|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 03.080.30 |
| CCS  | A 10 |

|  |
| --- |
|  3201 |

南京市地方标准

DB 3201/T XXXX—XXXX

外卖小餐饮建设规范

Specification for small take-out catering construction

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

南京市市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc129694707)

[1 范围 1](#_Toc129694708)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc129694709)

[3 术语和定义 1](#_Toc129694710)

[4 基本要求 1](#_Toc129694711)

[4.1 资质要求 1](#_Toc129694712)

[4.2 信息公开要求 1](#_Toc129694713)

[4.3 食品安全管理制度要求 2](#_Toc129694714)

[4.4 人员要求 2](#_Toc129694715)

[5 选址与布局要求 2](#_Toc129694716)

[5.1 选址要求 2](#_Toc129694717)

[5.2 布局要求 2](#_Toc129694718)

[6 设施设备及用品要求 3](#_Toc129694719)

[6.1 总则 3](#_Toc129694720)

[6.2 照明设施 3](#_Toc129694721)

[6.3 通风排烟设施 3](#_Toc129694722)

[6.4 餐用具消毒设施 4](#_Toc129694723)

[6.5 冷藏、冷冻设施 4](#_Toc129694724)

[6.6 外卖相关设备 4](#_Toc129694725)

[6.7 专间设施设备 4](#_Toc129694726)

[6.8 专用操作场所设施设备 4](#_Toc129694727)

[6.9 食品容器、工具及洗涤剂 4](#_Toc129694728)

[6.10 加工制作用水 4](#_Toc129694729)

[7 原料、辅料采购和贮存要求 4](#_Toc129694730)

[8 餐饮制作要求 5](#_Toc129694731)

[8.1 总则 5](#_Toc129694732)

[8.2 初加工 5](#_Toc129694733)

[8.3 烹饪 5](#_Toc129694734)

[8.4 专间和专用操作区操作 5](#_Toc129694735)

[9 餐饮打包和存放要求 5](#_Toc129694736)

[10 垃圾处理要求 5](#_Toc129694737)

[11 监督改进要求 5](#_Toc129694738)

[参考文献 7](#_Toc129694739)

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由南京市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：南京市雨花台区市场监督管理局、南京市产品质量监督检验院（南京市质量发展和先进技术应用研究院）

本文件主要起草人：

外卖小餐饮建设规范

* 1. 范围

本文件规定了外卖小餐饮建设的基本要求、场所与布局要求、设施设备及用品要求、原料和辅料采购、验收、贮存要求、餐饮制作要求、餐饮打包和存放要求、垃圾处理要求以及监督及改进要求。

本文件适用于外卖小餐饮（不含堂食）建设。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求

GB/T 19790.1 一次性筷子 第1部分：木筷

GB/T 19790.2 一次性筷子 第2部分：竹筷

GB/T 24398 植物纤维一次性筷子

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

DB3201/T 1007 餐饮外卖一性封签使用规范

* 1. 术语和定义

GB 31654 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

外卖小餐饮 small take-out catering

提供送餐服务且加工经营场所面积在150 m2以下（含150 m2）的餐饮服务经营者。

* 1. 基本要求
		1. 资质要求

应依法取得营业执照、食品经营许可证（或备案）。

* + 1. 信息公开要求

应在实体经营场所醒目位置和外卖平台经营活动主页面公示营业执照、有效期内的食品经营许可证（或备案）、量化等级、从业人员健康证明和投诉举报电话等信息。

宜通过采用视频技术、透明展示、厨房开放活动等方式，公开厨房环境、加工过程、清洗消毒、食品原料贮存状态等餐饮重点环节。

* + 1. 食品安全管理制度要求

应配备专职或兼职餐饮服务食品安全管理人员，其应持有有效培训合格证明。

应建立食品安全管理制度，包括从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、进货查验和记录制度等。

* + 1. 人员要求

从业人员应持有效健康证明上岗。

* 1. 选址与布局要求
		1. 选址要求

应具有与加工经营食品品种、数量相适应的固定经营场所。

经营场所应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应且在有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外的地区。

