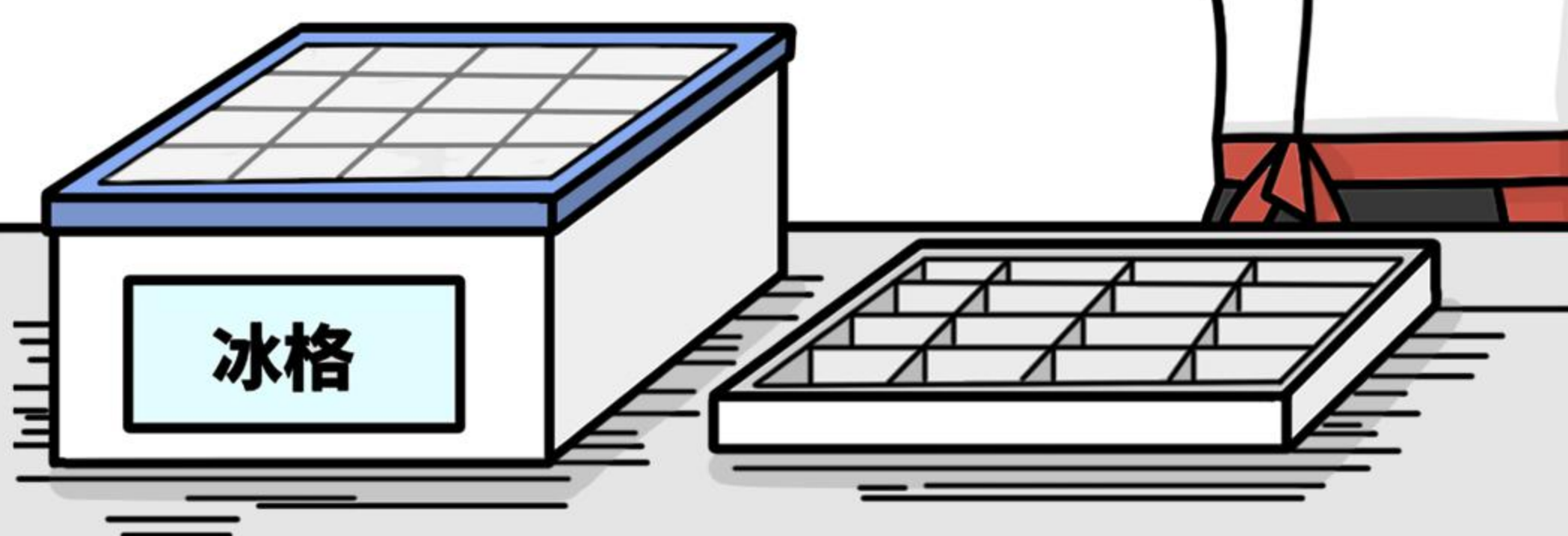


(6) 自制饮品

A、加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，**应为预包装饮用水、使用符合相关规定的**水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。



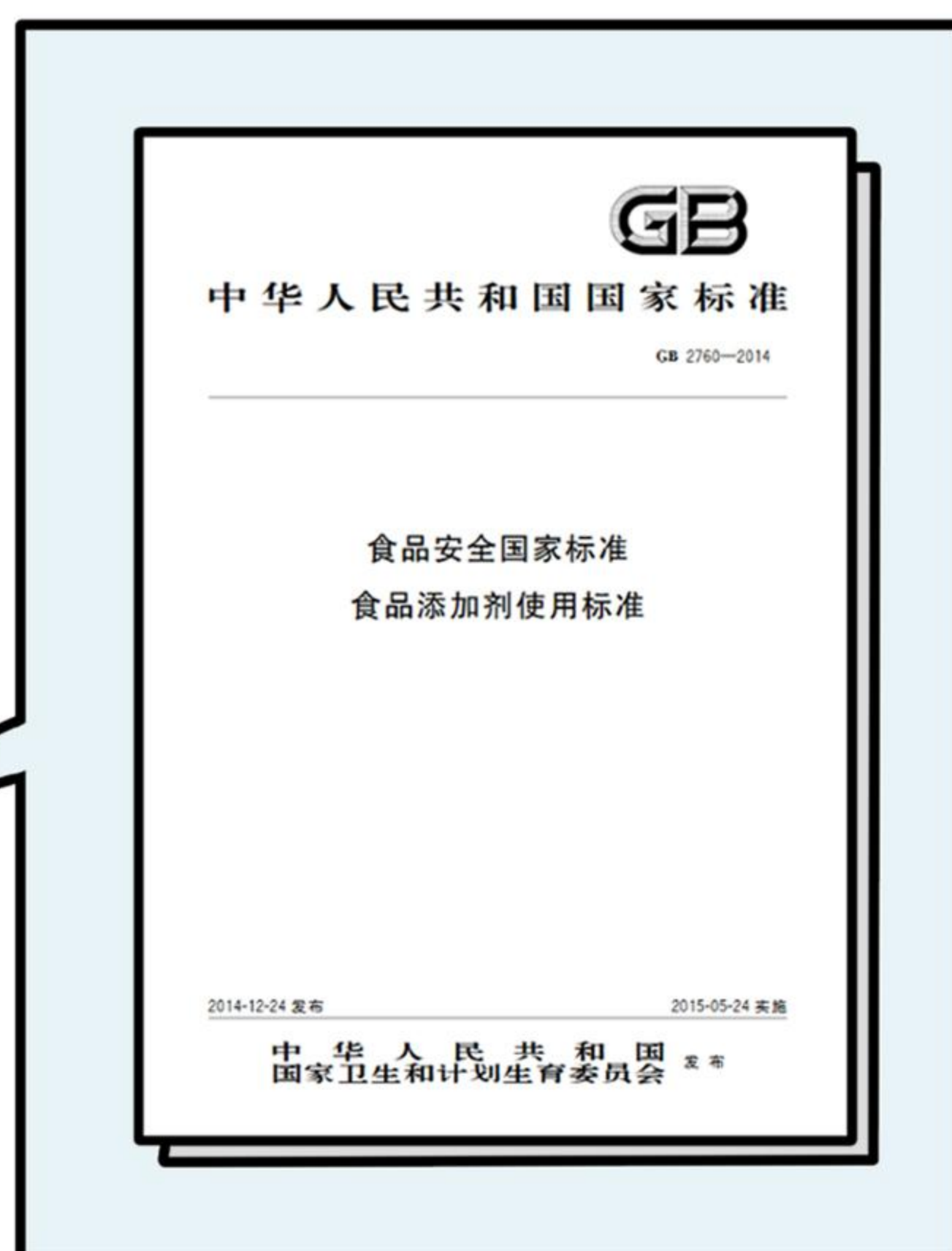
B、煮沸生豆浆时，**应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态5分钟以上。**



保持沸腾5分钟以上

(五)食品添加剂使用

1、使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。



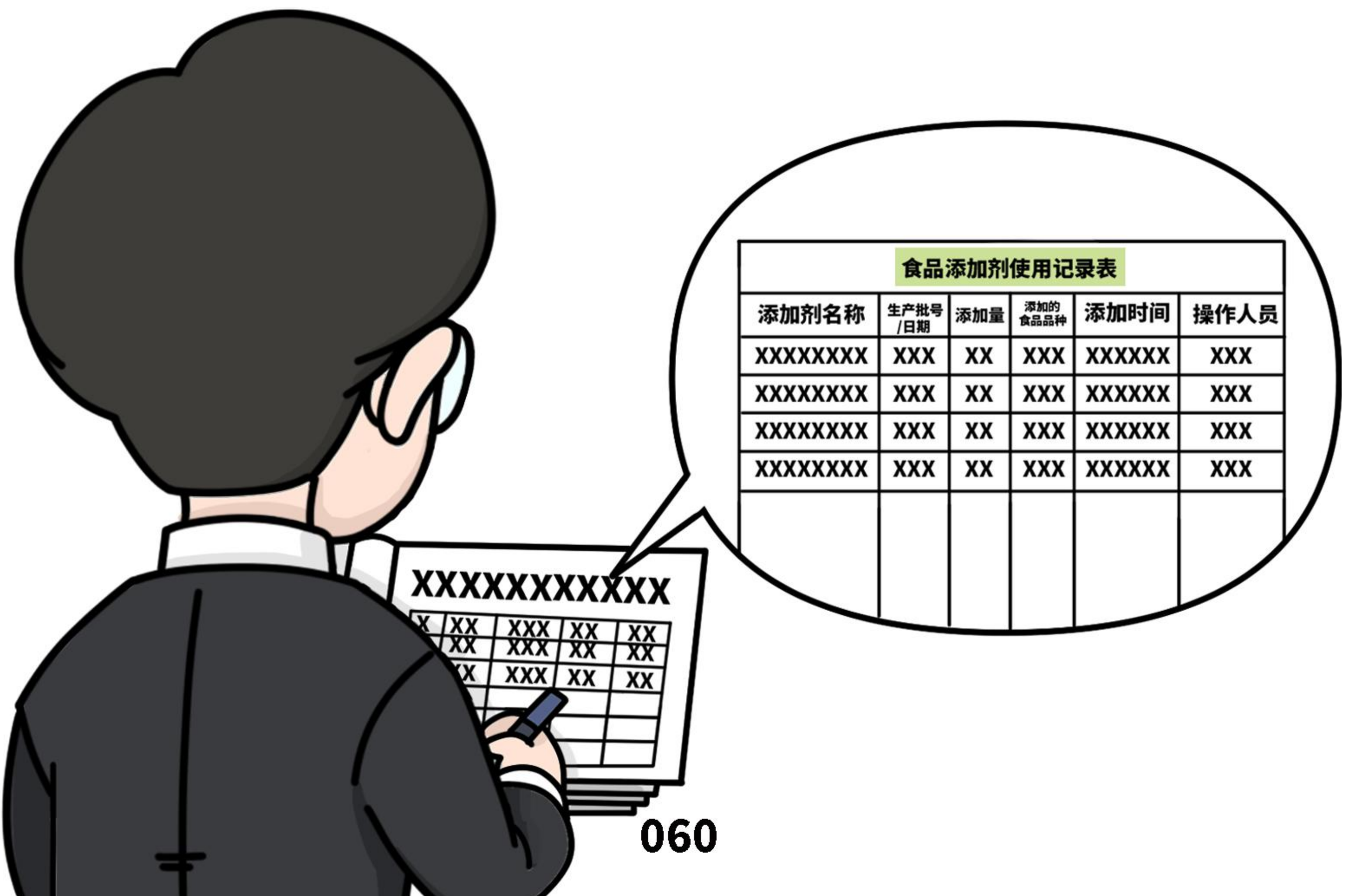
2、按照GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。



4、专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。
使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食
品添加剂名称，并保留原包装。



5、应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加
的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息，GB
2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定按生产需
要适量使用的食品添加剂除外。使用有GB 2760《食品安全国家
标准 食品添加剂使用标准》“最大使用量”规定的食品添加
剂，应精准称量使用。



(六)食品相关产品使用

1、各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分。



2、工具、容器和设备，必须使用木质材料时，应避免对食品造成污染。含塑料剂制品，不得盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于20%的食品。



3、不得重复使用一次性用品。



(七)高危易腐食品冷却



1、需要冷冻（藏）的熟制半成品或成品，应在熟制后立即冷却。



2、应在清洁操作区内进行熟制成品的冷却，并在盛放容器上标注加工制作时间等。



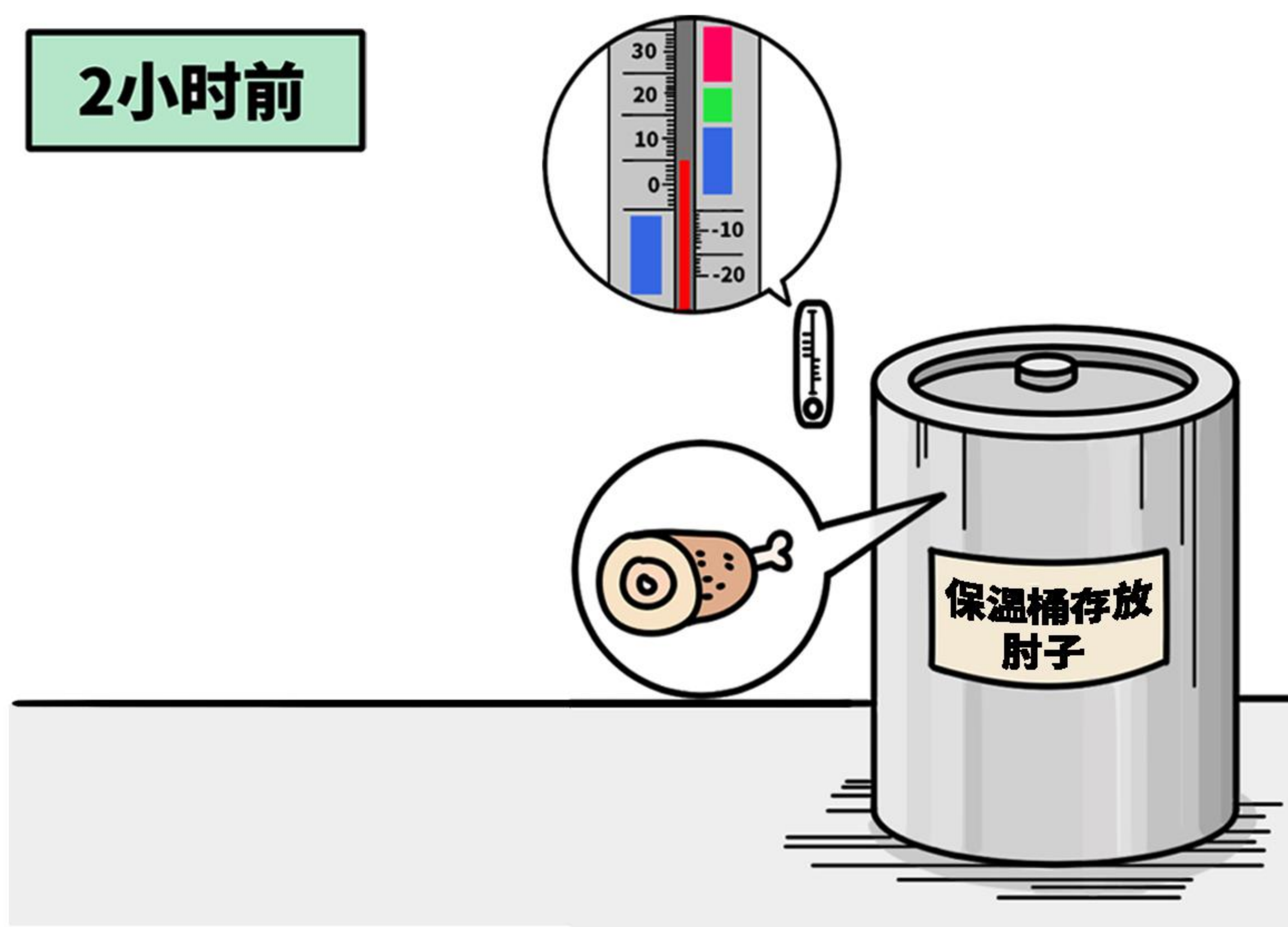
3、冷却时，可采用将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施或者使用专用速冷设备，使食品的中心温度在2小时内从60℃降至21℃，再经2小时或更短时间降至8℃。



