

餐饮服务食品安全操作规范

第一章 总则

第一条 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。

第二条 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。

第三条 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。

第四条 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。

第五条 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。

第六条 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,向消费者提供食品和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）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，通过压榨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，不包括采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配而成的饮料。

（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，包括食品处理区、非食品处理区和就餐场所。

1. 食品处理区：指食品的粗加工、切配、烹饪和备餐场所、专

间、食品库房、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域，分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

（1）清洁操作区：指为防止食品被环境污染，清洁要求较高的操作场所，包括专间、备餐场所。

专间：指处理或短时间存放直接入口食品的专用操作间，包括凉菜间、裱花间、备餐间、分装间等。

备餐场所：指成品的整理、分装、分发、暂时放置的专用场所。

（2）准清洁操作区：指清洁要求次于清洁操作区的操作场所，包括烹饪场所、餐用具保洁场所。

烹饪场所：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、蒸及其他热加工处理的操作场所。

餐用具保洁场所：指对经清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的工具、容器进行存放并保持清洁的场所。

（3）一般操作区：指其他处理食品和餐用具的场所，包括粗加工场所、切配场所、餐用具清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拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工处理的操作场所。

切配场所：指把经过粗加工的食品进行清洗、切割、称量、拼配等加工处理成为半成品的操作场所。

餐用具清洗消毒场所：指对餐饮具和接触直接入口食品的工具、容器进行清洗、消毒的操作场所。

2. 非食品处理区：指办公室、更衣场所、门厅、大堂休息厅、歌舞台、非食品库房、卫生间等非直接处理食品的区域。

3. 就餐场所：指供消费者就餐的场所，但不包括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，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围应在 $-20^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$ 之间。

（十九）清洗：指利用清水清除原料夹带的杂质和原料、餐用具、设备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、钝化或除去有害微生

物的操作过程。

（二十一）交叉污染：指食品、食品加工者、食品加工环境、工具、容器、设备、设施之间生物或化学的污染物相互转移的过程。

（二十二）从业人员：指餐饮服务提供者中从事食品采购、保存、加工、供餐服务以及食品安全管理工作的人员。

第七条 本规范中“应”的要求是必须执行；“不得”的要求是禁止执行；“宜”的要求是推荐执行。

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）、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配备专职食品安全管理人员。

（二）其他餐饮服务提供者应配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）建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括：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清洁、消毒和维修保养制度，食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度，关键环节操作规程，餐厨废弃物处置管理制度，食品安全突发事件应急处置方案，投诉受理制度以及食品药品监管部门规定的其他制度。

（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、标准、加工操作规程和其他食品安全知识，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）制订食品安全检查计划，明确检查项目及考核标准，并做好检查记录。

（五）组织制订食品安全事故处置方案，定期检查食品安全防

范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。

（六）建立食品安全检查及从业人员健康、培训等管理档案。

（七）承担法律、法规、规章、规范、标准规定的其他职责。

第十条 食品安全管理人员基本要求

（一）身体健康并持有有效健康证明。

（二）具备2年以上餐饮服务食品安全工作经历。

（三）持有有效培训合格证明。

（四）食品药品监督管理部门规定的其他条件。

第十一条 从业人员健康管理要求

（一）从业人员（包括新参加和临时参加工作的人员）在上岗前应取得健康证明。

（二）每年进行一次健康检查，必要时进行临时健康检查。

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

（四）餐饮服务提供者应建立每日晨检制度。有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应立即离开工作岗位，待查明原因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）应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作衣帽，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清洁，手部受到污染后应及时洗手。洗手消毒宜符合《推荐的餐饮服务从业人员洗手消毒方法》（见附件5）。

（三）接触直接入口食品的操作人员，有下列情形之一的，应洗手并消毒：

1. 处理食物前；
2. 使用卫生间后；
3. 接触生食物后；
4. 接触受到污染的工具、设备后；
5. 咳嗽、打喷嚏或擤鼻涕后；
6. 处理动物或废弃物后；
7. 触摸耳朵、鼻子、头发、面部、口腔或身体其他部位后；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清洗消毒，操作中应适时消毒。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

（五）不得将私人物品带入食品处理区。

（六）不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

（七）进入食品处理区的非操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

第十三条 从业人员工作服管理要求

（一）工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色或浅色布料制作，专间工作服宜从颜色或式样上予以区分。

（二）工作服应定期更换，保持清洁。接触直接入口食品的操作人员的工作服应每天更换。

（三）从业人员上卫生间前应在食品处理区内脱去工作服。

（四）待清洗的工作服应远离食品处理区。

（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（包括新参加和临时参加工作的人员）应参加食品安全培训，合格后方能上岗。

（二）从业人员应按照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不少于 40 小时的餐饮服务食品安全集中培训。

