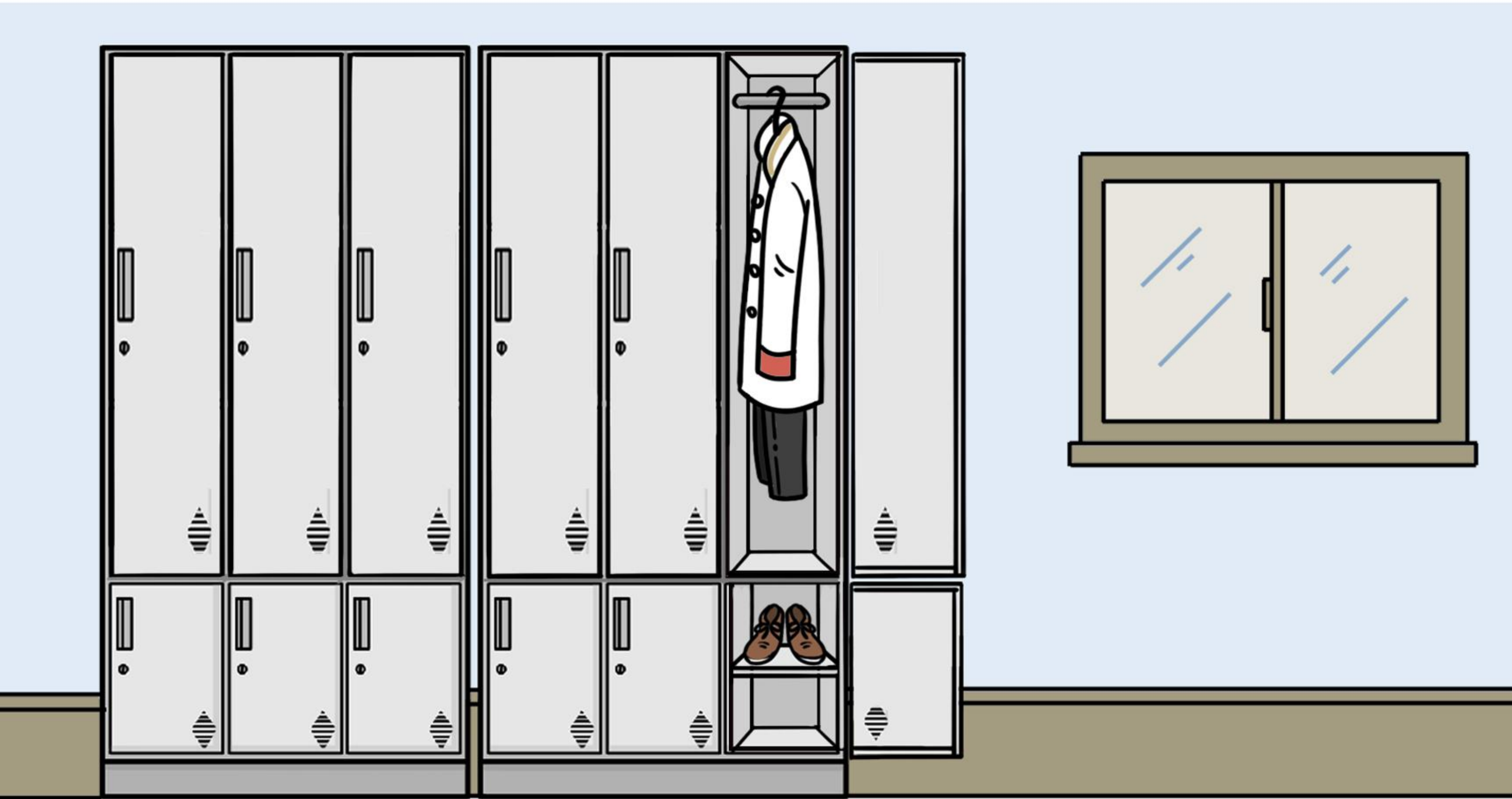


3、更衣区

(1) 与食品处理区处于同一建筑物内。

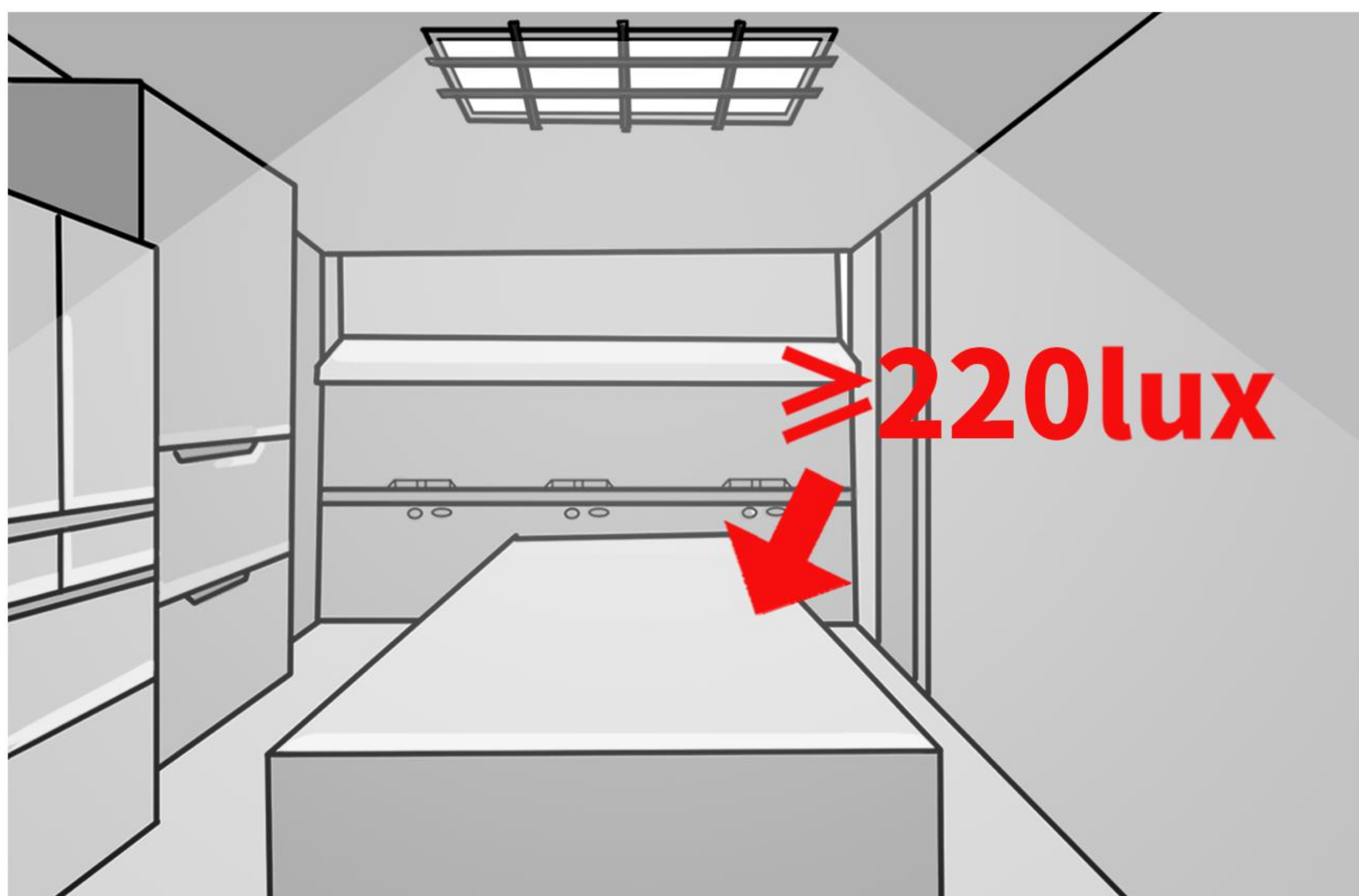


(2) 设有足够大的更衣空间、足够数量的更衣设施（如更衣柜、挂钩、衣架等）。



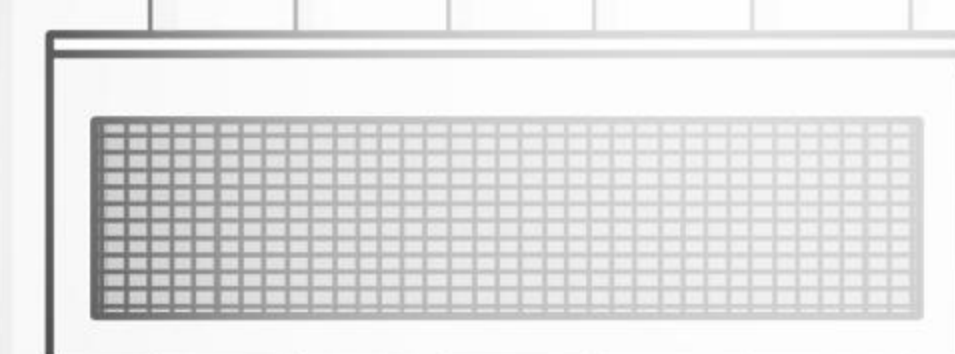
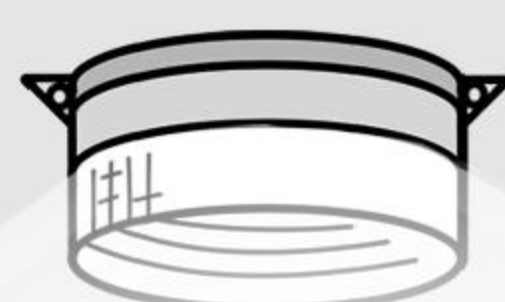
(五)照明设施

- 1、食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，工作面的光照强度**不得低于220lux**，光源不得改变食品的感官颜色。



- 2、安装在暴露食品正上方的照明灯应有保护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。
- 3、冷冻（藏）库应使用防爆灯。