宜选择餐饮集中加工区和有天然气供应的地区。

* + 1. 布局要求
			1. 总则

应具有与加工经营食品品种、数量相适应的布局。

应设置食品处理区和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料和工具等物品除外）处理区。

应按照生进熟出（原料进入、原料处理、加工制作、成品供应）的原则进行布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

* + - 1. 食品处理区

应设置初加工、切配、烹饪、面点制作（如有）、备餐以及餐用具清洗消毒、原料存放、辅料存放等区域，且切配、烹饪区域面积应不小于食品处理区面积的50%。

初加工、切配、烹饪、面点制作（如有）、备餐等加工操作区应与其他区域有物理隔断，备餐分装区域应有二次隔断。

地面应平坦防滑、易清洁消毒、不易积水。排水沟应有排水坡度，排水沟出口应有网眼孔径小于6 mm的金属隔栅或网罩。地漏应带水封。

墙壁应有1.5 m以上的墙裙，且光滑、易清洗消毒、不易吸水。

门、窗表面应光滑、易清洗消毒、不易吸水，能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫。

天花板应易清洁，若食品暴露区域屋顶为不平整的结构或有管道通过，应加设平整且易清洁的吊顶，吊顶间的缝隙应严密封闭。

地面、墙壁、天花板及结合处应无异味、无霉斑、无裂缝、无破损、无灰尘积聚，且结合处宜具有一定弧度。

应设置正常运转的清洗、消毒、保洁设施设备并专用。

1. 专用洗手、消毒、干手设施和用品，操作人员专用洗手消毒设施附近应有洗手消毒方法标识。
2. 专用清洗水池，包括食品原料清洗水池（可分为动物性食品、植物性食品、水产品等）、餐用具清洗消毒水池、清洁用具等非直接接触入口食品的物品清洗水池。
3. 存放消毒后餐用具的保洁设施应为不锈钢等易于清洁的材质，且结构密闭。

应设置存放废弃物的带盖容器。

冷食类食品制售、生食类食品制售应设置制作专间。糕点类食品制售（含裱花蛋糕）应设立裱花专间。专间应无明沟，地漏带水封。食品传递窗应为开闭式，其他窗封闭。门应采用易清洗消毒、不易吸水的坚固材质，且能够自动关闭。墙裙铺设到顶。

糕点类食品制售、自制饮品制售（不含使用压力容器制作饮品、不含自酿白酒）的，应设置专用操作场所、冷食类食品中仅制售果蔬拼盘的，可设置专用操作场所。专用操作场所应无名沟，地漏带水封。

* + - 1. 非食品处理区

应设置更衣、清洁工具存放区域等。

不应设置卫生间。

不应设置圈养、宰杀活禽畜类动物的区域。

不应设置生活区域。

* + - 1. 标识要求

食品处理区和非食品处理区应有明显的标识。

初加工、切配、烹饪、备餐、专间、原料存放、辅料存放、餐用具清洗消毒保洁等区域应有明显的标识。

各清洗水池、洗手干手消毒设施和物品、洗手消毒方法应有明显的标识。

食品原料、辅料、半成品、成品应分开放置，且有明显的标识。

食品调味料容器应有明显的标识，烹饪结束后应加盖。

待加工食品与直接入口食品分开存放，且有明显标识。

非食品应分类摆放，且有明显的标识。

* 1. 设施设备及用品要求
		1. 总则

应配备与经营场所相适应的运转正常的照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤、消毒、冷藏、冷冻等设施设备。

