ICS 03.080.30
CCS X 09

DB 1401

太 原 市 地 方 标 准

DB 1401/T 22—2024

小餐饮经营管理规范

2024-04-28 发布 2024-07-28 实施

太原市市场监督管理局 发 布

目　　次

前言 II
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　场所要求 2
6　设施设备 2
7　人员管理 3
8　加工过程控制 4
9　外卖 5
10　公示和宣传信息 5
参考文献 7

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。

本文件由太原市市场监督管理局提出。

本文件由太原市食品经营管理标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：太原市市场监督管理局、中国标准化研究院。

本文件主要起草人：王晋容、高燕、马泽昕、苏敏、李炜、李妍娇。

小餐饮经营管理规范

1 范围

本文件规定了小餐饮（包括饮品店、糕点店）的经营管理要求，包括术语和定义、基本要求、场所要求、设施设备、人员管理、加工过程控制、外卖、公示和宣传信息等内容。

本文件适用于小餐饮（包括饮品店、糕点店）的经营管理。

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

GB 8978 污水综合排放标准

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

DB 14/T 2952 食品小作坊、小经营店、小摊点落实食品安全主体责任工作指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小餐饮 small-scale catering

有固定经营店铺，经营场所使用面积在60平方米以下(含60平方米)，以现场制售方式向消费者提供食品的食品经营者。包括现制现售的各类小餐馆、小吃店、饮品店、糕点店等。

3.2

生食类食品 uncooked food

不经过加热、烹煮或者消毒处理即可直接食用的生鲜食品。例如刺身（如鱼片、生贝等）、海鲜等。

3.3

冷加工糕点 cold working cakes and pastries

在各种加热熟制工序后，在常温或者低温条件下再进行二次加工的糕点。例如三明治、裱花蛋糕、瑞士卷、泡芙等。

3.4

冷荤类食品 cold meat and fish food

不需要再次加热，在常温或者低温下即可食用的凉拌类动物性熟食。例如用鸡、鸭、鱼、肉、虾以及动物内脏等荤料制作而成的凉菜。

3.5

凉拌素菜 cold vegetable dish

最后一道工艺是在常温或者低温条件下进行的，包括切配、调制等过程，加工后在常温或者低温条件下即可食用的素菜，含生食瓜果蔬菜、腌菜等。例如凉拌黄瓜、凉拌西红柿、醋泡（油炸）花生米等。

4 基本要求

4.1 应具备相应的经营证照，包括《营业执照》、《食品小经营店备案证》等，且应在有效期内。
4.2 小餐饮店不应超越经营项目范围开展经营活动。不应经营自制生鲜乳饮品以及国家和省规定禁止经营的其他食品。
4.3 应建立健全食品安全各项管理制度，加强食品安全风险防范。
4.4 应落实食品安全主体责任，符合 DB 14/T 2952 的规定。
4.5 应加强从业人员培训，符合健康管理和食品卫生要求。
4.6 宜配备公筷公勺。

5 场所要求

5.1 店面应远离有毒、有害场所以及其他污染源，难以避开时应采取必要的防范措施。
5.2 应保持场所环境清洁卫生。店面应干净，无油腻，无积灰，通风良好。
5.3 应合理设置食品加工制作和就餐场所，原则上食品处理区与就餐场所面积之比≥1:3，且食品处理区面积不宜小于 10㎡。
5.4 应餐厨分隔。有条件的宜采用明厨亮灶，直观透明地向消费者展示食品的加工过程。
5.5 从事生食类食品、冷加工糕点、冷荤类食品等高风险食品制售的，应设立食品专间。
5.6 就餐场所可根据需要设置卫生间，卫生间不应设置在食品处理区。
5.7 不应在场所内饲养、暂养和宰杀畜禽。
5.8 应按照“门前三包”的要求，做好门前环境卫生管理。不占用公共场所位置经营，不出店经营。

6 设施设备

6.1 加工设施

6.1.1 应配备满足食品加工需要的容器、工具和设备等。
6.1.2 直接与食品接触的容器、工具和设备部件，应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易生锈、不易脱落的材料制成，应易于清洁和保养，并符合相关食品安全标准的规定。

6.2 清洗消毒设施

6.2.1 食品处理区应设置满足清洗、消毒需求的设施（如水池、消毒柜等）。消毒后的餐饮具应贮存在消毒柜或专用保洁设施内备用。
6.2.2 接触直接入口食品的容器和工(用)具使用前应清洗消毒。
6.2.3 有条件的宜设置专用洗手设施，配备洗手用品、纸巾或者干手器等。洗手设施附近显著位置宜标示简明易懂的洗手方法。
6.2.4 应设置专用拖把等清洁工（用具）的清洗水池或水桶等设施，其位置应不污染食品及其加工制作过程。