防爆灯



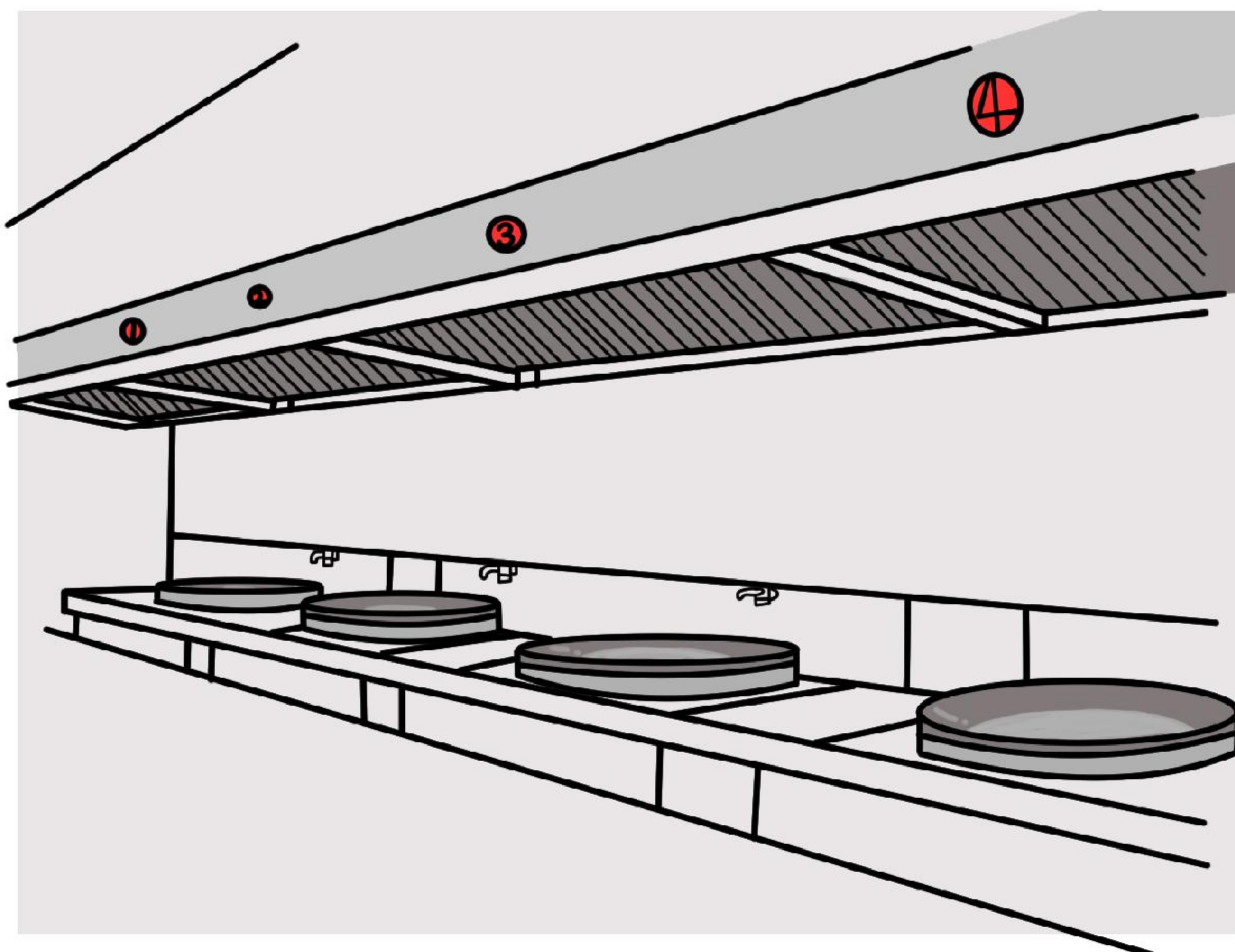
016

(六)通风排烟设施

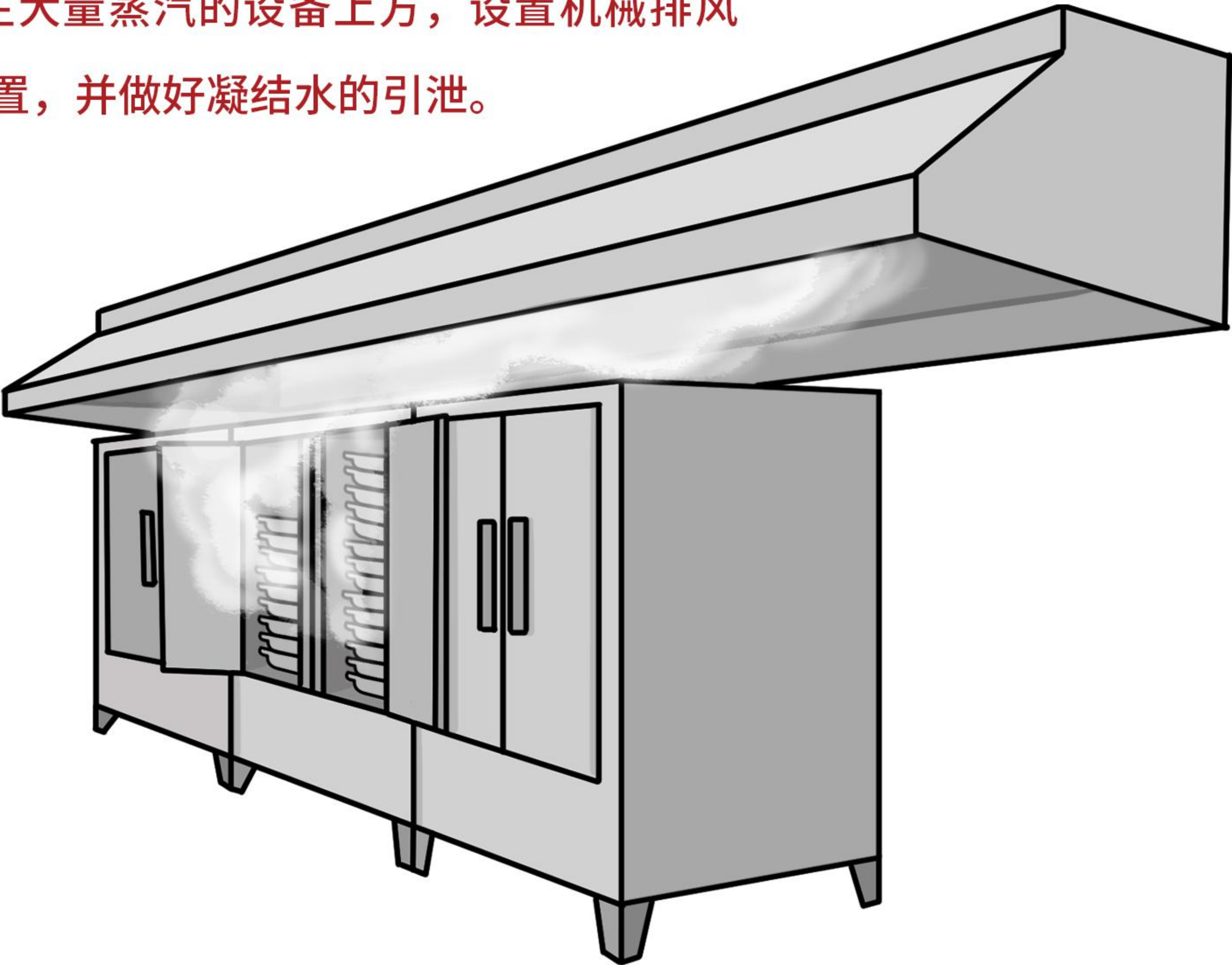
1、食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）和就餐区应保持空气流通。专间应设立独立的空调设施。应定期清洁消毒空调及通风设施。



2、产生油烟的设备上方，设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。



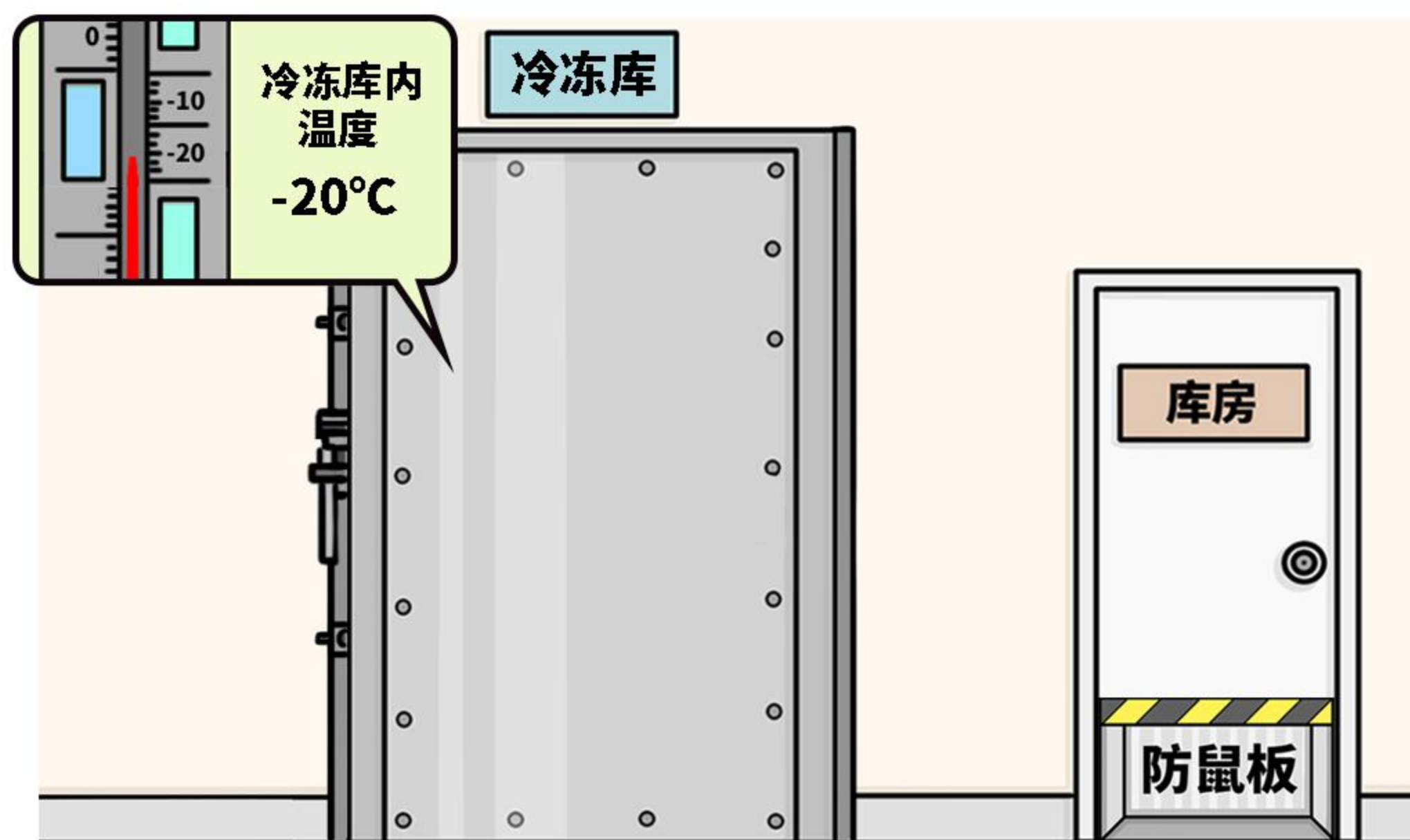
3、产生大量蒸汽的设备上方，设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。



