

GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》与《餐饮服务食品安全操作规范》比对
 (备注: 红色表示 GB 有规定而规范无规定的内容, 蓝色表示规范有规定而 GB 无规定的内容, 绿色表示二者皆有但规定不同的内容)

GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》 (简称 GB)	《餐饮服务食品安全操作规范》 (简称规范)	
1 范围	1 总则	
<p>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。</p> <p>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。</p>	<p>1.1 为指导餐饮服务提供者按照食品安全法律、法规、规章、规范性文件要求, 落实食品安全主体责任, 规范餐饮经营行为, 提升食品安全管理能力, 保证餐饮服务食品安全, 制定本规范。</p> <p>1.2 本规范适用于餐饮服务提供者包括餐饮服务经营者和单位食堂等主体的餐饮服务经营活动。</p> <p>1.3 鼓励和支持餐饮服务提供者采用先进的食品安全管理方法, 建立餐饮服务食品安全管理体系, 提高食品安全管理水平。</p> <p>1.4 鼓励餐饮服务提供者明示餐食的主要原料信息、餐食的数量或重量, 开展“减油、减盐、减糖”行动, 为消费者提供健康营养的餐食。</p> <p>1.5 鼓励餐饮服务提供者降低一次性餐饮具的使用量。</p> <p>1.6 鼓励餐饮服务提供者提示消费者开展光盘行动、减少浪费。</p>	<p>适用范围基本一致, GB 要求“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。”</p>
2 术语和定义	2 术语与定义	
/	2.1 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。	(1) GB 无原料、成品、清洁操作区、准清洁操作区、烹饪区、餐用具保洁区、一般操作区、粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区、就餐区、辅助区、中心温度、冷藏、冷冻、交叉污染、特定餐饮服务者、鲜榨果蔬汁、现磨谷物类饮品的定义描述。
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) GB 相对《规范》明确了餐饮服务和餐用具的术语和定义
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。	2.2 半成品 指原料经初步或部分加工制作后, 尚需进一步加工制作的食品, 不包括贮存的已加工制作成成品的食品。	(3) GB 中对半成品、分隔、食品处理区、餐饮服务场所、专间、专用操作区和易腐食品的术语和定义, 与《规范》不尽相同
/	2.3 成品 指已制成的可直接食用或饮用的食品。	
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。	2.22 分离 指通过在物品、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。	2.23 分隔 指通过设置物理阻断如墙壁、屏障、遮罩等方式进行隔离。	

<p>2.5 食品处理区</p> <p>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。</p>	<p>2.5 食品处理区</p> <p>指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）等的区域。根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。</p>	
<p>2.6 餐饮服务场所</p> <p>与食品加工、供应相关的区域，包括食品处理区、就餐区等。</p>	<p>2.4 餐饮服务场所</p> <p>指与食品加工制作、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。</p>	
<p>/</p>	<p>2.6 清洁操作区</p> <p>指为防止食品受到污染，清洁程度要求较高的加工制作区域，包括专间、专用操作区。</p>	
<p>2.7 专间</p> <p>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。</p>	<p>2.7 专间</p> <p>指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间，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分装或包装间等。</p>	
<p>2.8 专用操作区</p> <p>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。</p>	<p>2.8 专用操作区</p> <p>指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作区域，包括现榨果蔬汁加工制作区、果蔬拼盘加工制作区、备餐区（指暂时放置、整理、分发成品的区域）等。</p>	
<p>/</p>	<p>2.9 准清洁操作区</p> <p>指清洁程度要求次于清洁操作区的加工制作区域，包括烹饪区、餐用具保洁区。</p>	
<p>/</p>	<p>2.10 烹饪区</p> <p>指对经过粗加工制作、切配的原料或半成品进行热加工制作的区域。</p>	
<p>/</p>	<p>2.11 餐用具保洁区</p> <p>指存放清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。</p>	
<p>2.9 易腐食品</p> <p>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。</p>	<p>2.25 高危易腐食品</p> <p>指蛋白质或碳水化合物含量较高（通常酸碱度（pH）大于4.6且水分活度（Aw）大于0.85），常温下容易腐败变质的食品。</p>	
<p>2.10 餐用具</p> <p>餐（饮）具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。</p>	<p>/</p>	
<p>/</p>	<p>2.12 一般操作区</p> <p>指其他处理食品和餐用具的区域，包括粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区和食品库房等。</p>	
<p>/</p>	<p>2.13 粗加工制作区</p> <p>指对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工制作的区域。</p>	

/	<p>2.14 切配区 指将粗加工制作后的原料，经过切割、称量、拼配等加工制作成为半成品的区域。</p>	
/	<p>2.15 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、工具的区域。</p>	
/	<p>2.16 就餐区 指供消费者就餐的区域。</p>	
/	<p>2.17 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。</p>	
/	<p>2.18 中心温度 指块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。</p>	
/	<p>2.19 冷藏 指将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度的范围应在 0℃~8℃。</p>	
/	<p>2.20 冷冻 指将原料、半成品、成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围宜低于-12℃。</p>	
/	<p>2.21 交叉污染 指食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。</p>	
/	<p>2.24 特定餐饮服务提供者 指学校（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、连锁餐饮企业等。</p>	
/	<p>2.26 现榨果蔬汁 指以新鲜水果、蔬菜为原料，经压榨、粉碎等方法现场加工制作的供消费者直接饮用的果蔬汁饮品，不包括采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配而成的饮料。</p>	
/	<p>2.27 现磨谷物类饮品 指以谷类、豆类等谷物为原料，经粉碎、研磨、煮制等方法现场加工制作的供消费者直接饮用的谷物饮品。</p>	
	3 通用要求	
	3.1 场所及设施设备	GB 未单独列出场所及设施设备、原料控制、加工制作的通用要求条款，具体要求见其他相关条款要求，要求无实质性差异。
	3.1.1 具有与经营的食物品种、数量相适应的场所、设施、设备，且布局合理。	
	3.1.2 定期维护食品加工、贮存等设施、设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、	

	冷冻设施。	
	3.2 原料控制	
	3.2.1 制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品控制要求，不得采购不符合食品安全标准的食品、食品添加剂及食品相关产品。	
	3.2.2 加工制作用水的水质符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。	
	3.3 加工制作	
	3.3.1 对原料采购至成品供应的全过程实施食品安全管理，并采取有效措施，避免交叉污染。	
	3.3.2 从业人员具备食品安全和质量意识，加工制作行为符合食品安全法律法规要求。	
3 场所与布局	4 建筑场所与布局	
3.1 选址	4.1 选址与环境	要求基本一致，（1）GB 明确了不应选择有害废弃物不能有效清除的地点的描述；同时规定了“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”要求；（2）与《规范》相比，GB 中无“应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上”细节性条款；无“宜选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域”描述。
3.1.1 餐饮服务场所应选择与经营的食物相适应的地点，保持该场所环境清洁。	4.1.1 应选择与经营的餐食相适应的场所，保持该场所环境清洁。	
3.1.2 餐饮服务场所不应选择对食品有污染风险，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。	4.1.2 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。	
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。	/	
/	4.1.3 宜选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域。	
3.2 设计和布局	4.2 设计与布局	
3.2.1 应具有与经营的食物品种、数量相适应的场所。食品处理区的设计应根据食品加工、供应流程合理布局，满足食品卫生操作要求，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。	4.2.1 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制作过程中受到污染。	GB 无“食品处理区应设置在室内”的规定描述；其余内容无实质性差异，描述更为简练。
	4.2.2 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。	
	4.2.3 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。	

