餐饮服务食品安全操作规范

（修订稿）

第一章 总 则

第一条为指导餐饮服务提供者落实食品安全主体责任，强化食品安全管理，规范餐饮服务经营行为，制定本规范。

第二条 本规范适用于餐饮服务经营者和单位食堂等餐饮服务提供者的餐饮服务经营行为。

第三条餐饮服务提供者应落实《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）等法律、法规、规章和食品安全标准的要求，依法从事餐饮服务活动，保证食品安全。

第四条 鼓励和支持餐饮服务提供者采用先进的食品安全技术和管理规范。

第五条 鼓励餐饮服务提供者为消费者提供分餐、公筷公匙、低油低盐低糖等有利于健康的就餐条件或者膳食，公示食品过敏源信息，明示餐食数量或重量，提供打包等反对食品浪费的措施。

第二章 基本要求

第一节 从业人员

第六条 健康管理

（一）食品安全管理人员和从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的制作加工及烹饪、供餐、餐饮具清洗消毒等）的从业人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

（二）对从业人员每日上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等病症的人员，应主动向食品安全管理人员报告，暂停从事接触直接入口食品工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

（三）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，不得从事接触直接入口食品工作。

第七条 培训考核

餐饮服务提供者要对从业人员加强诚信守法经营和职业道德教育。新参加和临时参加工作的从业人员，应经食品安全培训考核合格后方可上岗。

高风险餐饮服务提供者应对其从业人员每半年至少进行一次食品安全培训考核，其他餐饮服务提供者应对其从业人员每年至少进行一次食品安全培训考核。明确对未参加培训考核或考核不合格从业人员的处置措施。

（一）培训考核内容包括食品安全法律、法规、规章与国家食品安全标准、食品安全基础知识及自身的食品安全管理制度、制作加工规程等。

（二）培训可采用实际操作、现场演示等方式。考核可采用询问、观察实际操作等方式。

（三）对培训考核及时评估效果、完善内容、改进方式。

第八条 个人卫生

从业人员应保持良好个人卫生。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，不得佩带手表、手镯、手环、戒指、耳环等外露饰物。专间和专用操作场所的从业人员应佩戴口罩，其他岗位的从业人员宜佩戴口罩。

第九条 手部清洗消毒

（一）从业人员制作加工食品前应洗净手部，手部清洗符合《推荐的餐饮服务从业人员洗手消毒方法》（见附件1）。制作加工过程中，保持手部清洁，出现下列情形时应重新洗净手部：

1.制作加工不同类型食品原料（植物性食品、动物性食品、水产品、蛋品）前。

2.制作加工不同存在形式食品（原料、半成品、成品）前。

3.接触不洁物品（落地的食品原料及食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、化学物品、钱币、手机等）后。

4.使用卫生间后。

5.手捂嘴咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后。

6.其他可能会污染手部的活动后。

（二）从事接触直接入口食品工作的从业人员，制作加工食品前应洗净手部并消毒，手部消毒符合《推荐的餐饮服务从业人员洗手消毒方法》。制作加工过程中，保持手部清洁，出现下列情形时应重新洗净手部并消毒：

1.接触非直接入口食品后。

2.触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后。

3.前款应重新洗净手部的情形。

第十条工作服

（一）工作服宜为白色或浅色，保持清洁，定期清洗，受到污染后及时更换。从事接触直接入口食品工作的从业人员，其工作服宜每日清洗。应定位存放、更换工作服。

（二）从业人员上卫生间前，应脱去工作服。

（三）待清洗的工作服不得存放在食品处理区。

第二节 场所与设备、设施

第十一条 选址要求

（一）选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的区域。

（二）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。

第十二条 建筑结构、布局、场所设置、分隔要求

（一）建筑结构坚固耐用、易于维修和保持清洁，能避免有害生物侵入和栖息。

（二）食品处理区应设置在室内，并采取有效措施，防止食品在存放和制作加工过程中受到交叉污染：

1.按照原料进入、原料制作加工、半成品制作加工、成品供应的流程合理布局。

2.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的成品。

（三）烹饪区制作加工食品时，如使用燃煤或木炭等固体燃料，炉灶为隔墙烧火的外扒灰式。使用固体酒精等的除外。

（四）清洗水池的数量、容量与制作加工食品的品种、数量相适应。单独设置清洗直接入口食品的水池。设置的洗手消毒水池、餐用具（餐饮具、容器、工具、设备）清洗消毒水池、清洁工具清洗消毒水池，分别符合第十三条第七项、第十项的规定。各类水池有明显的区分标识。

（五）宜设置独立隔间或设施，存放清洁工具。专用于清洗清洁工具的设施，其位置不会污染食品及其制作加工过程，并有明显的区分标识。

第十三条 设备设施要求

（一）地面与排水要求

1.食品处理区地面的材质无毒、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.粗制作加工、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等需经常冲洗及易潮湿的场所，其地面应易于清洗、防滑，并有一定的排水坡度及适当的排水系统。排水沟有一定的排水坡度、便于清洗、保持通畅，沟内不得设置其他管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度，并设有可拆卸的盖板。排水宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，能防止污水逆流。排水沟出口设有符合本条第十一项要求的防止有害动物侵入的设施。

（二）墙壁与门窗要求

1.食品处理区墙壁的材质无毒、无异味、不透水。墙壁平滑、无裂缝、无破损、无脱落，无霉斑、无积垢。

2.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，设置易拆洗、不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。

3.粗制作加工、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等需经常冲洗及易潮湿的场所，铺设有1.5m以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。各类专间的墙裙铺设到墙顶。

4.粗制作加工、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所及各类专间的门坚固、不吸水、易清洗。

5.以自助餐形式供餐的或者无专用备餐区的，就餐区的门、窗设置有效的防尘防蝇设施。

（三）天花板要求

1.餐饮服务场所天花板的材质无毒、无异味、不透水、易清洁。天花板无裂缝、无破损、无脱落，无霉斑、无灰尘积聚、无害虫隐匿。

2.食品处理区天花板的材质不吸水、耐腐蚀、耐高温、不易积垢。天花板与横梁或墙壁结合处宜有一定弧度。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。

3.烹饪场所的天花板距离地面宜在2.5m以上，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.不得设置在食品处理区内。