4、排气口设有易清洗、耐腐蚀并防止有害生物侵入的网罩。



(七)库房及冷冻(藏)设施

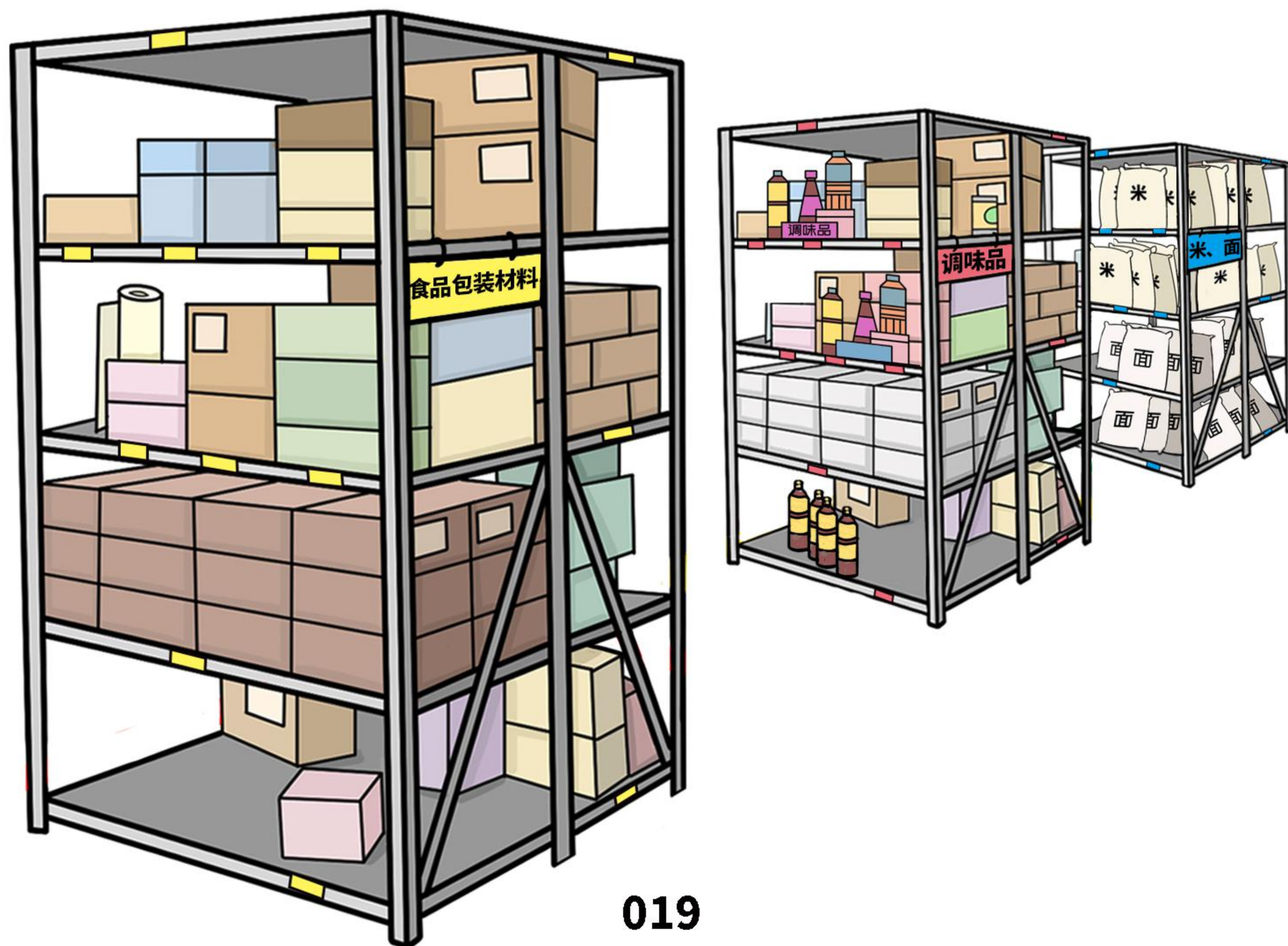


1、根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所，必要时设置冷冻库、冷藏库。

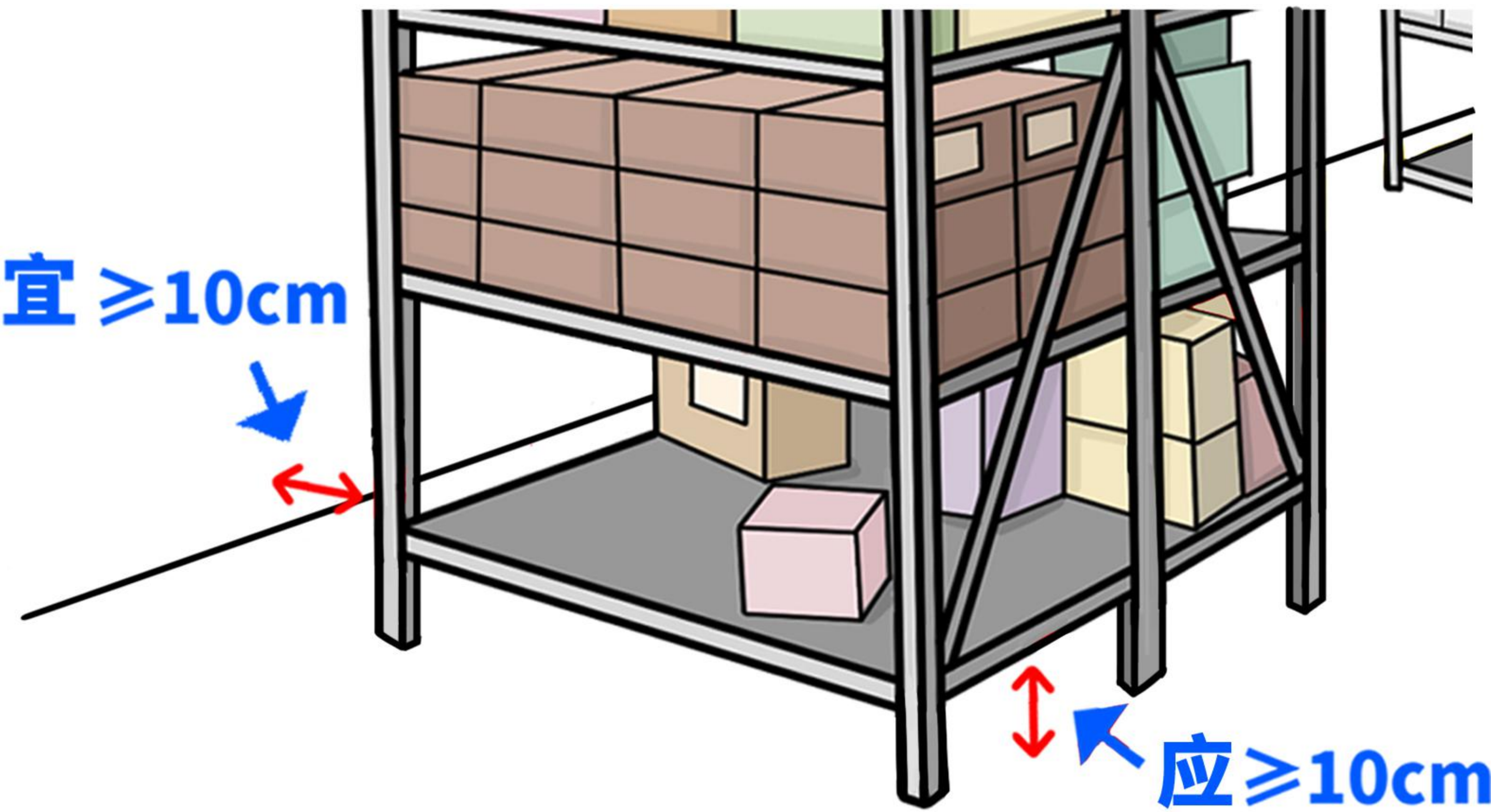
2、冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识。冷冻、冷藏柜（库）设有可正确显示内部温度的温度计。

3、库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。

4、同一库房内贮存不同类别食品和非食品（如食品包装材料等），应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。



