



中华人民共和国国家标准

GB 31654—2021

**食品安全国家标准
餐饮服务通用卫生规范**

2021-02-22发布

2022-02-22实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会 发布
国家市场监督管理总局

食品安全国家标准

餐饮服务通用卫生规范

1 范围

本标准规定了餐饮服务活动中食品采购、贮存、加工、供应、配送和餐(饮)具、食品容器及工具清洗、消毒等环节场所、设施、设备、人员的食品安全基本要求和管理准则。

本标准适用于餐饮服务经营者和集中用餐单位的食堂从事的各类餐饮服务活动，如有必要制定某类餐饮服务活动的专项卫生规范，应当以本标准作为基础。

省、自治区、直辖市规定按小餐饮管理的餐饮服务活动可参照本标准执行。

2 术语和定义

2.1 餐饮服务

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或食品和消费设施的服务活动。

2.2 半成品

经初步或者部分加工，尚需进一步加工的非直接入口食品。

2.3 分离

通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

2.4 分隔

通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或者独立隔间等进行隔离。

2.5 食品处理区

食品贮存、整理、加工(包括烹饪)、分装以及餐具的清洗、消毒、保洁等场所。

2.6 餐饮服务场所

与食品加工、供应相关的区域，包括食品处理区、就餐区等。

2.7 专间

为防止食品受到污染，以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作间。

2.8 专用操作区

为防止食品受到污染，以分离方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作区域。

2.9 易腐食品

在常温下容易腐败变质，微生物易于繁殖或者形成有毒有害物质的食品。此类食品在贮存中需要控制温度-时间方可保证安全。

2.10 餐用具

餐(饮)具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。

3 场所与布局

3.1 选址

3.1.1 餐饮服务场所应选择与经营的食物品种相适应的地点,保持该场所环境清洁。

3.1.2 餐饮服务场所不应选择对食物有污染风险,以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点。

3.1.3 餐饮服务场所周围不应有可导致虫害大量孳生的场所,难以避开时应采取必要的防范措施。

3.2 设计和布局

3.2.1 应具有与经营的食物品种、数量相适应的场所。食物处理区的设计应根据食物加工、供应流程合理布局,满足食物卫生操作要求,避免食物在存放、加工和传递中发生交叉污染。

3.2.2 应设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具(包括扫帚、拖把、抹布、刷子等,下同)。专用于清洗清洁工具的区域或者设施,其位置应不会污染食物,并与其他区域或设施能够明显区分。

3.2.3 食物处理区使用燃煤或者木炭等易产灰固体燃料的,炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。

3.3 建筑内部结构与材料

3.3.1 基本要求

3.3.1.1 建筑内部结构应易于维护、清洁、消毒,应采用适当的耐用材料建造。

3.3.1.2 地面、墙壁、门窗、天花板的结构应能避免有害生物侵入和栖息。

3.3.2 天花板

3.3.2.1 餐饮服务场所天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、防霉、不易脱落、易于清洁。

3.3.2.2 食物烹饪、食物冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀。

3.3.2.3 食物半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落,在结构上不利于冷凝水垂直下落,防止有害生物孳生和霉菌繁殖。

3.3.3 墙壁

3.3.3.1 食物处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洁。

3.3.3.2 食物处理区内需经常冲洗的场所,在操作高度范围内的墙面还应光滑、防水、不易积聚污垢且易于清洗。

3.3.4 门窗

3.3.4.1 食物处理区的门、窗应闭合严密,采用不透水、坚固、不变形的材料制成,结构上应易于维护、清洁。应采取必要的措施,防止门窗玻璃破碎后对食物和餐用具造成污染。需经常冲洗场所的门,表面还应光滑、不易积垢。

3.3.4.2 餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应采取有效措施(如安装空气幕、防蝇帘、防虫纱窗、防鼠板等),防止有害生物侵入。