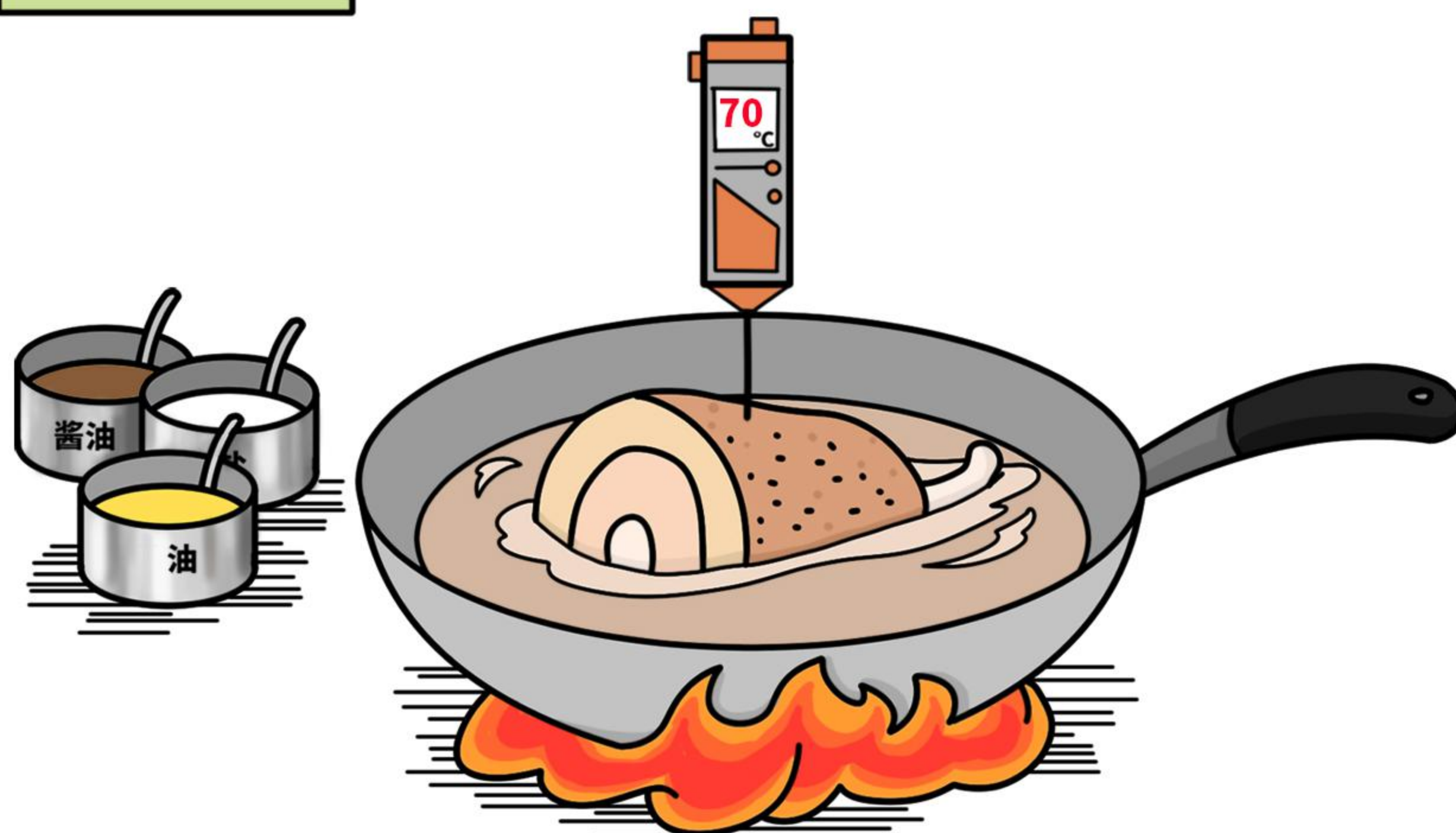
(八)食品再加热

- 1、高危易腐食品熟制后，在 $8^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$ 条件下存放2小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。
- 2、再加热时，食品的中心温度应达到 70°C 以上。

2小时前

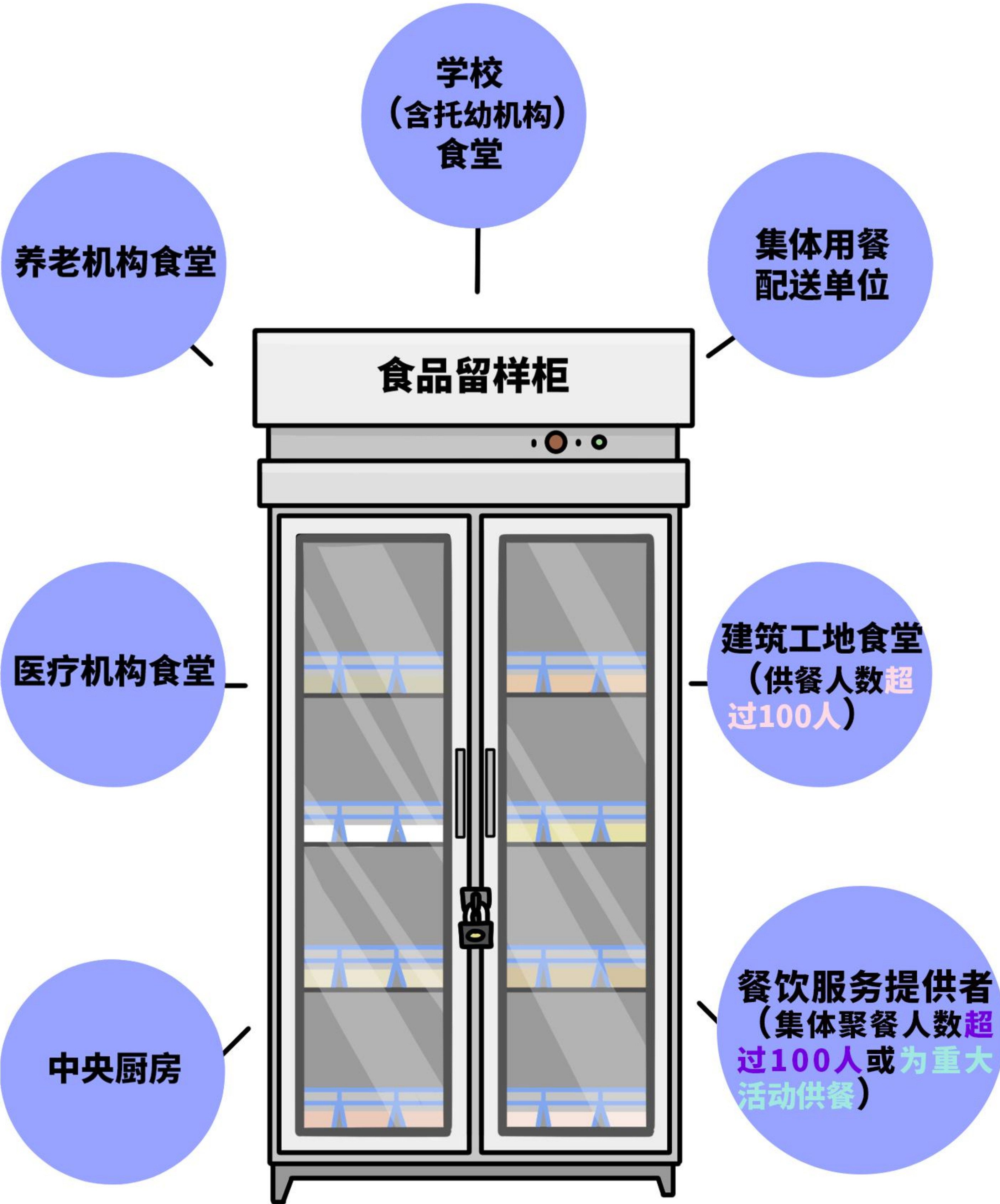


2小时后

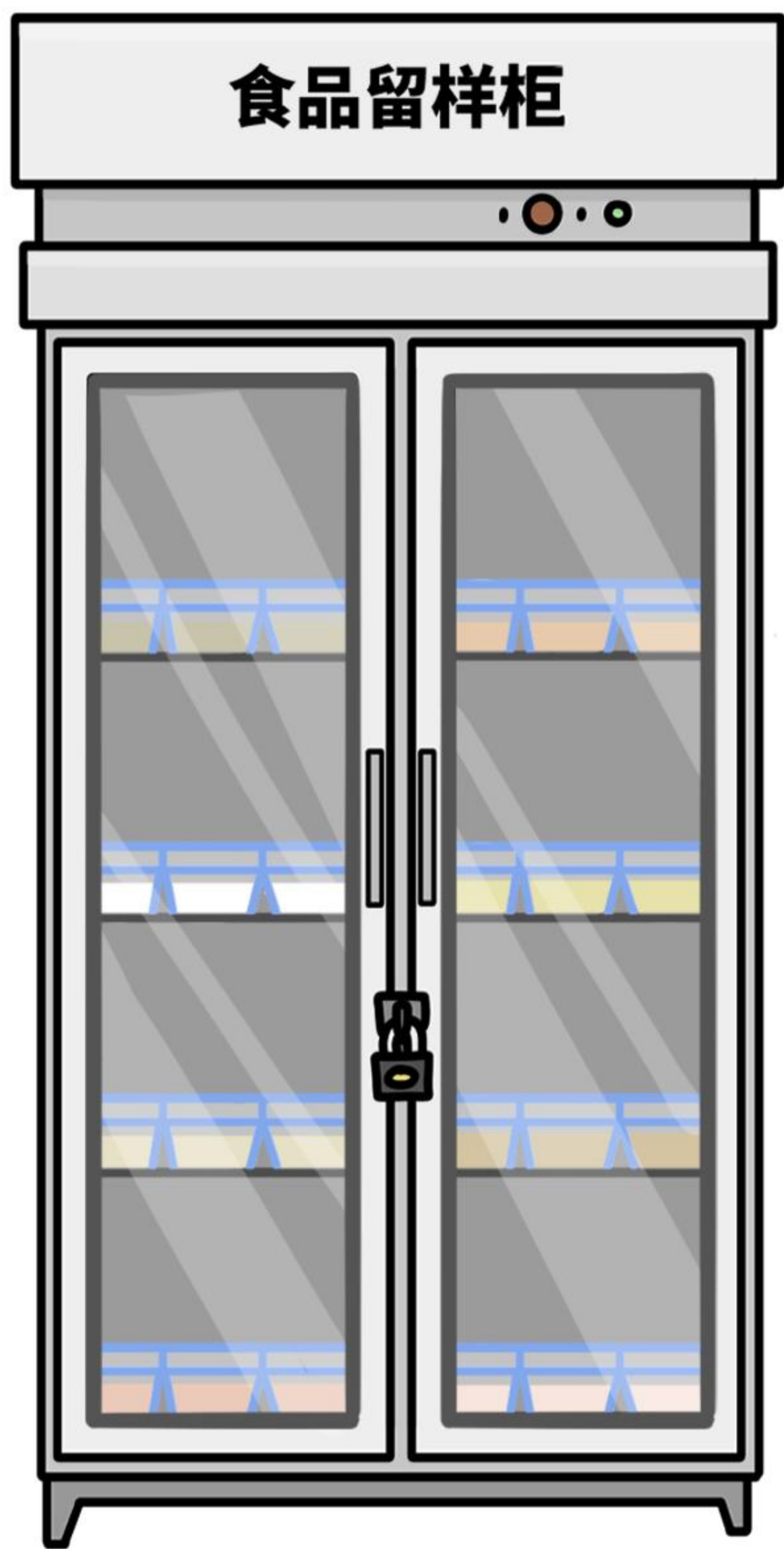


(九)食品留样

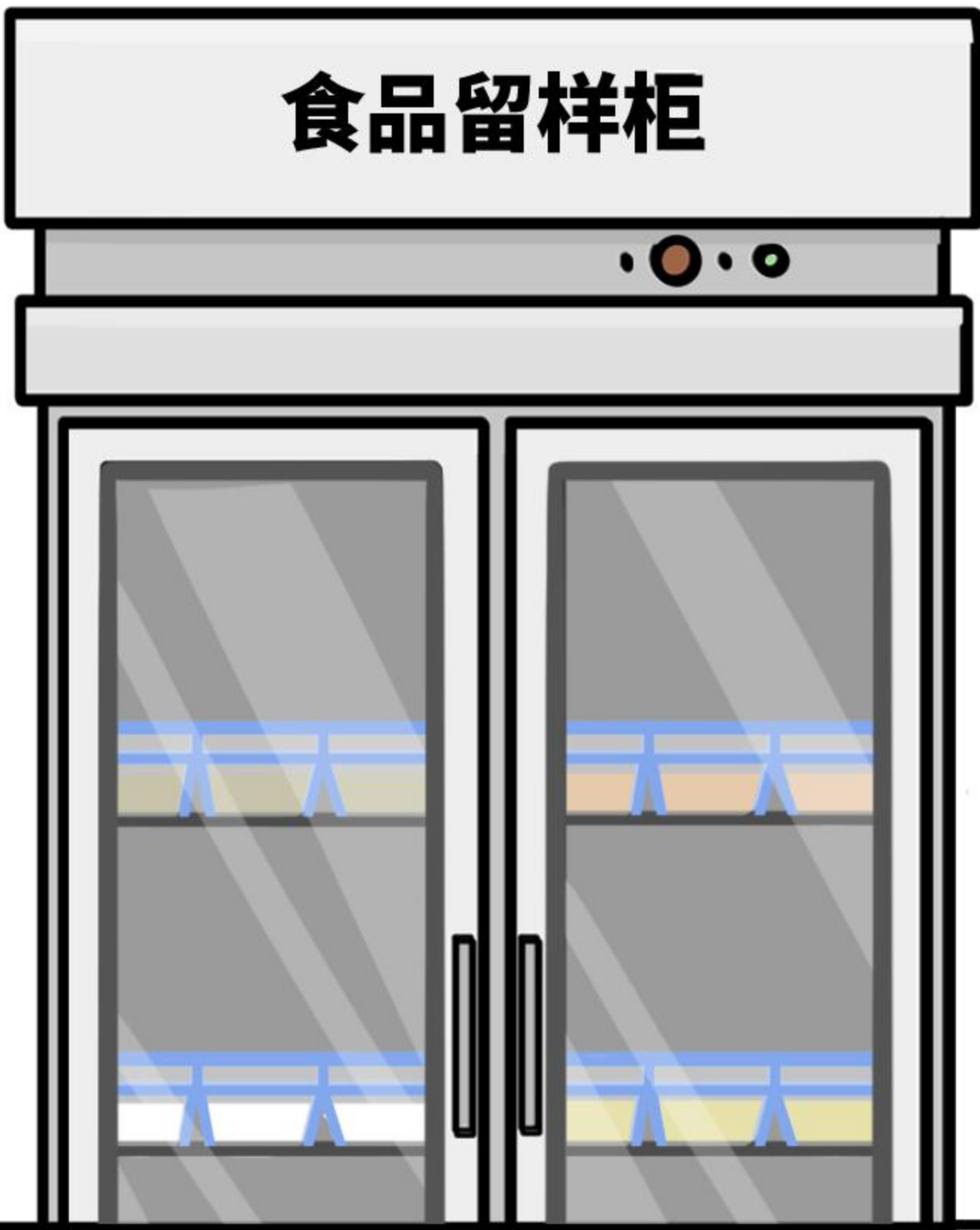
1、学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、建筑工地食堂（供餐人数超过100人）和餐饮服务提供者（集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐），**每餐次的食品成品应留样。**