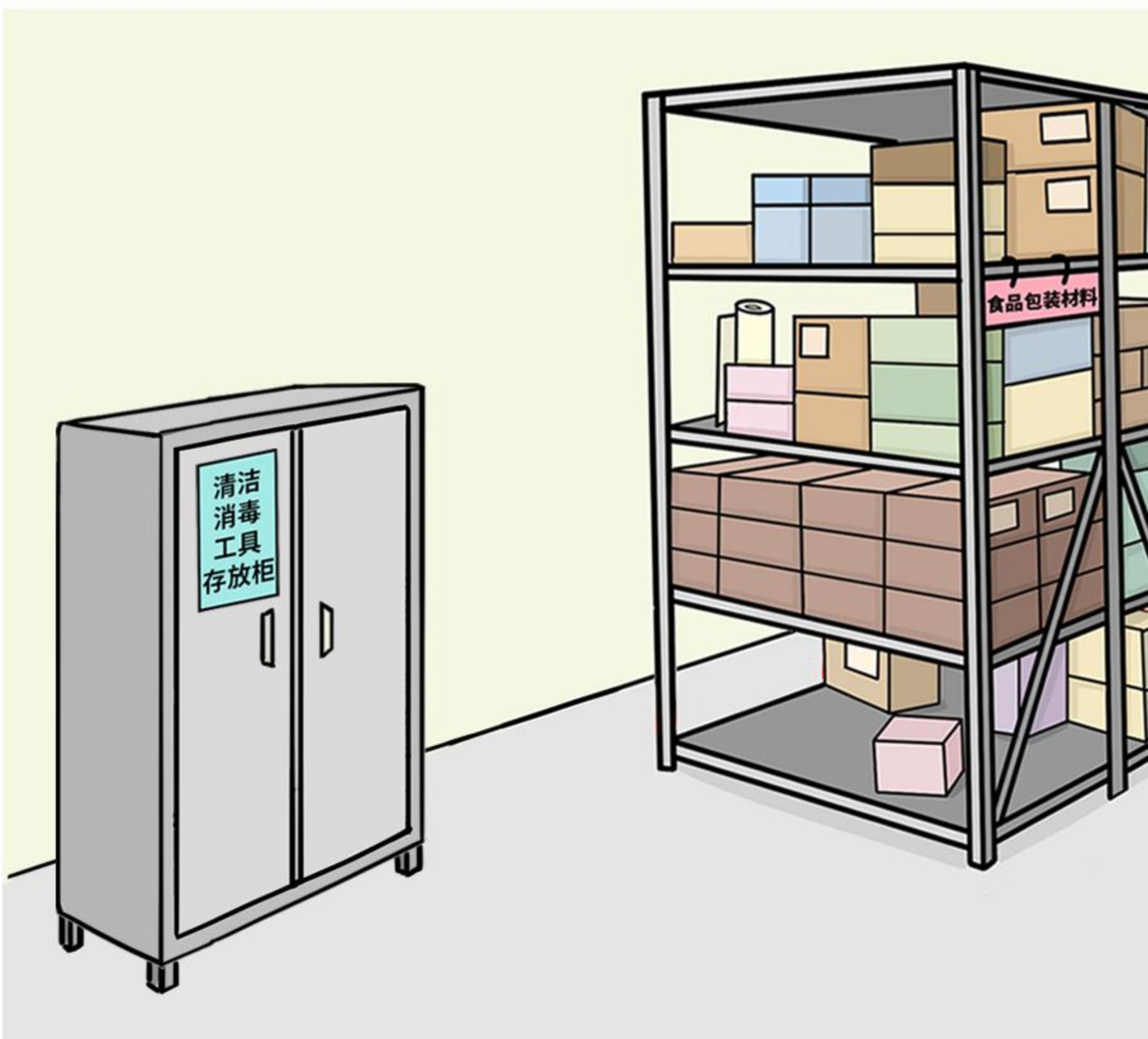
5、库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地，距离地面应在10cm以上，距离墙壁宜在10cm以上。