6.3 贮存设施

6.3.1 应配备与食品加工品种、数量相适应的贮存设施，且应保证正常运行。有冷冻、冷藏需求的，应满足相关要求。
6.3.2 散装食品贮存处应标明食品的名称、供货商、购进日期、使用期限等内容，宜使用加盖、密闭

容器贮存。

6.4 给排水设施

6.4.1 小餐饮应具有给排水设施。食品加工用水应符合 GB 5749 的规定。对加工用水有特殊需要的，应符合相关规定。

6.4.2 排水设施应便于清洁、维护。排水沟应设置可拆卸的直径小于 1cm 的格栅，排水沟内不应设置其他管路。

6.4.3 地漏应带有水封等装置，防止废弃物进入及浊气逸出。

6.4.4 排水管道与外界相通的出口应采取适当措施防止有害生物侵入。污水排放应符合 GB 8978 的规定及城镇污水排放管理规定。

6.5 废弃物存放设施

6.5.1 应设置专用废弃物存放设施。并应与加工制作容器明显区分，分类存放，并加盖、密闭管理。

6.5.2 每日产生的餐厨废弃物和废弃油脂应由有资质的专业公司回收。

6.5.3 餐厨废弃物应及时清除，不应溢出垃圾桶。

6.5.4 废弃物存放设施应每日清洗，定期消毒。

6.6 防尘防虫害设施

应配备防尘、防虫、防鼠等设施。门、窗应装配防蝇纱网，操作间排水沟、下水道应设置防鼠网，墙壁通风口应设置防虫网，室内宜安装粘捕式灭蝇灯。

6.7 通风排烟设施

6.7.1 应配备通风排烟设施。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。

6.7.2 排烟口不应正对居民楼排放。

6.7.3 产生大量蒸汽的设备、工序上方应设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。

6.7.4 厨房、油气烟道应按要求及时清洗。

6.8 燃气设施

6.8.1 燃气设施的配备、使用和管理应符合相关规定。

6.8.2 应定期对燃气设备和管道进行检查和维护。使用非管道燃气的，采购渠道应当合法并签订合同，应查验燃气设施合格检验证明。

6.8.3 燃气设施应定期清洗，保持清洁。

6.9 消防设施

6.9.1 消防设施的配备、使用和管理应符合相关规定。

6.9.2 小餐饮所在建筑内已设置消防设施的，应保证设施完好有效，不应随意拆除、遮挡。应按照要求配置灭火器，放置明显位置，便于取用。

7 人员管理

7.1　从业人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。从事经营活动时应佩戴或者公示有效的健康证明。食品加工人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，不应从事接触直接入口食品的工作。

7.2　每日上岗前应进行健康状况检查。患有发热、腹泻、咽部有炎症等病症或皮肤有伤口或者感染的从业人员应暂停工作。

7.3　应保持良好个人卫生，穿戴洁净的工作衣、帽、鞋；应保持手部清洁，不留长指甲、不涂指甲油、不喷洒香水、无饰物外露；头发应藏于工作帽内或使用发网约束；食品加工人员应佩戴口罩；不应在加工场所内吸烟、吐痰或从事可能污染食品的活动。

7.4　设有专间或专用操作区的，应和其他操作区的工作服有明显区分。

7.5　应学习相关的食品安全法律、法规、标准及食品安全管理制度等，掌握相关食品安全知识；当食品安全相关的法律、法规、标准更新时，应及时培训。

8　加工过程控制

8.1　采购、验收和贮存

8.1.1　采购

8.1.1.1　应采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品，并应按规定向供货者索取可追溯的销售凭证和查验质量合格证明文件及相关资质证明文件。

8.1.1.2　应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期和供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。

8.1.1.3　采购畜禽肉类的，应查验动物检疫合格证明。采购生猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。从农贸批发市场采购蔬菜的，应索取承诺达标合格证和快检证明。

8.1.1.4　不应采购无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。不应采购法律法规禁止经营的或感官现状有异常的食品。

8.1.2　验收

8.1.2.1　食品、食品添加剂及食品相关产品应进行验收。符合以下条件方可使用：

a)　应具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；

b)　预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致；

c)　标签标识应完整、清晰，载明的事项应符合食品安全标准和要求；

d)　食品应在保质期内；

e)　食品温度应符合食品安全要求。

8.1.2.2　实行统一配送方式经营的连锁餐饮店，由总部统一进行食品进货查验记录的，各门店应对收货情况进行记录。

8.1.2.3　进货查验记录、收货记录和相关凭证的保存期限应不少于食品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限应不少于 2 年。