2.应采用水冲式。墙壁、地面、便槽等的材质不透水、易清洁、不易积垢。

3.洗手设施符合本条第七项的规定，设置在出口附近。

4.设置独立的排风系统，有适当照明。与外界直接相通的窗户设有易拆洗、不生锈的防蝇纱网，与外界直接相通的门能自动关闭。

5.排污管道与食品处理区排水管道分设，且有防臭气水封。抽污口应位于食品经营区域外。

（五）更衣区要求

1.与食品处理区处于同一建筑物内，宜为独立隔间且位于食品处理区入口处。

2.有足够的空间、足够数量的更衣设施和适当的照明设施，宜在出口处设有符合本条第七项规定的洗手设施。

（六）食品库房及冷冻（藏）设施设备要求

1.分开设置食品库房和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具、设备等物品除外）库房。

2.根据食品贮存条件，分别设置相应的食品库房，必要时设冷冻（藏）库。

3.库房坚固、无毒，保持整洁，设有通风、防潮及防止动物侵入的装置。

4.同一库房内贮存不同类别食品和上述非食品，应区分存放区域，不同区域有明显的区分标识。

5.库房内设置有足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食品和物品距离墙壁、地面均在10cm以上。

6.冷冻（藏）库或设备有明显的区分标识，设有可正确指示库内或设备内温度的温度计，宜设置外显式温度计。

（七）洗手消毒设施要求

1.在食品处理区方便从业人员的区域设有足够数量的洗手设施。

2.水龙头宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关，宜提供温水。专间的水龙头为非手触动式开关。

3.洗手池不透水，易于清洗，保持清洁。

4.洗手消毒设施附近设有相应的清洗消毒用品和干手用品或设施。从业人员专用洗手消毒设施附近有洗手方法标识。清洁操作区宜配备免洗速干手消毒剂。

5.洗手设施的排水设有防止逆流、动物侵入及臭味产生的装置。

6.就餐区宜设置足够数量的供就餐者使用的洗手设施，其设置符合本项第三至第五目的要求。

（八）供水设施要求

1.食品制作加工用水能保证制作加工需要，水质符合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）的管道系统和食品制作加工用水的管道系统完全分离，不得有逆流或相互交接现象，可见部分以不同颜色明显区分。

（九）通风排烟设施要求

1.食品处理区（冷冻（藏）库除外）和就餐区保持空气流通。

2.烹饪区采用机械排风。产生油烟的设备上方，设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洗、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、耐腐蚀并符合本条第十一项要求的防止动物侵入的网罩。

（十）清洗、消毒、保洁设施要求

1.清洗、消毒、保洁设施设备的容量和数量应能满足制作加工需要。

2.设置存放清洗消毒工具和用品的独立隔间、区域或设施。

3.设置数量充足的餐用具专用清洗消毒水池，与食品原料、接触非直接入口食品的工用具及清洁用具的清洗水池分开。水池不透水，保持清洁。各类水池有明显的区分标识。

4.采用自动清洗消毒设备的，设备上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。

6.设置存放洗涤剂、消毒剂等物品的专用设施或区域。不得与食品、食品原料放置在同一库房内。

7.设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施，保洁设施的结构密闭、易于清洁、标识明显。

（十一）防尘、防鼠、防虫害设施要求

1.餐饮服务场所门窗按照本条第二项规定设置防尘防虫害设施。

2.餐饮服务场所使用灭蝇灯的，灭蝇灯悬挂高度适宜，且安装在门窗等虫害侵入位置，与照明设施保持适当距离。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯悬挂位置应避免其下方一定范围内的食品受到污染。

3.排水沟出口设置网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩，能有效防止鼠类侵入。排气口设置防蝇设施。

（十二）采光照明设施要求

1.食品处理区有充足的自然采光或人工照明，工作面的照度不得低于220lux，光源不改变所观察食品的天然颜色。其他场所的照度不宜低于110lux。

2.安装在暴露食品上方的照明设施设有防护罩。冷冻（藏）库房使用防爆灯。

（十三）废弃物暂存设施要求

1.食品处理区内可能产生废弃物的区域，设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与制作加工用容器有明显的区分标识。

2.废弃物存放容器坚固、不透水，配有盖子，能防止废弃物污染食品、食品接触面、地面及水源，防止动物侵入，防止不良气味或污水溢出。废弃物存放容器的内壁光滑，便于清洁。

3.在餐饮服务场所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

（十四）容器、工具、设备和设施要求

1.接触食品的包装材料、容器、工具、设备和设施等应符合食品安全国家标准或有关规定。

2.接触食品的容器、工具和设备与食品的接触面平滑、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。

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

4.接触不同存在形式食品的容器和工具，采用材质、颜色、形状、大小等方式加以明显区分，或有明显的区分标识，分开摆放和使用。制作加工不同类型食品原料的容器和工具采用材质、颜色、形状、大小等方式加以明显区分，或有明显的区分标识，分开摆放和使用。

5.所有接触食品的容器、工具和设备，不宜使用木质材料。必须使用木质材料时，应避免对食品造成污染。

6.中央厨房、集体用餐配送单位和提供外送服务的餐饮服务提供者，应配备盛装、分送食品的专用密闭容器，容器材质符合食品安全国家标准或有关规定。运送食品的容器、车辆为专用封闭式，内部结构平整、便于清洁。盛装、分送食品的容器或车辆能保证所运送食品的温度符合食品安全要求。

第十四条场所及工具、设备、设施管理要求

（一）按照场所及工具、设备、设施定期清洗消毒制度要求，清洗消毒场所及工具、设备、设施，随时保持清洁。清洁方法宜按照《推荐的制作加工经营场所、工具、设备及设施清洁方法》（见附件2）。

（二）按照场所及设备、设施定期维修保养制度要求，维护或检修场所及设备、设施，随时保持良好的运行状态。定期清洁、除霜和校验冷冻（藏）库或设备；定期清洁、校验热藏设备。