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品，并与其他区域或设施能够明显区分。	4.2.4 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。	无实质性差异
3.2.3 食品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。	4.2.5 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。	
/	4.2.6 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。	
3.3 建筑内部结构与材料	4.3 建筑结构	
3.3.1 基本要求	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。	无实质性差异
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、天花板的结构应避免有害生物侵入和栖息。		
3.3.2 天花板	4.3.1 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。	4.3.1.1 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。	与《规范》相比，GB 明确了“餐饮服务场所天花板涂覆或装修的材料应不易脱落”、“食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应耐高温、耐腐蚀。”的要求；同时，对于细节性的要求未进行规定。
3.3.2.2 食品烹饪、食品冷却、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 食品半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应避免灰尘散落，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。	/	
/	4.3.1.2 天花板宜距离地面 2.5m 以上。	
/	4.3.1.3 食品处理区天花板的涂覆或装修材料耐高温、耐腐蚀。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。	
3.3.3 墙壁	4.3.2 墙壁	
3.3.3.1 食品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。	4.3.2.1 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。	(1) GB 明确了食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料“防霉、不易脱落、易于清洁”的要求；未提到“墙壁平滑、无裂缝、无破损，无霉斑、无积垢”的要求。 (2) GB 未提到墙裙的概念，将对墙裙的要求描述为“在操
3.3.3.2 食品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。	4.3.2.2 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。	

		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	4.3.3 门窗	
3.3.4.1 食品处理区的门、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品和餐用具造成污染。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。	4.3.3.1 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。 4.3.3.2 需经常冲洗的场所及各类专间的门应坚固、不吸水、易清洗。	与《规范》相比，GB： （1）明确了食品处理区的门、窗“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”的要求； （2）明确了“应采取必要的措施，防止门窗玻璃破碎后对食品和餐用具造成污染”的要求；未提到“与外界直接相通的门能自动关闭”的要求； （3）扩大了餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应采取的有效措施范围，明确措施目的是防止有害生物入侵； （4）未明确“专间的窗户为封闭式（用于传递食品的除外）”的要求；无运送食品窗口的相关描述。
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，可关闭。	4.3.3.3 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、可关闭，大小以可通过运送食品的容器为准。	
3.3.5 地面	4.3.4 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。	4.3.4.1 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。	与《规范》相比，GB： （1）明确了“结构应有利于排污和清洗的需要”，“食品处理区易于清洁、消毒，有利于防止积水”的内容要求； （2）未明确“地面无裂缝、无破损、无积水积垢”的要求，行文简洁，无其他细节性操作规范描述。
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。	/	
/	4.3.4.2 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。	
/	4.3.4.3 就餐区不宜铺设地毯。如铺设地毯，应定期清洁，保持卫生。	
4 设施与设备	5 设施设备	
4.1 供水设施	5.1 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。	/	（1）GB 使用了“不与食品接触的用水”的描述，《规范》中为“非饮用水”。
4.1.2 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。对加工用水水质有特殊需要的，应符合相应规定。	/	（2）GB 明确了“自备水源及其供水设施应符合有关规定”的要求，《规范》中未进行明确。
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。	5.1.1 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。	（3）GB 明确了水压、水量及其他要求符合食品加工需要的规定。

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。	5.1.2 供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合国家相关规定。	
4.2 排水设施	5.2 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。	5.2.1 排水设施应通畅，便于清洁、维护。	(1) GB 明确了“排水设施设计和建造应能保证食品加工用水不受污染”的要求。 (2) 其余无实质性差别。
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。	5.2.2 需经常冲洗的场所和排水沟要有一定的排水坡度。排水沟内不得设置其他管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度，并设有可拆卸的装置。	
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。	5.2.3 排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。	
/		
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。	5.2.4 排水沟出口设有符合 12.2.3 条款要求的防止有害生物侵入的装置。	
4.3 餐用具清洗、消毒和存放设施设备	5.3 清洗消毒保洁设施	
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。	5.3.1 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。	(1) GB 中清洗设施、设备代替水池，范围更广； (2) 总体要求一致，描述略微差别。
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。	5.3.2 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用具的专用消毒水池。	
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。	5.3.3 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。	
4.3.4 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。	5.3.4 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。	
4.4 洗手设施	5.4 个人卫生设施和卫生间	
	5.4.1 洗手设施	
4.4.1 食品处理区应设置洗手设施。	5.4.1.1 食品处理区应设置足够数量的洗手设施，就餐区宜设置洗手设施。	与《规范》相比，GB 中无“就餐区宜设置洗手设施”的要求，明确了“洗手设施不易积垢”的要求。
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。	5.4.1.2 洗手池应不透水，易清洁。	
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。	5.4.1.3 水龙头宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关。宜设置热水器，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。	5.4.1.4 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。	
4.4.5 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。		

/	5.4.1.5 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。	
4.5 卫生间	5.4.2 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。	5.4.2.1 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，不宜直对就餐区。卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。	<p>(1) GB 中无“卫生间与外界直接相通的门能自动关闭”的要求；</p> <p>(2) GB 中无照明要求及配备冲水式便池、便刷的要求。明确了“排风口不应直对食品处理区或就餐区”的要求。</p>
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。	5.4.2.2 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。	
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。	5.4.2.3 应在出口附近设置洗手设施，洗手设施符合 5.4.1 条款要求。	
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。	5.4.2.4 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。	
4.6 更衣室	5.4.3 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。	5.4.3.1 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。	无实质性差别
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。	5.4.3.2 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）。	
4.7 照明设施	5.5 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。	5.5.1 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。其他场所的光照强度不宜低于 110lux。	<p>(1) GB 中对食品处理区和其他场所的光照强度没有规定具体数值要求；</p> <p>(2) GB 中规定裸露食品正上方的照明设施可以选择采用安全型照明设施或者采取防护措施，与《规范》相比，更灵活了；</p> <p>(3) GB 中未单独提及冷冻（藏）库的照明设施要求。</p>
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。	5.5.2 安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。	
/	5.5.3 冷冻（藏）库应使用防爆灯。	
4.8 通风排烟设施	5.6 通风排烟设施	
/	5.6.1 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。	<p>(1) GB 中对“产生油烟、蒸汽的设备、工序”的描述，更为严谨；</p> <p>(2) GB 中未要求防虫筛网有耐腐蚀性，并未提及筛网的目数要求，《规范》中做出了具体的目数要求。</p>
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。	5.6.2 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。	