第三章 场所与设施、设备

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，不得设在易受到污染的区域。

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

（三）应同时符合规划、环保和消防等有关要求。

第十六条 建筑结构、布局、场所设置、分隔、面积要求

（一）建筑结构应坚固耐用、易于维修、易于保持清洁，能避免有害动物的侵入和栖息。

（二）食品处理区应设置在室内，按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，并应能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口，宜分开设置；无法分设时，应在不同的时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者将运送的成品加以无污染覆盖。

（三）食品处理区应设置专用的粗加工（全部使用半成品的可不设置）、烹饪（单纯经营火锅、烧烤的可不设置）、餐用具清洗消毒的场所，并应设置原料和（或）半成品贮存、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。集中备餐的食堂和快餐店应设有备餐专间，或者符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贮存的，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）食品处理区应符合《餐饮服务提供者场所布局要求》（见附件1）。

（五）食品处理区的面积应与就餐场所面积、最大供餐人数相适应，各类餐饮服务提供者食品处理区与就餐场所面积之比、切配烹饪场所面积应符合《餐饮服务提供者场所布局要求》。

（六）粗加工场所内应至少分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池，水产品的清洗水池应独立设置，水池数量或容量应与加工食品的数量相适应。应设专用于清洁工具的清洗水池，其位置应不会污染食品及其加工制作过程。洗手消毒水池、餐用具清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。各类水池应以明显标识标明其用途。

（七）烹饪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，避免粉尘污染食品。

（八）清洁工具的存放场所应与食品处理区分开，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

营场所外设立圈养、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. 食品处理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀和防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。

2. 粗加工、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等需经常冲洗的场所及易潮湿的场所，其地面应易于清洗、防滑，并应有一定的排水坡度及排水系统。排水沟应有坡度、保持通畅、便于清洗，沟内不应设置其他管路，侧面和底面接合处应有一定弧度，并设有可拆卸的盖板。排水的流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区，并有防止污水逆流的设计。排水沟出口应有符合本条第十二项要求的防止有害动物侵入的设施。

3. 清洁操作区内不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。

4. 废水应排至废水处理系统或经其他适当方式处理。

(二) 墙壁与门窗要求

1. 食品处理区墙壁应采用无毒、无异味、不透水、不易积垢、平滑的浅色材料构筑。

2. 粗加工、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等需经常冲洗的场所及易潮湿的场所，应有 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗和耐用的材料制成的墙裙，各类专间的墙裙应铺设到墙顶。

3. 粗加工、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所及各类专间的门应采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。

4. 食品处理区的门、窗应装配严密，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的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门和各类专间的门应能自动关闭。室内窗台下斜 45 度或采用无窗台结构。

5. 以自助餐形式供餐的餐饮服务提供者或无备餐专间的快餐店和食堂，就餐场所窗户应为封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清扫，能防止害虫隐匿和灰尘积聚，避免长霉或建筑材料脱落等情形发生。

2. 食品处理区天花板应选用无毒、无异味、不吸水、不易积垢、

耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修，天花板与横梁或墙壁结合处有一定弧度；水蒸汽较多场所的天花板应有适当坡度，在结构上减少凝结水滴落。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，应加设平整易于清洁的吊顶。

3. 烹饪场所天花板离地面宜 2.5m 以上，小于 2.5m 的应采用机械排风系统，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处理区。

2. 卫生间应采用水冲式，地面、墙壁、便槽等应采用不透水、易清洗、不易积垢的材料。

3. 卫生间内的洗手设施，应符合本条第八项的规定且宜设置在出口附近。

4. 卫生间应设有效排气装置，并有适当照明，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处理区的排水管道分设，且应有有效的防臭气水封。

（五）更衣场所要求

1. 更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处理区入口处。

2. 更衣场所应有足够大小的空间、足够数量的更衣设施和适当的照明设施，在门口处宜设有符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（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置。

2. 食品库房应根据贮存条件的不同分别设置，必要时设冷冻（藏）库。

3. 同一库房内贮存不同类别食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显标识。

4. 库房构造应以无毒、坚固的材料建成，且易于维持整洁，并应有防止动物侵入的装置。

5. 库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置应能使贮存的食物和物品距离墙壁、地面均在 10cm 以上，以利空气流通及物品搬运。

6. 除冷冻（藏）库外的库房应有良好的通风、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清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、中央厨房的专间入口处应设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。不具备设置预进间条件的其他餐饮服务提供者，应在专间入口处设置洗手、消毒、更衣设施。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/m³ 设置，紫外线灯应安装反光罩，强度大于 70 μW/cm²。专间内紫外线灯应分布均匀，悬挂于距离地面 2m 以内高度。

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，宜通过符合相关规定的水净化设施或设备。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，如有窗户应为封闭式（传递食品用的除外）。专间内外食品传送窗口应可开闭，大小宜以可通过传送食品的容器为准。

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

（八）洗手消毒设施要求

1. 食品处理区内应设置足够数量的洗手设施，其位置应设置在方便员工的区域。

2. 洗手消毒设施附近应设有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施。员工专用洗手消毒设施附近应有洗手消毒方法标识。