6、设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间或区域。



或

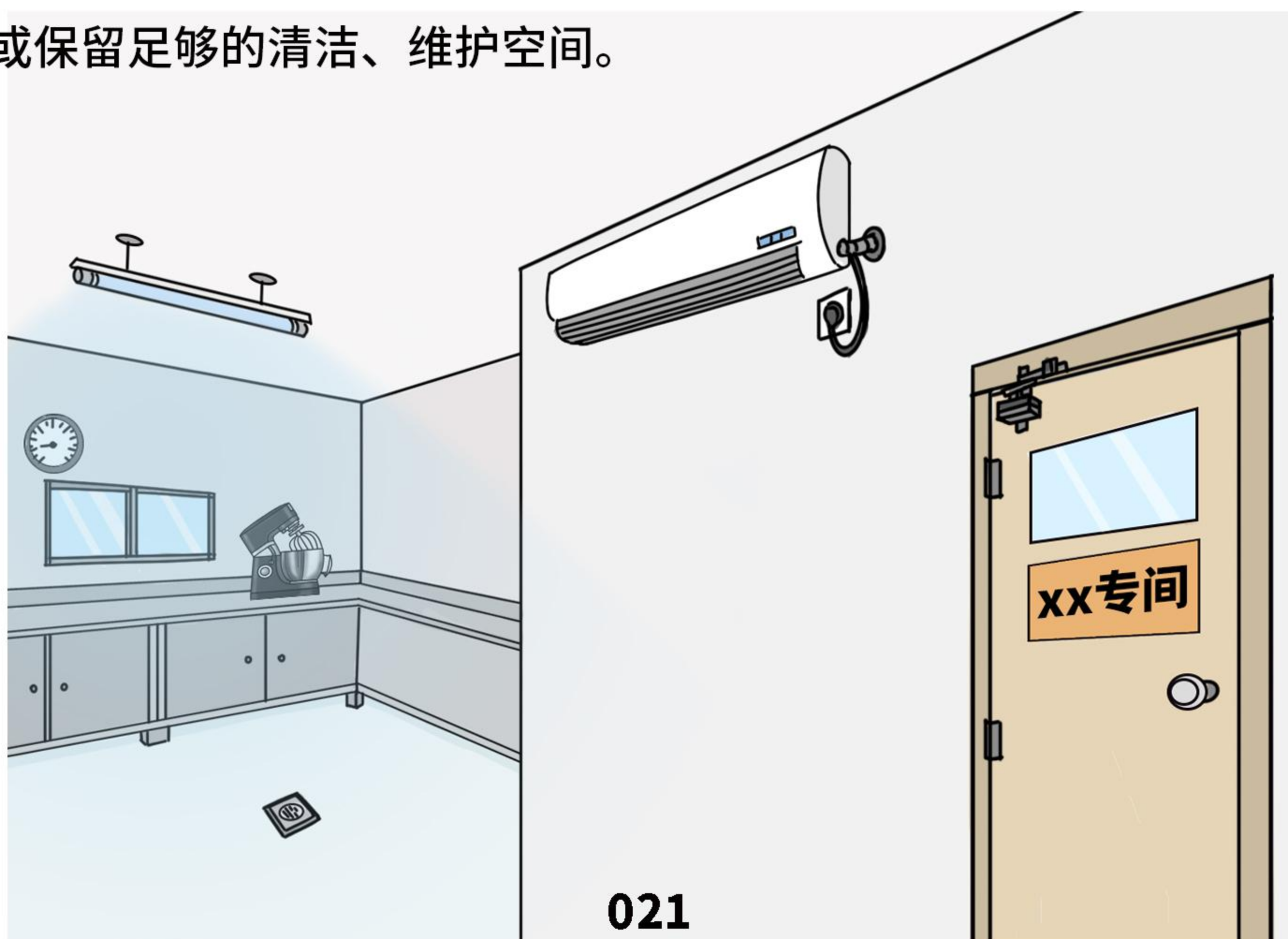


(八)加工制作设备设施