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。	5.6.3 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。	
4.8.3 与外界直接相通 的排气口 外 应加装易于清洁的防虫筛网。	5.6.4 排气口设有易清洗、 耐腐蚀 并符合 12.2.4 条款要求的防止有害生物侵入的网罩。 12.2.4 与外界直接相通的通风口、换气窗外,应加装 不小于 16 目 的防虫筛网。	
4.9 贮存设施	5.7 库房及 冷冻(藏) 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 。	5.7.1 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 。	与《规范》相比,GB: (1)将“库房及冷冻(藏)设施”统一表述为“贮存设施”; (2)细化食品形态原料、半成品、成品,设置相应的贮存设施。完善对贮存设施的表述。同时明确分离或分隔存放的目的之一为防止交叉污染; (3)明确要求库房保持干燥; (4)未对存放架数量以及物品与墙壁、地面保持的距离不做具体要求,明确了保持距离的原因; (5)使用“测温装置”的表述,比《规范》中温度计的范围更广泛;未提及冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识的要求; (6)明确了消毒剂等物质应有醒目标识,并完善分开存放的表述。
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 。	5.7.4 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 。	
4.9.3 库房应设通风、 防潮设施,保持干燥 。	5.7.3 库房应 设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置 。	
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 。	5.7.5 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 。	
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 。	5.7.2 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,宜设置外显式温度计 。	
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 。	5.7.6 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。	
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	11 废弃物管理	
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 。	11.1 废弃物存放容器与设施 11.1.1 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 。	GB 中未提到“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。”要求,其余无实质性差异。
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 。	11.1.2 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 。 11.1.3 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。	
4.11 食品容器、工具和设备	5.8 加工制作设备设施	
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。	5.8.1 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。	<p>(1) GB 明确了与食品接触的容器、工具和设备部件的材料等相关要求；</p> <p>(2) GB 明确了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，避免交叉污染的要求，未做其他细节性描述。</p>
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。	5.8.2 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。	
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。	5.8.3 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。	
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	6 原料(含食品添加剂和食品相关产品)管理	
5.1 采购	6.1 原料采购	
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。	6.1.1 选择的供货者应具有相关合法资质。	与《规范》相比，GB 明确应查验并留存供货者的许可证明复印件。
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。	/	
/	6.1.2 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。鼓励其他餐饮服务提供者建立供货者评价和退出机制。	
/	6.1.3 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。	

<p>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。</p>	<p>6.1.4 鼓励建立固定的供货渠道，与固定供货者签订供货协议，明确各自的食物安全责任和义务。鼓励根据每种原料的安全特性、风险高低及预期用途，确定对其供货者的管控力度。</p>	
<p>5.2 运输</p>	<p>6.2 原料运输</p>	
<p>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。</p>		
<p>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。</p>	<p>6.2.1 运输前，对运输车辆或容器进行清洁，防止食品受到污染。</p>	
<p>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。</p>	<p>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。</p>	
<p>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。</p>	<p>6.2.2 运输食品的温度、湿度应符合相关食品安全要求。</p>	
<p>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。</p>	<p>6.2.3 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。</p>	
<p>/</p>	<p>6.3.1 随货证明文件查验</p>	
<p>5.3.1 应按规定查验并留存供货者的产品合格证明文件。</p>	<p>6.3.1.1 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。</p>	<p>(1) GB 规定了对运输工具和容器必要时进行消毒，《规范》中只要求了清洁； (2) GB 对查验各种具体的合格证明文件，进行了统一规定，《规范》中进行了举例，其他无实质差别。</p>
	<p>6.3.1.2 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。</p>	
	<p>6.3.1.3 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。</p>	
	<p>6.3.1.4 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。</p>	
	<p>6.3.1.5 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。</p>	
	<p>6.3.1.6 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。</p>	

<p>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。</p>	<p>6.3.1.7 实行统一配送经营方式的,可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件,留存每笔购物或送货凭证。各门店能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。</p>	
<p>/</p>	<p>6.3.1.8 采购食品、食品添加剂、食品相关产品的,应留存每笔购物或送货凭证。</p>	
<p>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。</p>	<p>6.3.2 入库查验和记录 6.3.2.1 外观查验 6.3.2.1.1 预包装食品的包装完整、清洁、无破损,标识与内容物一致。 6.3.2.1.2 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。 6.3.2.1.3 具有正常的感官性状。 6.3.2.1.4 食品标签标识符合相关要求。 6.3.2.1.5 食品在保质期内。</p>	<p>无实质差别</p>
<p>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。</p>	<p>6.3.2.2 温度查验 6.3.2.2.1 查验期间,尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃,冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。 6.3.2.2.2 无具体要求且需冷冻或冷藏的食品,其温度可参考本规范附录M的相关温度要求。</p>	
<p>5.4 贮存</p>	<p>6.4 原料贮存</p>	
<p>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。</p>	<p>6.4.1 分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。 6.4.2 分隔或分离贮存不同类型的食品原料。</p>	
<p>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。</p>	<p>6.4.3 在散装食品(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。</p>	<p>GB 对变质、超过保质期或者回收的食品进行了明确的规定,要求显著标示或者单独存放在有明确标志的场所。</p>
<p>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。</p>	<p>6.4.4 按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的,应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的,应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件(需冷藏冷冻的食品原料建议可参照附录M确定保存温度)和保存期限,并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料,防止食品腐败变质。 6.4.5 及时冷冻(藏)贮存采购的冷冻(藏)食品,减少食品的温度变化。</p>	<p>《规范》对贮存要求进行了细化,GB 仅做总体要求。</p>

	6.4.6 冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。	
	6.4.7 冷冻(藏)贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。	
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。	6.4.8 遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。	
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 加工过程的食品安全控制	7 加工制作	
6.1 基本要求	7.1 加工制作基本要求	
/	7.1.1 加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配。	
6.1.1 不应加工法律、法规禁止生产经营的食品。	7.1.4 对国家法律法规明令禁止的食品及原料，应拒绝加工制作。	
6.1.2 加工过程不应有法律、法规禁止的行为。	7.1.3 加工制作食品过程中，不得存在下列行为： a) 使用非食品原料加工制作食品； b) 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； c) 使用回收食品作为原料，再次加工制作食品； d) 使用超过保质期的食品、食品添加剂； e) 超范围、超限量使用食品添加剂； f) 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、食品添加剂； g) 使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂； h) 使用无标签的预包装食品、食品添加剂； i) 使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品（如织纹螺等）； j) 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）； k) 法律法规禁止的其他加工制作行为。	GB 明确了“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。”的要求。 GB 对“加工过程不应有法律、法规禁止的行为。”仅做总体要求，未明确具体行为。
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。	/	

<p>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。</p>	<p>7.1.2 加工制作食品过程中，应采取下列措施，避免食品受到交叉污染： a) 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品，下同）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放； b) 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； c) 食品处理区内不得从事可能污染食品的活动； d) 不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具； e) 餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。</p>	
<p>6.1.5 不应在餐饮服务场所内饲养、暂养和宰杀畜禽。</p>		
<p>6.2 初加工</p>	<p>7.3 粗加工制作与切配</p>	
<p>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。</p>	<p>7.3.1 冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。</p>	
<p>/</p>	<p>7.3.2 宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料应被立即加工制作。</p>	
<p>/</p>	<p>7.3.3 应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间。食品原料的表面温度不宜超过 8℃。</p>	
<p>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。</p>	<p>7.3.4 食品原料应洗净后使用。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。 7.3.5 使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。</p>	<p>与《规范》相比，GB 未规定具体的解冻方式，但规定了生食蔬菜、水果的清洗消毒方法，具体在附录 A。</p>
<p>/</p>	<p>7.3.6 应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。</p>	
<p>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。</p>	<p>/</p>	
<p>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。</p>	<p>/</p>	
<p>6.2.5 生食蔬菜、水果清洗消毒方法参见附录 A。</p>	<p>/</p>	
<p>6.3 烹饪</p>	<p>7.4.3 烹饪区内加工制作 7.4.3.1 一般要求</p>	
<p>6.3.1 食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。</p>	<p>7.4.3.1.1 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。</p>	<p>与《规范》相比，GB 并未对油炸类食品、烧烤类等食品的烹</p>