3. 洗手设施的排水应具有防止逆流、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材料，结构应易于清洗。

5. 水龙头宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手触动式开关，并宜提供温水。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量的供就餐者使用的专用洗手设施，其设置应符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，水质应符合 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，可见部分应以不同颜色明显区分，并应以完全分离的管路输送，不得有逆流或相互交接现象。

(十) 通风排烟设施要求

1. 食品处理区应保持良好通风，及时排除潮湿和污浊的空气。空气流向应由高清洁区流向低清洁区，防止食品、餐用具、加工设备设施受到污染。

2. 烹饪场所应采用机械排风。产生油烟的设备上方应加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器应便于清洗和更换。

3. 产生大量蒸汽的设备上方应加设机械排风排气装置，宜分隔成小间，防止结露并做好凝结水的引泄。

4. 排气口应装有易清洗、耐腐蚀并符合本条第十二项要求的可防止有害动物侵入的网罩。

(十一) 清洗、消毒、保洁设施要求

1. 清洗、消毒、保洁设施设备的大小和数量应能满足需要。

2. 用于清扫、清洗和消毒的设备、用具应放置在专用场所妥善保管。

3. 餐用具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。水池应使用不锈钢或陶瓷等不透水材料制成，不易积垢并易于清洗。采用化学消毒的，至少设有 3 个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，至少设有 2 个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

4. 采用自动清洗消毒设备的，设备上应有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。

5. 使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB14930.1《食品工具、设备用洗涤卫生标准》和 GB14930.2《食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准》等有关食品安全标准和要求。

6. 洗涤剂、消毒剂应存放在专用的设施内。
7. 应设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标识明显，其结构应密闭并易于清洁。

(十二) 防尘、防鼠、防虫害设施及其相关物品管理要求

1. 加工经营场所门窗应按本条第二项规定设置防尘防鼠防虫害设施。
2. 加工经营场所可设置灭蝇设施。使用灭蝇灯的，应悬挂于距地面 2m 左右高度，且应与食品加工操作场所保持一定距离。
3. 排水沟出口和排气口应有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩，以防鼠类侵入。
4. 应定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。除虫灭害工作不得在食品加工操作时进行，实施时对各种食品应有保护措施。
5. 加工经营场所内如发现有害动物存在，应追查和杜绝其来源，扑灭时应不污染食品、食品接触面及包装材料等。
6. 杀虫剂、杀鼠剂及其他有毒有害物品存放，应有固定的场所（或橱柜）并上锁，有明显的警示标识，并有专人保管。
7. 使用杀虫剂进行除虫灭害，应由专人按照规定的使用方法进行。宜选择具备资质的有害动物防治机构进行除虫灭害。
8. 各种有毒有害物品的采购及使用应有详细记录，包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、使用及购买时间、配制浓度等。使用后应进行复核，并按规定进行存放、保管。

(十三) 采光照明设施要求

1. 加工经营场所应有充足的自然采光或人工照明，食品处理区工作面不应低于 220lux，其他场所不宜低于 110lux。光源应不改变所观察食品的天然颜色。
2. 安装在暴露食品正上方的照明设施应使用防护罩，以防止破裂时玻璃碎片污染食品。冷冻（藏）库房应使用防爆灯。

(十四) 废弃物暂存设施要求

1. 食品处理区内可能产生废弃物或垃圾的场所均应设有废弃物容器。废弃物容器应与加工用容器有明显的区分标识。
2. 废弃物容器应配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，能防止污染食品、食品接触面、水源及地面，防止有害动物的侵入，防止不良气味或污水的溢出，内壁应光滑以便于清洗。专间内的废弃物容器盖子应为非手动开启式。

3. 废弃物应及时清除，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

4. 在加工经营场所外适当地点宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。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，宜安装油水隔离池、油水分离器等设施。

（十五）设备、工具和容器要求

1. 接触食品的设备、工具、容器、包装材料等应符合食品安全标准或要求。

2. 接触食品的设备、工具和容器应易于清洗消毒、便于检查，避免因润滑油、金属碎屑、污水或其他可能引起污染。

3. 接触食品的设备、工具和容器与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位应避免有尖角，以避免食品碎屑、污垢等的聚积。

4. 设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。

5. 用于原料、半成品、成品的工具和容器，应分开摆放和使用并有明显的区分标识；原料加工中切配动物性食品、植物性食品、水产品的工具和容器，应分开摆放和使用并有明显的区分标识。

6. 所有食品设备、工具和容器，不宜使用木质材料，必须使用木质材料时应不会对食品产生污染。

7. 集体用餐配送单位和中央厨房应配备盛装、分送产品的专用密闭容器，运送产品的车辆应为专用封闭式，车辆内部结构应平整、便于清洁，设有温度控制设备。

第十八条 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洁、消毒制度，各岗位相关人员宜按照《推荐的餐饮服务场所、设施、设备及工具清洁方法》（见附件 3）的要求进行清洁，使场所及其内部各项设施设备随时保持清洁。