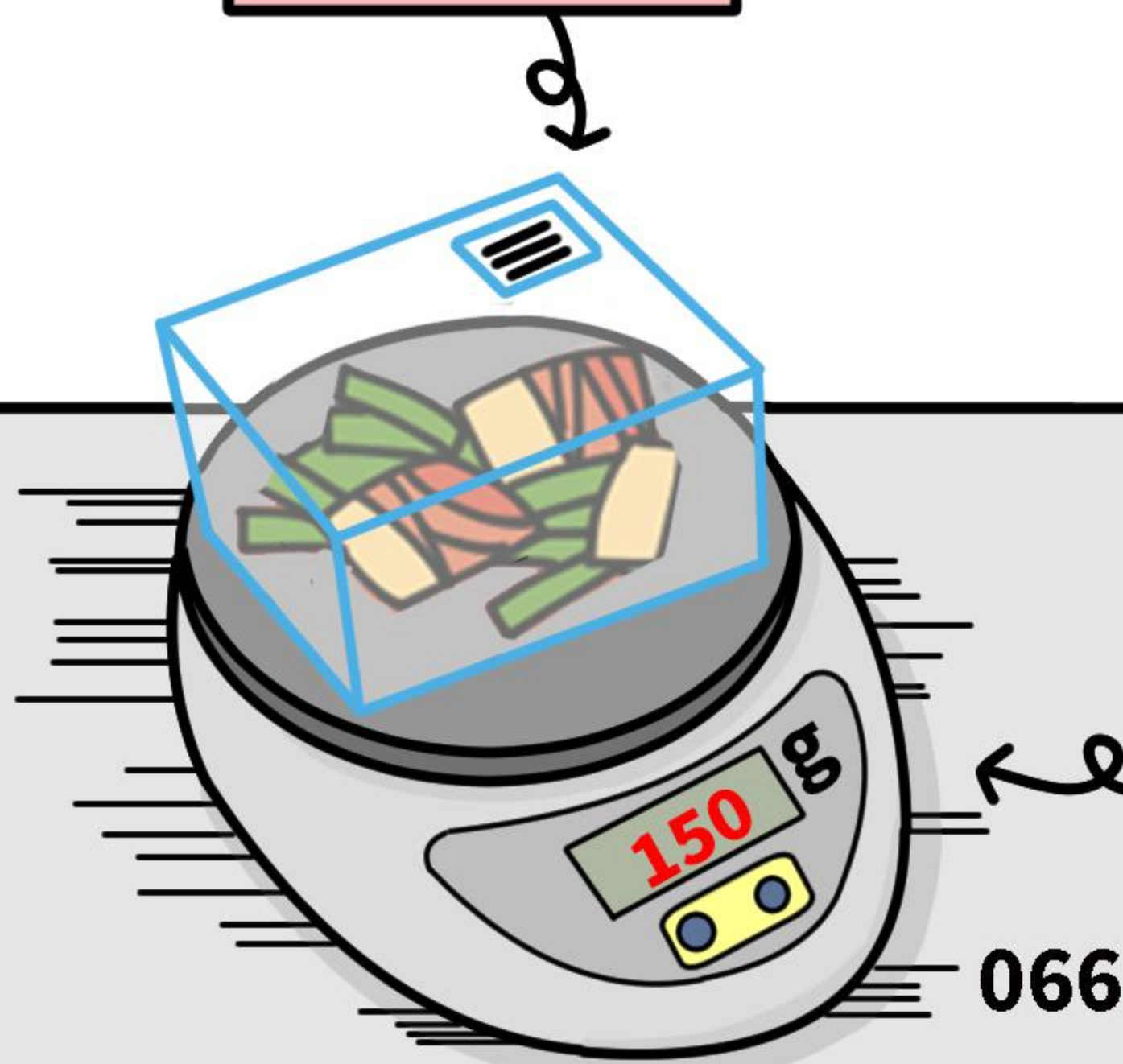
2、应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。



存放时间
 ≥ 48 小时

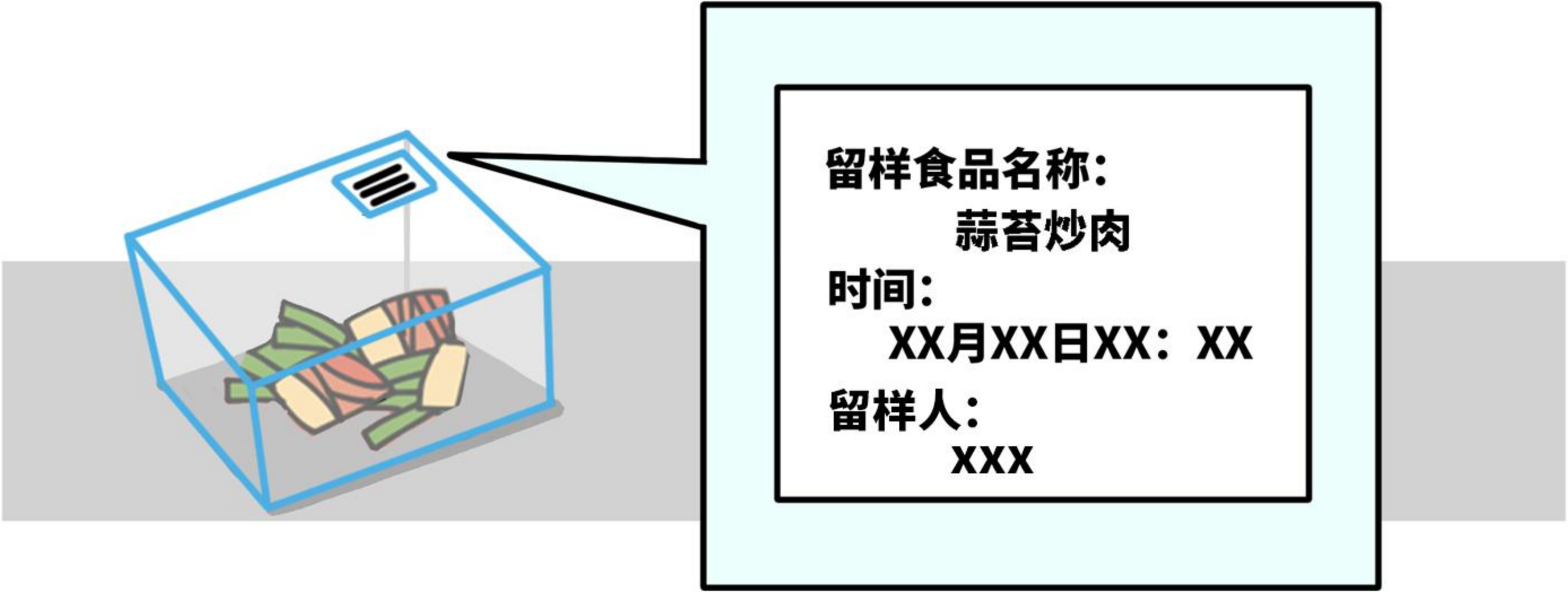


密闭



≥ 125 g

3、在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。



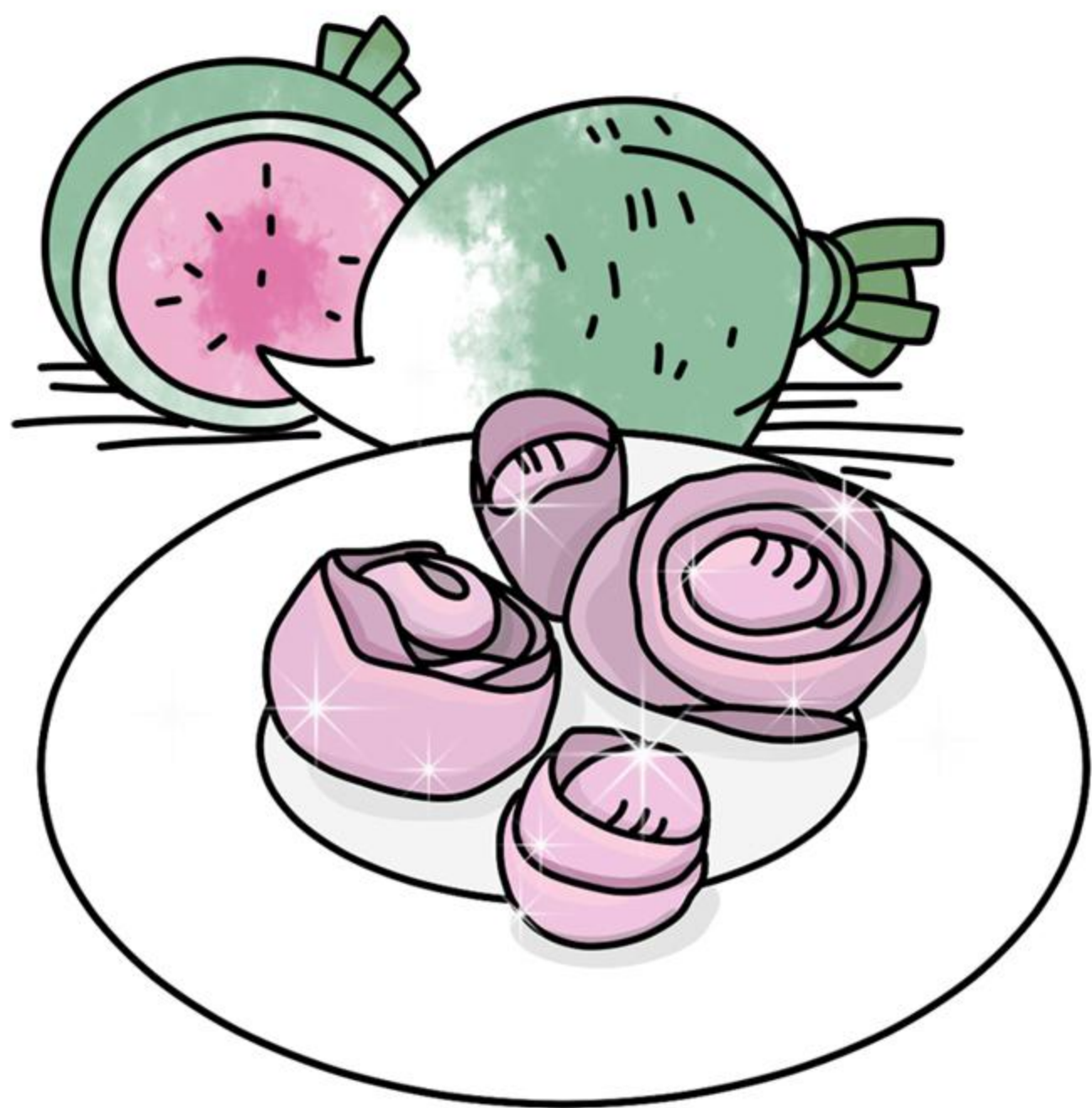
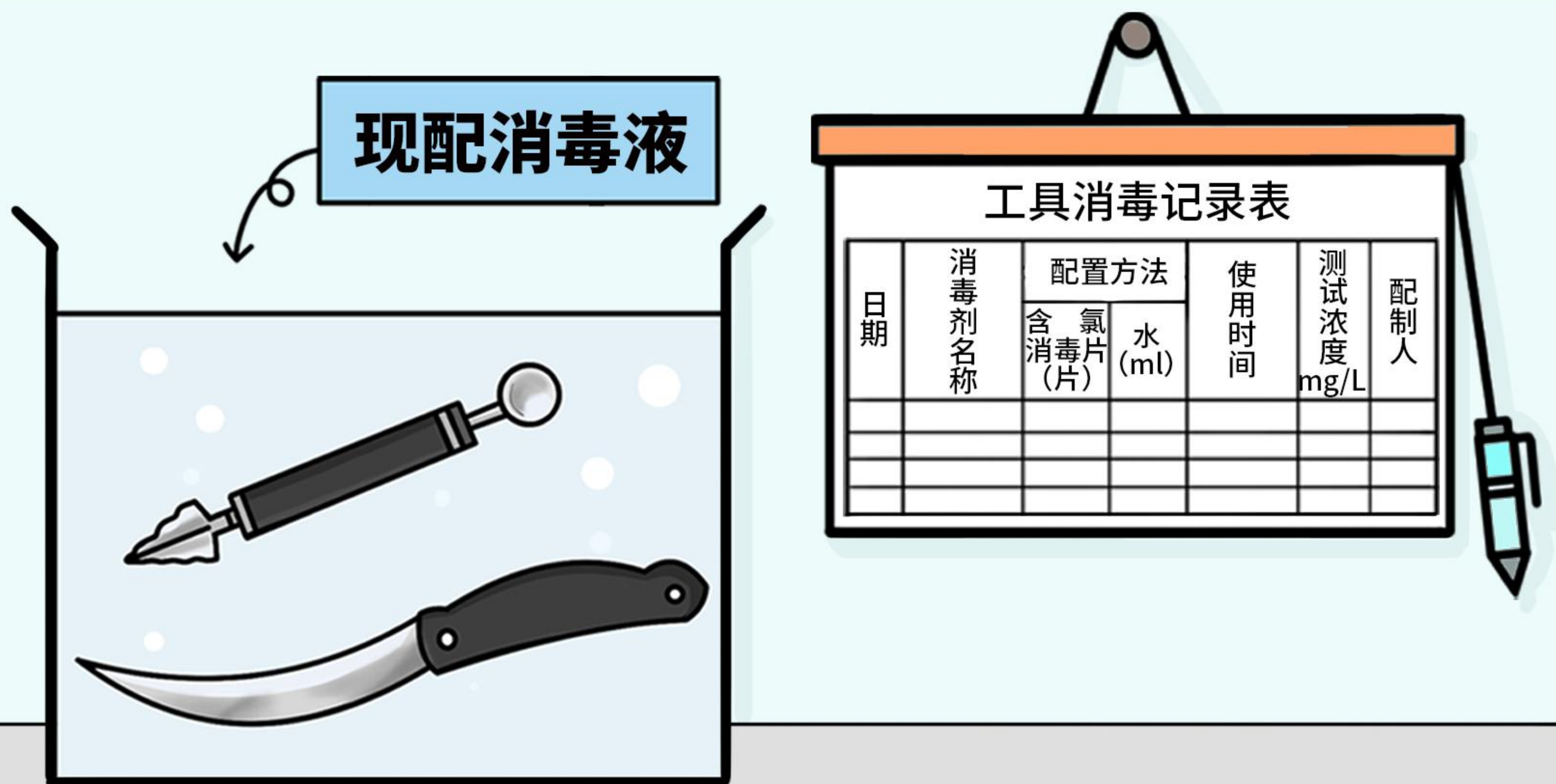
4、应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

食品留样记录表格								
序号	留样食品名称	留样时间(*月*日*时*分)	留样量(g)	保存条件	留样保存至(*月*日*时*分)	订餐单位	送餐时间	留样人
XX	XXXXXX	XXXXXXXXXX	XX	XXXX	XXXXXXXXXX	XXX	XXX	XX
XX	XXX	XXXXXXXXXX	XX	XXXX	XXXXXXXXXX	XXXX	XXX	XXX