（三）按照标识标明的用途，使用容器、工具、设备、设施等。

（四）食品处理区不得存放与食品制作加工无关的工具、设备和物品（清洁工具除外）。不得将加工食品的容器、工具、设备、设施用于与食品制作加工无关的用途。

第三节 过程控制

第十五条 制作加工基本要求

（一）制作加工过程各环节，不得存在下列行为：

1.使用非食品原料制作加工食品。

2.在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

3.使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品。

4.使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。

5.使用超过保质期的食品、食品添加剂。

6.超范围、超限量使用食品添加剂。

7.使用已供餐的食品作为原料再次制作加工食品。

8.在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）。

9.使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂。

10.法律法规禁止的其他制作加工行为。

（二）制作加工的食品品种、数量与自身的场所、设备设施等条件相匹配。

（三）采取下列措施，避免食品受到交叉污染：

1.不同类型食品原料、不同存在形式食品分开存放，其盛放容器和制作加工工具分开使用。

2.接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物。

3.食品处理区内不得从事可能污染食品的活动。

4.餐饮服务场所内不得饲养、宰杀活的禽、畜、兽类动物。在餐饮服务场所外设立饲养、宰杀场所的，应与餐饮服务场所保持适当距离。

第十六条 原料与供货者选择

（一）结合经营条件和食品安全控制能力，确定经营的食品品种和选购的原料。采购的食品、食品添加剂、食品相关产品（含集中消毒餐饮具）等符合食品安全国家标准或有关规定，不得采购《食品安全法》规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》规定不得销售的食用农产品，不得采购液体醇基燃料。

（二）不宜购买或采摘、捕捞、猎捕有毒或受保护的野生动植物（如野生有毒蘑菇等）作为食品原料。

（三）选择的供货者符合食品安全管理规范，能够满足索证索票和可溯源等要求。鼓励选择固定供货者，签订供货协议，明确各自的食品安全责任和义务。

（四）实施供货者选择和原料选购的控制要求。

（五）高风险餐饮服务提供者应建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者的食品安全状况进行现场检查和评价，及时更换不符合食品安全管理要求的供货者。鼓励其他餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制。

第十七条 索证索票要求

（一）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原件，并留存加盖公章（或签字）的复印件、每笔购物或送货凭证。

（二）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原件，并留存加盖公章（或签字）的复印件、每笔购物或送货凭证。

（三）从食用农产品生产者采购食用农产品的，查验其产品合格证明文件原件，并留存加盖公章（或签字）的复印件、每笔购物或送货凭证。

（四）从集中交易市场采购食用农产品的，留存市场管理部门或经营者加盖公章（或签字）的每笔购物或送货凭证。

（五）从其他销售者采购食用农产品的，留存加盖公章（或签字）的每笔购物或送货凭证。

（六）采购禽畜肉类的，还要查验动物产品检疫合格证明，并留存加盖公章（或签字）的复印件、每笔购物或送货凭证。

（七）采购食品添加剂、食品相关产品的，留存加盖公章（或签字）的每笔购物或送货凭证。

（八）实行统一配送经营方式的，各门店能及时查询、获取相关证明或凭证。

第十八条原料运输要求

（一）运输前，对运输车辆或容器进行清洁，避免食品受到污染。

（二）运输过程中，食品与非食品、不同类型食品原料间予以分隔，食品包装或防护用品完整、清洁、符合食品安全国家标准或有关规定，避免食品受到污染。运输过程中，食品的温度、湿度符合相关食品安全要求。

（三）不得将食品与有毒有害物品一同运输，不得使用运输食品的车辆运输有毒有害物品。

第十九条查验记录要求

采购的食品、食品添加剂和食品相关产品与购物或送货凭证相符合，并在收货前查验食品、食品添加剂和食品相关产品的感官性状、标签标识等。

餐饮服务企业应如实记录产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录。鼓励采用电子方式记录相关内容。

实行统一配送经营方式的，各门店也建立并留存收货记录，保存相关记录。

第二十条 贮存要求

（一）分区、分架、分类、离地离墙存放食品。

（二）分隔或分离贮存不同存在形式、不同类型的食品原料。

（三）应在散装原料贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、供货者名称及联系方式等内容，鼓励使用密闭容器存放。

（四）应按照食品安全要求贮存食品。有明确的保存条件和保质期的，按照保存条件和保质期贮存。保存条件和保质期不明确的，根据食品品种、制作加工方式、包装形式等确定适宜的保存条件和保存期，并按照自行确定的保存条件和保质期贮存，防止食品腐败变质。

（五）遵循先进先出先使用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品，及时清理销毁腐败变质、超过保质期的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

（六）将腐败变质等感官性状异常、超过保质期及回收的食品、食品添加剂、食品相关产品存放在特定区域，并予以明确标识、及时采取销毁等处理措施。

（七）冷冻（藏）贮存食品时，不得堆积、挤压食品。

（八）冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。

（九）及时入库贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。食品的温度变化不得超过+3℃，或冷藏食品表面温度不得高于8℃，冷冻食品表面温度不得高于－12℃。及时制作加工出库后的冷冻（藏）食品。

第二十一条 粗制作加工和切配要求

（一）不宜反复解冻、冷冻食品。

（二）鼓励使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻。使用自然解冻和流水解冻方法的，应避免原料受到污染。使用微波解冻方法的，解冻后需立即使用。

（三）解冻后的高危易腐原料，其表面温度不宜超过5℃。及时使用或暂时冷藏贮存解冻后的高危易腐原料，缩短其在常温下的存放时间。

（四）使用原料前应将其洗净。分开清洗、分开制作加工不同类型的食品原料。禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒蛋品的外壳；破蛋加工时，应将每一个破蛋后的禽蛋单独倾倒在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。

（五）及时使用或冷冻（藏）保存切配好的半成品。

第二十二条 烹饪要求

（一）烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。

（二）需要烧熟煮透的食品，制作加工时其中心温度应达到70℃以上。

（三）盛放调味料的容器应保持清洁，使用后密闭存放，宜标注原标签主要内容及开封日期。

（四）鼓励采用有效的设备或方法，避免或减少在烹饪过程中食品内产生有害物质。

第二十三条 高危易腐食品冷却要求

（一）需要冷冻（藏）的熟制半成品或成品，应在熟制后立即将其冷却。

（二）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制作加工时间等。

（三）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4小时或更短时间降至5℃。

第二十四条 供餐要求

（一）分派菜肴、整理造型的工用具使用前应进行清洗消毒。

（二）制作围边、盘花等的材料，应符合食品安全要求，使用前进行清洗消毒。

（三）在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应在高于60℃或低于5℃的条件下存放。高危易腐熟食品在5℃—60℃条件下存放超过2小时的，不得食用。