（二）应建立餐饮服务加工经营场所及设施设备维修保养制度，并按规定进行维护或检修，以使其保持良好的运行状况。

（三）食品处理区不得存放与食品加工无关的物品，各项设施设备也不得用作与食品加工无关的用途。

第四章 过程控制

第十九条 加工操作规程的制定与执行

（一）餐饮服务提供者应按本规范有关要求，根据《餐饮服务预防食物中毒注意事项》（见附件 4）的基本原则，制定相应的加工操作规程。

（二）根据经营的产品类别，加工操作规程应包括采购验收、粗加工、切配、烹饪、备餐、供餐以及凉菜配制、裱花操作、生食海产品加工、饮料现榨、水果拼盘制作、面点制作、烧烤加工、食品再加热、食品添加剂使用、餐用具清洗消毒保洁、集体用餐食品分装及配送、中央厨房食品包装及配送、食品留样、贮存等加工操作工序的具体规定和操作方法的详细要求。

（三）加工操作规程应具体规定加工操作程序、加工操作过程关键项目控制标准和设备操作与维护标准，明确各工序、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严格按照加工操作规程进行操作，确保符合食品安全要求。

第二十条 采购验收要求

（一）采购的食品、食品添加剂、食品相关产品等应符合国家有关食品安全标准和规定的要求，不得采购《食品安全法》第二十八条规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》第三十三条规定不得销售的食用农产品。

（二）采购食品、食品添加剂及食品相关产品的索证索票、进货查验和采购记录行为应符合《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的要求。

（三）采购需冷藏或冷冻的食品时，应冷链运输。

（四）出库时应做好记录。

第二十一条 粗加工与切配要求

（一）加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

（二）食品原料在使用前应洗净，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒。

（三）易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

（四）切配好的半成品应避免受到污染，与原料分开存放，并

应根据性质分类存放。

（五）切配好的半成品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。

（六）用于盛装食品的容器不得直接放置于地面，以防止食品受到污染。

（七）加工用工具及容器应符合本规范第十七条第十五项规定。生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标识。

第二十二条 烹饪要求

（一）烹饪前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹饪加工。

（二）不得将回收后的食品经加工后再次销售。

（三）需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

（四）加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

（五）需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，冷却应在清洁操作区进行，并标注加工时间等。

（六）用于烹饪的调味料盛放器皿宜每天清洁，使用后随即加盖或苫盖，不得与地面或污垢接触。

（七）菜品用的围边、盘花应保证清洁新鲜、无腐败变质，不得回收后再使用。

第二十三条 备餐及供餐要求

（一）在备餐专间内操作应符合本规范第二十四条第一项至第四项要求。

（二）供应前应认真检查待供应食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得供应。

（三）操作时应避免食品受到污染。

（四）分派菜肴、整理造型的用具使用前应进行消毒。

（五）用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

（六）在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。

第二十四条 凉菜配制要求

（一）加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

(二) 专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。专间内操作人员应符合本规范第十二条第四项的要求。

(三) 专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

(四) 专间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

(五) 供配制凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理干净的，不得带入凉菜间。

(六) 制作好的凉菜应尽量当餐用完。剩余尚需使用的应存放于专用冰箱中冷藏或冷冻，食用前要加热的应按照本规范第三十条第三项规定进行再加热。

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

第二十五条 裱花操作要求

(一) 专间内操作应符合本规范第二十四条第一项至第四项规定。

(二) 蛋糕胚应在专用冰箱中冷藏。

(三) 裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工、当天使用。

(四) 植脂奶油裱花蛋糕储藏温度在 $3^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，蛋白裱花蛋糕、奶油裱花蛋糕、人造奶油裱花蛋糕储藏温度不得超过 20°C 。

第二十六条 生食海产品加工要求

(一) 用于加工的生食海产品应符合相关食品安全要求。

(二) 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

(三) 从事生食海产品加工的人员操作前应清洗、消毒手部，操作时佩戴口罩。

(四) 用于生食海产品加工的工具、容器应专用。用前应消毒，用后应洗净并在专用保洁设施内存放。

(五) 加工操作时应避免生食海产品的可食部分受到污染。

(六) 加工后的生食海产品应当放置在密闭容器内冷藏保存，或者放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。

(七) 放置在食用冰中保存时，加工后至食用的间隔时间不得超过 1 小时。

第二十七条 饮料现榨及水果拼盘制作要求

（一）从事饮料现榨和水果拼盘制作的人员操作前应清洗、消毒手部，操作时佩戴口罩。

（二）用于饮料现榨及水果拼盘制作的设备、工具、容器应专用。每餐次使用前应消毒，用后应洗净并在专用保洁设施内存放。

（三）用于饮料现榨和水果拼盘制作的蔬菜、水果应新鲜，未经清洗处理干净的不得使用。

（四）用于制作现榨饮料、食用冰等食品的水，应为通过符合相关规定的净水设备处理后或煮沸冷却后的饮用水。

（五）制作现榨饮料不得掺杂、掺假及使用非食用物质。

（六）制作的现榨饮料和水果拼盘当餐不能用完的，应妥善处理，不得重复利用。

第二十八条 面点制作要求

（一）加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，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操作。