<p>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。</p>	<p>7.4.3.1.2 需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到 70℃ 以上。对特殊加工制作工艺，中心温度低于 70℃ 的食品，餐饮服务提供者应严格控制原料质量安全状态，确保经过特殊加工制作工艺制作成品的食品安全。鼓励餐饮服务提供者在售卖时按照本规范相关要求消费提示。</p>	<p>饪进行具体的规定要求。</p>
<p>6.3.3 应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。</p>	<p>/</p>	
<p>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。</p>	<p>/</p>	
<p>/</p>	<p>7.4.3.1.3 盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。</p>	
<p>/</p>	<p>7.4.3.1.4 宜采用有效的设备或方法，避免或减少食品在烹饪过程中产生有害物质。</p>	
<p>/</p>	<p>7.4.3.2 油炸类食品</p>	
<p>/</p>	<p>7.4.3.2.1 选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂。</p>	
<p>/</p>	<p>7.4.3.2.2 与炸油直接接触的设备、工具内表面应为耐腐蚀、耐高温的材质（如不锈钢等），易清洁、维护。</p>	
<p>/</p>	<p>7.4.3.2.3 油炸食品前，应尽可能减少食品表面的多余水分。油炸食品时，油温不宜超过 190℃。油量不足时，应及时添加新油。定期过滤在用油，去除食物残渣。鼓励使用快速检测方法定时测试在用油的酸价、极性组分等指标。定期拆卸油炸设备，进行清洁维护。</p>	
<p>/</p>	<p>7.4.3.3 烧烤类食品</p>	
<p>/</p>	<p>7.4.3.3.1 烧烤场所应具有良好的排烟系统。</p>	
<p>/</p>	<p>7.4.3.3.2 烤制食品的温度和时间应能使食品被烤熟。</p>	
<p>/</p>	<p>7.4.3.3.3 烤制食品时，应避免食品直接接触火焰或烤制温度过高，减少有害物质产生。</p>	
<p>/</p>	<p>7.4.3.4 火锅类食品</p>	

/	7.4.3.4.1 不得重复使用火锅底料。	
/	7.4.3.4.2 使用醇基燃料（如酒精等）时，应在没有明火的情况下添加燃料。使用炭火或煤气时，应通风良好，防止一氧化碳中毒。	
/	7.4.3.5 糕点类食品	
/	7.4.3.5.1 使用烘焙包装用纸时，应考虑颜色可能对产品的迁移，并控制有害物质的迁移量，不应使用有荧光增白剂的烘烤纸。	
/	7.4.3.5.2 使用自制蛋液的，应冷藏保存蛋液，防止蛋液变质。	
/	7.4.3.6 自制饮品	
/	7.4.3.6.1 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。	
/	7.4.3.6.2 自制饮品所用的原料乳，宜为预包装乳制品。	
/	7.4.3.6.3 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。	
6.4 专间和专用操作区操作		
<p>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）。</p> <p>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）。</p>	<p>7.2 加工制作区域的使用</p> <p>7.2.1 中央厨房和集体用餐配送单位的食品冷却、分装等应在专间内进行。</p> <p>7.2.2 下列食品的加工制作应在专间内进行：</p> <p>a) 生食类食品；</p> <p>b) 裱花蛋糕；</p> <p>c) 冷食类食品（7.2.3除外）。</p> <p>7.2.3 下列加工制作既可在专间也可在专用操作区内进行：</p> <p>a) 备餐；</p> <p>b) 现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作；</p> <p>c) 仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；调制供消费者直接食用的调味料。</p> <p>7.2.4 学校（含托幼机构）食堂和养老机构食堂的备餐宜在专间内进行。</p> <p>7.2.5 各专间、专用操作区应有明显的标</p>	<p>GB 将专间和专用操作区操作的食物以业态进行区分：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），除以上2种业态的餐饮服务提供者的直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应在专间或专用操作区进行（在封闭的自动设备中操作的除外）。</p> <p>《规范》中既有以业态区分、也有以加工制作食物的类别区分。</p>

	识，标明其用途。	
/	7.4.1 专间内加工制作	
/	7.4.1.1 专间内温度不得高于 25℃。	
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。	7.4.1.2 每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录。	与《规范》相比，GB 明确了对操作台面进行消毒，对专间和专用操作区的食品限定为直接入口食品。 其他无实质差别
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。	7.4.1.3 由专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间。进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。	
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。	7.4.1.4 应使用专用的工具、容器、设备，使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。	
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。	7.4.1.5 及时关闭专间的门和食品传递窗口。	
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。	/	
/	7.4.1.6 蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。	
/	7.4.1.7 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，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。	
/	7.4.1.8 加工制作生食海产品，应在专间外剔除海产品的非食用部分，并将其洗净后，方可传递进专间。加工制作时，应避免海产品可食用部分受到污染。加工制作后，应将海产品放置在密闭容器	《规范》中对特定食品类别进行了具体的要求，GB 中未具体明确。

	内冷藏保存，或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，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过 1 小时。	
/	7.4.1.9 加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用。蛋糕胚应存放在专用冷冻或冷藏设备中。打发好的奶油应尽快使用完毕。	
/	7.4.1.10 加工制作好的成品宜当餐供应。	
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。	7.4.1.11 不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。	无实质差别
/	7.4.2 专用操作区内加工制作	
/	7.4.2.1 由专人加工制作。加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。	
/	7.4.2.2 应使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。	
/	7.4.2.3 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，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。	GB 对专用操作区内加工制作的描述更简化。
/	7.4.2.4 加工制作的水果、蔬菜等，应清洗干净后方可使用。	
/	7.4.2.5 加工制作好的成品应当餐供应。	
/	7.4.2.6 现调、冲泡、分装饮品可在专用操作区内进行。	
/	7.4.2.7 不得在专用操作区内从事非专用操作区的加工制作活动。	
6.5 食品添加剂的使用	7.5 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。	7.5.1 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。	
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。	7.5.2 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）。	无实质差别

<p>6.5.3 用容器盛放开封的食品添加剂的,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收到污染。</p>	<p>7.5.3 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。</p>	
<p>6.5.4 使用 GB2760 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。</p>	<p>7.5.4 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。</p>	
<p>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。</p>		
<p>6.6 冷却</p>	<p>7.7 高危易腐食品冷却</p>	
<p>6.6.1 烹饪后需要冷冻(藏)的易腐食品应及时冷却。</p>	<p>7.7.1 需要冷冻(藏)的熟制半成品或成品,应在熟制后立即冷却。</p>	
<p>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。</p>	<p>7.7.3 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℃。</p>	<p>与《规范》相比,GB 没有规定食品中心温度冷却至规定温度的时间的要求。</p>
<p>/</p>	<p>7.7.2 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。</p>	
<p>6.7 再加热</p>	<p>7.8 食品再加热</p>	
<p>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。</p>	<p>7.8.1 高危易腐食品熟制后,在 8℃~60℃ 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。</p>	<p>GB 中再加热的危险温度范围表述,为“冷藏温度以上、60℃ 以下”,《规范》中为“8℃ 以上、60℃ 以下”,并要求再加热时,中心温度应迅速加热至 70℃ 以上,《规范》中未明确中心温度加热至 70℃ 以上的时间要求。</p>
<p>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。</p>	<p>7.8.2 再加热时,食品的中心温度应达到 70℃ 以上。</p>	
<p>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。</p>		
<p>7 供餐要求</p>	<p>8 供餐、用餐与配送</p>	
<p>7.1 分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。</p>	<p>8.1.1 分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。</p>	<p>GB 中供餐的危险温度范围表述与再加热一致,为冷藏温度以上、60℃ 以下,《规范》中为“8℃ 以上、60℃</p>
<p>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。</p>	<p>8.1.2 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。</p>	