（四）在标签标明的条件下，供应预包装食品。

（五）供餐过程中，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，应保持传递设施的清洁。

第二十五条 食品添加剂使用要求

（一）按照GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的规定，使用食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。

（二）专柜（位）保管食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂盛装容器、使用工具上有明显的区分标识。

（三）计量使用食品添加剂，并专册记录。

第二十六条 食品包（盛）装和标注要求

（一）用于包装或盛装食品的食品相关产品，其材质符合食品安全国家标准和有关规定。

（二）根据配送食品的产品特性，选择适宜的保存条件和保质期，宜冷冻（藏）保存（热食类食品除外）。

（三）以适当方式，标注所配送食品的经营者许可证号、名称、地址、联系方式及食品的制成时间、配送时间、保存条件、保存期限等。

第二十七条 食品配送要求

（一）配送车辆厢体、容器内部保持清洁。每日清洗消毒配送容器。

（二）配送成品的保存条件、保质期（烧熟至食用的间隔时间）应符合以下要求：

烧熟后食品的中心温度降至5℃—60℃之间的，保质期为烧熟后2小时。

烧熟后2小时内食品的中心温度保持在60℃以上的，保质期为烧熟后4小时。

烧熟后2小时内食品的中心温度降至5℃并冷藏保存的，保质期为烧熟后24小时。供餐前应按本规范要求对食品进行再加热。

（三）配送的预包装食品，其保存条件和保质期应与食品标签标注的要求相一致，或采取有效措施减少食品的温度变化，冷藏食品表面温度不得高于8℃，冷冻食品表面温度不得高于－12℃。

第二十八条 食品再加热要求

（一）下列食品在食用前应充分再加热：

1.在5℃至60℃条件下存放2小时以上，需要再次利用的高危易腐熟食品。

2.食用前需要充分加热的冷冻熟食品。

（二）再加热前，应确认食品无感官性状异常。再加热时，食品的中心温度应达到70℃以上。

第二十九条 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。

（二）餐饮具和盛放直接入口食品的容器使用前应消毒，鼓励采用热力方法消毒，因材质、大小等原因无法采用的除外。清洗消毒方法参照《推荐的餐用具清洗消毒方法》（见附件3）。消毒后的餐饮具和盛放直接入口食品的容器，应贮存在专用密闭的保洁设施内，具有明显的区分标识。定期清洗保洁设施，并保持洁净。

（三）应定期检查餐用具的消毒设备或设施的运行状态。采用化学消毒的，现用现配并定时测量消毒剂的有效浓度。

（四）消毒后的餐饮具和盛放直接入口食品的容器应符合GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定。

（五）不得重复使用一次性餐饮具。

第三十条 餐厨废弃物处置要求

（一）分类放置、及时清除餐厨废弃物，餐厨废弃物不得外溢出存放容器。及时清洁存放容器，必要时进行消毒。

（二）索取并留存加盖餐厨废弃物收运者公章（或签字）的经营资质证明复印件，并与其签订收运合同，明确各自的食品安全责任和义务。

（三）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。

第三十一条 防鼠、防虫害要求

（一）定期检查场所内的食品库房或贮存部位、固定设备设施背面及其他阴暗、潮湿、温暖部位等重点部位，查看是否存在鼠类或虫害活动迹象。

（二）场所内如发现鼠类及虫害，尽快将其扑灭，并查找和消除其来源途径。扑灭鼠类及虫害，不得在制作加工食品时进行，扑灭时应防止污染食品、食品接触面及包装材料等。

（三）应在食品处理区外的贴有明显的警示标识的固定场所（或橱柜），存放杀鼠剂、杀虫剂及其他防鼠防虫害物品，并由专人保管。

第三十二条 食品留样要求

（一）高风险餐饮服务提供者和为特定重要活动提供餐饮服务的，应对每餐次食品成品进行留样，其他餐饮服务提供者宜根据供餐对象、供餐人数、食品品种、食品安全控制能力和有关规定，进行食品成品留样。

（二）按照品种将留样食品分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，放置在专用冷藏设施中，冷藏存放48小时以上。每个品种留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。

（三）在留样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。

（四）对食品留样进行记录，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样者等。

第四节 食品安全管理

第三十三条食品安全管理机构设立和人员配备

（一）应配备专职或兼职食品安全管理人员，鼓励设置食品安全管理机构。

（二）为特定人群（学龄前儿童、学生、老人、病人等）提供餐饮服务的，应配备专职食品安全管理人员，宜设置食品安全管理机构。

（三）中央厨房、集体用餐配送单位和餐饮连锁企业总部应配备专职食品安全管理人员，设置食品安全管理机构。

第三十四条 食品安全管理基本内容

（一）建立健全食品安全管理制度，明确各岗位食品安全责任，强化过程管理。

（二）根据食品经营风险和《餐饮服务预防食物中毒注意事项》（见附件4），确定高风险的食品品种和制作加工行为，实施食品安全风险重点防控。高风险餐饮服务提供者应制定加工操作规程。鼓励其他餐饮服务提供者制定加工操作规程。

（三）制订从业人员食品安全培训、考核及健康检查计划。

（四）制订食品安全自查计划。

（五）落实各项食品安全管理制度、加工操作规程及计划。

（六）定期检查，及时消除食品安全隐患。

（七）依法处置不合格食品、食品添加剂、食品相关产品。

（八）依法报告、处置食品安全事故和突发事件。

（九）建立健全食品安全管理档案。

（十）配合食品药品监督管理部门开展监督管理。

（十一）食品安全法律、法规、规章、规范和食品安全国家标准规定的其他要求。

第三十五条 食品安全管理制度

根据食品安全法律、法规、规章、规范和食品安全国家标准及有关要求，结合自身实际，建立健全食品安全管理制度。

（一）应至少建立从业人员健康管理制度、食品安全自查制度及原料控制要求、过程控制要求。高风险餐饮服务提供者还应建立食品进货查验记录制度、食品安全事故处置方案等。

（二）鼓励根据自身业态、经营项目、供餐对象、供餐数量等，建立健全如下食品安全管理制度：

1.食品安全管理人员制度。

2.从业人员培训考核制度。

3.场所及设备设施（如卫生间、制冰机、空调及通风设施等）定期清洗消毒和维修保养制度。

4.食品添加剂使用制度。

5.餐厨废弃物处置制度。

（三）定期修订完善各项食品安全管理制度，及时对从业人员进行培训，并督促落实。

第三十六条 食品安全自查要求

（一）结合经营实际，全面梳理分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划。

（二）根据《食品安全法》等法律法规和本规范，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。食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查。