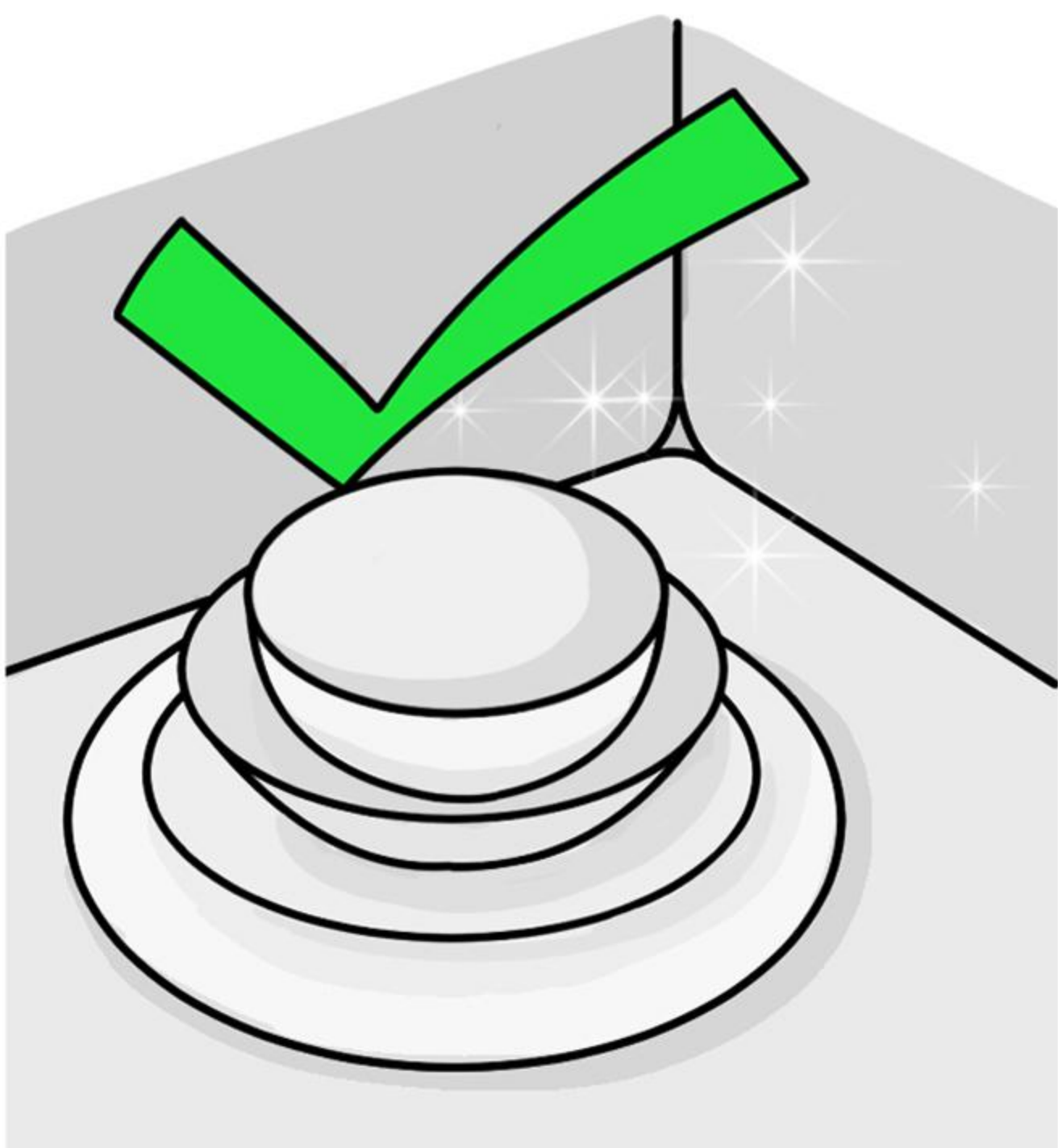
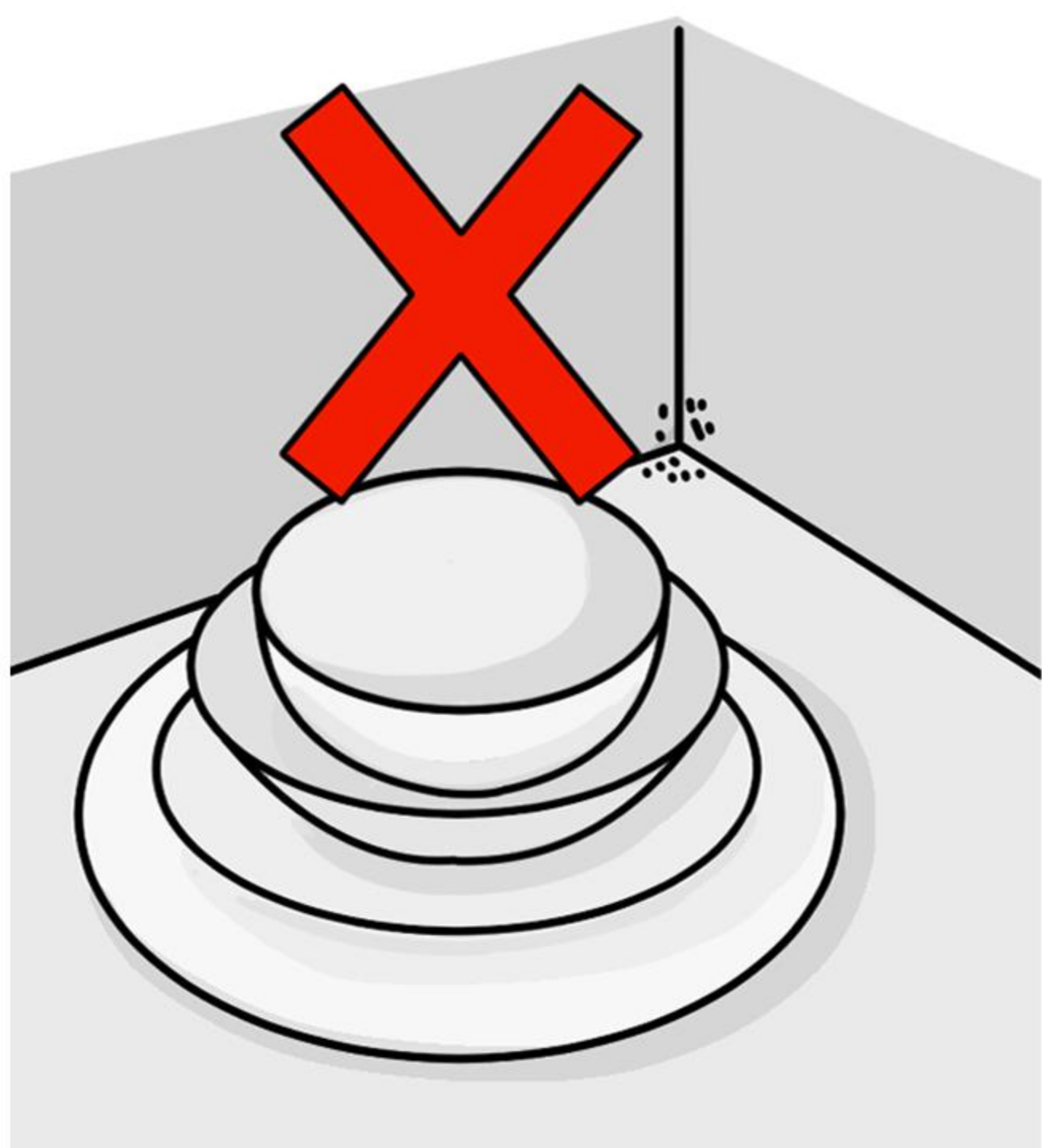
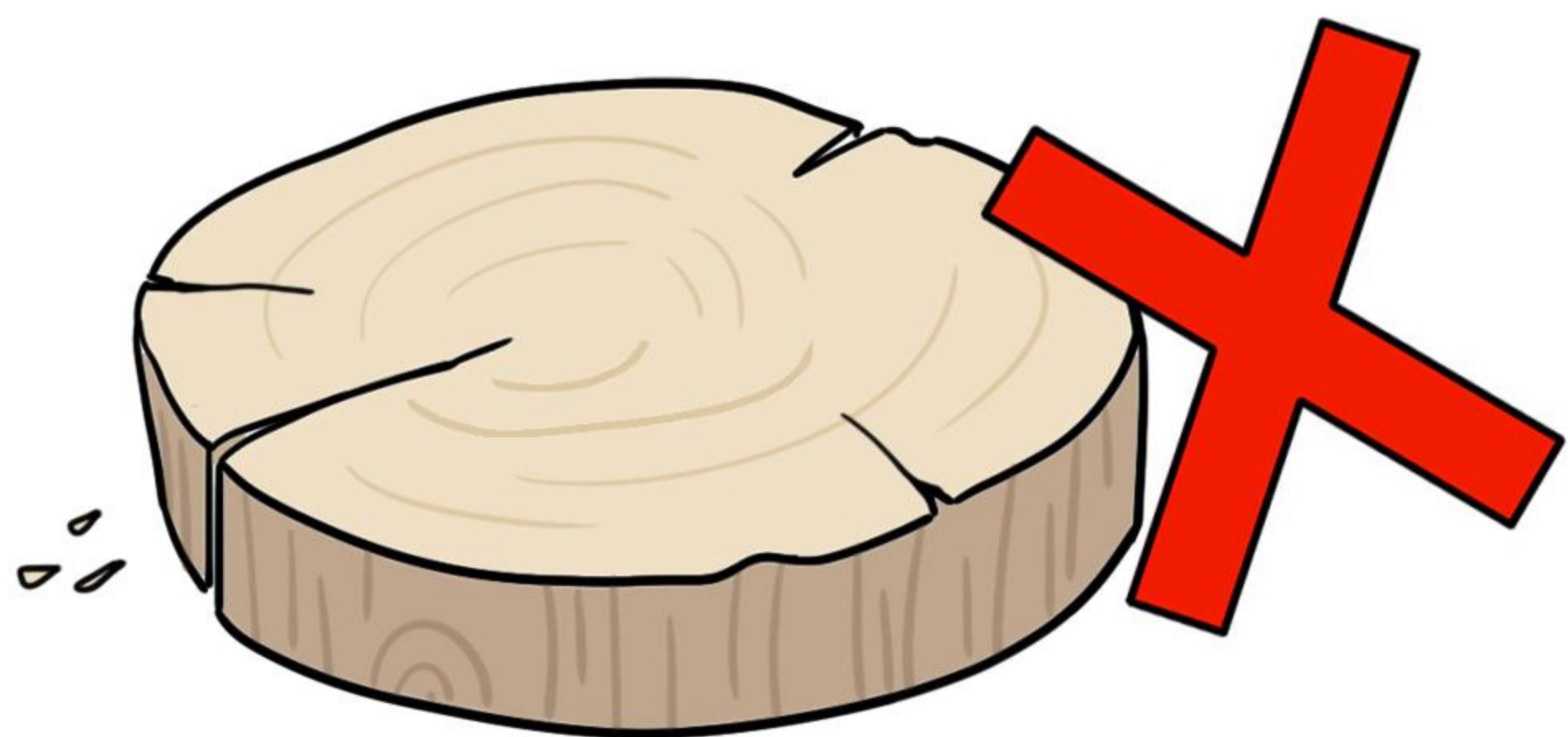