五. 供餐、用餐与配送

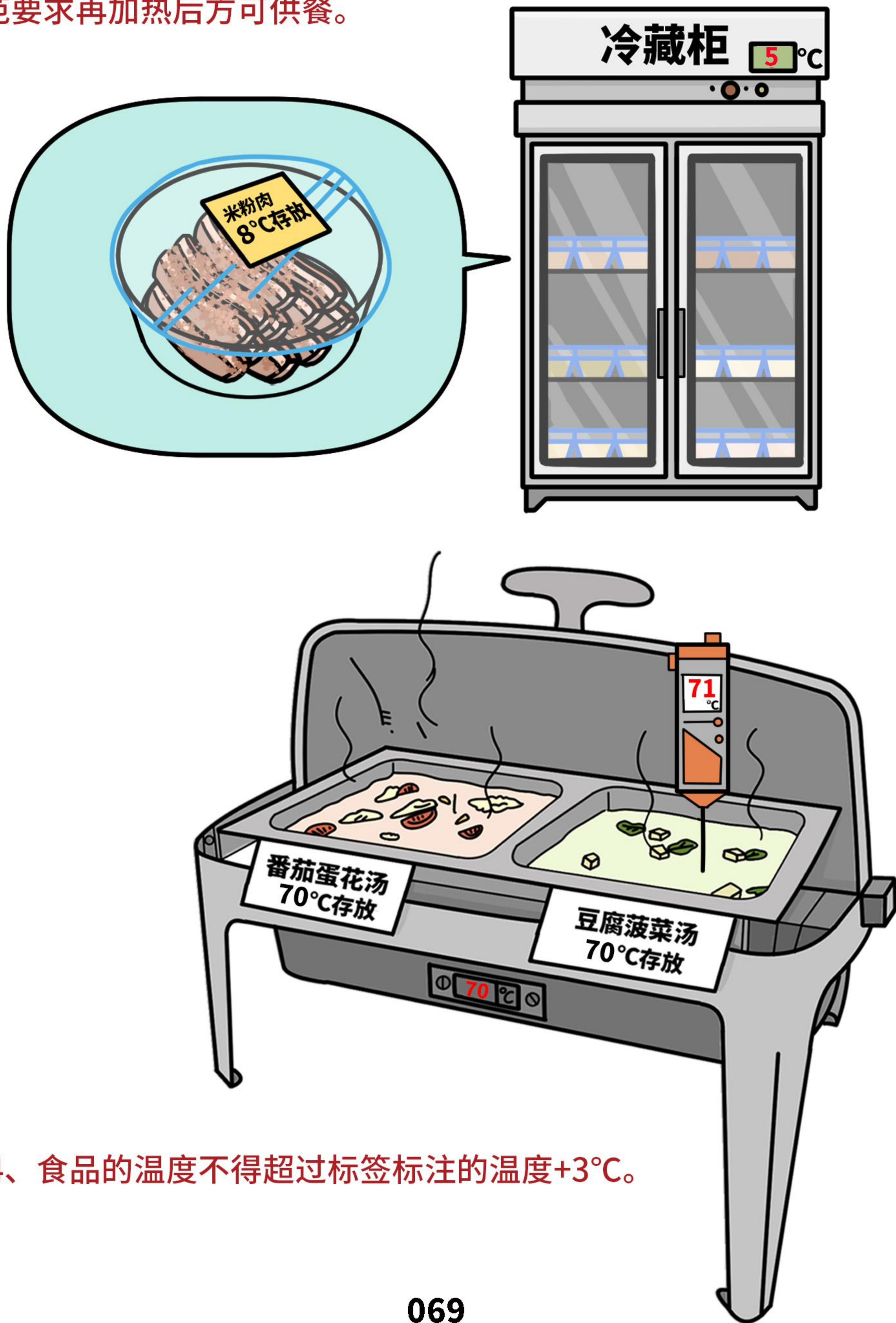
(一) 供餐

1、分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。



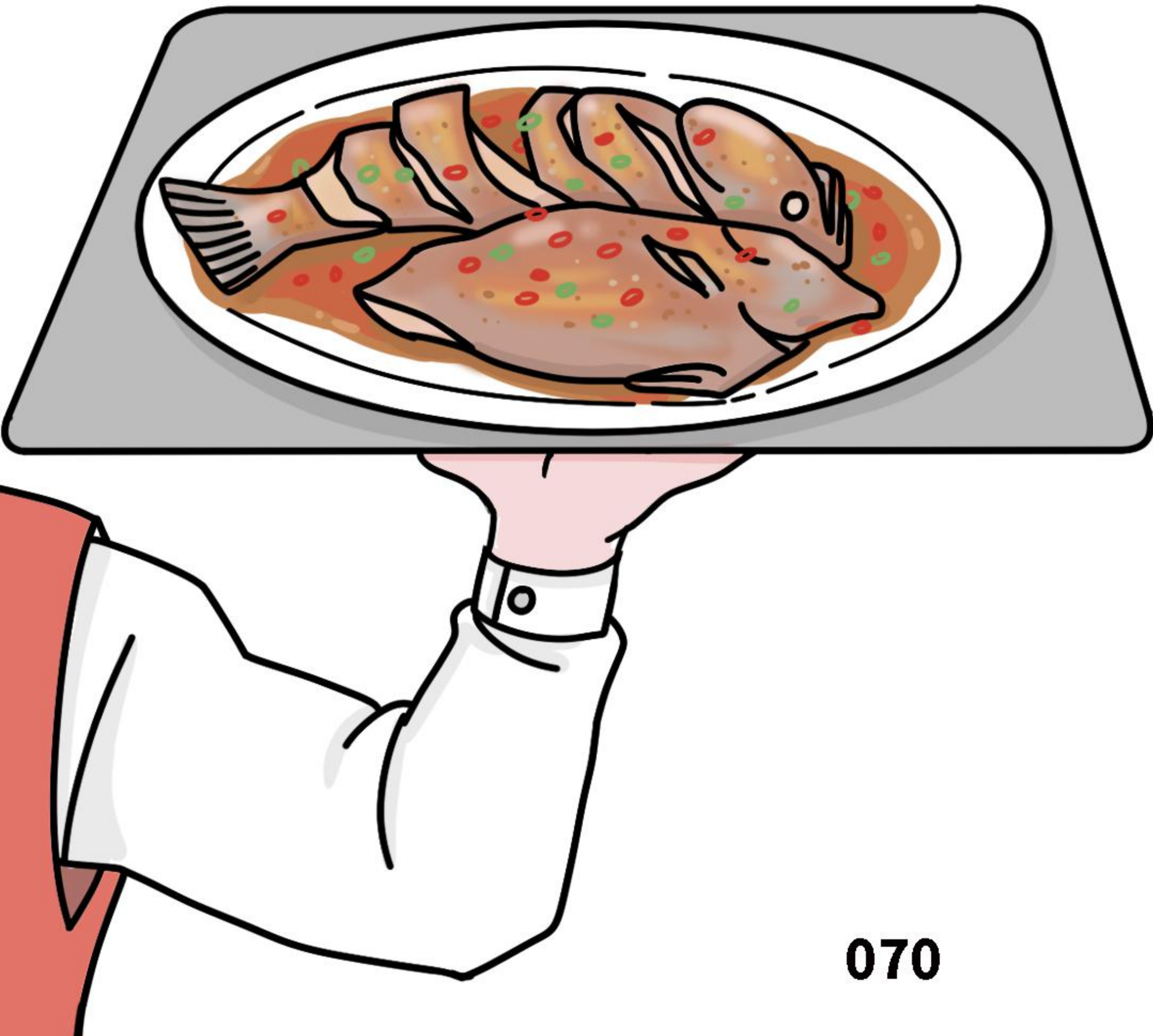
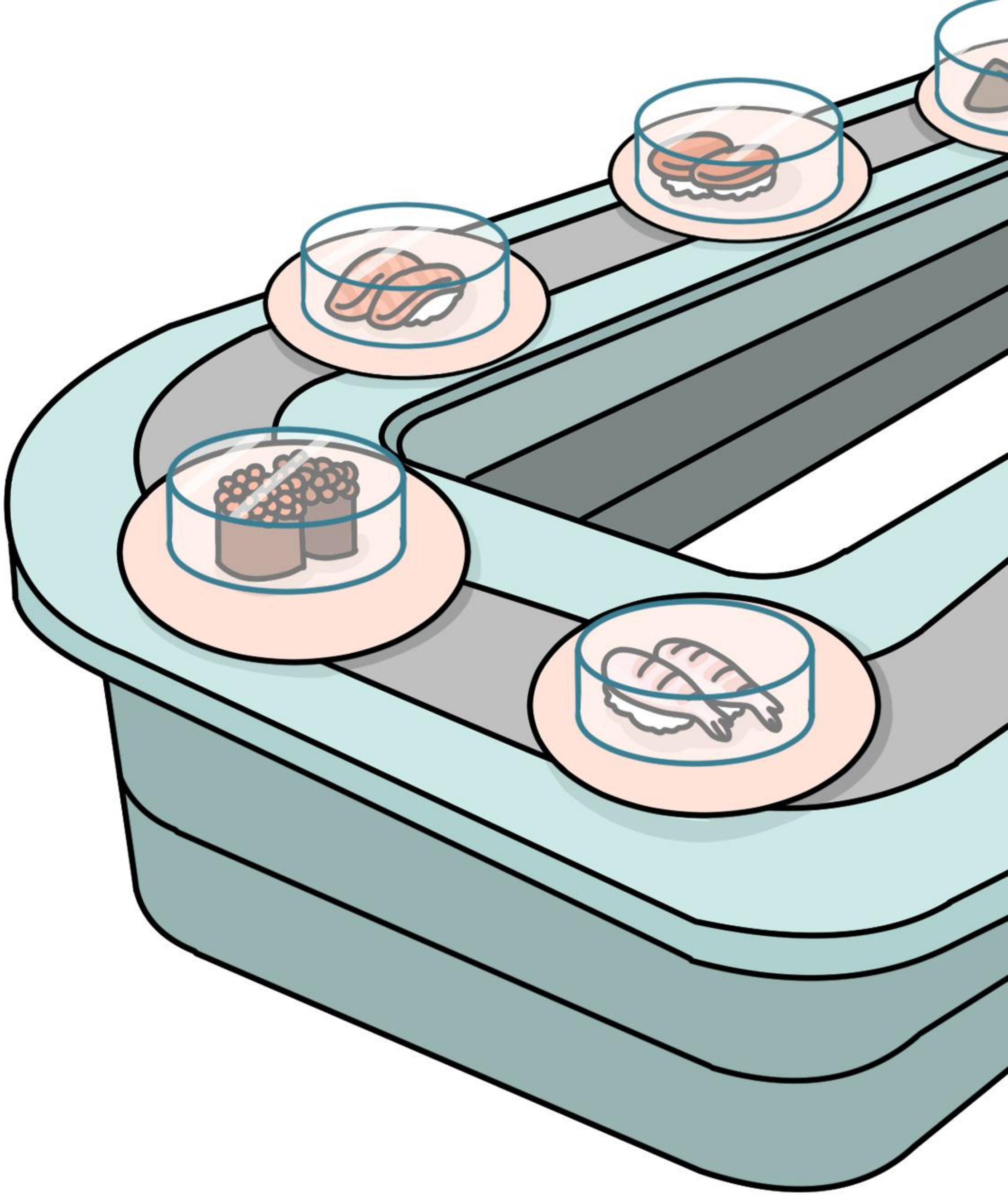
2、加工制作围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗消毒。

3、在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的高危易腐食品，应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。在8℃~60℃条件下存放超过2小时，且未发生感官性状变化的，应按本规范要求再加热后方可供餐。



4、食品的温度不得超过标签标注的温度+3℃。

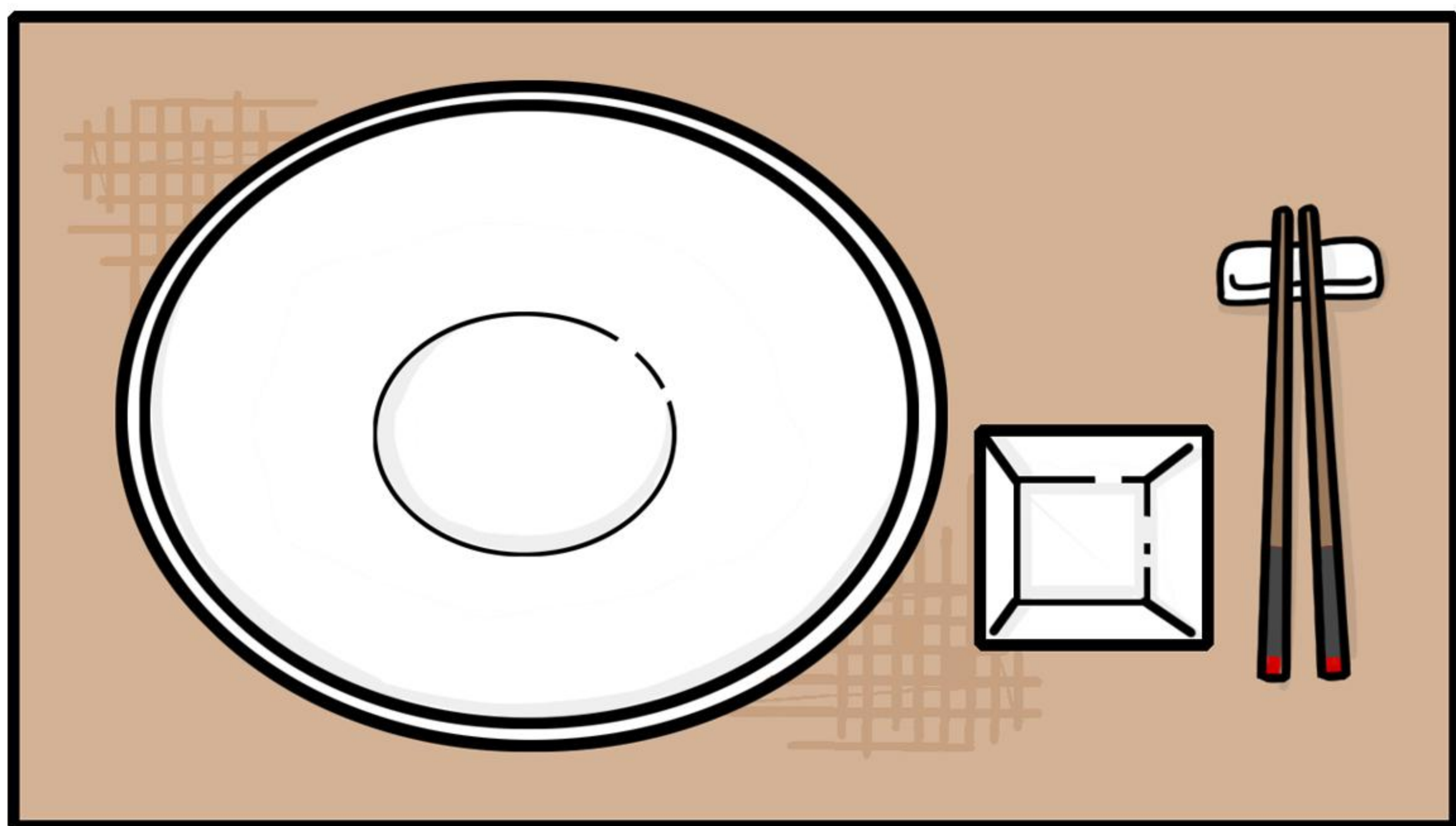
5、供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁。