1.对食品安全制度的合法性每年至少开展一次制度自查。在国家食品安全法律法规或规章发生变化时，及时开展自查和制度修订。

2.高风险餐饮服务提供者对经营过程每周至少开展一次定期自查，其他餐饮服务提供者对经营过程每月至少开展一次定期自查。定期自查内容根据食品安全法律法规和本规范确定。

3.获知食品安全风险信息后，立即开展专项自查。专项自查重点内容根据食品安全风险信息确定。

4.立即停止使用自查中发现的不合格食品；专区存放、加贴醒目牢固的区分标识等，避免与其他食品混淆后被误用；采取退货、销毁不合格食品和法律法规规定的其他针对性整改措施。对自查中发现的其他食品安全风险，根据具体情况采取有效措施，防止对消费者造成伤害。

第三十七条 记录管理要求

（一）根据食品安全法律法规和本规范要求，结合自身实际，如实记录情况及发现问题后采取的措施。

1.餐饮服务提供者应至少如实记录以下工作开展情况：从业人员健康检查和培训考核情况、原料进货查验、制作加工过程关键项目、卫生间等场所设施清洁、设备清洗维护校验、有毒有害物品存放使用、餐厨废弃物处理、食品安全自查等。

2.根据经营实际，餐饮服务提供者还应如实记录以下工作开展情况：食品添加剂采购与使用、食品配送、检验检测等。

3.高风险餐饮服务提供者还应记录以下工作情况：不安全食品召回、消费者投诉处置、食品留样等。

（二）设置各项记录表格，表格的项目齐全、内容可操作。填写的表格清晰完整，有执行人员和内部检查人员签名。

（三）各岗位负责人督促从业人员按要求填写记录，定期检查记录内容。食品安全管理人员定期检查所有记录，发现异常情况时立即督促有关人员采取整改措施。

（四）进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。其他各项记录保存期限宜为二年。

第三十八条 信息报告要求

出现下列情形时，立即停止经营活动，并向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告：

（一）食品安全自查中发现有发生食品安全事故潜在风险。

（二）发生食品安全事故。

（三）食品药品监督管理部门要求报告的其他情形。

第三十九条 公示要求

（一）将食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查结果记录表等公示在就餐区醒目位置。

（二）鼓励在食谱上、食品盛取区或展示区公示食品的主要原料、食品添加剂及其来源。

（三）鼓励采用“明厨亮灶”方式公开制作加工过程。

（四）鼓励公示成品中含有的常见过敏源食品（蛋品、花生、牛奶、黄豆、小麦、坚果、鱼类和甲壳类等）等信息。

第四十条 消费提示要求

（一）对消费者提出的下列特殊饮食要求，提示食品安全风险：

1.加工自带原料、半成品、成品。对国家法律明令禁止的食品及原料拒绝代加工。

2.特殊加工工艺（如需要烧熟煮透的食品制作加工时食品中心温度低于70℃）。

3.外带或配送高危易腐食品。

（二）鼓励勤俭节约，提示消费者适量点餐、取餐。

第四十一条 投诉处置要求

对消费者提出的投诉，立即核实，妥善处理，留存记录。

第三章 清洁操作区要求

第一节 从业人员

第四十二条 基本要求

符合本规范第六条至第十条的各项要求。

第四十三条 佩戴口罩和手套

（一）从业人员应佩戴口罩。

（二）如佩戴手套，佩戴前对手部清洗消毒。手套应清洁、完整、无破损，并符合食品安全要求。出现本规范第九条第二款规定的重新洗手消毒情形时，及时更换手套。

第四十四条 工作服

（一）与其他岗位从业人员的工作服有明显的颜色等区分标识。

（二）专间内从业人员离开专间时，脱去工作服。

第二节 设备设施

第四十五条 设备设施要求

（一）地面与排水要求

不得设置明沟，地漏能防止废弃物流入及浊气逸出。

（二）供水设施要求

1.接触直接入口食品的用水，为使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水，或煮沸冷却后的生活饮用水。

2.中央厨房专间内接触直接入口食品的用水，为使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的水。

（三）清洗、消毒、保洁设施要求

设置接触直接入口食品的工用具的专用清洗消毒水池，与食品原料、接触非直接入口食品的工用具及清洁用具的清洗水池分开。水池不透水，保持清洁。各类水池有明显的区分标识。

（四）废弃物暂存设施要求

废弃物存放容器的盖子为非手动开启式。

（五）专间设施要求

1.专间应为独立隔间。专间内设置专用的工具容器清洗消毒设施、空气消毒设施、独立或具有独立新风系统的空调设施及冷冻（藏）设备。专间内温度不高于25℃。专间入口处设置二次更衣及洗手消毒设施，洗手消毒设施符合第十三条第七项规定。

2.以紫外线灯（波长200nm—275nm）作为空气消毒设施的，紫外线灯的设置功率不小于1.5W/m3。紫外线灯安装反光罩，距紫外线灯1m内的紫外线照度大于70μW/cm2。专间内紫外线灯分布均匀。采用悬挂方式的，悬挂于距离地面1.8—2.2m处。

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专用、可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准。

第三节 过程控制

第四十六条 制作加工区域要求

（一）以下制作加工应在清洁操作区内进行：

1.制作加工现榨果蔬汁。

2.备餐。

3.仅制作加工植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单制作加工后即供应；调制供消费者直接食用的调味料。