3.3.4.3 专间与其他场所之间的门应能及时关闭。专间设置的食物传递窗应专用，可开闭。

3.3.5 地面

3.3.5.1 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，结构应有利于排污和清洗的需要。

3.3.5.2 食品处理区地面应平坦防滑，易于清洁、消毒，有利于防止积水。

4 设施与设备

4.1 供水设施

4.1.1 应能保证水质、水压、水量及其他要求符合食品加工需要。

4.1.2 食品加工用水的水质应符合GB5749的规定。对加工用水水质有特殊需要的，应符合相应规定。

4.1.3 食品加工用水与其他不与食品接触的用水(如间接冷却水、污水、废水、消防用水等)的管道系统应完全分离，防止非食品加工用水逆流至食品加工用水管道。

4.1.4 自备水源及其供水设施应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合相关规定。

4.2 排水设施

4.2.1 排水设施的设计和建造应保证排水畅通，便于清洁、维护；应能保证食品加工用水不受污染。

4.2.2 需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度。

4.2.3 排水沟应设有可拆卸的盖板，排水沟内不应设置其他管路。

4.2.4 专间、专用操作区不应设置明沟；如设置地漏，应带有水封等装置，防止废弃物进入及浊气逸出。

4.2.5 排水管道与外界相通的出口应有适当措施，以防止有害生物侵入。

4.3 餐用具清洗、消毒和存放设施设备

4.3.1 餐用具清洗、消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。

4.3.2 餐用具清洗设施、设备应与食品原料、清洁工具的清洗设施、设备分开并能够明显区分。采用化学消毒方法的，应设置餐用具专用消毒设施、设备。

4.3.3 餐用具清洗、消毒设施、设备应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

4.3.4 应设置专用保洁设施或者场所存放消毒后的餐用具。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成，与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分，防止餐用具受到污染。

4.4 洗手设施

4.4.1 食品处理区应设置洗手设施。

4.4.2 洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

4.4.3 专间、专用操作区水龙头应采用非手动式，宜提供温水。

4.4.4 洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等。

4.4.5 从业人员专用洗手设施附近的显著位置还应标示简明易懂的洗手方法。

4.5 卫生间

4.5.1 卫生间不应设置在食品处理区内，出入口不应与食品处理区直接连通，不宜直对就餐区。

4.5.2 卫生间应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。卫生间的结构、设施与

内部材质应易于清洁。卫生间与外界直接相通的门、窗应符合3.3.4的要求。

4.5.3 应在卫生间出口附近设置符合4.4.2、4.4.4要求的洗手设施。

4.5.4 排污管道应与食品处理区排水管道分开设置，并设有防臭气水封。排污口应位于餐饮服务场所外。

4.6 更衣区

4.6.1 应与食品处理区处于同一建筑物内，宜位于食品处理区入口处。鼓励有条件的餐饮服务提供者设立独立的更衣间。

4.6.2 更衣设施的数量应当满足需要。设置洗手设施的，应当符合4.4的要求。

4.7 照明设施

4.7.1 食品处理区应有充足的自然采光或者人工照明，光泽和亮度应能满足食品加工需要，不应改变食品的感官色泽。

4.7.2 食品处理区内在裸露食品正上方安装照明设施的，应使用安全型照明设施或者采取防护措施。

4.8 通风排烟设施

4.8.1 产生油烟的设备、工序上方应设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器应便于清洁、更换。

4.8.2 产生大量蒸汽的设备、工序上方应设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。

4.8.3 与外界直接相通的排气口外应加装易于清洁的防虫筛网。

4.9 贮存设施

4.9.1 根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或者贮存场所以及贮存设施，必要时设置冷冻、冷藏设施。

4.9.2 同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并显著标示，分离或分隔存放，防止交叉污染。

4.9.3 库房应设通风、防潮设施，保持干燥。

4.9.4 库房设计应使贮存物品与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通，避免有害生物藏匿。

4.9.5 冷冻、冷藏柜(库)应设有可正确显示内部温度的测温装置。

4.9.6 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质的贮存设施应有醒目标识，并应与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或者分隔放置。

4.9.7 应设专柜(位)贮存食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。

4.10 废弃物存放设施

4.10.1 应设置专用废弃物存放设施。废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识。

4.10.2 废弃物存放设施应有盖，能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，并易于清洁。

4.11 食品容器、工具和设备

4.11.1 根据加工食品的需要，配备相应的容器、工具和设备等。不应将食品容器、工具和设备用于与食品盛放、加工等无关的用途。

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

4.11.3 与食品接触的容器、工具和设备部件，应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，并应易于清洁和保养。有相应食品安全国家标准的，应符合相关标准的要求。