<p>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 2 h 的，应在 60℃以上保存，或按 6.6 的要求冷却后进行冷藏。</p>	<p>8.1.3 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。</p> <p>8.1.4 宜按照标签标注的温度等条件，供应预包装食品。食品的温度不得超过标签标注的温度+3℃。</p>	<p>以下”。</p> <p>其他无实质差别</p>
<p>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）。</p>	<p>8.1.5 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。</p> <p>8.1.6 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）</p> <p>8.2.2 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）。</p>	
<p>7.5 与餐（饮）具的食品接触面或者食品接触的垫纸、垫布、餐具托、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。</p>	<p>8.2.1 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）。</p>	
<p>7.6 事先摆放在就餐区的餐（饮）具应当避免污染。</p>		
<p>8 配送要求</p>	<p>8.3 食品配送</p>	
<p>8.1 基本要求</p>	<p>8.3.1 一般要求</p>	
<p>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。</p>		
<p>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。</p>	<p>8.3.1.2 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。</p> <p>8.3.2.1 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。</p> <p>8.3.3.1 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。</p> <p>8.3.4.2 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。</p>	<p>GB 明确了配送工具应防雨、防尘。</p> <p>其他无实质差别</p>
<p>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，直接接触入口食品的还应消毒，防止食品受到污染。</p>	<p>8.3.1.3 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。</p>	
<p>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。</p>	<p>8.3.1.5 食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。</p>	

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。	8.3.1.4 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。	
8.1.6 不应将食品与醇基燃料等有毒、有害物品混装配送。	8.3.1.1 不得将食品与有毒有害物品混装配送。	
8.2 外卖配送	8.3.4 餐饮外卖	
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。	8.3.4.1 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。	
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。	8.3.4.3 配送高危易腐食品应冷藏配送，并与热食类食品分开存放 8.3.4.4 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 8.3.5 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，宜采用可降解材料制成的容器、餐饮具。	对外卖配送，GB 明确提出直接入口食品和非直接入口食品应分隔，其他无实质差别。
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。	8.3.4.6 宜对食品盛放容器或者包装进行封签。	
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 。	8.3.2.2 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。	
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 。	8.3.3.2 容器 上应标注食用时限和食用方法。	(1)对于中央厨房配送食品的标示项目，GB 比《规范》多了“必要时标注门店加工方法”的要求，其他无实质差别； (2)对于集体用餐配送单位配送的食品，GB 比《规范》要求标注的信息更多，包括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，《规范》仅要求标注食用时限和食用方法。
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。	8.3.4.5 宜在食品盛放容器或者包装上，标注 食品加工制作时间 和食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用	
/	8.3.2 中央厨房的食品配送 8.3.3 集体用餐配送单位的食品配送 8.3.3.3 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。	

9 清洁维护与废弃物管理	10 清洗消毒	
9.1 餐用具卫生	10.1 餐用具清洗消毒	
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。	10.1.1 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。 10.1.2 清洗消毒方法参照《推荐的餐用具清洗消毒方法》（见附录 J）。宜采用蒸汽等物理方法消毒，因材料、大小等原因无法采用的除外。	
9.1.2 餐用具消毒设备和设施应正常运转。	10.1.3 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。	
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。	10.1.4 从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。 10.1.6 宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。	<p>(1) GB 要求餐用具在使用后及时清洗并消毒，《规范》要求餐用在使用后及时清洗，在使用前进行消毒；</p> <p>(2) GB 明确了对委托餐（饮）具集中消毒服务单位的资质查验要求，《规范》并未提及此情况。</p>
9.1.4 消毒后的 餐用具 应符合 GB 14934 规定。	10.1.5 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	
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。	10.2.1 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； 10.2.2 保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。 10.2.3 定期清洁保洁设施，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。	10.1.7 不得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	11.2 废弃物处置	
9.3.1 餐厨废弃物应及时清除，不应溢出废弃物存放设施。	11.2.1 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	无实质差别

9.3.2 废弃物存放设施应及时清洁，必要时消毒。	弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。	
9.3.3 废弃物处置应当符合法律、法规、规章的要求。	11.2.2 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，明确各自的食物安全责任和义务。 11.2.3 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。	
9.4 清洁和消毒	10.3 洗涤剂消毒剂	
9.4.1 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等食品安全国家标准和要求的有关规定。	10.3.1 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。	
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。	10.3.2 严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。	
10 有害生物防治	12 有害生物防制	
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。	12.1 基本要求 12.1.1 有害生物防制应遵循物理防治（粘鼠板、灭蝇灯等）优先，化学防治（滞留喷洒等）有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全。 12.1.2 餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞，选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无缝隙。使用水封式地漏。 12.1.3 所有线槽、配电箱（柜）封闭良好。 12.1.4 人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于 6mm。	
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。		无实质差别，GB 的表述更符合通用规范的基本要求，没有具体规格等的规定，明确了有害生物防治的基础要求“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”条款，要求语言更加简洁。

<p>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。</p>	<p>12.2 设施设备的使用与维护</p> <p>12.2.1 灭蝇灯</p> <p>12.2.1.1 食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。</p> <p>12.2.1.2 应根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。</p> <p>12.2.2 鼠类诱捕设施</p> <p>12.2.2.1 餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。</p> <p>12.2.2.2 餐饮服务场所外可使用抗干扰型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。</p> <p>12.2.3 排水管道出水口</p> <p>排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm。</p> <p>12.2.4 通风口</p> <p>与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于 16 目的防虫筛网。</p> <p>12.2.5 防蝇帘及风幕机</p> <p>12.2.5.1 使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2cm。</p> <p>12.2.5.2 使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。</p>	
<p>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。</p>	<p>12.3 防制过程要求</p> <p>12.3.1 收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），防止有害生物入侵。</p> <p>12.3.2 定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。发现有害生物，应尽快将其杀灭，并查找和消除其来源途径。</p>	
<p>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。</p>	<p>12.3.3 防制过程中应采取有效措施，防止食品、食品接触面及包装材料等受到污染。</p>	

/	<p>12.4 卫生杀虫剂和杀鼠剂的管理</p> <p>12.4.1 卫生杀虫剂和杀鼠剂的选择</p> <p>12.4.1.1 选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂，应标签信息齐全（农药登记证、农药生产许可证、农药标准）并在有效期内。不得将不同的卫生杀虫剂制剂混配。</p> <p>12.4.1.2 鼓励使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂。</p> <p>12.4.2 卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用要求</p> <p>12.4.2.1 使用卫生杀虫剂和杀鼠剂的人员应经过有害生物防制专业培训。</p> <p>12.4.2.2 应针对不同的作业环境，选择适宜的种类和剂型，并严格根据卫生杀虫剂和杀鼠剂的技术要求确定使用剂量和位置，设置警示标识。</p> <p>12.4.3 卫生杀虫剂和杀鼠剂的存放要求</p> <p>不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责。</p>	
11 人员健康与卫生	14 人员要求	
11.1 健康管理	14.1 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。	13.3.1 餐饮服务企业应建立从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。	
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。	14.1.1 从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明， 必要时应进行临时健康检查。	无实质差别
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。	14.1.4 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的工作。	