学生食堂（含托幼机构食堂）和养老机构食堂备餐应在专间内进行。

（二）以下制作加工应在专间内进行：

1.中央厨房和集体用餐配送单位等的食品冷却、包装。

2.制作加工生食类食品。

3.制作加工裱花蛋糕。

1. 制作加工冷食类食品（前款第三项除外）。

第四十七条 专间内制作加工要求

（一）每餐（或每次）使用专间前，对专间空气进行消毒。消毒方法符合消毒设施使用说明。使用紫外线灯消毒的，在无人时开启紫外线灯30分钟以上。

（二）由专人制作加工，非专间制作加工人员不得擅自进入专间。进入专间前，制作加工人员穿戴专用工作衣帽并佩戴口罩。操作前严格清洗消毒手部，操作中适时清洗消毒手部。

（三）及时关闭专间的门和食品传递窗口。

（四）根据食品特性将食品洗净后，方可传递进专间。将预包装食品传递进专间前，应去除其外层包装，最小包装保持清洁。

（五）在专用冷冻（藏）设备中存放食品，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

（六）使用专用的容器、工具、设备，并在使用前消毒，使用后洗净且保持清洁。

（七）制作加工好的成品宜当餐用完。

（八）待制作加工的生食海产品符合食品安全有关规定。对整个海产品进行加工的，移入专间前，去除生食海产品非食用部位并将其洗净。制作加工时，避免可食部分受到污染。制作加工后，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。放置在食用冰中保存的，制作加工后至食用前的间隔时间不得超过1小时。

（九）制作加工裱花类糕点时，当天制作加工、当天使用裱浆和水果。在专用冷冻（藏）设备中冷藏存放蛋糕胚。

第四十八条 专用操作区内制作加工要求

（一）由专人制作加工。制作加工人员穿戴专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前严格清洗消毒手部，操作中适时清洗消毒手部。

（二）在专用冷冻（藏）设备中存放食品，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

（三）使用专用的容器、工具、设备，并在使用前消毒，使用后洗净且保持清洁。

（四）当餐用完制作加工好的成品。

（五）制作加工现榨果蔬汁和果蔬拼盘的水果、蔬菜新鲜，洗净后方可使用。

（六）制作加工现榨果蔬汁、食用冰等的水，为预包装饮用水、经水净化设备或设施处理后的直饮水或煮沸冷却后的水。

第四十九条 食品包装或盛装要求

中央厨房配送食品的最小包装或盛装容器上标注有中央厨房的名称、地址、联系方式及食品的名称、制成时间、保存条件、保质期，必要时标注使用方法。

第五十条 食品配送要求

中央厨房和集体用餐配送单位应根据配送食品的特性，选择适宜的保存条件和保质期，宜冷冻（藏）保存（热食类食品除外）。

第五十一条检验检测要求

（一）中央厨房和集体用餐配送单位应制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、制作加工环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。为特定人群（学龄前儿童、学生、老人、病人等）提供餐饮服务的及餐饮连锁企业宜定期进行食品检验检测。

（二）根据自身的食品安全风险分析结果确定检验检测项目，如农药残留、兽药残留、致病性微生物、食品中心温度、食品表面温度、消毒剂有效浓度、餐用具清洗消毒效果等。

（三）检验检测人员经过培训与考核。

（四）鼓励其他餐饮服务提供者按照本规范要求进行检验检测。

第四章 附则

第五十二条 本规范下列用语的含义

（一）原料、半成品、成品，指餐饮服务活动中，食品的不同存在形式。

1.原料：指供制作加工食品所用的一切可食用或者饮用但未经制作加工的物质。

2.半成品：指原料经初步或部分制作加工后，尚需进一步制作加工的食品，不包括贮存的已制作加工成成品的食品。

1. 3.成品：指已制成或待出售的可直接食用或饮用的食品。
2. （二）餐饮服务场所：指与食品制作加工、供应直接或间接相关的区域，包括食品处理区、就餐区和辅助区。

1.食品处理区：指进行食品贮存、制作加工及餐用具（包括餐饮具、容器、工具、设备等）清洗消毒保洁等的区域，分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

（1）清洁操作区：指为防止食品受到环境污染，清洁程度要求较高的制作加工区域，包括专间、专用操作区。

专间：指处理或短时间存放直接入口食品的专用制作加工间，包括冷食间、生食间、裱花间、中央厨房和集体用餐配送单位的包装或盛装间等。

专用操作区：指处理或短时间存放直接入口食品的专用制作加工区域，包括现榨果蔬汁制作加工区、果蔬拼盘制作加工区、备餐区等。

（2）准清洁操作区：指清洁程度要求次于清洁操作区的制作加工区域，包括烹饪区、餐用具保洁区。

烹饪区：指对经过粗制作加工、切配的原料或半成品进行热制作加工的区域。

餐用具保洁区：指存放清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具、设备并保持清洁的区域。

（3）一般操作区：指其他处理食品和餐用具的区域，包括粗制作加工区、切配区、餐用具清洗消毒区和食品库房等。

粗制作加工区：指对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等制作加工的区域。

切配区：指将经过粗制作加工的原料进行切割、称量、拼配等制作加工成半成品的区域。

餐用具清洗消毒区：指清洗、消毒餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具、设备的区域。

2.就餐区：指供消费者就餐的区域。

3.辅助区：指办公室、更衣区、门厅、大堂休息厅、歌舞台、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域。

（三）中心温度：指块状食品或有容器存放的液态食品中心部位的温度。

（四）冷藏：指将食品置于0℃—5℃条件下贮存的过程。

（五）冷冻：指将食品置于低于－15℃条件下贮存的过程。

（六）交叉污染：指食品、从业人员、容器、工具、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散。

（七）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。

（八）分隔：通过设置物理阻断如墙壁、屏障、遮罩或独立房间等方式进行隔离。

（九）高风险餐饮服务提供者：指如下食品安全风险静态风险较高的餐饮服务提供者：

1.从事冷食类食品、生食类食品、裱花糕点制售的；

2.主要为特定人群（包括学龄前儿童、学生、老人、病人等）提供餐饮服务的；

3.大规模或为大量消费者提供餐饮服务的中央厨房、集体用餐配送单位、单位食堂、规模以上餐饮服务提供者。

第五十三条本规范由国家食品药品监督管理总局负责解释。

第五十四条 本规范自年月日起施行。

附件：1.推荐的餐饮服务从业人员洗手消毒方法

附件：2.推荐的餐饮服务场所、工具、设备及设施清洁方法

附件：3.推荐的餐用具清洗消毒方法

附件：4.餐饮服务预防食物中毒注意事项

附件：5.餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项

附件1

推荐的餐饮服务从业人员洗手消毒方法

一、洗手程序

（一）打开水龙头，用自来水（宜为温水）将双手弄湿。

（二）双手涂上皂液、洗手液等。

（三）双手互相搓擦20秒（必要时，以洁净的指甲刷清洁指甲）。工作服为长袖的应洗到腕部，工作服为短袖的应洗到肘部。

（四）用自来水冲净双手。

（五）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）。

（六）用清洁纸巾、卷轴式清洁抹手布或干手机干燥双手。

二、标准的洗手方法

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、标准的消毒手部方法

方法一：将清洗后的双手在消毒剂水溶液中浸泡20秒—30秒，用自来水将双手冲净。（餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项见附件5）。