（三）未用完的点心馅料、半成品，应冷藏或冷冻，并在规定存放期限内使用。

（四）奶油类原料应冷藏存放。水分含量较高的含奶、蛋的点心应在高于 60℃或低于 10℃的条件下贮存。

第二十九条 烧烤加工要求

（一）加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

（二）原料、半成品应分开放置，成品应有专用存放场所，避免受到污染。

（三）烧烤时应避免食品直接接触火焰。

第三十条 食品再加热要求

（一）保存温度低于 60℃或高于 10℃、存放时间超过 2 小时的熟食品，需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。

（二）冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热方可食用。

（三）加热时食品中心温度应符合本规范第二十二条第三项规定，不符合加热标准的食品不得食用。

第三十一条 食品添加剂的使用要求

（一）食品添加剂应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。

（二）食品添加剂的存放应有固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称。

（三）食品添加剂的使用应符合国家有关规定，采用精确的计量工具称量，并有详细记录。

第三十二条 餐用具清洗消毒保洁要求

（一）餐用具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具应贮存在专用保洁设施内备用，保洁设施应有明显标识。餐用具保洁设施应定期清洗，保持洁净。

（二）接触直接入口食品的餐用具宜按照《推荐的餐用具清洗消毒方法》（见附件2）的规定洗净并消毒。

（三）餐用具宜用热力方法进行消毒，因材质、大小等原因无法采用的除外。

（四）应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的，应定时测量有效消毒浓度。

（五）消毒后的餐饮具应符合 GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》规定。

（六）不得重复使用一次性餐用具。

（七）已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁设施内不得存放其他物品。

（八）盛放调味料的器皿应定期清洗消毒。

第三十三条 集体用餐食品分装及配送要求

（一）专间内操作应符合本规范第二十四条第一项至第四项要求。

（二）盛装、分送集体用餐的容器不得直接放置于地面，容器表面应标明加工单位、生产日期及时间、保质期，必要时标注保存条件和食用方法。

（三）集体用餐配送的食品不得在 10℃～60℃ 的温度条件下贮存和运输，从烧熟至食用的间隔时间（保质期）应符合以下要求：

烧熟后 2 小时的食品中心温度保持在 60℃ 以上（热藏）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（冷藏）的，保质期为烧熟后 24 小时，供餐前应按本规范第三十条第三项要求再加热。

（四）运输集体用餐的车辆应配备符合条件的冷藏或加热保温设备或装置，使运输过程中食物的中心温度保持在 10℃ 以下或 60℃ 以上。

（五）运输车辆应保持清洁，每次运输食物前应进行清洗消毒，在运输装卸过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食物在运输过程中受到污染。

第三十四条 中央厨房食物包装及配送要求

（一）专间内操作应符合本规范第二十四条第一项至第四项要求。

（二）包装材料应符合国家有关食品安全标准和规定的要求。

（三）用于盛装食物的容器不得直接放置于地面。

（四）配送食物的最小使用包装或食物容器包装上的标签应标明加工单位、生产日期及时间、保质期、半成品加工方法，必要时标注保存条件和成品食用方法。

（五）应根据配送食物的产品特性选择适宜的保存条件和保质期，宜冷藏或冷冻保存。冷藏或冷冻的条件应符合第三十三条第三项至第四项的要求。

（六）运输车辆应保持清洁，每次运输食物前应进行清洗消毒，在运输装卸过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食物在运输过程中受到污染。

第三十五条 甜品站要求

甜品站销售的食物应由餐饮主店配送，并建立配送台账。不得自行采购食物、食物添加剂和食物相关产品。食物配送应使用封闭的恒温或冷冻、冷藏设备设施。

第三十六条 食物留样要求

（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，重大活动餐饮服务 and 超过 100 人的一次性聚餐，每餐次的食物成品应留样。

（二）留样食物应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 100g，并记录留样食物名

称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。

第三十七条 贮存要求

（一）贮存场所、设备应保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

（二）食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 以上。食品原料、食品添加剂使用应遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期的食品原料及食品添加剂。

（三）冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识。冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开放置，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，不得将食品堆积、挤压存放。冷藏、冷冻的温度应分别符合相应的温度范围要求。冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜、清洁和维修，校验温度（指示）计。