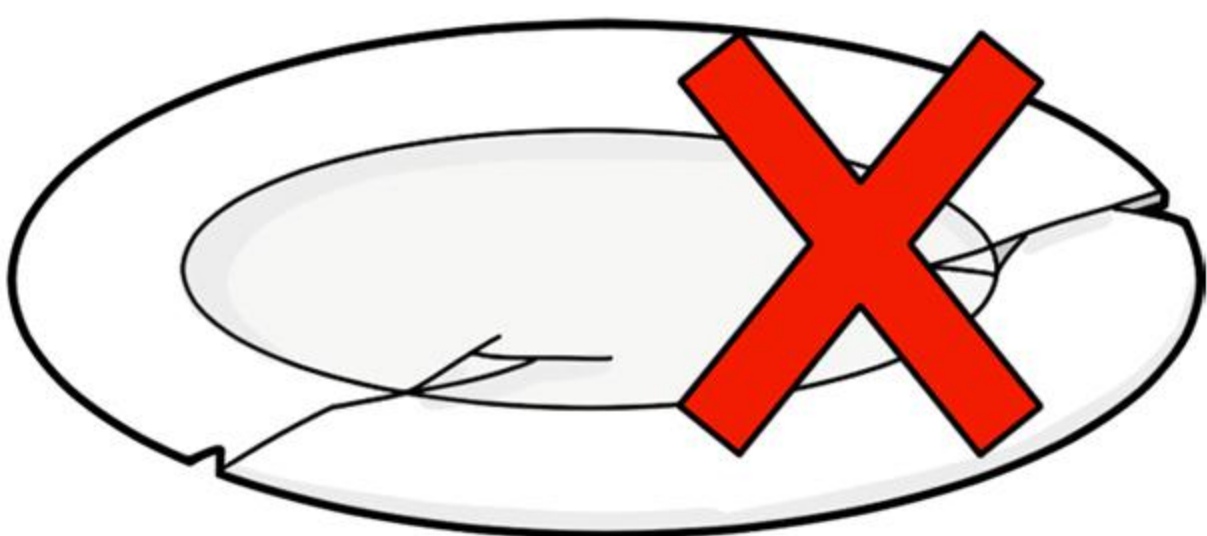
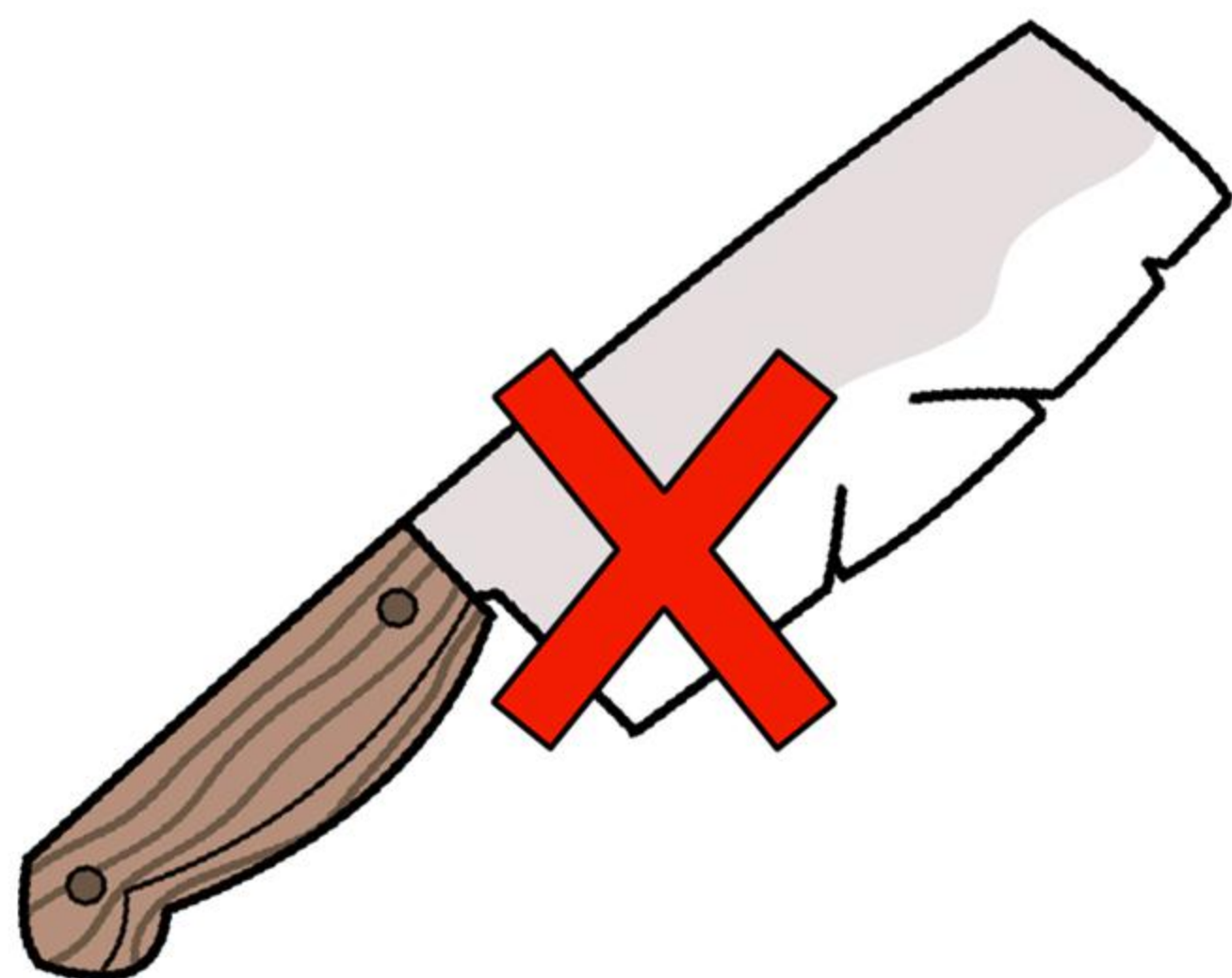
1、根据加工制作食品的需要，配备相应的设施、设备、容器、工具等。不得将加工制作食品的设施、设备、容器、工具用于与加工制作食品无关的用途。