<p>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。</p>	<p>14.1.2 食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，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。</p> <p>14.1.3 手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换。佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。</p>	
<p>11.2 人员卫生</p>	<p>14.3 人员卫生</p>	
<p>11.2.1 从业人员工作时，应保持良好的个人卫生。</p>	<p>14.3.1 个人卫生 14.3.1.1 从业人员应保持良好的个人卫生。</p>	
<p>11.2.2 从业人员工作时，应穿清洁的工作服。</p>	<p>/</p>	
<p>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。</p>	<p>14.3.1.2 从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。</p> <p>14.3.1.3 食品处理区内的从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住。</p>	<p>对佩戴口罩的从业人员范围，及不能化妆的要求有较大差别。</p>
<p>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。</p>	<p>14.3.2 口罩和手套</p> <p>14.3.2.1 专间的从业人员应佩戴清洁的口罩。</p> <p>14.3.2.2 专用操作区内从事下列活动的从业人员应佩戴清洁的口罩：</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 现榨果蔬汁加工制作； b) 果蔬拼盘加工制作； c) 加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）； d) 对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的； e) 调制供消费者直接食用的调味料； f) 备餐。 <p>14.3.2.3 专用操作区内从事其他加工制作的从业人员，宜佩戴清洁的口罩。</p> <p>14.3.2.4 其他接触直接入口食品的从业人员，宜佩戴清洁的口罩。</p>	<p>（1）GB 明确禁止食品处理区内从业人员不能化妆，《规范》规定食品处理区内从业人员不宜化妆；</p> <p>（2）GB 要求所有在专间和专用操作区内的从业人员操作室都应佩戴清洁的口罩，《规范》仅规定了专间内的从业人员以及6种在专用操作区内加工制作的行为应佩戴口罩。</p>
<p>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。</p>		
<p>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</p>	<p>14.3.1.4 进入食品处理区的非加工制作人员，应符合从业人员卫生要求。</p>	

<p>11.3 手部清洁卫生</p>	<p>14.4 手部清洗消毒</p>	
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>11.3.4 手部清洗、消毒参见附录 D。</p>	<p>14.4.1 从业人员在加工制作食品前，应洗净手部，手部清洗宜符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》（见附录 I）。</p> <p>14.4.2 加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部： a) 加工制作不同存在形式的食品前； b) 清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后； c) 咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后。</p> <p>14.4.3 使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，应重新洗净手部。</p> <p>14.4.4 加工制作不同类型的食品原料前，宜重新洗净手部。</p> <p>14.4.5 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗消毒应符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》（见附录 I）。加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部并消毒： a) 接触非直接入口食品后； b) 触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后； c) 14.4.2 条款要求的应重新洗净手部的情形。</p>	<p>无实质性差别，表述更简洁</p>
<p>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。</p>	<p>14.3.2.5 如佩戴手套，佩戴前应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。手套使用过程中，应定时更换手套，出现 14.4.2 条款要求的重新洗手消毒的情形时，应在重新洗手消毒后更换手套。手套应存放在清洁卫生的位置，避免受到污染。</p>	
<p>11.4 工作服管理</p>	<p>14.5 工作服</p>	
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>14.5.1 工作服宜为白色或浅色，应定点存放，定期清洗更换。从事接触直接入口食品工作的从业人员，其工作服宜每天清洗更换。</p> <p>14.5.2 食品处理区内加工制作食品的从业人员使用卫生间前，应更换工作服。</p> <p>14.5.3 工作服受到污染后，应及时更换。</p> <p>14.5.4 待清洗的工作服不得存放在食品处理区。</p> <p>14.5.5 清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区</p>	<p>对于工作服的区分，GB 以专间、专用操作区和其他区域进行区分，《规范》以清洁操作区和其他区域进行区分。</p>

	分。 14.5.6 专间内从业人员离开专间时，应脱去专间专用工作服。	
12 培训	14.2 培训考核	
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>餐饮服务企业应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，特定餐饮服务提供者应每半年对其从业人员进行一次食品安全培训考核。</p> <p>14.2.1 培训考核内容为有关餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程等。</p> <p>14.2.2 培训可采用专题讲座、实际操作、现场演示等方式。考核可采用询问、观察实际操作、答题等方式。</p> <p>14.2.3 对培训考核及时评估效果、完善内容、改进方式。</p> <p>14.2.4 从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗。</p>	<p>GB 对从业人员的培训考核频率未做具体规定，《规范》要求每年一次，特定餐饮服务提供者需要每半年一次。其他无实质性变化。</p>
13 食品安全管理	13 食品安全管理	
13.1 管理制度和事故处置	13.3 食品安全管理制度	
<p>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。</p>	<p>13.3.1 餐饮服务企业应建立从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。</p> <p>13.3.2 宜根据自身业态、经营项目、供餐对象、供餐数量等，建立如下食品安全管理制度：</p> <p>a) 食品安全管理人员制度；</p> <p>b) 从业人员培训考核制度；</p> <p>c) 场所及设施设备（如卫生间、空调及通风设施、制冰机等）定期清洗消毒、维护、校验制度；</p> <p>d) 食品添加剂使用制度；</p> <p>e) 餐厨废弃物处置制度；</p> <p>f) 有害生物防制制度。</p> <p>13.3.3 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考核，并督促其落实。</p>	<p>无实质差别</p>

<p>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。</p>	<p>13.1 设立食品安全管理机构和配备人员</p> <p>13.1.1 餐饮服务企业应配备专职或兼职食品安全管理人员，宜设立食品安全管理机构。</p> <p>13.1.2 中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者应设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。</p> <p>13.1.3 其他特定餐饮服务提供者应配备专职食品安全管理人员，宜设立食品安全管理机构。</p> <p>13.1.4 食品安全管理人员应按规定参加食品安全培训。</p>	<p>无实质差别，GB 将各种业态应配备的专职或兼职食品安全管理人员统一描述，描述更简洁易懂。</p>
<p>/</p>	<p>13.2 食品安全管理基本内容</p> <p>13.2.1 餐饮服务企业应建立健全食品安全管理制度，明确各岗位的食品安全责任，强化过程管理。</p> <p>13.2.2 根据《餐饮服务预防食物中毒注意事项》（见附录 G）和经营实际，确定高风险的食品品种和加工制作环节，实施食品安全风险重点防控。特定餐饮服务提供者应制定加工操作规程，其他餐饮服务提供者宜制定加工操作规程。</p> <p>13.2.3 制订从业人员健康检查、食品安全培训考核及食品安全自查等计划。</p> <p>13.2.4 落实各项食品安全管理制度、加工操作规程。</p> <p>13.2.5 定期开展从业人员健康检查、食品安全培训考核及食品安全自查，及时消除食品安全隐患。</p> <p>13.2.6 依法处置不合格食品、食品添加剂、食品相关产品。</p> <p>13.2.7 依法报告、处置食品安全事故。</p> <p>13.2.8 建立健全食品安全管理档案。</p> <p>13.2.9 配合市场监督管理部门开展监督检查。</p> <p>13.2.10 食品安全法律、法规、规章、规范性文件 and 食品安全标准规定的其他要求。</p>	<p>与《规范》相比，GB 中没有规定食品安全管理的基本内容。</p>
<p>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。</p>	<p>13.6 食品安全事故处置</p> <p>13.6.1 发生食品安全事故的，应立即采取措施，防止事故扩大。</p> <p>13.6.2 发现其经营食品属于不安全食品的，应立即停止经营，采取公告或通知的方式告知消费者停止食用、相关供货者停止生产经营。</p> <p>13.6.3 发现有食品安全事故潜在风险，及发生食品安全事故的，应按规定报</p>	<p>无实质性变化，描述更简洁</p>