8.1.3　贮存

8.1.3.1　食品与非食品应分区存放，并标识明确，不应存放有毒有害物质。食品贮存应符合食品安全的要求，应及时清理变质和超过保质期的食品。

8.1.3.2　食品添加剂的管理应符合专柜存放和专册登记的原则；专柜（位）应标注“食品添加剂”字样。

8.1.3.3 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质的贮存设施应有醒目标识，并应与食品、食品添加剂、包装材料等分开或分隔放置。

8.1.3.4 使用各类杀虫剂或其他药剂前，应做好预防措施，避免对人身、食品、设备工具造成污染；不慎污染时，应及时处理，彻底清洁，消除污染。

8.2 食品加工

8.2.1 加工前应对待加工食品进行感官检查，不应使用过期的、失效的、变质的、不洁的、回收的、受污染的食品原辅料。

8.2.2 原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具应区分标识明显、分开放置和使用。

8.2.3 餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和用具使用前应洗净、消毒。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。

8.2.4 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用操作区进行（在封闭的自动设备中操作、制作凉拌素菜以及饮品的现场调配、冲泡、分装等除外）。

8.2.5 制作凉拌素菜使用的食品、容器、工具应当专用，使用前应清洗、消毒。

8.2.6 加工食品的工(用)具（如刀具、案板、容器等）应生熟分开、荤素分开放置和使用。

8.2.7 加工制作现榨果蔬汁和食用冰等直接入口食品的用水，应为包装饮用水、符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。

8.2.8 加工制作食品过程应符合 GB 31654 的规定。原辅料应生熟分开，食品应烧熟煮透，中心温度应达到 70℃以上。生鲜原材料应尽量缩短加工时间。

8.2.9 使用食品添加剂应符合 GB2760 的规定。不应超范围、超限量使用食品添加剂。食品添加剂的称量应使用符合精度要求的称量工具，并做好使用记录。

8.2.10 不应重复使用一次性餐饮具，不应使用厚度小于 0.025 毫米的超薄塑料袋。

8.2.11 饮品店（糕点店）的制冰设备、开水器、果糖机等设备应定期清洗；茶桶、奶盖、量杯等设备应及时清洗，定期消毒。

8.2.12 食品加工区内不应存放衣物、杂物等个人物品。应在食品加工区外，设立专门的物品存放区存放个人物品。

8.2.13 不应在食品处理区内从事可能污染食品的活动；不应在食品处理区外从事食品加工、餐用具清洗消毒活动；接触食品的容器和工具不应直接放在地面上或者接触不洁物。

9 外卖

9.1 通过网络交易平台从事外卖业务的，外卖平台上公示的证照信息应与实际相符。如有变更，应及时更新外卖平台上相关信息。

9.2 自建网络交易平台或渠道的，应真实、准确的发布企业相关证照信息。

9.3 应使用外卖食品封签或者采取其他措施，以避免食品配送途中受到污染，消费者也可知晓途中有否拆封。

9.4 配送对温度、湿度有特殊要求的食品，应使用符合要求的配送设备。

9.5 无堂食的外卖小餐饮，应设置专用取餐区(台）或窗口，不应让取餐人员进入食品操作区。

10 公示和宣传信息

10.1 公示信息

10.1.1　应在店面的醒目位置张贴食品安全信息公示栏，公示内容包括营业执照、备案证、包保干部和相关监管人员信息、从业人员健康证明、食品安全风险等级、食品安全承诺书、日常监督检查记录表、投诉举报电话等信息。

10.1.2　应在店内设立投诉意见簿，接受公众监督。

10.1.3　应在店内公示所有菜品价格信息。

10.2　宣传信息

10.2.1　店内应有禁止吸烟标识，不设烟具，无任何形式的烟草广告、烟草赞助和促销行为。

10.2.2　应在店面显著位置张贴不向未成年人销售酒类的标志。

10.2.3　应符合国家文明（卫生）城市和国家食品安全示范城市的基本要求。店面醒目位置可张贴反食品浪费宣传广告、“光盘行动”标识、倡导使用“公勺公筷”、拒绝食用野生动物、长江鱼鲜等相关食品的宣传广告等。

参 考 文 献

[1] GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
[2] GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
[3]《中华人民共和国食品安全法》
[4]《中华人民共和国反食品浪费法》
[5]《城镇燃气管理条例》
[6]《山西省食品小作坊小经营店小摊点管理条例》
[7]《餐饮服务食品安全操作规范》 （国家市场监督管理总局公告2018年第12号）
[8]《食品生产经营监督检查管理办法》（国家市场监督管理总局令第49号）
[9]《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令第60号）
[10] 《食品经营许可和备案管理办法》（国家市场监督管理总局令第78号）
[11]《城镇污水排入排水管网许可管理办法》(中华人民共和国住房和城乡建设部令第56号)