2、设备的摆放位置，应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备设施应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或保留足够的清洁、维护空间。



3、设备、容器和工具与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位避免有尖角，便于清洁，防止聚积食品碎屑、污垢等。



三.原料(含食品添加剂和食品相关产品)管理

(一)原料采购

1、选择的供货者应具有相关合法资质。

2、特定餐饮服务提供者应建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况等进行评价，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者。



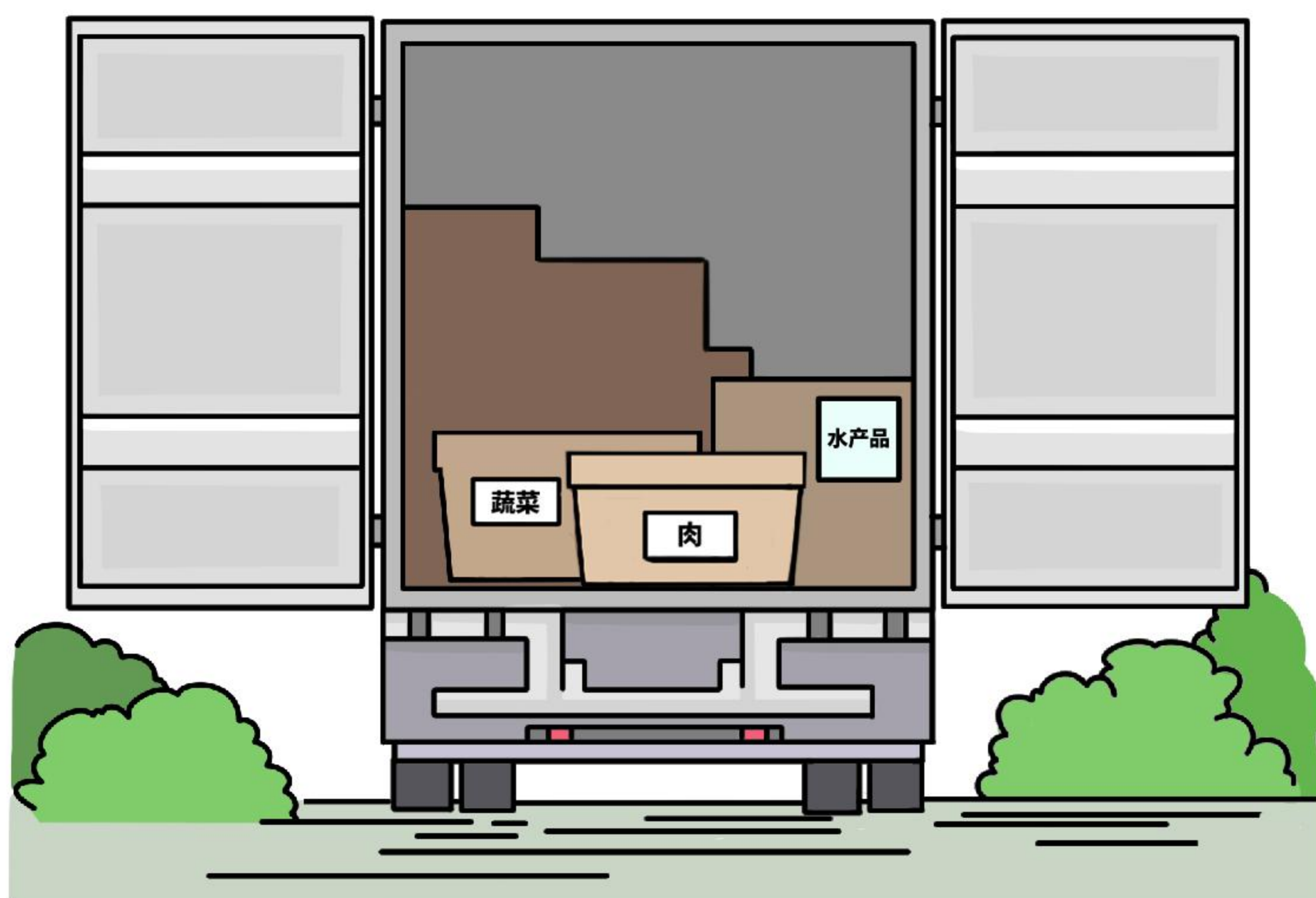
3、特定餐饮服务提供者应自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。



(二)原料运输

1、运输前，对运输车辆或容器进行清洁，防止食品受到污染。

运输过程中，做好防尘、防水，食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品，下同）应分隔，食品包装完整、清洁，防止食品受到污染。



2、不得将食品与有毒有害物品混装运输，运输食品和运输有毒有害物品的车辆不得混用。



(三)进货查验

1、随货证明文件查验

(1) 从食品生产者采购食品的，**查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等**；采购食品添加剂、食品相关产品的，**查验其营业执照和产品合格证明文件等**。



(2) 从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，**查验其食品经营许可证等**；采购食品添加剂、食品相关产品的，**查验其营业执照等**。



(3) 从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，**查验其有效身份证明。**



(4) 从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，**查验其社会信用代码和产品合格证明文件。**





(5) 从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。

(6) 采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。