	告。	
13.2 食品安全自查	13.4 食品安全自查	
<p>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。</p> <p>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。</p>	<p>13.4.1 结合经营实际，全面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。</p> <p>13.4.2 根据食品安全法律法规和本规范，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。</p> <p>13.4.3 食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查。</p> <p>13.4.3.1 制度自查 对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，及时开展制度自查和修订。</p> <p>13.4.3.2 定期自查 特定餐饮服务提供者对其经营过程，应每周至少开展一次自查；其他餐饮服务提供者对其经营过程，应每月至少开展一次自查。定期自查的内容，应根据食品安全法律、法规、规章和本规范确定。</p> <p>13.4.3.3 专项自查 获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定。</p> <p>13.4.3.4 对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应根据具体情况采取有效措施，防止对消费者造成伤害。</p>	<p>GB 中规定，“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。”，而《规范》没有向监管部门报告的规定。 其他无实质性差别。</p>
13.3 食品留样	7.9 食品留样	

<p>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 125 g。</p> <p>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。</p>	<p>7.9.1 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。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。</p> <p>7.9.2 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。</p> <p>7.9.3 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。</p> <p>7.9.4 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。</p>	<p>此部分有较大差异。</p> <p>GB 将需要留样的业态描述的更具体、明确，同时将留样产品限定为易腐食品，对非易腐食品未做要求，而《规范》中留样的为每餐的食品，无风险差别之分。</p>
<p>13.4 检验</p>	<p>9 检验检测</p>	
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>9.1 检验检测计划</p> <p>9.1.1 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、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。其他的特定餐饮服务提供者宜定期开展食品检验检测。</p> <p>9.1.2 鼓励其他餐饮服务提供者定期进行食品检验检测。</p> <p>9.2 检验检测项目和人员</p> <p>9.2.1 可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、餐用具清洗消毒效果等。</p> <p>9.2.2 检验检测人员应经过培训与考核。</p>	<p>对于自行检验的，与《规范》相比，GB 有明确的要求，要具备与所检项目相适应的检验室和检验能力，并对检验仪器设备按期鉴定。</p> <p>其他无实质性差别</p>
<p>13.5 记录和文件管理</p>	<p>15 文件和记录</p>	
<p>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。</p> <p>对食品、加工环境开展检验的，还应记录检验结果。</p> <p>记录内容应完整、真实。法律法规标准</p>	<p>15.1 记录内容</p> <p>15.1.1 根据食品安全法律、法规、规章和本规范要求，结合经营实际，如实记录有关信息。</p> <p>15.1.1.1 应记录以下信息：从业人员培训考核、进货查验、原料出库、食品安全自查、食品召回、消费者投诉处置、餐厨废弃物处置、卫生间清洁等。存在食品添加剂采购与使用、检验检测等行为时，也应记录相关信息。</p> <p>15.1.1.3 特定餐饮服务提供者还应记录</p>	<p>与《规范》相比，GB 删减了不必要的描述，对于需要执行记录制度的各业态进行列举，主体更加明确。</p> <p>其他无实质差别。</p>

<p>没有明确规定的，记录保存时间不少于6个月。</p>	<p>以下信息：食品留样、设施设备清洗维护校验、卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用。</p>	
<p>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。</p>	<p>15.1.1.2 餐饮服务企业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、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录。</p>	
<p>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。</p>	<p>15.1.1.4 实行统一配送经营方式的，各门店也应建立并保存收货记录。</p>	
<p>/</p>	<p>15.1.2 制定各项记录表格，表格的项目齐全，可操作。填写的表格清晰完整，由执行操作人员和内部检查人员签字。 15.1.3 各岗位负责人应督促执行操作人员按要求填写记录表格，定期检查记录内容。食品安全管理人员应每周检查所有记录表格，发现异常情况时，立即督促有关人员采取整改措施。</p>	
<p>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。</p>	<p>15.2 记录保存时限 15.2.1 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6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。其他各项记录保存期限宜为2年。 15.2.2 网络餐饮服务第三方平台提供者和自建网站餐饮服务提供者应如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址，信息保存时间不得少于6个月。</p>	
<p>13.5.5 鼓励采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。</p>	<p>15.1.1.2 宜采用电子方式记录和保存相关内容。</p>	
<p>/</p>	<p>15.3 文件管理 特定餐饮服务提供者宜制定文件管理要求，对文件进行有效管理，确保所使用的文件均为有效版本。</p>	
<p>附录 A 生食蔬菜、水果清洗消毒指南</p>		

<p>需清洗消毒的生食蔬菜、水果，可按A.1~A.3的步骤操作。</p> <p>A.1 清洗</p> <p>A.1.1 使用自来水洗去蔬菜、水果表面的污物和杂质。</p> <p>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。</p> <p>A.1.3 将清洗后的蔬菜、水果沥干。</p> <p>A.2 消毒</p> <p>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。</p> <p>A.2.2 严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液。</p> <p>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。</p> <p>A.2.4 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。</p> <p>A.3 浸泡或冲淋</p> <p>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。</p> <p>A.3.2 将浸泡或冲淋后的蔬菜、水果沥干。</p> <p>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。</p> <p>A.4 注意事项</p> <p>A.4.1 去皮后直接食用的水果可不进行清洗、消毒。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	/	GB 中独有内容，附录 A 生食蔬菜、水果清洗消毒指南
<p>附录 B 餐用具清洗消毒指南</p>	<p>附录 J 推荐的餐用具清洗消毒方法 (资料性附录)</p>	
<p>B.1 清洗</p>	<p>一、清洗方法</p>	
<p>B.1.1 采用手工方法清洗的，应按以下步骤进行；</p> <p>a)去除餐用具表面的食物残渣；</p> <p>b) 用含洗涤剂的溶液洗净餐用具表面；</p> <p>c)用自来水冲去餐用具表面残留的洗涤剂。</p> <p>B.1.2 采用洗碗机清洗的，按设备使用说明操作。</p>	<p>(一) 采用手工方法清洗的，应按以下步骤进行：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.刮掉餐用具表面的食物残渣； 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。 <p>(二) 采用洗碗机清洗的，按设备使用说明操作。</p>	无差别