6、供餐过程中，应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品（预包装食品除外）。

(二)用餐服务

1、垫纸、垫布、餐具托、口布等与餐饮具直接接触的物品应一客一换。撤换下的物品，应及时清洗消毒（一次性用品除外）。



一客一换

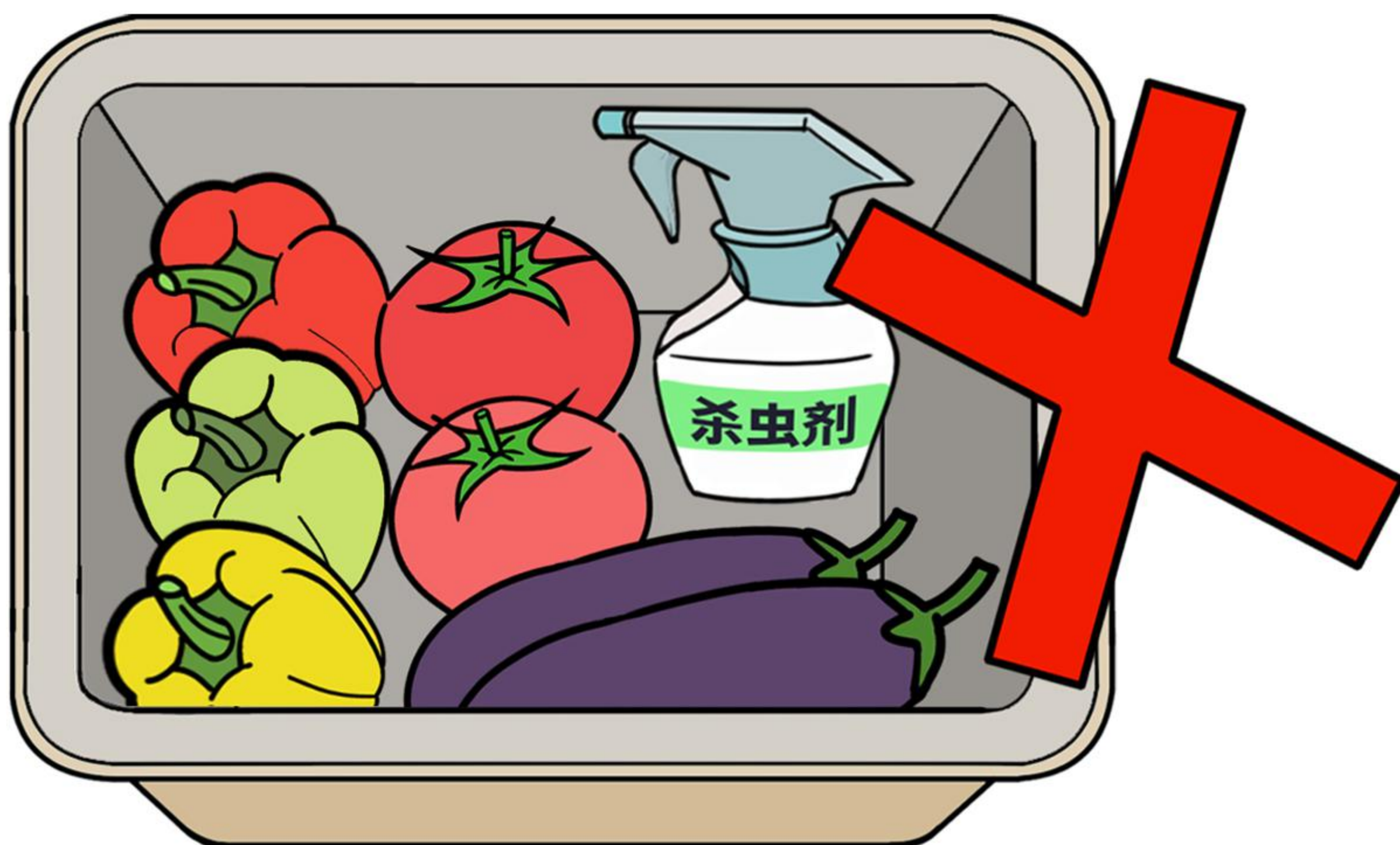
2、消费者就餐时，就餐区应避免从事引起扬尘的活动（如扫地、施工等）。



(三) 食品配送

1、一般要求

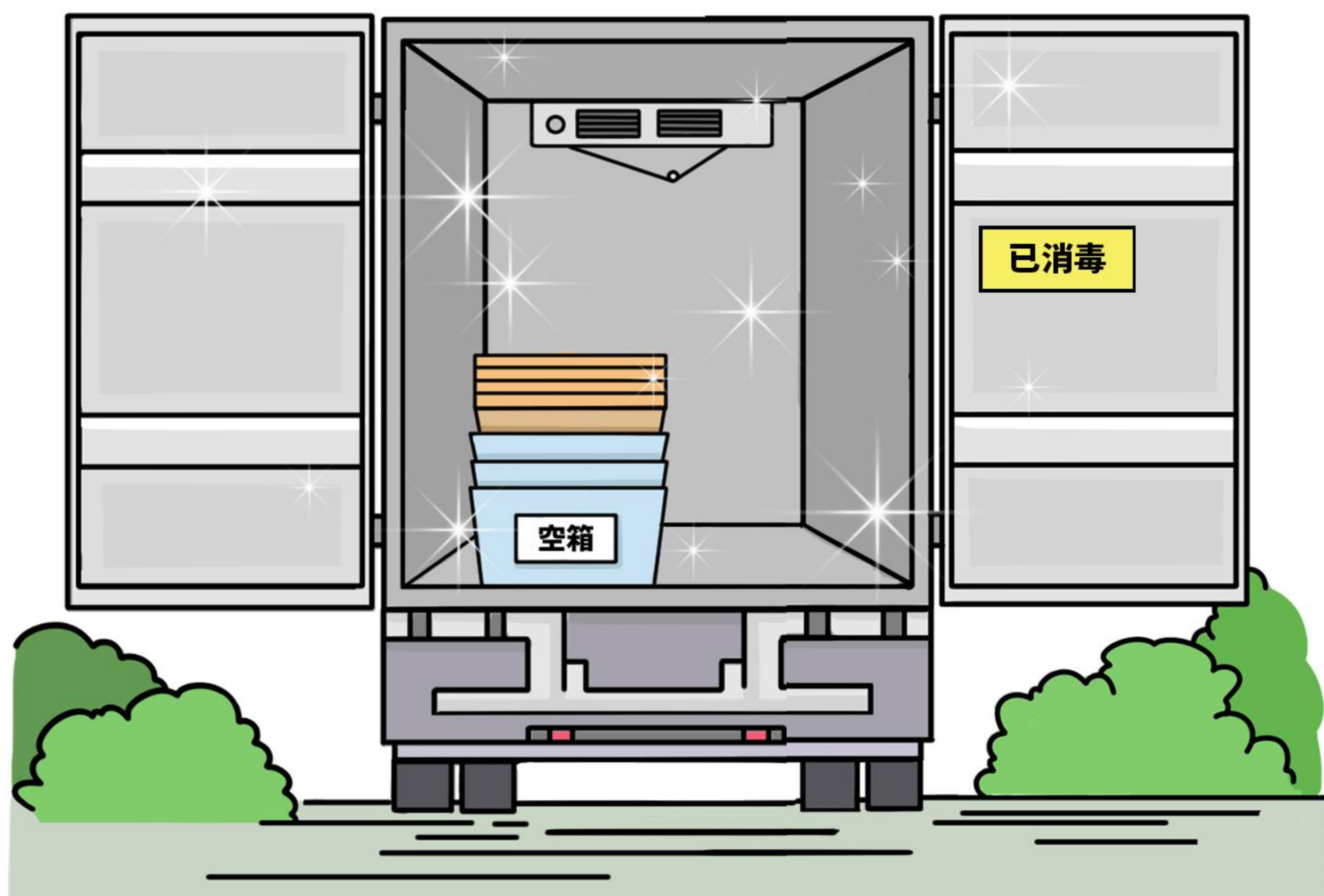
(1) 不得将食品与有毒有害物品混装配送。



(2) 应使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构应便于清洁。

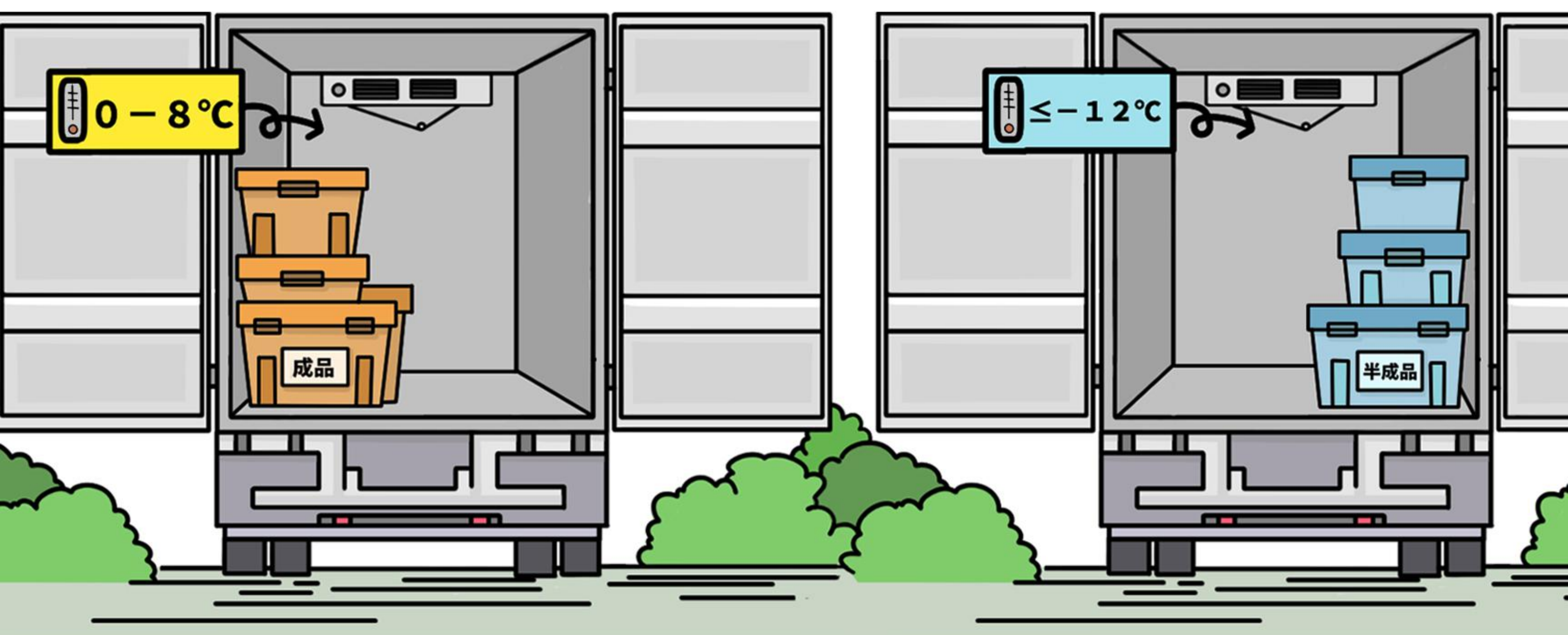


(3) 配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器还应经过消毒。



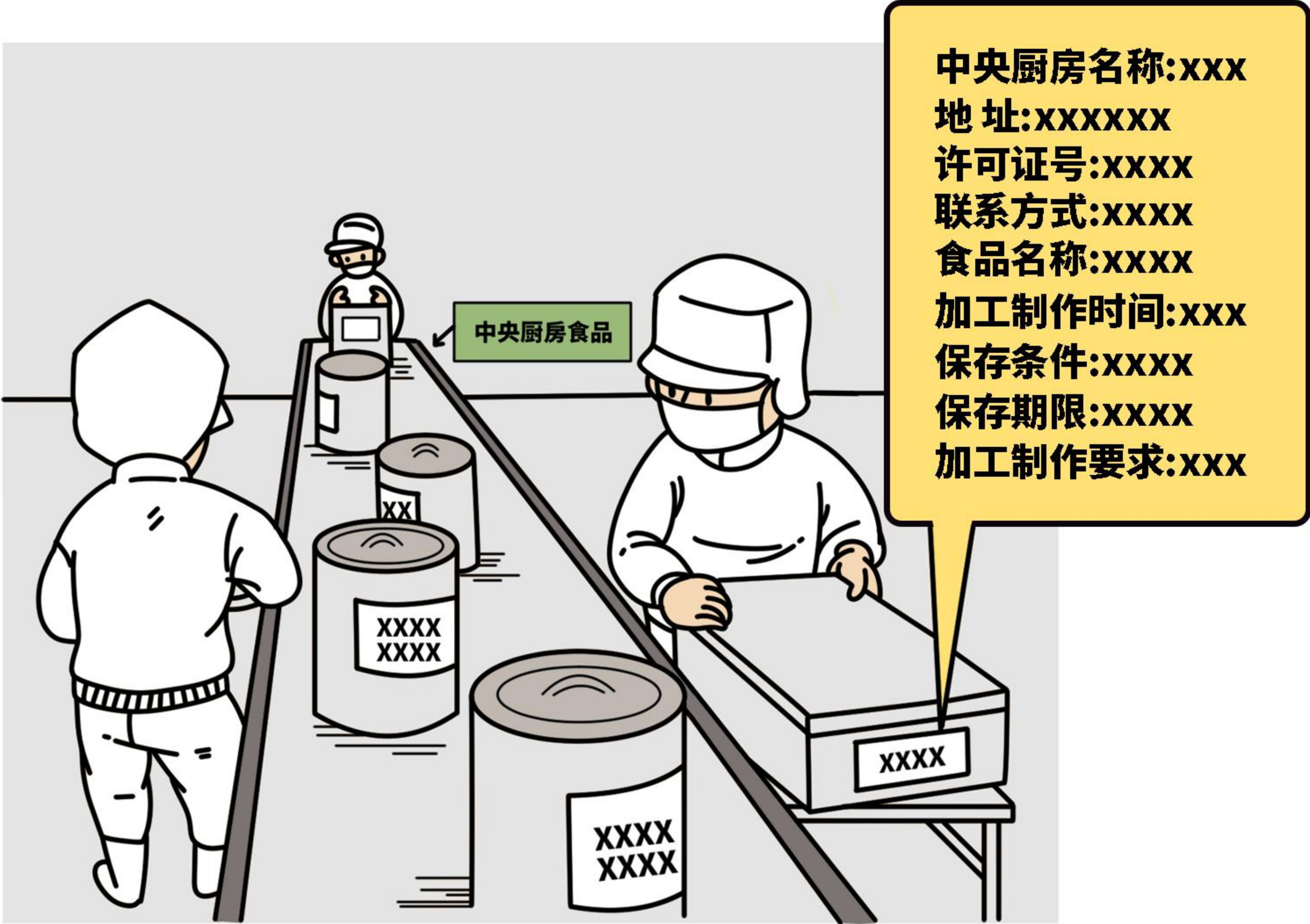
(4) 配送过程中，食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。

(5) 食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。



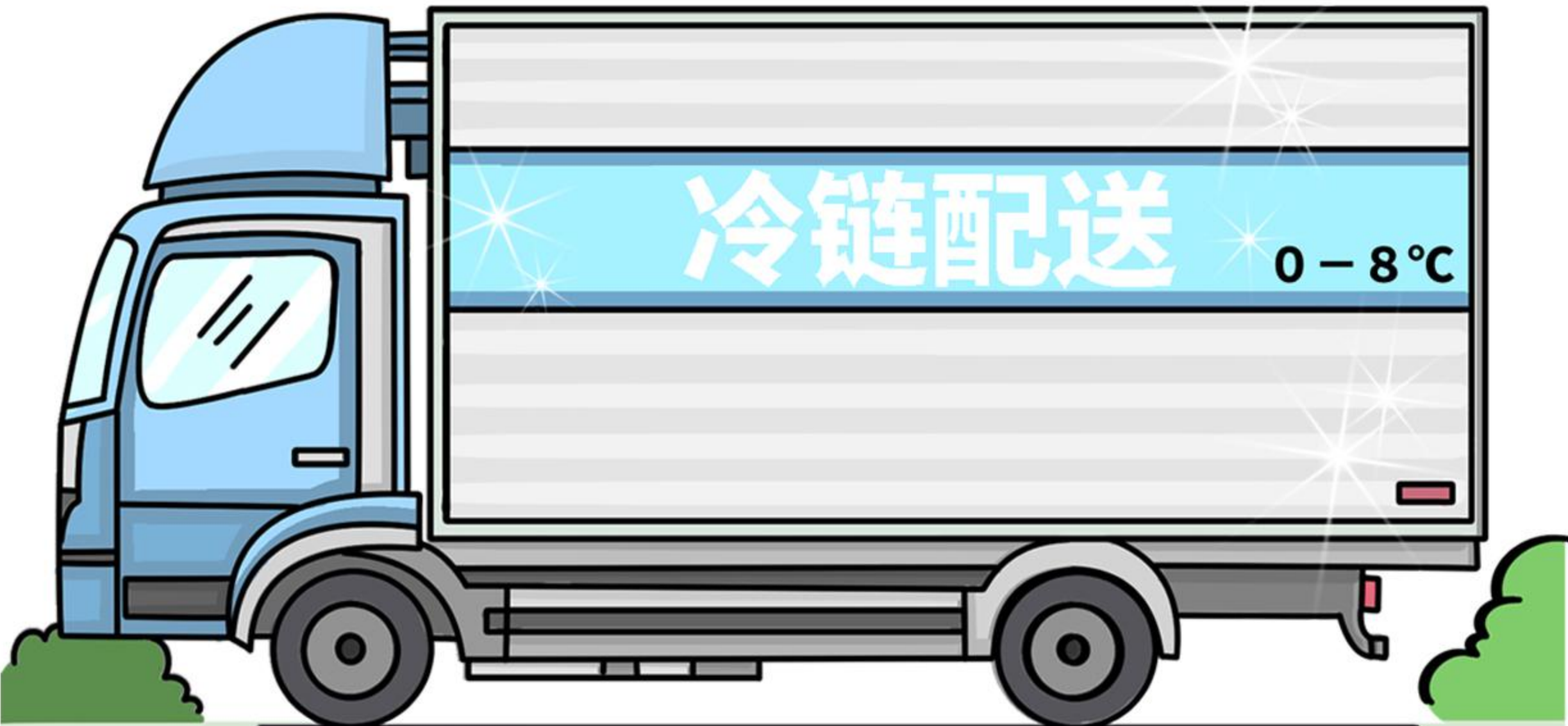
2、中央厨房的食品配送

(1) 食品应有包装或使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。



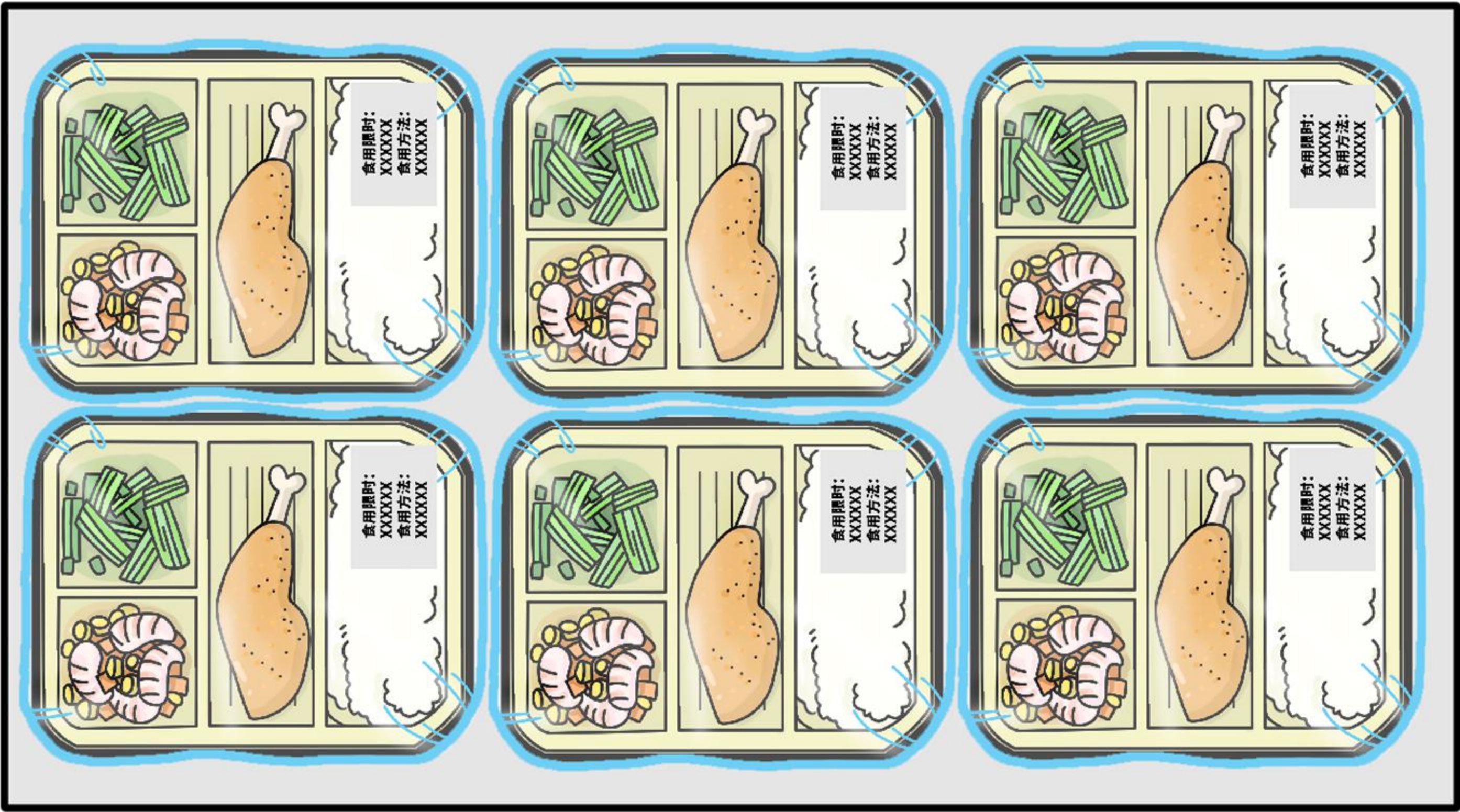
(2) 包装或容器上应标注中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式，以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。

