|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 03.080.30 |
| CCS | A 09 |

|  |
| --- |
| 3201 |

南京市地方标准

DB 3201/T XXXX—XXXX

小型食品生产经营单位食品安全管理水平

提升指南

第4部分:小餐饮

Guidelines for Improving food safety management level of small food

Production and operation units

Part 4: Small meals

（本草案完成时间：2023年3月20日）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

南京市市场监督管理局  发布

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。

本文件是DB 3201/T —\*《小型食品生产经营单位质量安全管理水平提升指南》的第4部分。DB 3201/T —\*分为以下部分：

——第1部分：食品小作坊

——第2部分：食品摊贩

——第3部分：食杂店

——第4部分：小餐饮

——第5部分：散装熟食及现场制售

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：本文件起草单位：南京市江宁区市场监督管理局、江苏省餐饮行业协会、南京经济技术开发区市场监督管理局、南京江北新区管理委员会市场监督管理局、 北京华测食农认证服务有限公司、江苏中食信企业管理咨询有限公司、江苏华测品标检测认证技术有限公司、南京市玄武区市场监督管理局、南京市秦淮区市场监督管理局、南京市建邺区市场监督管理局、南京市鼓楼区市场监督管理局、南京市栖霞区市场监督管理局、南京市雨花台区市场监督管理局、南京市浦口区市场监督管理局、南京市六合区市场监督管理局、南京市溧水区市场监督管理局、南京市高淳区市场监督管理局。

本文件主要起草人：…

1. 引言

小型食品生产经营单位是指生产经营规模小、从业人员少、利润额低的企业。本文件中小型食品生产经营单位是小型、微型、家庭作坊式企业和个体工商户的统称，主要包括食品小作坊、食品摊贩、食杂店、小餐饮、食杂店5种类型。企业规模按照不同的行业进行划型。按照工业划型，从业人员20人及以上，且营业收入300万元及以上的为小型企业，从业人员20人以下或营业收入低于300万元以下的为微型企业；按照零售业划型，从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业，从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

在食品生产经营单位的食品安全管理规范方面，我国已经发布了相关的食品安全通用标准。DB 3201/T —\*《型食品生产经营单位食品安全管理水平》是结合地方法规要求，指导小微型食品生产经营单位提升食品安全管理水平的规范。拟由五个部分构成。

——第1部分：食品小作坊。目的在于为提升食品小作坊的食品安全管理水平，对生产加工全要素管理要求提供规范性指导原则和相关规则。

——第2部分：食品摊贩。目的在于为提升食品摊贩的食品安全管理水平，对销售和加工制作全要素管理要求提供规范性指导原则和相关规则。

——第3部分：食杂店。目的在于为提升食杂店的食品安全管理水平，对销售环节全要素管理要求提供规范性指导原则和相关规则。

——第4部分：小餐饮。目的在于为提升小餐饮的食品安全管理水平，对加工制作全要素管理要求提供规范性指导原则和相关规则。

——第5部分：卤菜店。目的在于为提升卤菜店的质食品安全管理水平，对销售和现场制作全要素管理要求提供规范性指导原则和相关规则。

小型食品生产经营单位食品安全管理水平提升旨在依据现有法律法规和规范性文件、标准，结合地方工作要求，明确对5类主体的食品安全管理水平相关要素提出更高的规范要求，促进主体责任落实，为解决“三小”监管的实际困难提供思路和依据。