4.11.4 与食品接触的容器、工具和设备与食品接触的表面应光滑，设计和结构上应避免零件、金属碎屑或者其他污染因素混入食品，并应易于检查和维护。

4.11.5 用于盛放和加工原料、半成品、成品的容器、工具和设备应能明显区分，分开放置和使用，避免交叉污染。

5 原料采购、运输、验收与贮存

5.1 采购

5.1.1 应制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品采购控制要求，采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品，不应采购法律、法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

5.1.2 采购食品、食品添加剂及食品相关产品时，应按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件。

5.1.3 鼓励建立固定的供货渠道，确保所采购的食品、食品添加剂及食品相关产品的质量安全。

5.2 运输

5.2.1 根据食品特点选择适宜的运输工具，必要时应配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施。

5.2.2 运输前，应对运输工具和盛装食品的容器进行清洁，必要时还应进行消毒，防止食品受到污染。

5.2.3 运输中，应防止食品包装破损，保持食品包装完整，避免食品受到日光直射、雨淋和剧烈撞击等。运输过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

5.2.4 食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输，或者食品原料、半成品、成品同车运输时，应进行分隔。

5.2.5 不应将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品混装运输。运输食品和有毒、有害物品的车辆不应混用。

5.3 验收

5.3.1 应按规定查验并留存供货者的产品合格证明文件。

5.3.2 实行统一配送经营方式的餐饮服务企业，可由企业总部统一查验供货者的产品合格证明文件。企业总部统一查验的许可资质证明、产品合格证明文件等信息，门店应能及时查询。

5.3.3 食品原料必须经过以下验收后方可使用：

- 具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；
- 预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致；
- 标签标识完整、清晰，载明的事项应符合食品安全标准和要求；
- 食品在保质期内；
- 食品温度符合食品安全要求。

5.3.4 应尽可能缩短冷冻(藏)食品的验收时间，减少其温度变化。

5.4 贮存

5.4.1 食品原料、半成品、成品应分隔或者分离贮存。贮存过程中，应与墙壁、地面保持适当距离。

5.4.2 散装食品(食用农产品除外)贮存位置应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

5.4.3 贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

5.4.4 按照先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂和食品相关产品。存在感官性状异常、超过保质期等情形的，应及时清理。

5.4.5 变质、超过保质期或者回收的食品应显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。

6 加工过程的安全控制

6.1 基本要求

6.1.1 不应加工法律、法规禁止生产经营的食品。

6.1.2 加工过程不应有法律、法规禁止的行为。

6.1.3 加工前应对待加工食品进行感官检查，发现有腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常等情形的，不应使用。

6.1.4 应采取并不限于下列措施，避免食品在加工过程中受到污染：

- 用于食品原料、半成品、成品的容器和工具分开放置和使用；
- 不在食品处理区内从事可能污染食品的活动；
- 不在食品处理区外从事食品加工、餐用具清洗消毒活动；
- 接触食品的容器和工具不应直接放置在地面上或者接触不洁物。

6.1.5 不应在餐饮服务场所内饲养、暂养和宰杀畜禽。

6.2 初加工

6.2.1 冷冻(藏)易腐食品从冷柜(库)中取出或者解冻后，应及时加工使用。

6.2.2 食品原料加工前应洗净。未经事先清洁的禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒。

6.2.3 经过初加工的食品应当做好防护，防止污染。经过初加工的易腐食品应及时使用或者冷藏、冷冻。

6.2.4 生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒。

6.2.5 生食蔬菜、水果清洗消毒方法参见附录A。

6.3 烹饪

6.3.1 食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。

6.3.2 需要烧熟煮透的食品，加工时食品的中心温度应达到70℃以上；加工时食品的中心温度低于70℃的，应严格控制原料质量安全或者采取其他措施(如延长烹饪时间等)，确保食品安全。

6.3.3 应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

6.3.4 食品煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油温，应当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变。煎炸用油不符合食品安全要求的，应及时更换。

6.4 专间和专用操作区操作

6.4.1 中央厨房和集体用餐配送单位直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应在专间内进行(在封闭的自动设备中操作的除外)。

6.4.2 除中央厨房和集体用餐配送单位以外的餐饮服务提供者直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应按规定在专间或者专用操作区进行(在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外)。

6.4.3 每餐或每班使用专间前，应对操作台面和专间空气进行消毒。

6.4.4 进入专间的从业人员和专用操作区内从业人员操作时，应按11.2和11.4的要求穿戴工作衣帽和口罩。

6.4.5 专间和专用操作区从业人员加工食品前，应按11.3的要求清洗消毒手部，加工过程中应适时清

洗消毒手部。

6.4.6 专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。食品容器、工具使用前应清洗消毒并保持清洁。