第三十八条 检验要求

（一）集体用餐配送单位和中央厨房应设置与生产品种和规模相适应的检验室，配备与产品检验项目相适应的检验设备和设施、专用留样容器、冷藏设施。

（二）检验室应配备经专业培训并考核合格的检验人员。

（三）鼓励大型以上餐馆（含大型餐馆）、学校食堂配备相应的检验设备和人员。

第三十九条 餐厨废弃物处置要求

（一）餐饮服务提供者应建立餐厨废弃物处置管理制度，将餐厨废弃物分类放置，做到日产日清。

（二）餐厨废弃物应由经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理。餐饮服务提供者应与处置单位或个人签订合同，并索取其经营资质证明文件复印件。

（三）餐饮服务提供者应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，定期向监管部门报告。

第四十条 记录管理要求

（一）人员健康状况、培训情况、原料采购验收、加工操作过程关键项目、食品安全检查情况、食品留样、检验结果及投诉情况、处理结果、发现问题后采取的措施等均应详细记录。

（二）各项记录均应有执行人员和检查人员的签名。

（三）各岗位负责人应督促相关人员按要求进行记录，并每天

检查记录的有关内容。食品安全管理人员应定期或不定期检查相关记录，如发现异常情况，应立即督促有关人员采取整改措施。

（四）有关记录至少应保存 2 年。

第四十一条 信息报告要求

餐饮服务提供者发生食品安全事故时，应立即采取封存等控制措施，并按《餐饮服务食品安全监督管理办法》有关规定及时报告有关部门。

第四十二条 备案和公示要求

（一）自制火锅底料、饮料、调味料的餐饮服务提供者应向监管部门备案所使用的食品添加剂名称，并在店堂醒目位置或菜单上予以公示。

（二）采取调制、配制等方式自制火锅底料、饮料、调味料等食品的餐饮服务提供者，应在店堂醒目位置或菜单上公示制作方式。

第四十三条 投诉受理要求

（一）餐饮服务提供者应建立投诉受理制度，对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理，并且留有记录。

（二）餐饮服务提供者接到消费者投诉食品感官异常或可疑变质时，应及时核实该食品，如有异常，应及时撤换，同时告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。

第五章 附则

第四十四条 省级食品药品监督管理部门可根据本规范制定具体实施细则，报国家食品药品监督管理局备案。

第四十五条 本规范由国家食品药品监督管理局负责解释。

第四十六条 本规范自发布之日起施行。

附件 1:

餐饮服务提供者场所布局要求

	加工经营场所面积(m²)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 m²	≥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 m² (不含 150 m², 含 500 m²)	≥1：2.2	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%, 且≥5 m²	加工、烹饪、餐用具清洗消毒
	500～3000 m² (不含 500 m², 含 3000 m²)	≥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 m²	≥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 m²	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 m²	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			/
集体用餐配送单位	食品处理区面积与最大供餐人数相适应, 小于 200 m², 面积与单班最大生产份数之比为 1：2.5; 200～400 m², 面积与单班最大生产份数之比为 1：2.5; 400～800 m², 面积与单班最大生产份数之比为 1：4; 800～1500 m², 面积与单班最大生产份数之比为 1：6; 面积大于 1500 m²的, 其面积与单班最大生产份数之比可适当减少。烹饪场所面积≥食品处理区面积 15%, 分餐间面积≥食品处理区 10%, 清洗消毒面积≥食品处理区 10%。				粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、餐用具保洁、分装、清洁工具存放

中央厨房	加工操作和贮存场所面积原则上不小于 300 m ² ；清洗消毒区面积不小于食品处理区面积的 10%。	≥食品处理区面积 15%	≥10 m ²	粗加工、切配、烹饪、面点制作、食品冷却、食品包装、待配送食品贮存、工用具清洗消毒、食品库房、更衣室、清洁工具存放
------	---	--------------	--------------------	--

注：1. 各省级食品药品监管部门可对小型餐馆、快餐店、小吃店、饮品店的场所布局，结合本地情况进行调整，报国家食品药品监督管理局备案。

2. 全部使用半成品加工的餐饮服务提供者以及单纯经营火锅、烧烤的餐饮服务提供者，食品处理区与就餐场所面积之比在上表基础上可适当减少，有关情况报国家食品药品监督管理局备案。

附件 2:

推荐的餐用具清洗消毒方法

一、清洗方法

(一) 采用手工方法清洗的应按以下步骤进行:

1. 刮掉沾在餐用具表面上的大部分食物残渣、污垢。
2. 用含洗涤剂溶液洗净餐用具表面。
3. 用清水冲去残留的洗涤剂。

(二) 洗碗机清洗按设备使用说明进行。

二、消毒方法

(一) 物理消毒。包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法。

1. 煮沸、蒸汽消毒保持 100℃, 10 分钟以上。
2. 红外线消毒一般控制温度 120℃ 以上, 保持 10 分钟以上。
3. 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药物(餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项见附件 6)消毒。