(3) 高危易腐食品应采用冷冻（藏）方式配送。



3、集体用餐配送单位的食品配送

(1) 食品应使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。



(2) 容器上应标注食用时
限和食用方法。

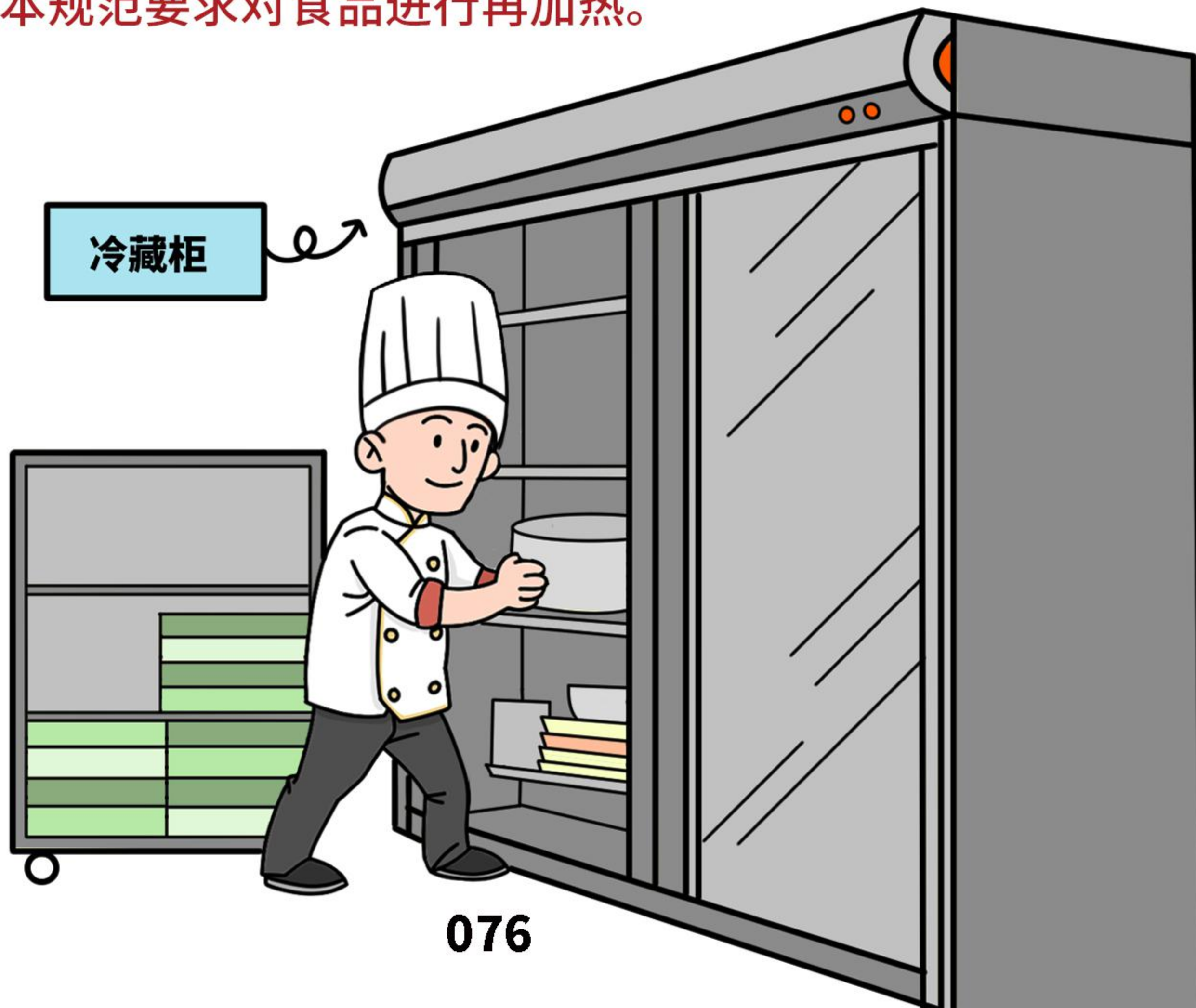


(3) 从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：

A、烧熟后2小时，食品的中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后4小时；



B、烧熟后按照本规范高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至8℃并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后24小时。供餐前应按本规范要求对食品进行再加热。



4、餐饮外卖

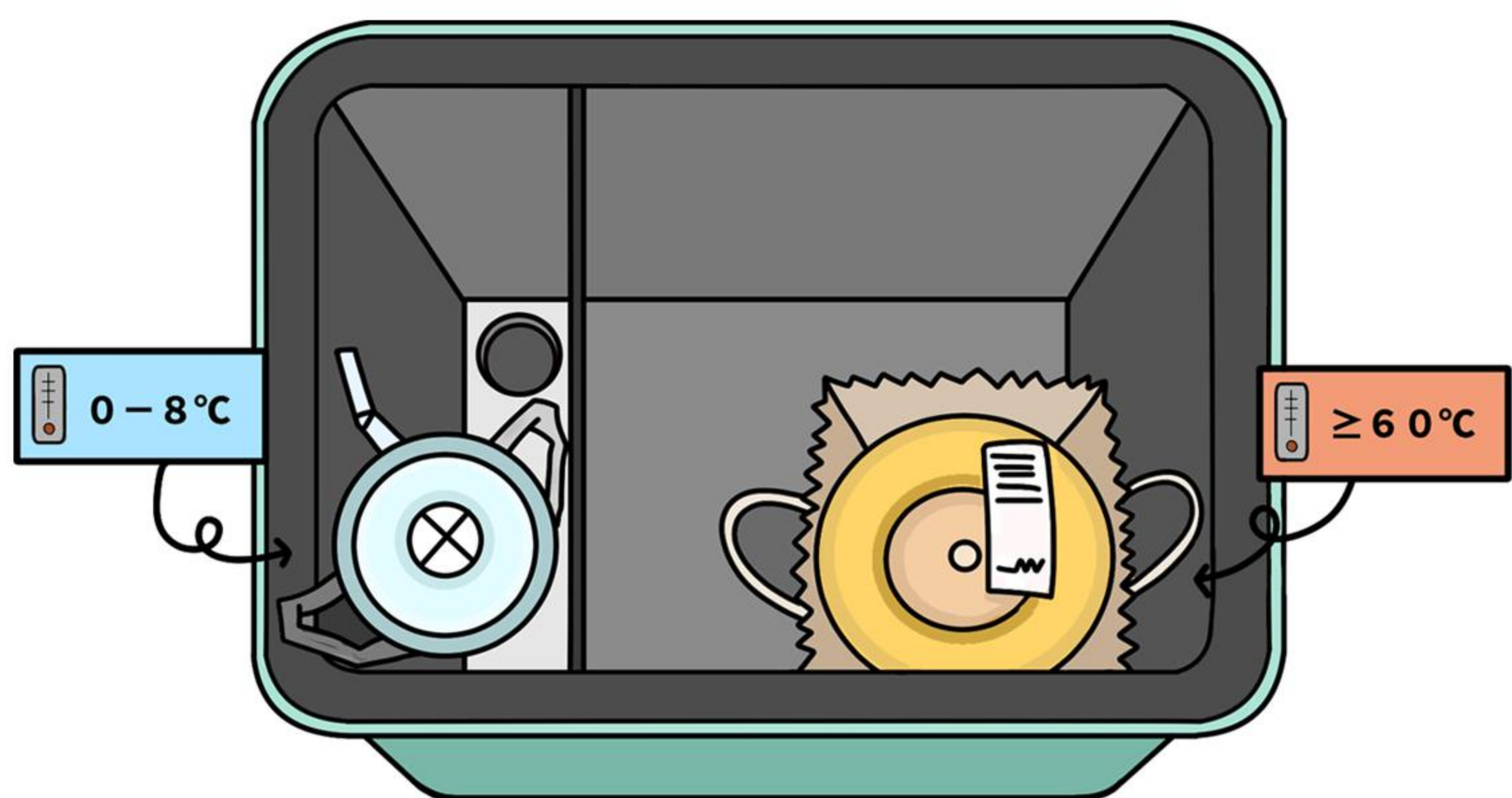
(1) 送餐人员应保持个人卫生。外卖箱（包）应保持清洁，并定期消毒。



(2) 使用符合食品安全规定的容器、包装材料盛放食品，避免食品受到污染。



(3) 配送高危易腐食品应冷藏配送，并与热食类食品分开存放。



(4) 从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：烧熟后2小时，食品的中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后4小时。



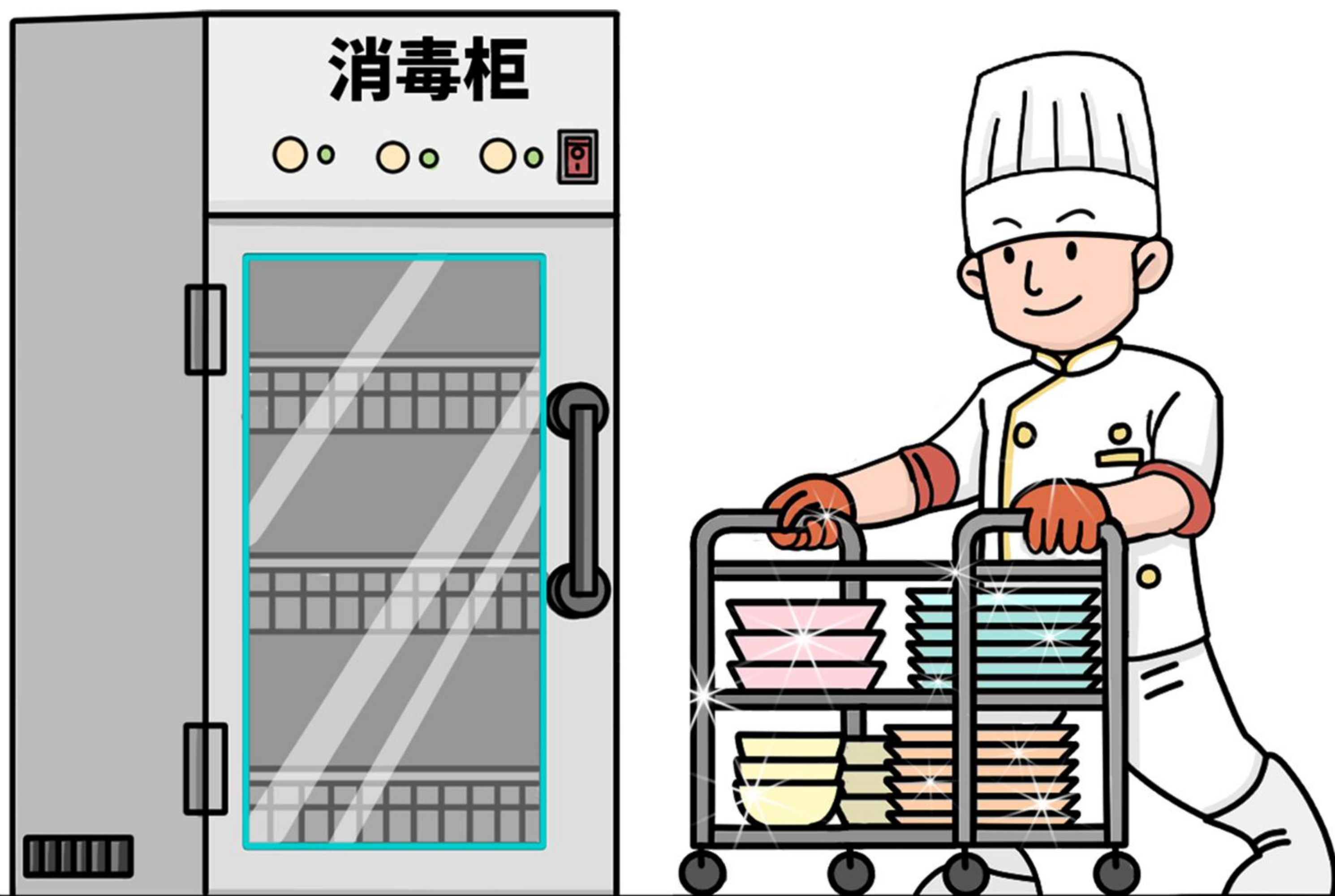
(5) 使用一次性容器、餐饮具的，应选用符合食品安全要求的材料制成的容器、餐饮具。