6.4.7 进入专间和存放在专用操作区的食品应为直接入口食品，应避免受到存放在专间和专用操作区的非食品的污染。

6.4.8 不应在专间或者专用操作区内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动。

6.5 食品添加剂使用

6.5.1 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。如使用食品添加剂应符合GB 2760规定。

6.5.2 不应采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。

6.5.3 用容器盛放开封后的食品添加剂的，应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应避免受到污染。

6.5.4 使用GB 2760规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的，应记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。

6.5.5 使用GB 2760有最大使用量规定的食品添加剂，应采用称量等方式定量使用。

6.6 冷却

6.6.1 烹饪后需要冷冻(藏)的易腐食品应及时冷却。

6.6.2 可采取将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施，或者使用专用速冷设备，使食品尽快冷却。

6.7 再加热

6.7.1 烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下存放2h以上，未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。

6.7.2 烹饪后的易腐食品再加热时，应当将食品的中心温度迅速加热至70℃以上。

6.7.3 食品感官性状发生变化的应当废弃，不应再加热后供食用。

7 供餐要求

7.1 分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。

7.2 加工围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗，必要时消毒。

7.3 烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下的存放时间不应超过2h；存放时间超过2h的，应按6.7要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2h的，应在60℃以上保存，或按6.6的要求冷却后进行冷藏。

7.4 供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响(如施工、打扫等)。

7.5 与餐(饮)具的食品接触面或者食品接触的垫纸、垫布、餐巾托、口布等物品应一客一换。撤换下的物品应清洗消毒，一次性用品应废弃。

7.6 事先摆放在就餐区的餐(饮)具应当避免污染。

8 配送要求

8.1 基本要求

- 8.1.1 根据食品特点选择适宜的配送工具，必要时应配备保温、冷藏等设施。配送工具应防雨、防尘。
- 8.1.2 配送的食品应有包装，或者盛装在密闭容器中。食品包装和容器应符合食品安全相关要求，食品容器的内部结构应便于清洁。
- 8.1.3 配送前应对配送工具和盛装食品的容器（一次性容器除外）进行清洁，接触直接入口食品的还应消毒，防止食品受到污染。
- 8.1.4 食品配送过程的温度等条件应当符合食品安全要求。
- 8.1.5 配送过程中，原料、半成品、成品、食品包装材料等应使用容器或者独立包装等进行分隔。包装应完整、清洁，防止交叉污染。
- 8.1.6 不应将食品与醇基燃料等有毒、有害物品混装配送。

8.2 外卖配送

- 8.2.1 送餐人员应当保持个人卫生。配送箱（包）应保持清洁，并定期消毒。
- 8.2.2 配送过程中，直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品应分隔，防止直接入口食品污染，并保证食品温度符合食品安全要求。
- 8.2.3 鼓励使用外卖包装封签，便于消费者识别配送过程外卖包装是否开启。

8.3 信息标注

- 8.3.1 中央厨房配送的食品，应在包装或者容器上标注中央厨房信息，以及食品名称、中央厨房加工时间、保存条件、保存期限等，必要时标注门店加工方法。
- 8.3.2 集体用餐配送单位配送的食品，应在包装、容器或者配送箱上标注集体用餐配送单位信息、加工时间和食用时限，冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。
- 8.3.3 鼓励外卖配送食品在容器或者包装上标注食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用。

9 清洁维护与废弃物管理

9.1 餐用具卫生

- 9.1.1 餐用具使用后应及时清洗消毒（方法参见附录B）。鼓励采用热力等物理方法消毒餐用具。
- 9.1.2 餐用具消毒设备和设施应正常运转。
- 9.1.3 宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。
- 9.1.4 消毒后的餐用具应符合GB 14934规定。
- 9.1.5 消毒后的餐用具应存放在专用保洁设施或者场所内。保洁设施或者场所应保持清洁，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。
- 9.1.6 不应重复使用一次性餐（饮）具。
- 9.1.7 委托餐（饮）具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐（饮）具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不应少于消毒餐（饮）具使用期限到期后6个月。