B.2 消毒	二、消毒方法	
B.2.1 物理消毒	(一) 物理消毒	
<p>B.2.1.1 采用蒸汽、煮沸消毒的，应在蒸汽或沸水中保持 10min 以上。</p> <p>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 10min 以上。</p> <p>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。</p> <p>B.2.1.4 必要时，使用温度标签验证餐具消毒温度。</p>	<p>1.采用蒸汽、煮沸消毒的，温度一般控制在 100℃，并保持 10 分钟以上；</p> <p>2.采用红外线消毒的，温度一般控制在 120℃以上，并保持 10 分钟以上；</p> <p>3.采用洗碗机消毒的，消毒温度、时间等应确保消毒效果满足国家相关食品安全标准要求。</p>	<p>GB 中对蒸汽、煮沸、红外线消毒的具体温度要求没有进行明确，根据实际设备操作说明书执行，更符合实际。</p>
B.2.2 化学消毒	(二) 化学消毒	
<p>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。</p> <p>B.2.2.2 采用化学消毒的，应按以下步骤进行：</p> <p>a)严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液；</p> <p>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；</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>主要为使用各种含氯消毒剂（餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用注意事项见附录 K）消毒，在确保消毒效果的前提下，可以采用其他消毒剂和参数。</p> <p>方法之一： 使用含氯消毒剂（不包括二氧化氯消毒剂）的消毒方法：</p> <p>1.严格按照含氯消毒剂产品说明书标明的要求配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在 250mg/L 以上；</p> <p>2.将餐具全部浸入配置好的消毒液中 5 分钟以上；</p> <p>3.用自来水冲去餐具表面残留的消毒液。</p> <p>方法之二： 使用二氧化氯消毒剂的消毒方法：</p> <p>1.严格按照产品说明书标明的要求配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在 100mg/L~150mg/L；</p> <p>2.将餐具全部浸入配置好的消毒液中 10~20 分钟；</p> <p>3.用自来水冲去餐具表面残留的消毒液。</p>	<p>无实质差别，GB 的规定更易于实际操作。</p> <p>(1) GB 将化学消毒方法中的消毒液的浓度、浸泡时间等规定为“符合产品说明书要求”；</p> <p>(2) GB 明确应用洁净的饮用水冲淋，以降低餐具表面的消毒剂残留，表述更严谨，同时相比《规范》，多了沥干或烘干的方式。</p>
B.3 保洁	三、保洁方法	
<p>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。</p> <p>B.3.2 及时将消毒后的餐具放入专用保洁设施或场所内。</p>	<p>1.餐具清洗或消毒后宜沥干、烘干。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒方可使用，防止餐具受到污染；</p> <p>2.及时将消毒后的餐具放入专用的密闭保洁设施内。</p>	<p>无实质差别</p>
附录 C 餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项	附录 K 餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用注意事项（资料性附录）	
C.1 常用的消毒剂适用范围	一、常用消毒剂及使用方法	

<p>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。</p>	<p>(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、设备、餐饮具等的涂擦和浸泡消毒。 (二) 次氯酸钙(漂粉精)、二氯异氰尿酸钠(优氯净)、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。泡腾片可直接加入水中溶解。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。</p>	<p>GB 汇总的消毒剂种类更多,描述更简洁。 (1) GB 将几种消毒剂分类汇总,较《规范》更直观; (2) GB 与《规范》相比,多了过氧化物类及季铵盐类消毒剂的内容; (3) GB 、中规定的各类消毒剂的适用范围比《规范》中更广,覆盖面更多。</p>
<p>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。</p>	<p>(四) 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,使用时应避免其接触油脂,防止加速其氧化。</p>	
<p>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。</p>	/	
<p>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。</p>	/	
<p>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。</p>	<p>(五) 乙醇 浓度为 75%的乙醇可用于操作台、设备、工具、手部等涂擦消毒。 (六) 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,按照标准洗手方法,充分搓擦双手 20~30 秒。</p>	
<p>C.2 消毒液配制举例</p>	<p>二、消毒液配制方法举例</p>	
<p>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: a)在专用容器中事先标好 1L 的刻度线; b)在专用容器中加自来水至刻度线; c)将 1 片漂粉精片碾碎后加入水中; d)搅拌至漂粉精片充分溶解。</p>	<p>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) 在专用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</p>	<p>无差别</p>

	中。 (四) 搅拌至漂粉精片充分溶解。	
C.3 化学消毒注意事项	三、化学消毒注意事项	
<p>C.3.1 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。</p> <p>C.3.2 按照消毒剂产品说明书配制消毒液。</p> <p>C.3.3 固体消毒剂应充分溶解使用。</p> <p>C.3.4 餐用具消毒前应先清洗干净, 避免污垢影响消毒效果。</p> <p>C.3.5 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。</p> <p>C.3.6 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。</p>	<p>(一) 使用的消毒剂应处于保质期, 并符合消毒产品相关标准, 按照规定的温度等条件贮存。</p> <p>(二) 严格按照规定浓度进行配制。</p> <p>(三) 固体消毒剂应充分溶解使用。</p> <p>(四) 餐饮具和盛放直接入口食品的容器在消毒前, 应先清洗干净, 避免油污影响消毒效果。</p> <p>(五) 餐饮具和盛放直接入口食品的容器消毒时应完全浸没于消毒液中, 保持5分钟以上, 或者按消毒剂产品使用说明操作。</p> <p>(六) 使用时, 定时测量消毒液中有有效消毒成分的浓度。有效消毒成分浓度低于要求时, 应立即更换消毒液或适量补加消毒剂。</p> <p>(七) 定时更换配置好的消毒液, 一般每4小时更换一次。</p> <p>(八) 消毒后, 餐饮具和盛放直接入口食品的容器表面的消毒液应冲洗干净, 并沥干或烘干。</p>	无实质差别, GB 表述更简洁、易于操作
附录 D 餐饮服务从业人员洗手消毒指南	附录 I 餐饮服务从业人员洗手消毒方法 (资料性附录)	
D.1 手部清洗方法	一、洗手程序	
<p>D.1.1 在流动水下淋湿双手。</p> <p>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。</p> <p>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):</p> <p>a) 掌心相对, 手指并拢相互揉搓(见图 D.1)。</p> <p>b) 手心对手背沿指缝相互揉搓, 交换进行(见图 D.2)。</p> <p>c) 掌心相对, 双手交叉沿指缝相互揉搓(见图 D.3)。</p> <p>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)。</p> <p>e) 一手握住另一手大拇指旋转揉搓, 交换</p>	<p>(一) 打开水龙头, 用自来水(宜为温水)将双手弄湿。</p> <p>(二) 双手涂上皂液或洗手液等。</p> <p>(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。</p> <p>(四) 用自来水冲净双手。</p> <p>(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)。</p> <p>(六) 用清洁纸巾、卷轴式清洁抹布或干手机干燥双手。</p>	无实质差别

<p>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)。 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。</p>		
 <p>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</p>	<h3>二、标准的清洗手部方法</h3>  <p>1.掌心对掌心揉搓……2.手指交错掌心对手背搓……3.手指交错掌心对掌心揉搓。 4.两手互握互搓指背……5.拇指在掌中转动揉搓……6.指尖在掌心中揉搓。</p>	
<h3>D.2 手部消毒方法</h3>	<h3>三、标准的消毒手部方法</h3>	
<p>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 20s~30s。</p>	<p>消毒手部前应先洗净手部, 然后参照以下方法消毒: 方法一: 将洗净后的双手在消毒剂水溶液中浸泡 20~30 秒, 用自来水将双手冲净。(餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用注意事项见附录 K) 方法二: 取适量的乙醇类速干手消毒剂于掌心, 按照标准的清洗手部方法充分搓擦双手 20~30 秒, 搓擦时保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤, 直至干燥。</p>	<p>无实质差别</p>