1. 使用浓度应含有效氯 250mg/L (又称 250ppm) 以上, 餐用具全部浸泡入液体中 5 分钟以上。

2. 化学消毒后的餐用具应用净水冲去表面残留的消毒剂。

餐饮服务提供者在确保消毒效果的前提下可以采用其他消毒方法和参数。

(三) 保洁方法

1. 消毒后的餐用具要自然滤干或烘干, 不应使用抹布、餐巾擦干, 避免受到再次污染。

2. 消毒后的餐用具应及时放入密闭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

项 目	频 率	使用物品	方 法
地 面	每天完工或有需要时	扫帚、拖把、刷子、清洁剂	1.用扫帚扫地 2.用拖把以清洁剂拖地 3.用刷子刷去余下污物 4.用水彻底冲净 5.用干拖把拖干地面
排水沟	每天完工或有需要时	铲子、刷子、清洁剂及消毒剂	1.用铲子铲去沟内大部分污物 2.用水冲洗排水沟 3.用刷子刷去沟内余下污物 4.用清洁剂、消毒剂洗净排水沟
墙壁、天花板(包括照明设施)及门窗	每月一次或有需要时	抹布、刷子及清洁剂	1.用干布除去干的污物 2.用湿布抹擦或用水冲刷 3.用清洁剂清洗 4.用湿布抹净或用水冲净 5.风干
冷 库	每周一次或有需要时	抹布、刷子及清洁剂	1.清除食物残渣及污物 2.用湿布抹擦或用水冲刷 3.用清洁剂清洗 4.用湿布抹净或用水冲净 5.用清洁的抹布抹干/风干
工作台及洗涤盆	每次使用后	抹布、清洁剂及消毒剂	1.清除食物残渣及污物 2.用湿布抹擦或用水冲刷 3.用清洁剂清洗 4.用湿布抹净或用水冲净 5.用消毒剂消毒 6.风干
工具及加工设备	每次使用后	抹布、刷子、清洁剂及消毒剂	1.清除食物残渣及污物 2.用水冲刷 3.用清洁剂清洗 4.用水冲净 5.用消毒剂消毒 6.风干
排烟设施	表面每周一次 内部清洗每年不少于 2 次	抹布、刷子及清洁剂	1.用清洁剂清洗 2.用刷子、抹布去除油污 3.用湿布抹净或用水冲净 4.风干
废弃物暂存容器	每天完工或有需要时	刷子、清洁剂及消毒剂	1.清除食物残渣及污物 2.用水冲刷 3.用清洁剂清洗 4.用水冲净 5.用消毒剂消毒 6.风干

附件 4:

餐饮服务预防食物中毒注意事项

一、食物中毒的常见原因

（一）细菌性食物中毒常见原因

1. 生熟交叉污染。如熟食品被生的食品原料污染，或被与生的食品原料接触过的表面（如容器、手、操作台等）污染，或接触熟食品的容器、手、操作台等被生的食品原料污染。

2. 食品贮存不当。如熟制高风险食品被长时间存放在 10℃ 至 60℃ 之间的温度条件下（在此温度下的存放时间应小于 2 小时），或易腐原料、半成品食品在不适合温度下长时间贮存。

3. 食品未烧熟煮透。如食品烧制时间不足、烹饪前未彻底解冻等原因使食品加工时中心温度未达到 70℃。

4. 从业人员带菌污染食品。从业人员患有传染病或是带菌者，操作时通过手部接触等方式污染食品。

5. 经长时间贮存的食物食用前未彻底再加热至中心温度 70℃ 以上。

6. 进食未经加热的生食品。

（二）化学性食物中毒常见原因

1. 作为食品原料的食用农产品，在种植养殖过程或生长环境中受到化学性有毒有害物质污染或食用前有毒农药或兽药残留剂量较多。

2. 食品中含有天然有毒物质，食品加工过程未去除。如豆浆未煮透使其中的胰蛋白酶抑制物未彻底去除，四季豆加热时间不够使其中的皂素等未完全破坏。

3. 食品在加工过程受到化学性有毒有害物质的污染。如误将亚硝酸盐当作食盐使用。

4. 食用有毒有害食品，如毒蕈、发芽马铃薯、河豚鱼。

二、预防食物中毒的基本方法

（一）预防细菌性食物中毒的基本原则和关键点

预防细菌性食物中毒，应根据防止食品受到病原菌污染、控制病原菌的繁殖和杀灭病原菌三项基本原则采取措施，其关键点主要有：

1. 避免污染。即避免熟食品受到各种病原菌的污染。如避免生食品与熟食品接触；经常性洗手，接触直接入口食品的人员还应消毒手部；保持食品加工操作场所清洁；避免昆虫、鼠类等动物接触食品。

2. 控制温度。即控制适当的温度以保证杀灭食品中的病原菌或防止病原菌的生长繁殖。如加热食品应使中心温度达到 70℃ 以上。贮存熟食品，要及时热藏，使食品温度保持在 60℃ 以上，或者及时冷藏，把温度控制在 10℃ 以下。