9.2 场所、设施、设备卫生和维护

- 9.2.1 餐饮服务场所、设施、设备应定期维护，出现问题及时维修或者更换。

9.2.2 餐饮服务场所、设施、设备应定期清洁，必要时消毒。

9.3 废弃物管理

9.3.1 餐厨废弃物应及时清除，不应溢出废弃物存放设施。

9.3.2 废弃物存放设施应及时清洁，必要时消毒。

9.3.3 废弃物处置应当符合法律、法规、规章的要求。

9.4 清洁和消毒

9.4.1 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合GB 14930.1和 GB14930.2 等食品安全国家标准和要求的有关规定。

9.4.2 应按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项参见附录C。

10 有害生物防治

10.1 应保持餐饮服务场所建筑结构完好，环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

10.2 有害生物防治应遵循优先使用物理方法，必要时使用化学方法的原则。化学药剂应存放在专门设施内，保障食品安全和人身安全。

10.3 应根据需要配备适宜的有害生物防治设施(如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等)，防止有害生物侵入。

10.4 如发现有害生物，应尽快将其杀灭。发现有害生物痕迹的，应追查来源，消除隐患。

10.5 有害生物防治中应采取有效措施，避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。食品容器、工具、设备不慎污染时，应彻底清洁，消除污染。

11 人员健康与卫生

11.1 健康管理

11.1.1 应建立并执行食品从业人员健康管理制度。

11.1.2 从事切菜、配菜、烹饪、传菜、餐用具清洗消毒等接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

11.1.3 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎(甲型、戊型)、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不应从事接触直接入口食品的工作。

11.1.4 食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

11.2 人员卫生

11.2.1 从业人员工作时，应保持良好个人卫生。

11.2.2 从业人员工作时，应穿清洁的工作服。

11.2.3 食品处理区内从业人员不应留长指甲、涂指甲油，不应化妆。工作时，佩戴的饰物不应外露；应戴清洁的工作帽，避免头发掉落污染食品。

11.2.4 专间和专用操作区内的从业人员操作时，应佩戴清洁的口罩。口罩应遮住口鼻。

11.2.5 从业人员个人用品应集中存放，存放位置应不影响食品安全。

11.2.6 进入食品处理区的非从业人员，应符合从业人员卫生要求。

11.3 手部清洁卫生

11.3.1 从业人员加工食品前应洗净手部。从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工食品前还应进行手部消毒。

11.3.2 使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等与餐饮服务相关的活动前应重新洗手，从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部。

11.3.3 如佩戴手套，应事先对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。出现11.3.2要求重新洗手消毒的情形时，应重新洗手消毒后更换手套。

11.3.4 手部清洗、消毒参见附录D。

11.4 工作服管理

11.4.1 应根据加工品种和岗位的要求配备专用工作服，如工作衣、帽、发网等，必要时配备口罩、围裙、套袖、手套等。

11.4.2 工作服应定期清洗更换，必要时及时更换；操作中应保持清洁。

11.4.3 专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。

12 培训

12.1 餐饮服务企业应建立食品安全培训制度，对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训。

12.2 应根据不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划，并做好培训记录。

12.3 当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。

12.4 应定期审核和修订培训计划，评估培训效果，并进行检查，以确保培训计划的有效实施。

13 食品安全管理

13.1 管理制度和事故处置

13.1.1 餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应当按照法律、法规要求和本单位实际，建立并不断完善原料控制、餐用具清洗消毒、餐饮服务过程控制、从业人员健康管理、从业人员培训、食品安全自查、进货查验和记录、食品留样、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、食品安全信息追溯、消费者投诉处理等保证食品安全的规章制度，并制定食品安全突发事件应急处置方案。

13.1.2 餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应配备经食品安全培训，具备食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员。

13.1.3 发生食品安全事故的单位，应对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施，按规定报告事故发生地相关部门，配合做好调查处置工作，并采取防止事态扩大的相关措施。

13.2 食品安全自查

13.2.1 应自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

13.2.2 自查发现条件不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并向所在地食品安全监督管理部门报告。

13.3 食品留样

13.3.1 学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人的餐饮服务提供者，应按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样。每个品种的留样量应不少于125g。

13.3.2 留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行储存，留样时间应不少于48 h。

13.4 检验

13.4.1 中央厨房和集体用餐配送单位应自行或者委托具有资质的第三方检验机构，对食品、加工环境等进行检验。

13.4.2 鼓励其他餐饮服务提供者自行或者委托具有资质的第三方检验机构，对食品、加工环境等进行检验。

13.4.3 自行检验的，应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力。检验仪器设备应按期检定。