* + 1. 照明设施

应有充足的自然采光或者人工照明，人工照明不应改变所观察食品的天然颜色。

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。

* + 1. 通风排烟设施

产生油烟和蒸汽的烹饪区应设置机械排风及油烟过滤装置，应便于清洁、更换。

与外界直接相通的排气口外应加装易于清洁的防虫筛网。

* + 1. 餐用具消毒设施

餐用具消毒设施应为不锈钢等易于清洁的材质且结构密闭。

* + 1. 冷藏、冷冻设施

冷藏、冷冻设施数量和结构应当能使原辅料、半成品和成品分开存放。

冷藏、冷冻设施应设有正确指示内部温度的温度计。有冷藏、冷冻库的库应使用防爆灯。

* + 1. 外卖相关设备

应配备可登录网站、网页或网店等功能的信息化设备。

应配备外卖餐饮标签制作打印机等设备。

* + 1. 专间设施设备

应设置独立的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。

入口处应设置独立的洗手、消毒、更衣设施。

存放废弃物的容器盖子应为非手动开启式。

* + 1. 专用操作场所设施设备

应设置清洗消毒设施和专用冷藏设施。

入口处应设置洗手、消毒设施。

* + 1. 食品容器、工具及洗涤剂

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、不易脱落的材质制成，并应易于清洁保养。有相应食品安全国家标准的，应符合相关标准的要求。

直接接触成品的打包容器应为环保可降解的材质制成，并符合GB 4806.1或GB/T 18006.3的要求。一次性筷子应符合GB/T 19790.1、GB/T 19790.2或 GB/T 24398的要求。

餐用具洗涤剂应对人体无害。

* + 1. 加工制作用水

加工制作用水的水质应符合GB 5749。

* 1. 原料、辅料采购和贮存要求

应查验供货者的许可证或产品合格证，如实记录相关信息，并保存相关凭证（网络购物的保留相关购买记录图片）至保质期满后不少于6个月。无保质期的保存相关凭证不少于2年。

进口的预包装食品应具有中文标签。

按照保证食品安全要求规范贮存，定期检查、及时清理变质或者超过保质期的食品和食品原料。

散装食品应用密闭容器贮存，且在散装食品贮存位置标明名称、生产日期或生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

食品添加剂应设立专人负责、专柜存放、专用工具、专用台账，按照GB 2760和GB 31654的要求并具有相关使用记录。

* 1. 餐饮制作要求
		1. 总则

从业人员应穿戴清洁的衣服、鞋、帽，佩戴口罩，保持双手清洁，接触直接入口食品的应佩戴清洁的一次性手套。在餐饮制作过程中，应保持个人卫生和环境卫生整洁。

* + 1. 初加工

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。

生食原料应在专间（果蔬拼盘可在专用操作场所）内清洗处理，必要时消毒。

冷冻（藏）易腐食品取出或解冻后，应及时加工使用。

经过初加工的食品应当做好防护，防止污染。

* + 1. 烹饪

需要烧熟烧透的食品，加工时食品的中心温度应达到70℃以上。

煎炸用油不符合食品安全要求的，应及时更换。

生食食品应采取措施确保食品质量安全。

* + 1. 专间和专用操作区操作

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专用操作区进行。

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。

* 1. 餐饮打包和存放要求

外卖餐饮打包过程应注意干净卫生，密封完好无滴漏。

外卖餐饮应附有标签，标签上应注明餐饮单位名称、餐饮品种名称、下单日期和时间等。

应至少在外卖餐饮的最大包装单元使用1个封签，封签应符合DB 3201/T 1007的要求。

打包好的餐饮应放置在专用清洁位置等待取餐。

* 1. 垃圾处理要求

餐厨废弃物应按照垃圾分类要求自行处理或由具备资质的餐厨废弃物收运处置单位处理。

* 1. 监督改进要求

应积极开展食品安全问题自查自纠工作并保存相关记录。

应及时处理投诉信息，按时进行有效整改并保存相关记录。

应根据主管部门日常监督检查发现的问题，按时进行有效整改并保存相关记录。

参考文献

[1] GB/T 21084-2007 绿色饭店

[2] GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求

[3] GB/T 33497-2017 餐饮企业质量管理规范

[4] GB/T 37422-2019 绿色包装评价方法与准则

[6] 食品经营许可（餐饮服务类）审查细则（试行）(苏食药监规〔2015〕2号)

