团　　体　　标　　准

T/GDFCA 008—2019

厨房食品存放管理规范

Food Storage Management Standards In Kitchen

（征求意见稿）

2019-××-××　发布　　2019-××-××实施

广东省食品流通协会　　发布

目　　次

前　　言 III
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 食品分类 1
5 食材存放前要求 2
6 食材存放原则 3

前　　言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本指导性技术文件由广东省食品流通协会提出并归口。
本指导性技术文件起草单位:
本指导性技术文件主要起草人：

厨房食品存放管理标准

1 范围

本标准规定了厨房食品分类要求、存放前的技术指标、入库要求、存放原则、环境要求和检验规范。

适用范围为：食堂、酒店、餐馆等食品经营单位的食品存放。

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。

20070993-T-469 食品安全管理体系 餐饮业要求

SN/T 1881.1-2007 进出口易腐食品货架贮存卫生规范 第 1 部分：液态乳制品

SN/T 1881.2-2007 进出口易腐食品货架贮存卫生规范 第 2 部分：新鲜果蔬

SN/T 1881.3-2007 进出口易腐食品货架贮存卫生规范 第 3 部分：糕点类食品

20162576-T-607 食品包装评价技术通则

GB/T 23346—2009 食品良好流通规范

GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

3.1 厨房食品存放

未使用或未完全用完的食材，在食品烹制区域内暂存的情况。

3.2 厨房食品存放管理

对厨房食品的储存操作进行规范的行为。

4 食品分类

4.1 按包装

根据食品入库时的包装差异，可将厨房食品分为以下三类。

4.1.1 肉类。指主要由动物的可食用皮下组织及肌肉构成的食品。因为肉类的主要成分是皮下组织和肌肉，所以容易发生变质或携带寄生虫。所以无论散装或预包装都需要谨慎处理。

4.1.2　预包装类。预包装食品是指经预先定量包装好或装入（灌入）容器中，向消费者直接提供的食品。
4.1.3　散装类。指出售时为了适配顾客购买需求，由大包分成小包或不加包装的食品。

4.2　按存放方式

4.2.1　冷藏。指为了延缓食材新陈代谢而将其放置在冷藏温度（通常在冰点上下）中，保持其新鲜度的食材存放方式。
4.2.2　冷冻。指为了有效抑制视频中微生物的生长和繁殖而将食材中的液态水分冻结成固态的储存方式。冷冻可以防止食品变质，还能够最大限度保持食材样貌。
4.2.3　常温。一般定义为20℃-25℃的储存温度。常温保存能够保证食材整体有一个较为稳定的口感，且常温规定的储存温度能使牛奶、鸡蛋等食材有一个较长的保质期。

5　食材存放前要求

5.1　卫生要求

5.1.1　墙壁无污迹、残渣、网状物等，清洁无灰尘。地面无油污、无水迹、无灰尘、无痰迹、无杂物、无卫生死角，每天结束工作后要清洗一次。地面排水通畅，加工操作完毕后，立即清扫、冲洗地面，保持无残渣、污物、油迹，保持清洁干燥。所有物品不可随意放置地面（实施设备除外），保证过道畅通。
5.1.2　粮食干杂食品库，要通风良好，温湿度低，门窗、地面、货架清洁整齐。无蝇、无鼠、无蟑螂和其它昆虫。存放酱油、粮食等副食调味品的容器要做到能见容器物本色无油垢，无虫。
5.1.3　厨房内的垃圾及废物，应放入带盖的垃圾桶内，及时运出厨房，将桶洗净后收回。夏季每天至少清除2-3次。垃圾桶及污水坑应距离厨房20m以外。潲水桶，潲水最好当夜倒除，不在厨房隔夜，如需要隔夜清除，则应用桶盖隔离，并远离食品存放区域，潲水桶四周应经常保持干净。

5.2　设备要求

5.2.1　冰箱清洁完好，保持内外干净，每日擦洗一次，每周里外清洗。当霜附在冰柜1/3时，除霜一次。表面无锈迹，无油垢，无破损；冰箱内干净，无积水，无异味，无交叉污染；摆放整齐，严格做到鱼肉分开、荤素分开、生热分开、成品和半成品分开；每天检查并清洁整理箱内食品，超过保质期的丢弃，无私人物品，并有专人管理。
5.2.2　冷藏温度1—4°C，大于8°C时立即报修，冷冻温度为-18°C，食品存放与干净的容器内并加盖或加保鲜膜，生熟分开，原材料、半成品、成品分开存放，防止食物间串味。必须遵守先进先出的原则。
5.2.3　冰箱储存食品不得超过7天，对即将超过7天的食品，厨房经过急推、团队餐等方式进行处理。不能处理的，也不得再出售。凡易腐败的食物，应储藏在0度以下冷疲容器内，熟的与生的食物分开储放。
5.2.4　冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。禁止其它余物存在，辅料缸必须加盖，主辅食品库应设于厨房特别入口，方便购买，同时靠近主辅食品加工室，每日方便进出。
5.2.5　冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设有可正确指示温度的温度计，清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。所有贮存冰箱(柜)、冷藏柜内的食品容量不得大于设备容量的70%。冰箱冷柜等设备损坏应及时报修，冷藏室应配备脱臭剂。