3. 控制时间。即尽量缩短食品存放时间，不给病原菌生长繁殖的机会。熟食品应尽量当餐食用；食品原料应尽快使用完。

4. 清洗和消毒。这是防止食品受到污染的主要措施。接触食品的所有物品应清洗干净，凡是接触直接入口食品的物品，还应在清洗的基础上进行消毒。一些生吃的蔬菜水果也应进行清洗消毒。

5. 控制加工量。食品的加工量应与加工条件相吻合。食品加工量超过加工场所和设备的承受能力时，难以做到按食品安全要求加工，极易造成食品污染，引起食物中毒。

（二）预防常见化学性食物中毒的措施

1. 农药引起的食物中毒。蔬菜粗加工时以食品洗涤剂（洗洁精）溶液浸泡 30 分钟后再冲净，烹饪前再经烫泡 1 分钟，可有效去除蔬菜表面的大部分农药。

2. 豆浆引起的食物中毒。烧煮生豆浆时将上涌泡沫除净，煮沸后再以文火维持煮沸 5 分钟左右，可使其中的胰蛋白酶抑制物彻底分解破坏。应注意豆浆加热至 80℃ 时，会有许多泡沫上浮，出现“假沸”现象。

3. 四季豆引起的食物中毒。烹饪时先将四季豆放入开水中烫煮 10 分钟以上再炒。

4. 亚硝酸盐引起的食物中毒。加强亚硝酸盐的保管，避免误作食盐使用。

附件 5:

推荐的餐饮服务从业人员洗手消毒方法

一、洗手程序

- (一) 在水龙头下先用水(最好是温水)把双手弄湿。
- (二) 双手涂上洗涤剂。
- (三) 双手互相搓擦 20 秒(必要时,以干净卫生的指甲刷清洁指甲)。
- (四) 用自来水彻底冲洗双手,工作服为短袖的应洗到肘部。
- (五) 关闭水龙头(手动式水龙头应用肘部或以纸巾包裹水龙头关闭)。
- (六) 用清洁纸巾、卷轴式清洁抹布或干手机干燥双手。

二、标准洗手方法



1. 掌心对掌心搓擦



2. 手指交错掌心对手背搓擦



3. 手指交错掌心对掌心

搓擦



4. 两手互握互搓指背



5. 拇指在掌中转动搓擦



6. 指尖在掌心中

搓擦

三、标准的手部消毒方法

清洗后的双手在消毒剂水溶液中浸泡 20 – 30 秒,或涂擦消毒剂后充分揉搓 20 – 30 秒(餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项见附件 6)。

附件 6:

餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项

一、常用消毒剂

(一) 漂白粉: 主要成分为次氯酸钠, 还含有氢氧化钙、氧化钙、氯化钙等。配制水溶液时应先加少量水, 调成糊状, 再边加水边搅拌成乳液, 静置沉淀, 取澄清液使用。漂白粉可用于环境、操作台、设备、餐用具及手部等的涂擦和浸泡消毒。

(二) 次氯酸钙 (漂粉精): 使用时充分溶解在水中, 普通片剂应碾碎后加入水中充分搅拌溶解, 泡腾片可直接加入溶解。使用范围同漂白粉。

(三) 次氯酸钠: 使用时在水中充分混匀。使用范围同漂白粉。

(四) 二氯异氰尿酸钠 (优氯净): 使用时充分溶解在水中, 普通片剂应碾碎后加入水中充分搅拌溶解, 泡腾片可直接加入溶解。使用范围同漂白粉。

(五) 二氧化氯: 因配制的水溶液不稳定, 应在使用前加活化剂现配现用。使用范围同漂白粉。因氧化作用极强, 应避免接触油脂, 以防止加速其氧化。

(六) 碘伏: 0.3%~0.5%碘伏可用于手部浸泡消毒。

(七) 新洁而灭: 0.1%新洁而灭可用于手部浸泡消毒。

(八) 乙醇: 75%乙醇可用于手部或操作台、设备、工具等涂擦消毒。90%乙醇点燃可用砧板、工具消毒。

二、消毒液配制方法举例

以每片含有效氯 0.25g 的漂粉精片配制 1L 的有效氯浓度为

250mg/L 的消毒液为例：

- （一）在专用消毒容器中事先标好 1L 的刻度线。
- （二）容器中加水至刻度线。
- （三）将 1 片漂粉精片碾碎后加入水中。
- （四）搅拌至药片充分溶解。

三、化学消毒注意事项

- （一）使用的消毒剂应在保质期限内，并按规定的温度等条件贮存。
- （二）严格按照规定浓度进行配制，固体消毒剂应充分溶解。
- （三）配好的消毒液定时更换，一般每 4 小时更换一次。
- （四）使用时定时测量消毒液浓度，浓度低于要求时应立即更换或适量补加消毒液。
- （五）保证消毒时间，一般餐用具消毒应作用 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）餐用具消毒前应洗净，避免油垢影响消毒效果。
- （八）消毒后以洁净水将消毒液冲洗干净，沥干或烘干。
- （九）餐用具宜采用热力消毒。