团　体　标　准

T /GDFCA 032-2019

食品加工人员基本作业要求及控制水平等级

Basic Operation Requirement for Food Processors

and Control Level

（征求意见稿）

2019-XX-XX 发布　　2019-XX-XX 实施

广东省食品流通协会　发布

目 次

前　言.....III
1 范围.....错误！未定义书签。
2 规范性引用文件.....错误！未定义书签。
3 术语和定义.....错误！未定义书签。
4 食品加工人员着装要求.....1
5 食品加工人员行为要求.....错误！未定义书签。
6 食品加工人员操作要求.....2
7 食品行业加工人员控制水平等级.....3

前　言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。
本标准由广东省食品流通协会提出并归口。
本标准起草单位：熵康（深圳）科技有限公司。
本标准主要起草人：周飞、方伟锐、刘倞。

食品加工人员基本作业要求及控制水平等级

1 范围

本标准规定了食品加工人员基本作业规范及控制水平等级的内容，其中包括食品加工人员的着装要求、食品加工人员的行为要求、食品加工人员的操作要求以及食品加工单位的控制水平评分等级要求等内容。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

中国主席令 《食品安全法》

中国国务院令 《食品安全法实施条例》

中国国家卫生部令 《餐饮服务食品安全监督管理办法》

中国国家质量监督检验检疫总局令 《食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则》

3 术语和定义

下列术语和定义适用与本文件。

3.1 工作区域 workspace

工作作业的范围，在本文件特指的是食品加工人员工作的地方，如：食品加工车间、餐厅厨房等地方。

3.2 食品加工人员

是指从事直接加工或生产食品的工作人员，如食品加工厂的加工工人、餐厅厨房的厨师和洗菜工人等。

3.3 作业要求

在本文件特指的是食品加工人员在工作区域中为保证加工食品的质量安全所规定的一系列规范要求或准则。

4 食品加工人员着装要求

4.1 工作区域作业员工必须穿戴统一发放的工作服、工作帽、口罩、手套等进入工作区域。

4.2 工作服等应穿戴整齐。工作服应整齐、无折皱、无破损：上衣与工作裤应保持干净、无油污、无污垢，上衣保持洁白卫生；纽扣要全部整齐扣好，不得敞开外衣。

4.3　工作区域作业员工的头发不得露出帽子外。

4.4　工作区域作业员工应每班或在工作期间及时更换并定期清洗被污染的工作服。

4.5　工作区域作业员工必须戴口罩，不得让唾液污染食品。

4.6　工作区域内的工作人员接触食品过程中，应戴手套作业。

4.7　离开工作区域时必须换下工作服、帽、鞋靴等。

4.8　不留长指甲，禁涂指甲油，禁止化妆后进入工作区域或者在工作区域内化妆。

4.9　不得戴首饰，如戒指、耳环、项链、手链、发卡、手表等饰物进入工作区域。

5　食品加工人员行为要求

5.1　不得带与工作无关的个人物品进入工作区域内。

5.2　工作时，不许交头接耳或嬉戏打闹。

5.3　每次完成不卫生的动作或工作后，如清理垃圾、处理废料、清洗设备等，应彻底洗手。同时，在工作中应随时保持手部干净卫生。

5.4　包括更衣室、消毒室等在内的工作区域内，工作人员不允许的不良行为：吐痰、吸烟、吃零食、玩手机、挖鼻孔、挖耳屎等。

5.5　工作人员不得在明火情况下（如有）擅自离开工作岗位。

5.6　根据特定场所要求，按规定程序清洗、消毒、风淋、刷毛发及鞋靴消毒后才能进入工作区域。

5.7　手部有创伤的或在生产过程中手部受到轻刀伤的工作人员必须及时包扎好，并戴上橡胶手套和调离与食品加工有直接接触的岗位。

5.8　感冒等轻病患者必须戴上口罩且消毒后才允许进入工作区域，并且只能暂时调离与食品加工有直接接触的岗位。

6　食品加工人员操作要求

6.1　用手拿放干净的盛放用具或烹饪用具时，只可以接触其柄、底部或边缘部位，不可以用手与其内部直接接触。

6.2　不可使用破裂的餐具、器皿盛装菜品。

6.3　工作人员的手不宜直接接触食品，包装/装盘时应使用食夹等工具。

6.4　用于原料、半成品、成品的相关工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放。用后清洗、消毒，保持清洁。

6.5　盛放用具、烹饪用具等工具掉落在地上后，应先洗涤干净，然后再重新消毒后才能使用。

6.6　食品掉落在地上，则应完全丢弃，不可再包装或装盘。

6.7　废弃物应置于垃圾桶内并盖好垃圾桶盖。

7　食品行业加工人员控制水平等级

7.1　食品加工人员着装控制水平等级

7.1.1　控制水平等级表

针对第4节的要求，4.1-4.4为非核心要求，4.5-4.9为核心要求。

表 1 食品加工人员着装控制水平等级表

	A	B	C	D
违法核心要求数量	0	0	1	>1
违法非核心要求数量	0-1	2-4	0-4	0-4

7.1.2　等级表说明

1) A 级为优秀水平等级，表明该单位食品加工人员着装得当。
2) B 级为良好水平等级，表明该单位食品加工人员着装基本合理，存在一些瑕疵。
3) C 级为及格水平等级，表明该单位食品加工人员着装存在不合理的地方，需要适当整改。
4) D 级为不及格水平等级，表明该单位有食品加工人员着装不合理，需要深入整改。

7.2　食品加工人员行为控制水平等级

7.2.1　控制水平等级表

针对第5节的要求，5.1-5.2为非核心要求，5.3-5.8为核心要求。

表 1 食品加工人员行为控制水平等级表

	A	B	C	D
违法核心要求数量	0	0	1	>1
违法非核心要求数量	0-1	2	0-2	0-2

7.2.2　等级表说明

1) A 级为优秀水平等级，表明该单位食品加工人员行为得当。
2) B 级为良好水平等级，表明该单位食品加工人员行为基本合理，存在一些瑕疵。
3) C 级为及格水平等级，表明该单位食品加工人员行为存在不合理的地方，需要适当整改。
4) D 级为不及格水平等级，表明该单位有食品加工人员行为不合理，需要深入整改。

7.3　食品加工人员操作控制水平等级

7.3.1　控制水平等级表

针对第6节的要求，6.1-6.2为非核心要求，6.3-6.7为核心要求。

表 1 食品加工人员操作控制水平等级表

	A	B	C	D
违法核心要求数量	0	0	1	>1
违法非核心要求数量	0-1	2	0-2	0-2

7.3.2 等级表说明

1) A 级为优秀水平等级，表明该单位食品加工人员操作得当。

2) B 级为良好水平等级，表明该单位食品加工人员操作基本合理，存在一些瑕疵。

3) C 级为及格水平等级，表明该单位食品加工人员操作存在不合理的地方，需要适当整改。

4) D 级为不及格水平等级，表明该单位有食品加工人员操作不合理，需要深入整改。