ICS 67.040
CCS X 10

团　　体　　标　　准

T/SCHX　XXX—2023

餐饮业厨房食品安全管理规范

2022-××-××发布　　2022-××-××实施

宿州市餐饮行业协会 发布

目录

1 范围……1
2 规范性引用文件……1
3 术语和定义……1
4 基本要求……2
5 人员要求……2
6 场所与设施、设备要求……4
7 过程控制……4
8 不合格食品与废弃物管理……8
9 有害生物防治……9
10 应急处置……10
11 评价改进……10
参考文献……11

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。

本文件由宿州市埇桥区餐饮职业培训学校提出。

本文件由宿州市餐饮行业协会归口。

本文件起草单位：XXX

本文件主要起草人： XXX

1 范围

本文件规定了餐饮业厨房的食品安全管理的基本要求、人员要求、膳食管理要求、场所与设施、设备要求、过程控制、不合格食品与废弃物管理、有害生物防治、应急处置、评价改进等内容。本文件适用于餐饮业厨房的食品的安全管理和过程控制。

2 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

GB149301 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

GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

GB 31654—2021 届定的以及下列术语和定义适用于本文件

3.1 食品处理区

食品储存、整理、加工（包括烹饪）、分类以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。

3.2 专间

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区域。

3.3 专用操作间

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。

4 基本要求

4.1 应建立健全从业人员健康管理、食品安全自查、不合格食品的处置、食品安全事故处置方案等食品安全管理制度。

4.2 应建立从原料供应、食品加工制作到用餐者全过程的追溯程序。

4.3 应建立并保存原料采购验收记录、关键过程加工操作记录、上岗前人员健康检查记录、检验记录及其他必要的记录。

4.4 应配备食品安全员。

4.5 从事接触直接入口食品工作的从业人员应持健康证上岗。

5 人员要求

5.1 人员健康

5.1.1 从事厨房工作(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)的从业人员应每年进行健康体检，取得健康证明后方可上岗，必要时进行临时健康检查。

5.1.2 食品安全员应在每天上岗前对从业人员的健康、卫生状况进行检查。患有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应主动向食品安全员报

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。

5.1.3 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。

5.2 人员卫生

5.2.1 从业人员应保持良好的个人卫生，身着洁净的工作服，食品处理区内工作人员还应佩戴口罩和工作帽。

5.2.2 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。

5.2.3 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。

5.3 人员培训

5.3.1 厨房应建立食品安全培训制度，从业人员应每半年进行一次培训。

5.3.2 应根据厨房从业人员岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划，并做好培训记录。

5.3.3 当食品安全相关法律法规标准更新时，应及时开展培训。

5.3.4 培训可采用专题讲座、实操观摩、现场演示等方式。

5.3.5 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。

6 场所与设施、设备要求

6.1 一般要求

厨房建筑内部结构与材料、供水设施、排水设施、洗手设施、卫生间、更衣间、照明设施、通风排烟设施、贮存设施、废弃物存放设施、餐用具清洗、消毒和存放设施设备和食品容器、工具和设备等应符合 GB 31654 规定的要求。

7 过程控制

7.1 原料采购

7.1.1 原料采购规定见《餐饮服务食品安全操作规范》，并应符合 GB 31654 的要求。

7.1.2 应落实食品安全进货查验制度，查验随货证明文件。

7.2 贮存

7.2.1 大宗食品储存应有专门的食品库房，且应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。库房周围应无污染源，进出食品应有登记，遵循先进、先出、先用的原则。定期检查，及时清理腐败变质或超过保质期的食品。

7.2.2 原料外包装标识应符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存。

7.2.3 食品原材料、半成品、成品在盛放、贮存时相互分开。生食与熟食应当有分隔措施，固定的存放位置和标识。有毒有害物品不应与食品混放。

7.2.4 粮、油、调料等食品应按类别、品种分类、分架摆放整齐，做到隔墙离地，距离墙壁和地面应在 100mm 以上。

7.2.5 肉类、水产、蛋品等易腐食品需按储存标准采用冷藏、冷冻或常温等方式分类贮存。用于保存食品(原料、半成品、成品等)的冷藏设备，应贴有明显标识。

7.2.6 冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。

7.2.7 冷冻(藏)贮存的食品不宜堆积、挤压食品。

7.2.8 在散装食品(食用农产品除外)贮存位置处标明食品的名称、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。

7.2.9 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。

7.3 食品加工与制作

7.3.1 粗加工制作与切配

7.3.1.1 冷冻(藏)食品出库后，应及时加工制作。

7.3.1.2 使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时应合理防护，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。

7.3.1.3 应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间。

7.3.1.4 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。

7.3.1.5 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。

7.3.1.6 应及时使用或冷冻(藏)贮存切配好的半成品

7.3.2 成品加工制作

7.3.2.1 食品加工用水的水质应符合 GB5749 的规定。

7.3.2.2 烹调加工时食品中心温度低于 70℃的，应严格控制原料质量安全或者采取其他措施(如延长亨饪时间等)，确保食品安全。

7.3.2.3 食品煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油温，应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。