13.4.4 应综合考虑食品品种、工艺特点、原料控制情况等因素，合理确定检验项目、指标和频次，以有效验证加工过程中的控制措施。

13.5 记录和文件管理

13.5.1 餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应建立记录制度，按照规定记录从业人员培训考核、进货查验、食品添加剂使用、食品安全自查、消费者投诉处置、变质或超过保质期或者回收食品处置、定期除虫灭害等情况。对食品、加工环境开展检验的，还应记录检验结果。记录内容应完整、真实。法律法规标准没有明确规定的，记录保存时间不少于6个月。

13.5.2 餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期和供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。

13.5.3 实行统一配送方式经营的餐饮服务企业，由企业总部统一进行食品进货查验记录的，各门店也应对收货情况进行记录。

13.5.4 进货查验记录、收货记录和相关凭证的保存期限不少于食品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于2年。

13.5.5 鼓励采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。

附录 A

生食蔬菜、水果清洗消毒指南

需清洗消毒的生食蔬菜、水果，可按A.1～A.3 的步骤操作。

A.1 清洗

- A.1.1 使用自来水洗去蔬菜、水果表面的污物和杂质。
- A.1.2 叶菜应将叶子分开清洗，以便洗去较为隐蔽的污物或杂质。
- A.1.3 将清洗后的蔬菜、水果沥干。

A.2 消毒

- A.2.1 选择含氯消毒剂、二氧化氯消毒剂或其他允许用于蔬菜、水果消毒的消毒剂。
- A.2.2 严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液。
- A.2.3 将清洗、沥干后的蔬菜、水果完全浸没在配制好的消毒液中。浸泡时间严格按照产品说明书要求。
- A.2.4 定时测量消毒液中有效成分浓度，浓度低于要求时应更换。

A.3 浸泡或冲淋

- A.3.1 用洁净饮用水浸泡消毒后的蔬菜、水果。浸泡操作可能影响质量的，可用洁净饮用水冲淋。通过浸泡或冲淋，减少蔬菜、水果表面的消毒剂残留。
- A.3.2 将浸泡或冲淋后的蔬菜、水果沥干。
- A.3.3 尽快使用或放入冷藏库、冰箱中备用。存放时应避免清洗消毒后的蔬菜、水果受到污染。

A.4 注意事项

- A.4.1 去皮后直接食用的水果可不进行清洗、消毒。
- A.4.2 接触蔬菜、水果的双手和水池、食品容器、工具、设备应事先进行清洗和消毒。
- A.4.3 采用蔬菜、水果清洗机或消毒机的，按设备使用说明操作。

附录 B

餐具清洗消毒指南

B.1 清洗

B.1.1 采用手工方法清洗的，应按以下步骤进行：

- a) 去除餐具表面的食物残渣；
- b) 用含洗涤剂的溶液洗净餐具表面；
- c) 用自来水冲去餐具表面残留的洗涤剂。

B.1.2 采用洗碗机清洗的，按设备使用说明操作。

B.2 消毒

B.2.1 物理消毒

B.2.1.1 采用蒸汽、煮沸消毒的，应在蒸汽或沸水中保持10 min 以上。

B.2.1.2 采用红外消毒柜的，应符合设备使用说明。一般应开启消毒柜10 min 以上。

B.2.1.3 采用热力高温消毒洗碗机的，应符合设备使用说明。

B.2.1.4 必要时，使用温度标签验证餐具消毒温度。

B.2.2 化学消毒

B.2.2.1 选择各种含氯消毒剂、二氧化氯消毒剂或其他允许用于餐(饮)具、食品容器、工具和设备的消毒剂。

B.2.2.2 采用化学消毒的，应按以下步骤进行：

- a) 严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液；
- b) 将餐具完全浸没在配制好的消毒液中。浸泡时间应符合产品说明书要求；
- c) 采用洁净的饮用水冲淋或沥干、烘干等有效方法，降低餐具表面的消毒剂残留。