方法二：取适量的乙醇类速干手消毒剂于掌心，按照标准的洗手方法步骤充分揉搓双手20秒—30秒，揉搓时保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤，直至干燥。

附件2

推荐的餐饮服务场所、工具、设备及设施清洁方法

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 场所、工具、设备及设施 | 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.用水冲洗干净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 | 1.用铲子铲去沟内大部分污物2.用清洁剂洗净排水沟3.用刷子刷去余下污物4.用水冲洗干净 |
| 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、清洁剂 | 1.用干抹布除去干的污物2.用湿抹布擦抹或用水冲刷3.用清洁剂清洗4.用湿抹布抹净或用水冲洗干净5.用清洁的抹布抹干/风干 |
| 冷库 | 每周一次或有需要时 | 抹布、刷子、清洁剂 | 1.清除食物残渣及污物2.用湿抹布抹擦或用水冲刷3.用清洁剂清洗4.用湿布抹净或用水冲洗干净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、刷子、清洁剂、消毒剂 | 1.清除食物残渣及污物2.用湿抹布擦抹或用水冲刷3.用清洁剂清洗4.用湿抹布抹净或用水冲洗干净5.用消毒剂消毒6.用水冲洗干净7.风干 |
| 工具、设备 | 每次使用后 | 抹布、刷子、清洁剂、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.用水冲洗干净5.用消毒剂消毒6.用水冲洗干净7.风干 |
| 排烟设施 | 表面每周一次，内部每年2次以上 | 抹布、刷子、清洁剂 | 1.用清洁剂清洗2.用刷子、抹布去除油污3.用湿抹布抹净或用水冲洗干净4.风干 |
| 餐厨废弃物存放容器 | 每天完工或有需要时 | 刷子、清洁剂、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.用水冲洗干净5.用消毒剂消毒6.风干 |

附件3

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.刮掉餐用具表面上的食物残渣、污垢。

2.用含洗涤剂的溶液洗净餐用具表面。

3.用自来水冲去餐用具表面残留的洗涤剂。

（二）采用洗碗机清洗的，按设备使用说明操作。

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.蒸汽、煮沸消毒100℃，保持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.洗碗机消毒应保证消毒后的餐饮具表面温度大于71℃。对肠道病毒等病原体进行消毒时，需要在洗碗机消毒后，再采用其他消毒方式方法对餐用具进行消毒。

（二）化学消毒

主要为使用各种含氯消毒剂（餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项见附件5）消毒。

1.应严格按照含氯消毒剂产品说明书标明的要求配置。

2.消毒液中的有效氯浓度宜在250mg/L以上，将餐用具全部浸泡入配置好的液体中5分钟以上。

3.用自来水冲去消毒后餐用具表面残留的消毒剂。

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.消毒后的餐用具需要自然滤干或烘干，不得使用抹布、餐巾擦干，避免餐用具受到再次污染。

2.及时将消毒后的餐用具放入密闭的保洁设施内。

附件4

餐饮服务预防食物中毒注意事项

一、食物中毒常见原因

（一）细菌性食物中毒常见原因

1.贮存食品不当。如在5℃—60℃条件下存放熟制的高风险食品2小时以上，或在不适当温度下长时间贮存高危易腐的食品原料或半成品。

2.未烧熟煮透食品。因烹饪前未彻底解冻食品、烧制时食品的体积较大或烧制时间不足等原因，使制作加工时食品的中心温度未达到70℃以上。

3.经长时间贮存的食品，在食用前未彻底再加热至中心温度达到70℃以上。

4.生熟交叉污染。如熟制后的食品被生的食品原料污染，或被接触过生的食品原料的表面（如操作台、容器、手等）污染；接触熟制后食品的操作台、容器、手等被生的食品原料污染。

5.进食未经彻底清洗、消毒的生食品。

6.从业人员污染食品。从业人员患有传染病或为传染病带菌者，或手部有化脓性或渗出性伤口，制作加工时由于手部接触等原因污染食品。

（二）化学性食物中毒常见原因

1.在种植养殖过程中，食用农产品受到化学性有毒有害物质污染，或在食用前农药、兽药残留剂量较多。

2.在运输、贮存、制作加工过程中，食品受到化学性有毒有害物质污染。如使用盛装过有机磷农药的容器盛装食品，使食品受到有机磷农药污染。

3.误将化学性有毒有害物质作为食品、食品添加剂等而使用或食用饮用。如误将燃料酒精作为白酒饮用。

4.食品中的营养素发生化学变化，产生有毒有害物质。如油脂酸败。

5.在食品中添加非食品级的、伪造的食品添加剂，或超剂量使用食品添加剂。

（三）动物性食物中毒常见原因

1.误食天然含有有毒成分的动物或动物的某一部分。如误食河鲀、鱼胆、动物甲状腺。

2.在一定条件下，可食的动物性食品产生了大量的有毒成分。如组氨酸含量较高的鲐鱼等鱼类在不新鲜或发生腐败时，可产生大量组胺。

（四）植物性食物中毒常见原因

1.误食天然含有有毒成分的植物或其加工制品。如误食有毒蘑菇、白果、曼陀罗果实或种子等。

2.在一定条件下，可食的植物性食品产生了大量的有毒成分，制作加工食品时未能彻底去除或破坏有毒成分。如马铃薯发芽后，幼芽及芽眼部分可产生大量龙葵素，制作加工不当未能有效去除龙葵素。