7.3.2.4 隔餐隔夜熟制品、外购熟食品，未发生感官性状变化的，应在食用前充分加热煮

透。

7.3.2.5 食品烹饪加工结束后，应清洗各种烹饪器具，打扫灶台、地面等环境卫生，保持器具、灶台清洁，地面无食渣，废物垃圾入桶。

7.4 食品添加剂使用

7.4.1 应按照 GB2760 规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。

7.4.2 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。

7.4.3 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、生产日期或批号、使用期限，并保留原包装。开封后的食品添加剂应避免受到污染。

7.4.4 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。

7.4.5 使用食品添加剂，应采用称量等方式定量使用。

7.5 食品相关产品使用

7.5.1 各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分。

7.5.2 工具、容器和设备，宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料。必须使用木质材料时，应避免对食品造成污染。盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料。

7.5.3 添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不应盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于 20%的食品。

7.5.4 不得重复使用一次性用品。

7.6 食品冷却

7.6.1 烹调后至食用前超过 2h 存放的食品，应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放。需要冷藏的熟制品，凉透后应及时冷藏，并标注加工时间等。

7.6.2 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 2h 内从 60℃降至 21℃，再经 2h 或更短时间降至 8℃。

7.7 食品再加热

7.7.1 高危易腐食品熟制后，在 8℃~60℃条件下存放 2h 以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。

7.7.2 剩余食品的冷藏或冷冻应标明放入冰箱时的起始日期、时间，且应在 24h 内再加工使用。

7.7.3 食品再加热时，食品的中心温度应达到 70℃以上。

7.7.4 食品不应反复加热。

7.7.5 食品感官性状发生变化的应当废弃，不应再加热后供食用。

7.8 食品留样

7.8.1 每餐次的易腐食品成品应留样，每个品种的留样量不应少于 125 g。

7.8.2 留样食品应按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在 0℃~8℃的冷藏条件下，存放 48 h 以上。

7.8.3 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。

7.8.4 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。

7.9 供餐要求

7.8.1 供餐形式包括但不限于:套餐、订餐、点餐、自助餐、节日桌餐及其他特殊形式。

7.8.2 分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。

7.8.3 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。

7.8.4 烹饪后的食品应使用清洁、卫生消毒的餐具容器盛装。

7.8.5 从烹饪到分装食用时限不宜超过 2h，确需超过 2h 存放的食品，应按 7.6 的要求存放，并在食用前按 7.7 的要求再加热或者废弃。

7.10 餐用具清洗消毒

7.9.1 餐用具使用后应及时清洗、消毒。

7.9.2 消毒后的餐用具宜沥干、烘干，定位存放在专用的密闭保洁设施内。定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

7.9.3 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 规定的要求。

7.9.4 餐用具所使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 规定的要求。

7.9.5 对环境地面每天进行 2 次湿式打扫，台面用湿布抹擦。有防疫要求时，应按防疫部门的要求进行消毒。

7.9.6 餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具的清洗消毒水池应当专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开，不交叉污染。

8 不合格食品与废弃物管理

8.1 不合格食品管理

8.1.1 常见不合格食品的判定

8.1.1.1 采购原料过期、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。

8.1.1.2 自制食品超过要求的安全保存时间。

8.1.1.3 经检验不合格的食品。

8.1.1.4 其他有碍食品安全的食品。

8.1.2 不合格食品处理

8.1.2.1 应建立不合格食品处理管理制度，确保发现食品安全问题时能迅速处理。

8.1.2.2 不合格食品处理时应破坏包装及性状，并做好记录

8.2 废弃物管理

8.2.1 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。

8.2.2 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。

8.2.3 在厨房外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

8.2.4 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不应溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

8.2.5 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，明确各自的食品安全责任和义务。

8.2.6 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 有害生物防治

9.1 应保持厨房建筑结构完好，环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

9.2 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。

9.3 应根据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。

9.4 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。

9.5 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。

10 应急处置

10.1 厨房应制定食品安全突发事件应急处置方案。

10.2 发生食品安全事故时，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。

10.3 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。

10.4 自查发现条件不再符合食品安全要求的，应立即采取整改措施;有发生食品安全事故潜在风险的。应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。

11 评价改进

11.1 评价

11.1.1 应建立食品安全自评机制，检查食品加工经营过程，检查规范落实情况，并给予评估，依据评价结果进行综合评价。

11.1.2 宜采取日常检查、定期检查、不定期抽查、专项检查等方式进行内部评价，每月开展不少于 1 次的自我检查，并形成检查报告。

11.2 改进

11.2.1 对于在厨房内发现的食品安全问题，应按照“发现隐患、研判风险、落实整改、反馈结果”的闭环处置流程进行后续改进工作。

11.2.2 应建立问题整改记录台账，对相关整改行为进行记录，并通过照片、影像等形式做好前后对比。同时，对同类型问题进行总结。

11.2.3 对于整改不到位或整改后问题仍反复出现的，应在监管部门的监督下，落实责任追究，做好诫勉和惩戒等工作，确保责任落实到位。

11.2.4 应明确投诉受理部门和人员，做好投诉及反馈记录，记录应具体完整。

参考文献

[1] 国家市场监督管理总局公告**(2018** 年**)12** 号《餐饮服务食品安全　全操作规范**)**

[2]国家市场监警管理总局令**(2022** 年**)60** 号《企业落实食品安全主 主体责任监警管理规定**)**