B.2.2.3 定时测量消毒液中有有效成分浓度，浓度低于要求时应更换。

B.2.2.4 采用热力与化学结合消毒洗碗机的，应符合设备使用说明。

B.3 保洁

B.3.1 使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒方可使用，防止餐具受到污染。

B.3.2 及时将消毒后的餐具放入专用保洁设施或场所内。

附录 C

餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项

C.1 常用消毒剂的适用范围

C.1.1 含氯消毒剂

包括漂白粉、次氯酸钙(漂粉精)、次氯酸钠、二氯异氰尿酸钠(优氯净)、三氯异氰尿酸(强氯精)等,可用于一般物体表面,餐(饮)具,食品容器、工具和设备,蔬菜、水果,织物等的消毒。次氯酸钠消毒剂除上述用途外,还可用于室内空气、手、皮肤的消毒。含氯消毒剂使用时应现用现配。

C.1.2 二氧化氯消毒剂

可用于一般物体表面,餐(饮)具,食品容器、工具和设备,蔬菜、水果等的消毒以及生活饮用水的消毒处理。因氧化作用极强,使用时应避免接触油脂,防止加速油脂氧化。二氧化氯消毒剂使用时应现用现配。

C.1.3 过氧化物类消毒剂

主要为过氧化氢、过氧乙酸,适用于一般物体表面,食品容器、工具和设备[不包括餐(饮)具],空气等的消毒。

C.1.4 季铵盐类消毒剂

适用于环境与物体表面(包括纤维与织物),食品容器、工具和设备[不包括餐(饮)具],手、皮肤等的消毒,不适用于蔬菜、水果的消毒。

C.1.5 乙醇消毒剂

浓度为70%~80%的乙醇可用于手和皮肤的涂抹消毒,也可用于物体表面消毒。

C.2 消毒液配制举例

以每片含有效氯0.25g的漂粉精片,配制1L的有效氯浓度为250 mg/L的消毒液为例:

- 在专用容器中事先标好1L的刻度线;
- 在专用容器中加入自来水至刻度线;
- 将1片漂粉精片碾碎后加入水中;
- 搅拌至漂粉精片充分溶解。

C.3 化学消毒注意事项

- 使用的消毒剂应符合食品安全标准和要求,按照规定的温度等条件贮存,处于保质期内。
- 按照消毒剂产品说明书配制消毒液。
- 固体消毒剂应充分溶解使用。
- 餐用具消毒前应先清洗干净,避免污垢影响消毒效果。
- 物体应完全浸没于消毒液中。浸泡时间应按消毒剂产品说明书。
- 使用时,定时测量消毒液中有有效成分的浓度。有效成分浓度低于要求时,应立即更换消毒液。

附录 D

餐饮服务从业人员洗手消毒指南

D.1 手部清洗方法

D.1.1 在流动水下淋湿双手。

D.1.2 取适量洗手液(或肥皂),均匀涂抹至整个手掌、手背、手指和指缝。

D.1.3 认真揉搓双手至少20s,注意清洗双手所有皮肤,包括指背、指尖和指缝。工作衣为长袖的应洗到腕部,工作衣为短袖的应洗到肘部。具体揉搓步骤为(步骤不分先后):

- a) 掌心相对,手指并拢相互揉搓(见图D.1)。
- b) 手心对手背沿指缝相互揉搓,交换进行(见图D.2)。
- c) 掌心相对,双手交叉沿指缝相互揉搓(见图D.3)。
- d) 弯曲手指,使指关节在另一手掌心旋转揉搓,交换进行(见图D.4)。
- e) 一手握住另一手大拇指旋转揉搓,交换进行(见图D.5)。
- f) 将五个手指尖并拢放在另一手掌心旋转揉搓,交换进行(见图D.6)。



图 D.1 掌心相对,手指并拢相互揉搓



图 D.2 手心对手背沿指缝相互揉搓



图D.3 掌心相对,双手交叉沿指缝相互揉搓



图D.4 弯曲手指,指关节在掌心旋转揉搓



图 D.5 大拇指在掌心旋转揉搓



图D.6 五指并拢,指尖在掌心旋转揉搓

D.1.4 在流动水下彻底冲净双手。

D.1.5 关闭水龙头(手动式水龙头应用肘部或以清洁纸巾包裹水龙头将其关闭)。

D.1.6 用一次性清洁纸巾擦干或干手机吹干双手。

D.2 手部消毒方法

洗净手部后,采用以下方法之一消毒手部:

D.2.1 取适量的免洗手消毒剂于掌心，按照本附录D.1.3的方法充分揉搓双手20s~30s，保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤，直至干燥。

D.2.2 将洗净后的双手在消毒液中浸泡20 s~30s。