5.3　容器要求

5.3.1　切配器具要生熟分开，盛生食物和熟食物的容器不得混用。切生食物和熟食物的刀板不能混用并分别保管。笼蓖、菜盆、饭菜勺等小炊具用后要及时清洗晾干、放置有序；锅、锅盖、笼屉、发面盆

缸等较大的炊具用后以热水洗净擦干，每周用碱水刷先一次；机械用具(绞肉机、切菜机、压面机等)用后热水洗净，擦干保存；食具要定期消毒，病员食具要专用独放，防止传染。

5.3.2 加工机械必须保持清洁。熟食、熟菜装盆、餐具不得缺口、破边，必须清洁，经消毒后，无水迹、油迹、灰迹、方能装盆出菜。不锈钢器具必须保持本色，不洁餐具退洗碗间重洗所有关于储存食品的容器。

5.3.3 所有常用餐具等每天工作后要做好消毒杀菌的清洁工作，清洗时做到一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁。标准为表面洁白，手摸无尘无油迹、无残渣、无污点、无水迹。在消毒后要加盖保管，防止再污染，未经消毒的厨具不得使用。

5.4 入库要求

5.4.1 肉类。肉类食品因易变质，存放要求较高，如猪肉，鸡肉，牛肉，鸭肉等，新鲜采购的肉类应存放在0°C至5°C的冰箱保鲜柜中，存放时间不能超过2天。若需存放在-18°C以下的冷藏柜中，存放时间不能超过3个月。存放时需将其放入一个密封的、标明日期的冷藏袋中。若需在常温室内短暂放置，需将肉类放置于干净的盘子或碗的容器中，并用网罩将其隔离。

入库前使用纸质入库清单或电子系统对肉类食品详情做相关记录，记录内容包括商品名称、规格、数量、单品重量、总重、储存方式、保质期、产地、屠宰场、检验检疫证号、交易凭证号。

5.4.2 预包装。预包装食品是按预先定量（质量或者体积）直接包装封存或者制作后再封存，食品的外包装均统一标有明确质量或体重的一列类包装食品。预包装食品外包装标签上必须标示出能量和蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠4种核心营养素的含量值及其占营养素参考值（NRV）的百分比。比如白酒、奶粉、盒装酸奶、袋装大米等。

入库前使用纸质入库清单或电子系统对预包装食品详情做相关记录，记录内容包括商品名称、规格、数量、单品重量、总重、储存方式、保质期、生产日期、商品条码、生产企业、品牌。

5.4.3 散装。原来整包在出售时拆包散开使食品呈现以最小单位进行的包装，或零星出售不加包装的食品，散装食品的市场份额占全部食品的半数以上，如粮食、干果、水产品、肉类、酒类、调味品等。散装食品必须采用符合卫生标准要求的包装材料和容器进行密封包装。

入库前使用纸质入库清单或电子系统对散装食品详情做相关记录，记录内容包括商品名称、规格、数量、单品重量、总重、储存方式、保质期、产地、交易凭证号，同时应附有检验合格证明。

6 食材存放原则

6.1 通用存放原则

6.1.1 所有农、畜、水产品等食品原料及调味料、食品添加物，应尽量保持鲜度，及应依据使用量订货，勿大量囤货。

6.1.2 储存的食品应标明进货日期，出库食品应遵循“先进先出”的原则。先进先出原则内容

表1 先进先出原则

确认食品的使用期限或有效日期。
将使用期限或有效日期较早到期之食品放在较晚到期的食品之前。
先使用存放在前面的食品。
排定时间表，定期查看并丢弃已拆封但仍储存的过期食品。
已经超过 制造厂商标示的有效日期之食品必须丢弃。
拆封后的食品保存状态与未拆封前不同，须将保存时间缩短，以避免食品质量已劣变却仍被使用的风险。

先清洁及消毒容器，再将新拆封的食品装入容器。
放在容器的时间不得超过原厂标示的有效日期，超过有效日期时，必须倒掉剩下的食品，并清洁及消毒容器，再将新的食品重新装入。

6.2 存放温度原则

6.2.1 不同特性的食材或原料会有不同的储存期限以及储存期限，食材或原料在低温或低水活性下，因其本身的组成成分仍会缓慢的进行酵素或化学反应而变质，质量劣变，

6.2.2 如储存过久的油脂会产生油耗味、肉品在-18°C以下冷冻过久会失去鲜美与组织弹性。因此每一种食材或原料均需依其特性定储存期限。

表2 食品储存温度表

食材种类	温度	
	0～15°C	-18°C以下
肉类	3～5天	牛肉或羊肉8～12个月，猪肉8～10个月，香肠、熏肉1～3个月
绞肉	1～2天	2～3个月
家禽	3～4天	3个月
鱼贝类	1～2天	3～6个月
蛋类	3个星期	9个月
蔬菜、水果	5～7天	10～18个月

注：切的愈细的食物，冷冻储存期限愈短。