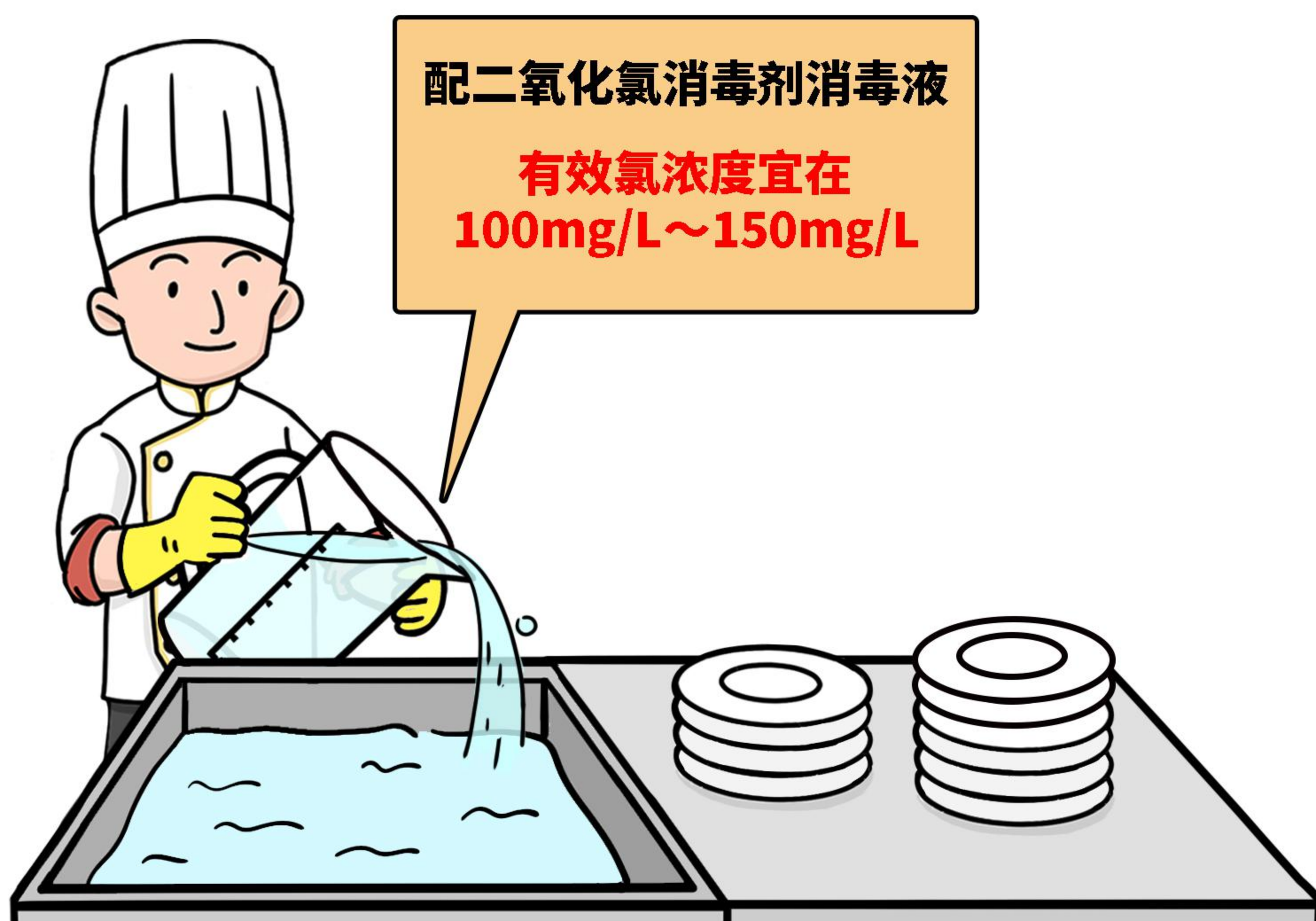
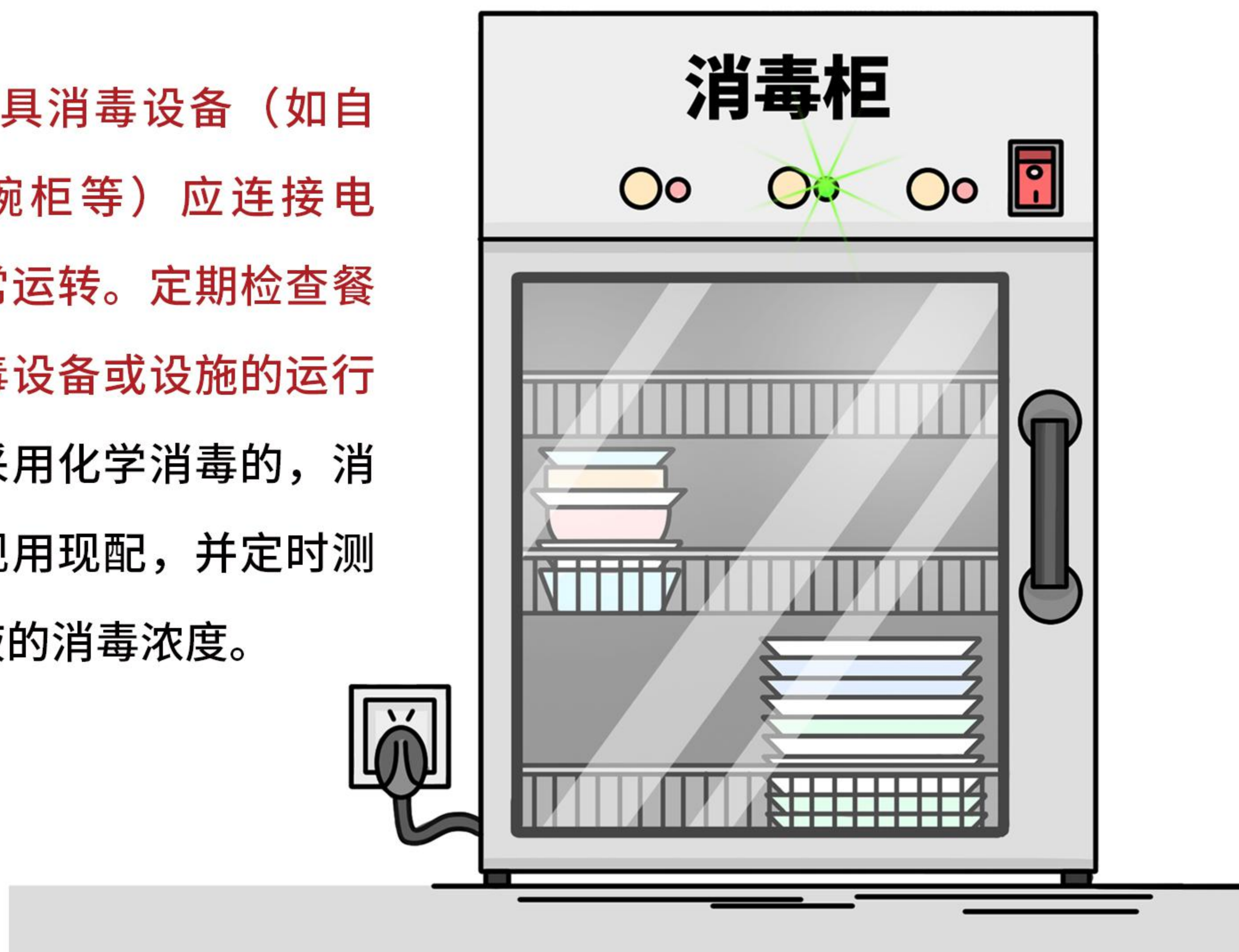
六. 清洗消毒

(一) 餐用具清洗消毒

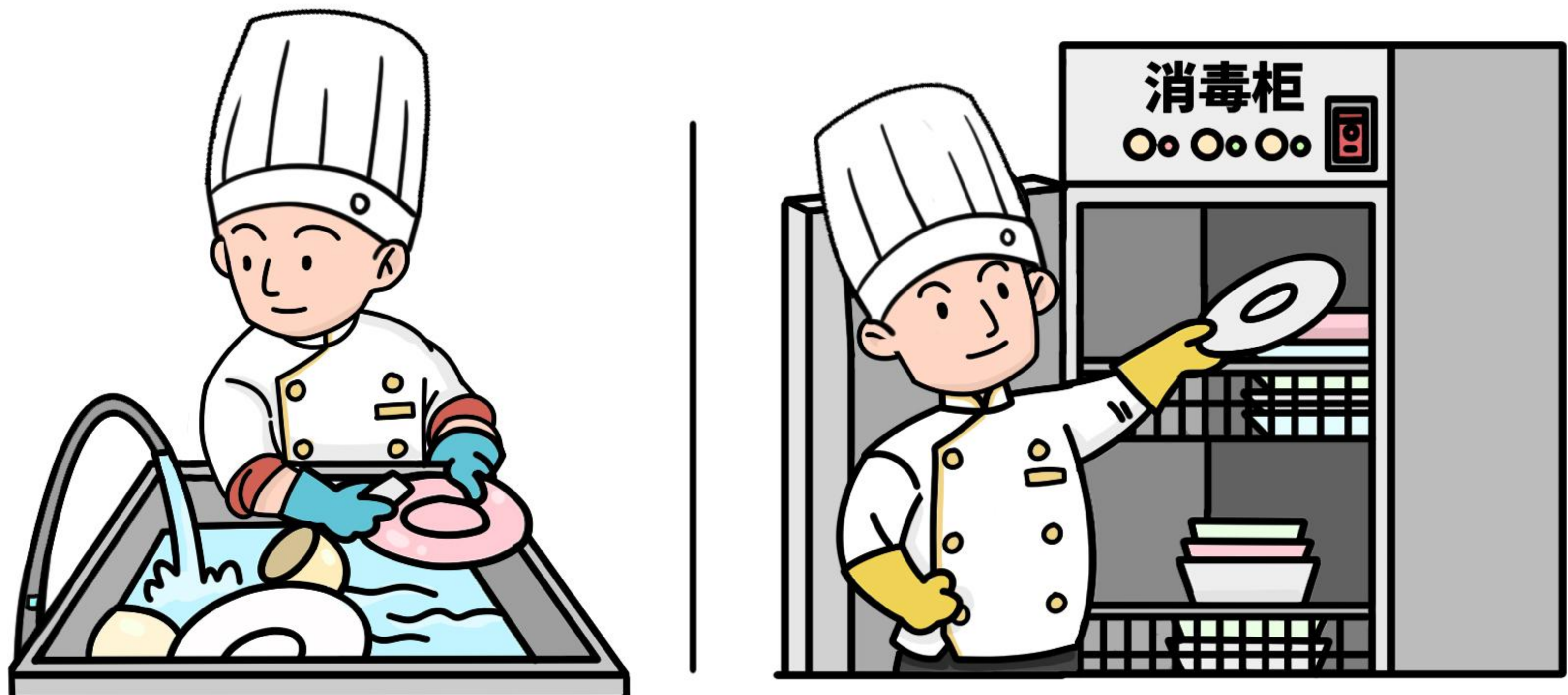
1、餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。



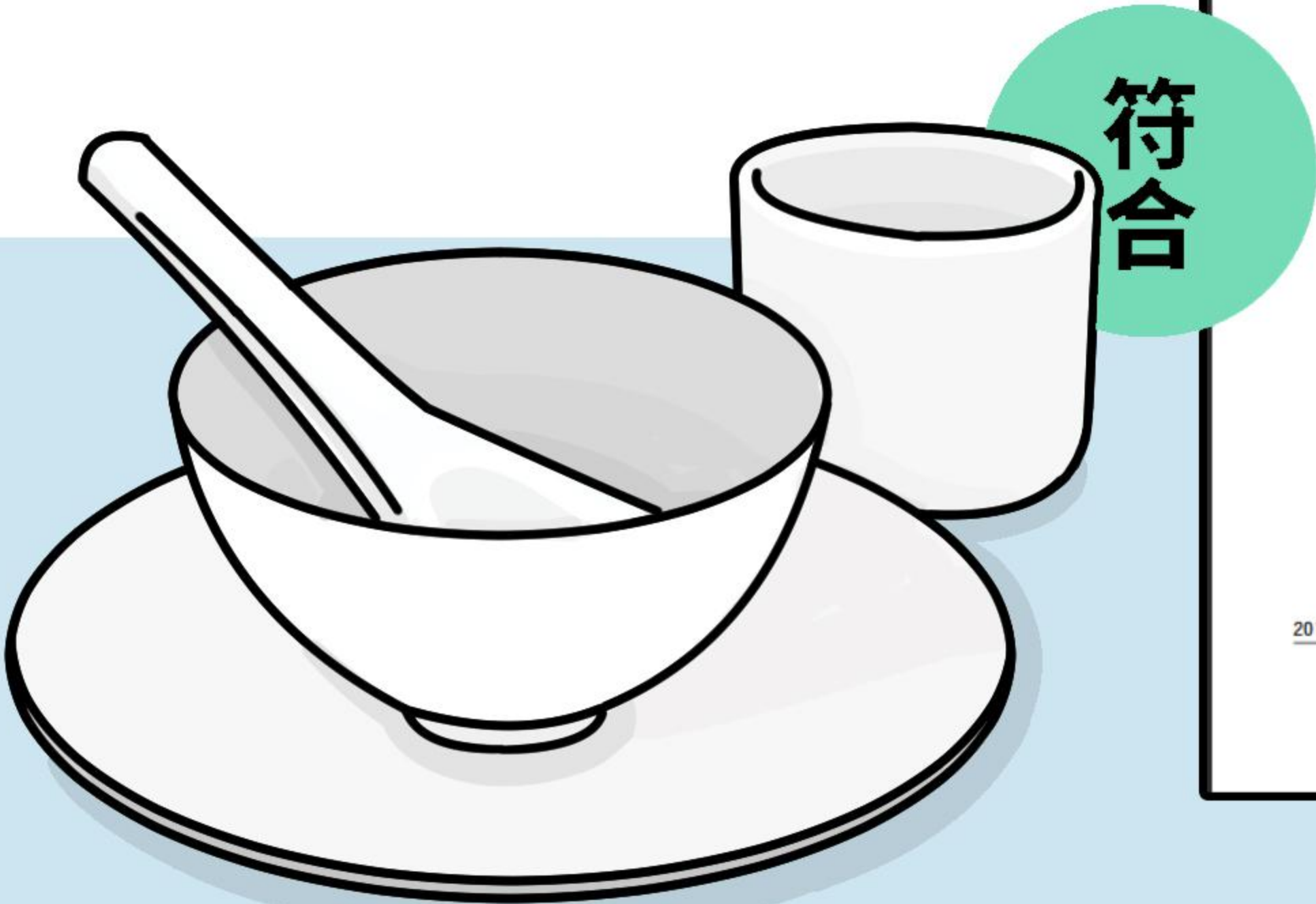
2、餐用具消毒设备（如自动消毒碗柜等）应连接电源，正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。



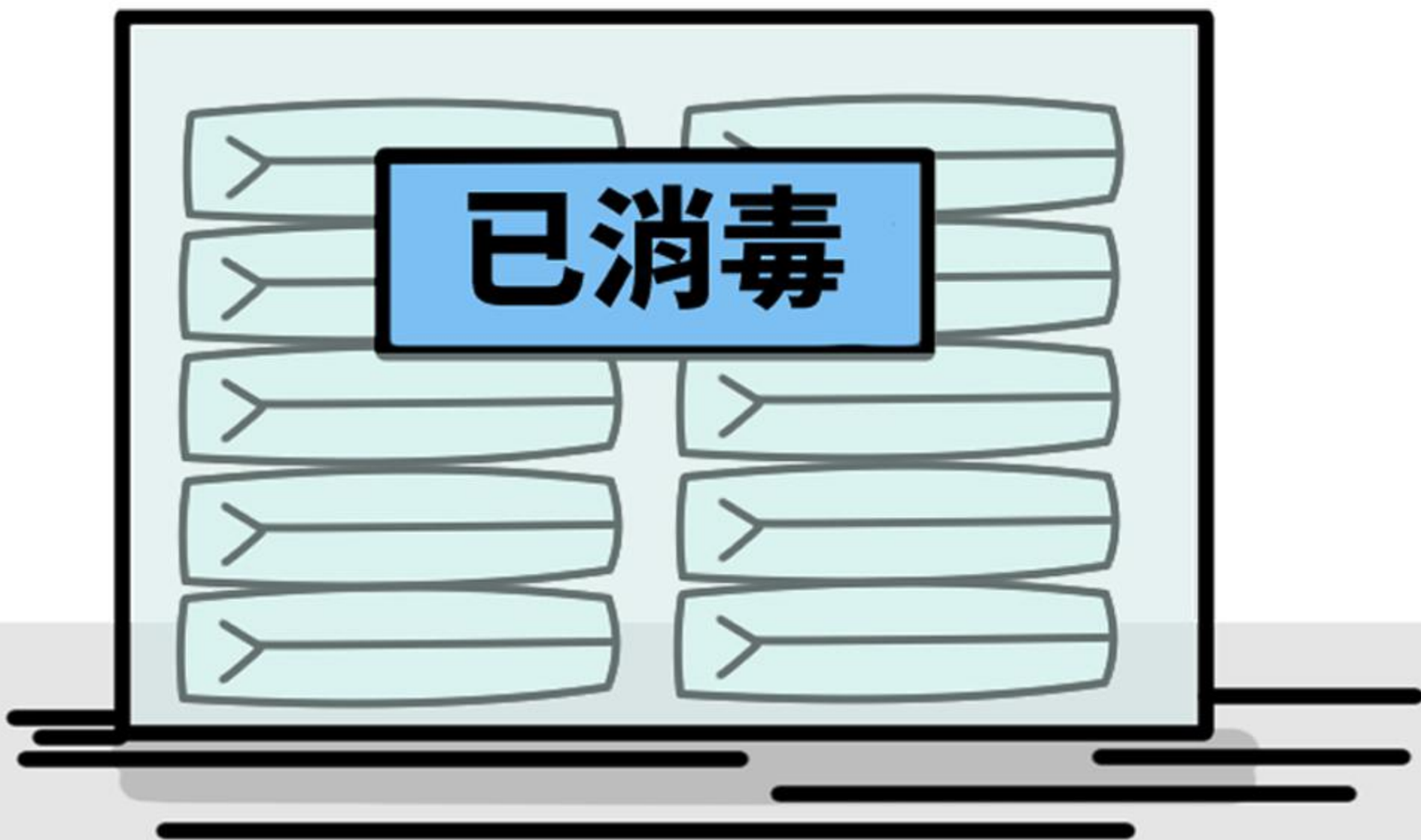
3、从业人员**佩戴手套清洗消毒餐具的，接触消毒后的餐具前应更换手套。**



4、消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，**应符合GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定。**