3.食品中天然含有有毒成分，制作加工食品时未能彻底去除或破坏有毒成分。如烹饪四季豆的时间不够，未能完全破坏四季豆中的皂素等；未将豆浆煮透，未能彻底去除豆浆中的胰蛋白酶抑制物。

（五）真菌毒素食物中毒常见原因

食品受到真菌污染，贮存不当，致使真菌生长繁殖、产生毒素。如霉变的谷物、甘蔗等中含有大量真菌毒素。

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

为预防细菌性食物中毒，应根据防止食品受到病原菌污染、控制病原菌繁殖和杀灭病原菌三项基本原则，采取有效措施。主要措施包括：

1.避免污染。即避免熟制后的食品受到病原菌污染。如避免熟制后的食品与生的食品原料接触；经常性清洗手部，接触直接入口食品的从业人员还消毒手部；保持餐饮服务场所、制作加工台面、容器、工具、设备清洁；消灭鼠类、虫害等动物，避免其接触食品。

2.控制温度。即采取适当的温度控制措施，杀灭食品中的病原菌或防止病原菌生长繁殖。如加热食品时，使食品中心温度达到70℃以上；贮存熟制食品时，将食品的中心温度保持在60℃以上热藏，或者将食品的中心温度控制在5℃以下冷藏。

3.控制时间。即尽量缩短存放食品的时间，避免或控制病原菌生长繁殖。如尽量当餐食用食品；尽快使用完食品原料。

4.清洗和消毒。这是防止食品受到交叉污染的重要措施。如将接触食品的所有物品清洗干净；接触直接入口食品的物品，在清洗后还进行消毒；清洗消毒生吃的蔬菜、水果。

5.控制制作加工量。即食品的制作加工量应与制作加工条件相吻合。食品制作加工量超过制作加工场所、设备、设施和从业人员的承受能力时，制作加工行为难以符合食品安全要求，易使食品受到污染，引起食物中毒。如按照制作加工条件的承载能力，制作加工食品。

（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。使用流水反复涮洗蔬菜，次数不少于3次，且先洗后切。接触农药的容器、工具等做到专用，有醒目的区分标识，以避免与接触食品的容器、工具等混用。

2.亚硝酸盐引起的食物中毒。禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐，避免误作食盐使用。

（三）预防常见动物性食物中毒的措施

1.河鲀引起的食物中毒。禁止采购、制作加工所有品种的野生河鲀、养殖河鲀活鱼和未经制作加工去毒的河鲀整鱼。

2.鲐鱼引起的食物中毒。采购新鲜的鲐鱼，在冷冻（藏）条件下贮存鲐鱼，并缩短贮存时间；制作加工前检查鲐鱼的感官性状，废弃腐败变质的鲐鱼。

（四）预防常见植物性食物中毒的措施

1.有毒蘑菇引起的食物中毒。禁止采摘、购买、制作加工不明品种的野生蘑菇。

2.四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，每次烹饪量不得过大，烹饪时应使四季豆受热均匀。

3.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分钟以上，可彻底分解破坏豆浆中的胰蛋白酶抑制物。应注意将豆浆加热至80℃时，会有许多泡沫上涌，出现“假沸”现象。

4.发芽马铃薯引起的食物中毒。将马铃薯贮存在低温、无直射阳光的地方，避免马铃薯生芽。

（五）预防常见真菌毒素食物中毒的措施

霉变谷物引起的食物中毒。严把谷物采购关，防止霉变谷物入库；控制谷物存放库房的温度湿度，尽量缩短贮存时间，定期通风，防止谷物在贮存过程中霉变；定期检查谷物，及时剔除霉变谷物；制作加工前，认真检查谷物的感官性状，彻底剔除霉变谷物。

附件5

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，此外还含有氢氧化钙、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、餐饮具、设备等的涂擦和浸泡消毒。

（二）次氯酸钙（漂粉精）

使用时应将其充分溶解在水中。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

使用时应将其在水中充分混匀。使用范围同漂白粉。

（四）二氯异氰尿酸钠（优氯净）

使用时应将其充分溶解在水中。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。

1. 三氯异氰尿酸

使用时应将其充分溶解在水中。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。

（六）二氧化氯

因配制的水溶液不稳定，应在使用前加入活化剂且现配现用。使用范围同漂白粉。因氧化作用极强，使用时应避免将其接触油脂，以防止加速其氧化。

1. 酸性氧化电位水

酸性氧化电位水由酸性氧化电位水生成器以低浓度的氯化钠溶液为原料电解生成，PH值为2.3—3.0，氧化还原电位在1100mV以上，有效氯浓度为50mg/L—70mg/L。现生成现用，可用于环境、操作台、餐饮具、食品加工器具、手部和瓜果蔬菜的消毒。消毒方法可参照《酸性氧化电位水生成器安全与卫生标准》（GB28234—2011）。

（八）乙醇

浓度为75%的乙醇可用于手部、操作台、设备、工具等涂擦消毒。

（九）乙醇类免洗速干手消毒剂

取适量的乙醇类速干手消毒剂于掌心，按照标准的洗手方法步骤充分揉搓双手20秒—30秒。

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）在专用容器中事先标好1L的刻度线。

（二）在容器中加自来水至刻度线。

（三）将1片漂粉精片碾碎后加入水中。

（四）搅拌至漂粉精片充分溶解。

三、化学消毒注意事项

餐饮具和盛放直接入口食品的容器宜采用热力消毒方法消毒。采用化学消毒方法的，应注意：

（一）使用的消毒剂应符合消毒产品相关标准，按照规定的温度等条件贮存，且处于保质期内。

（二）严格按照规定浓度进行配制，固体消毒剂应充分溶解。

（三）消毒餐饮具前应先将其清洗干净，避免油垢影响消毒效果。

（四）应使消毒物品完全浸没于消毒液中。

（五）为保证消毒效果，一般应将餐饮具消毒5分钟以上。或者按消毒剂产品使用说明操作。

（六）消毒后以自来水将消毒物品表面的消毒液冲洗干净，并将其沥干或烘干。

（七）使用时定时测量消毒液中有效消毒成分的浓度，当有效消毒成分浓度低于要求时应立即更换或适量补加消毒液。

（八）定时更换配好的消毒液，一般每4小时更换一次。