小型食品生产经营单位食品安全管理水平

提升指南

第4部分:小餐饮

* 1. 范围

本文件规定了小餐饮的术语和定义、选址管理、经营管理、从业人员管理、设施设备管理、食品安全管理等内容和要求。

本文件适用于小餐饮店。

* 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

* 1. 术语和定义

3.1

小餐饮 A small restaurant

指具有合法的固定经营场所、经营场所使用面积60平方米以下、经营规模较小、经营条件简单，从事餐饮服务的食品经营者，但是不包括单位食堂和餐饮连锁企业分支机构。

* 1. 选址管理

具有与经营规模相适应的固定经营场地，符合文明创建、消防、环保等相关规定。

* 1. 经营管理

小餐饮应依法取得营业执照和食品经营许可证。如实行备案管理，应取得小餐饮信息公示卡。

不得超越《食品经营许可证》中指定的范围经营。对经营场所的真实性、合法性、安全性作出书面承诺。

应当在就餐区醒目位置悬挂公示营业执照、食品经营许可证（公示卡）、从业人员健康证明、食品安全量化等级、食品安全承诺书、日常监督检查等相关信息。

小餐饮应在食品经营许可证（公示卡）指定的范围内经营，不得经营生食类食品、自制裱花类蛋糕、自制以生鲜乳为原料的饮品以及法律、法规规定不得经营的食品。

* 1. 业人员管理

小餐饮从业人员在生产经营食品加工过程中，应佩戴清洁的口罩，穿戴清洁的工作衣、帽。

小餐饮厨房加工人员应当保持个人卫生，不得留长指甲、涂指甲油、喷香水，佩戴的手表、手镯、戒指等饰物不得外露。

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人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，并及时治疗，疾病治愈后方可重新上岗。

患有国务院卫生健康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。

从事接触直接入口食品工作的人员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。

应配备专职或兼职食品安全管理人员，定期参加食品安全培训。

* 1. 设施设备管理
     1. 通风设施设备

7.1.1 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. 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。
    2. 厨房设施设备

排水沟、下水道、墙壁通风口设有防鼠设施；门、窗装配防蝇纱网。

厨房垃圾桶应有袋有盖，及时清理。

灶台、水池、工具、用具等应干净无油腻。定置摆放，标识明显，保持地面干净。

厨房设备应定期检查并附有检查记录。

厨房冰箱内应有生、熟分隔措施。

* + 1. 前厅设施设备

满顶的天花板应无缺损、漏洞。

墙面、窗户、灯具、空调、风扇应干净无蛛网积灰。

地面应干燥，无油腻、脏物。

餐桌、椅子应干净，无油腻。

原料、工具、设备、成品等应在固定位置摆放整齐。

供消费者取用的调料，应标明名称。盛器干净，有盖。

筷子、餐具消毒后，应放在消毒柜里，处于保洁状态。

调羹、小碟、小碗应放在有盖、已消毒的塑料盒或不锈钢容器内。

* + 1. 场所清洁管理

食品处理区清洁：定期清洁食品处理区设施、设备。保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无污染，天花板无霉斑、无灰尘。

就餐区清洁：定期清洁就餐区的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍。营业期间，应开启包间等就餐场所的排风装置，包间无异味。

卫生间清洁：定时清洁卫生间，保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾。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。从业人员使用卫生间、接触可能污染食品的物品或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、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。

* 1. 食品安全管理
     1. 原料管理

选择的供货者应具有相关合法资质。不得采购变质、不新鲜或食品安全法律法规明令禁止、来路不明的原料。或者用回收食品作为原料。

食品添加剂品种、使用范围、使用量，应符合GB 2760的要求。

应遵循先进、先出、先用的原则，定期检查库存食品，及时清理异常、变质、过期的食品原料。

* + 1. 采购贮存

应采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品、食品添加剂和食品相关产品。

应向供应商索要供货清单、凭证，留存相关信息。

食品与非食品、原料与成品、即食食品与非即食食品应分开贮存，整齐放置，防止交叉污染，距离墙壁、地面10cm以上。

不得采购超过保质期的、腐败变质、混有异物、霉变生虫等的食品、超范围、超限量使用添加剂的食品及食品原料。

* + 1. 加工制作

荤素原料应分池清洗，使用同一水池先后洗涤不同原物料时，应先将水池清洗干净或消毒。

直接入口的食品与半成品应分类贮存、生熟分开。

鼓励原料、工具、器皿应定置摆放统一位置，在不同原料瓶上贴上标签标识。

加工用水应符合GB 5749的规定。

应固定放置废弃油脂，有专人管理，由有资质公司回收。

* + 1. 餐饮具消毒管理

餐饮具消毒和管理应由专人负责，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的规定。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有关规定。

非营业时段，消毒好的餐饮具应有保洁措施。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。

* + 1. 食品安全自查

应当按照规定对经营场所安全和食品安全进行自查，形成自查记录，记录保存期限不得少于六个月。自查中发现不符合要求的，应当立即采取整改措施，消除安全隐患，并如实记录。

食品安全自查包括常规自查、全项自查和专项自查。

* + 1. 食品安全事故处置

对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理。

在就餐区公布投诉举报电话。