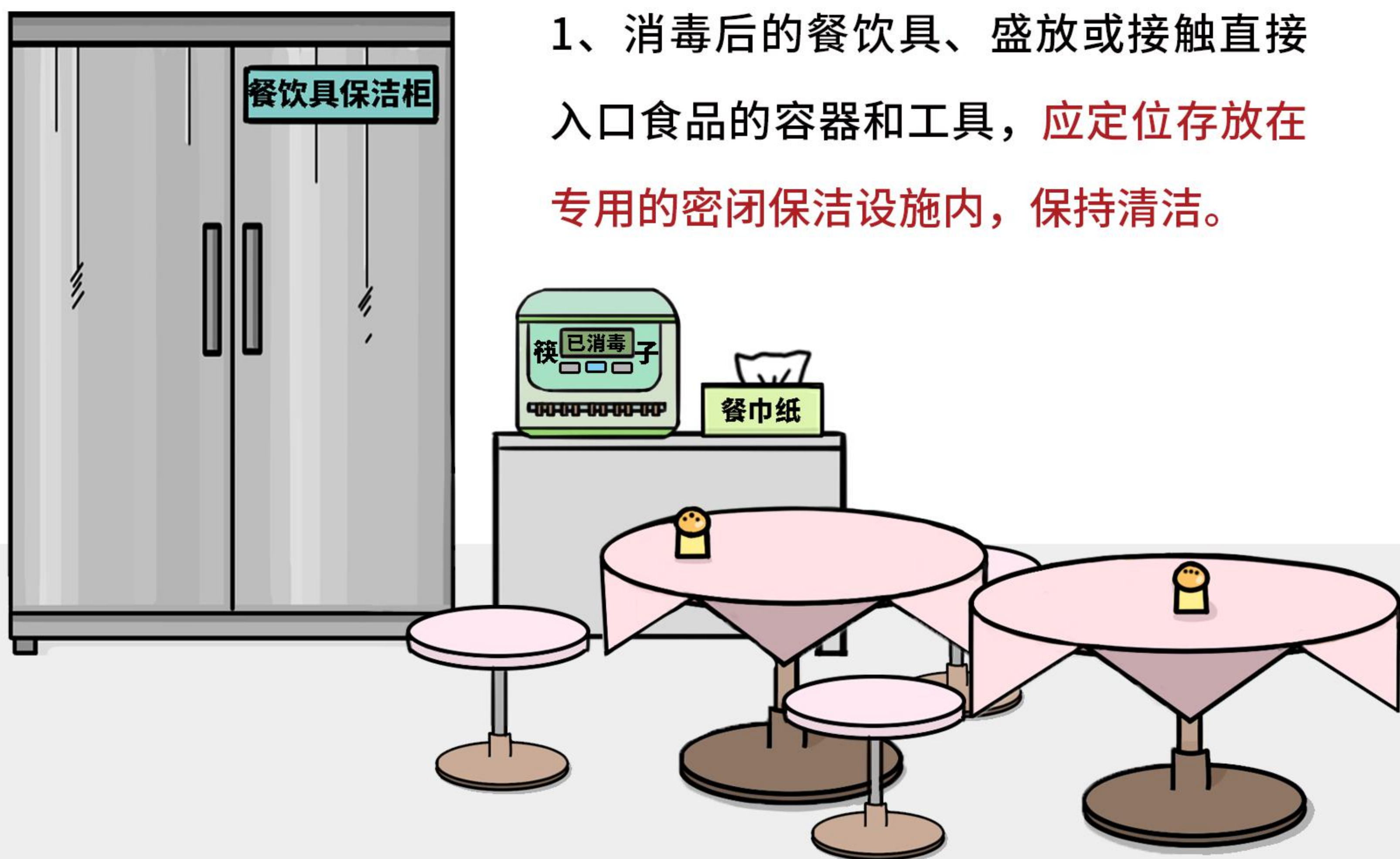


5、使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。



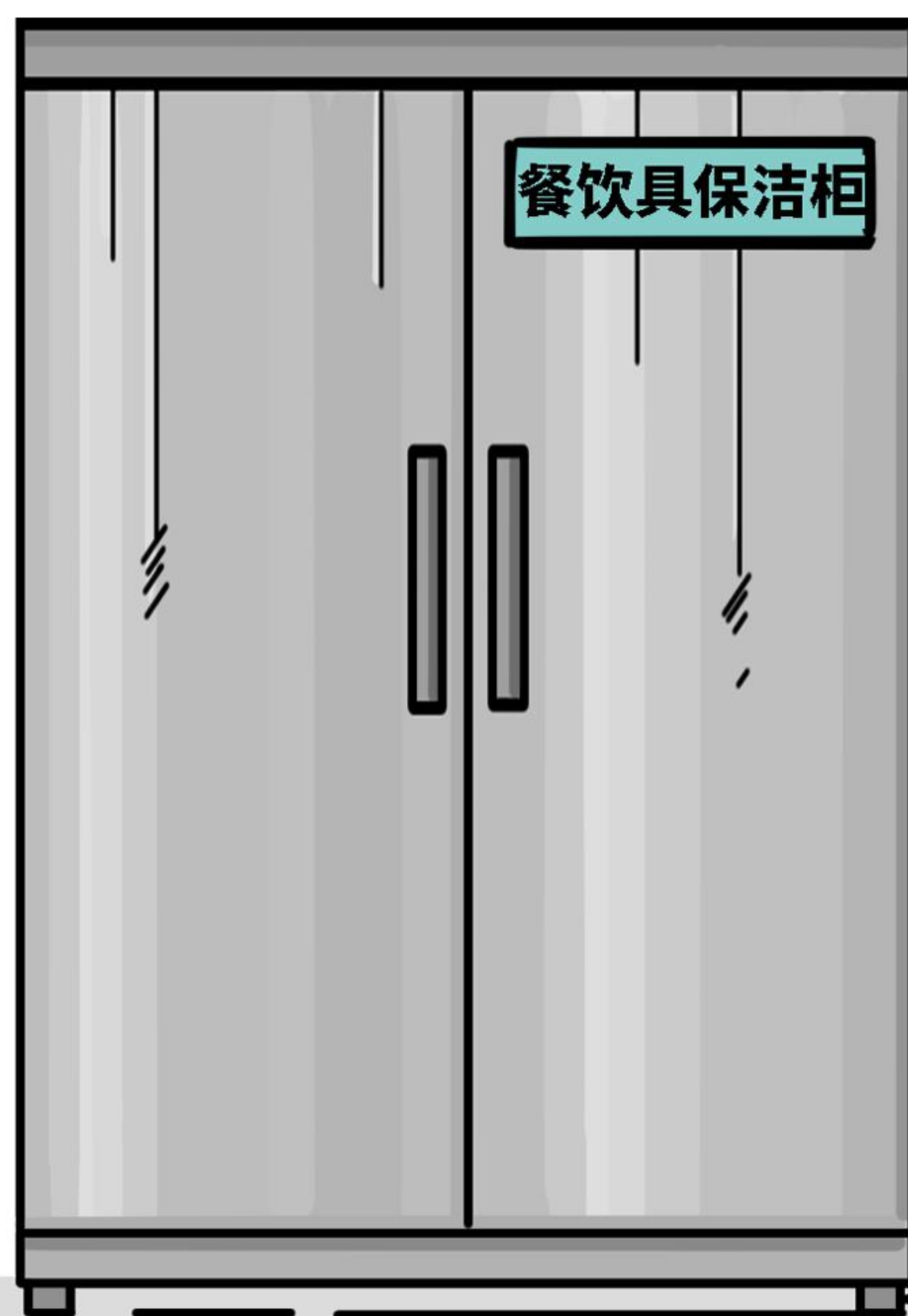
(二)餐用具保洁

1、消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。



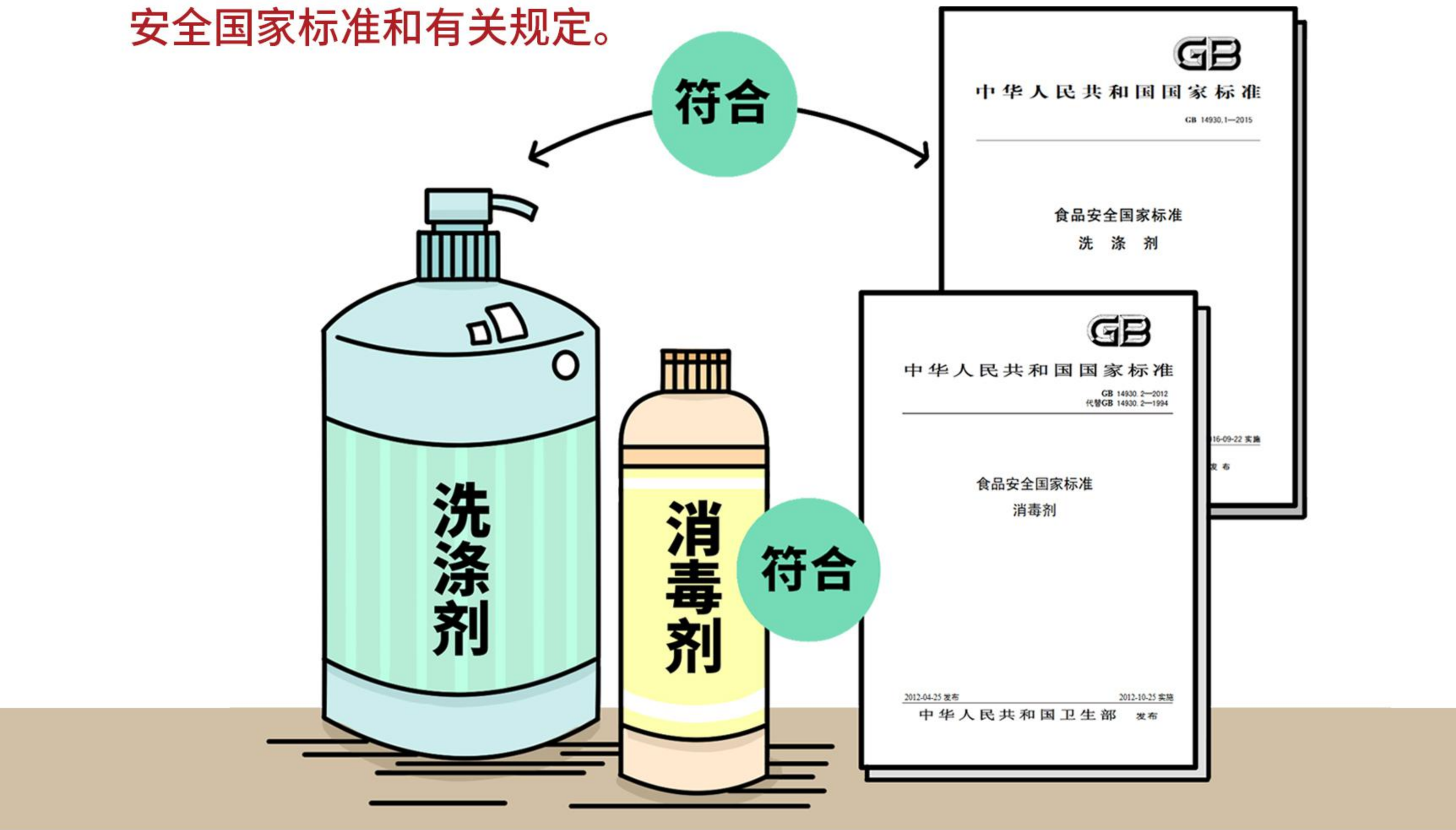
2、保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。

3、定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。



(三)洗涤剂消毒剂

1、使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》和GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》等食品安全国家标准和有关规定。



2、严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。



七. 废弃物管理

(一) 废弃物存放容器与设施



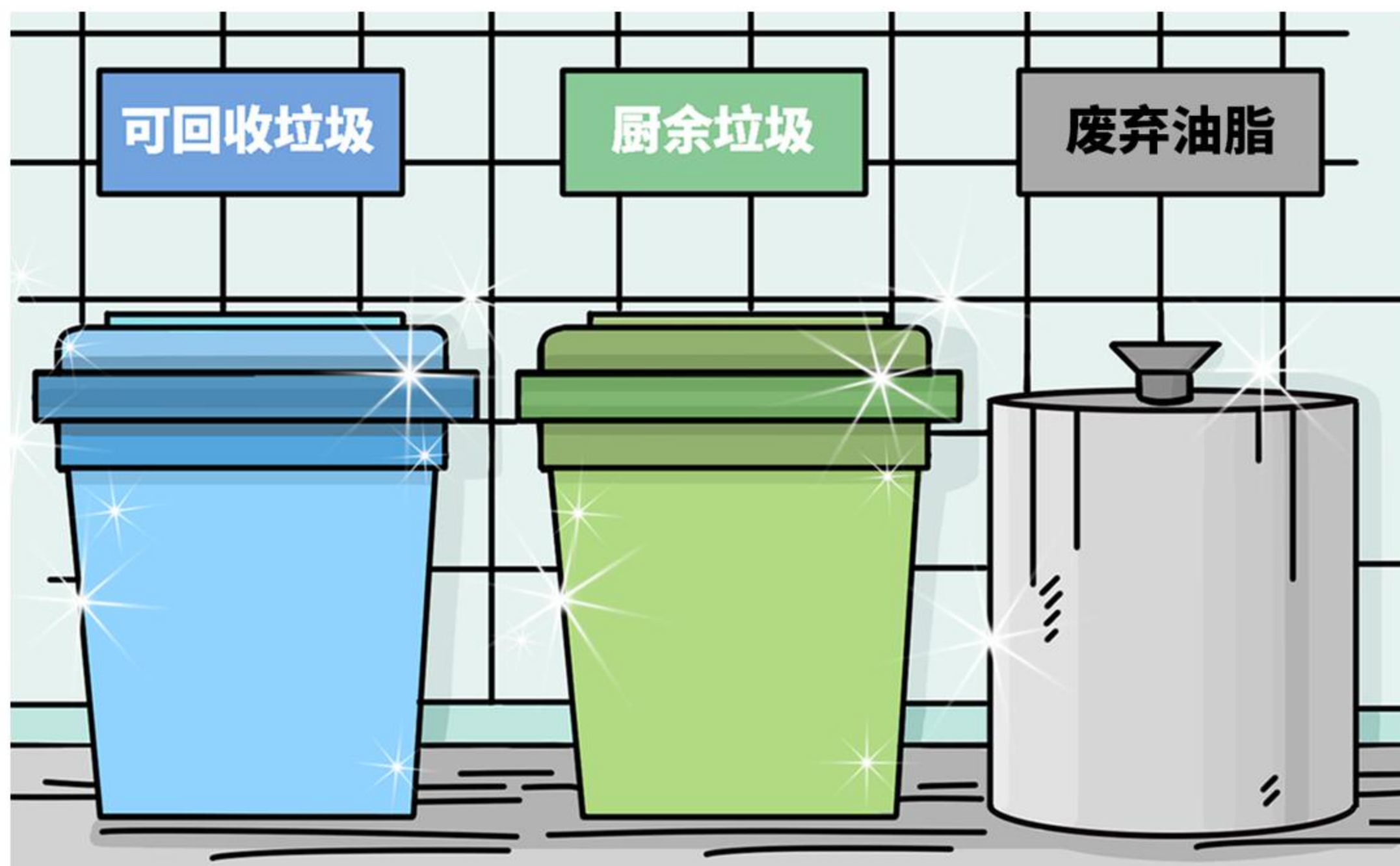
1、食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

2、废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。



(二) 废弃物处置

1、餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。



2、应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食品安全责任和义务。



3、应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

