

解读GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

# 餐饮服务通用卫生规范

主讲人：刘士健 博士/高级工程师

主办：食品安全与管理服务 公众号

承办：北京正博和源科技有限公司 士海食标（广州）技术服务有限公司

# 培训项目

## 发证培训

- ISO22000:2018内审员
- HACCP内审员
- 食品检验员（含实操）
- 食品安全管理员（师）
- 计量员/计量管理

## 食品标签

- 食品标签规范化制作
- 食品营养标签
- 职业打假人应对
- 食品标签焦点问题解答

## 质量管理

- 食品生产许可
- 飞行检查
- SSOP
- GMP
- 食品工厂管理

更多精彩课程，请关注“食品安全与管理服务”公众号



扫码关注



解读GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

# 餐饮服务通用卫生规范

主讲人：刘士健 博士/高级工程师

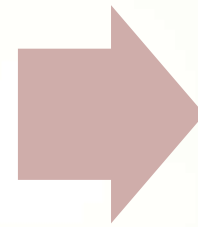
主办：食品安全与管理服务 公众号

承办：北京正博和源科技有限公司 士海食标（广州）技术服务有限公司



# 过程

餐饮业和集体用餐  
配送单位卫生规范



餐饮服务通用卫生  
规范

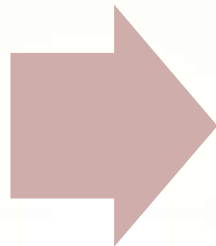


# 过程

**餐饮服务食品  
安全操作规范**

市场监管总局

**2018年6月22日发布 18年10月1日施行**



**餐饮服务通用  
卫生规范**

GB 31654—2021

卫生健康委员会 市场监管总局

**2021年2月22日发布 2022年2月22实施**

**餐饮服务食品安全操作规范**  
2018

- 1 总则
- 2 术语与定义
- 3 通用要求
- 4 建筑场所与布局
- 5 设施设备
- 6 原料（含食品添加剂和食品相关产品）管理
- 7 加工制作
- 8 供餐、用餐与配送
- 9 检验检测
- 10 清洗消毒
- 11 废弃物管理
- 12 有害生物防制
- 13 食品安全管理**
- 14 人员要求
- 15 文件和记录
- 16 其他

**餐饮服务通用卫生规范**  
2021

- 1 范围
- 2 术语和定义
- 3 场所与布局**
- 4 设施与设备**
- 5 原料采购、运输、验收与贮存
- 6 加工过程的食品安全控制
- 7 供餐要求
- 8 配送要求
- 9 清洁维护与废弃物管理
- 10 有害生物防治
- 11 人员健康与卫生
- 12 培训
- 13 食品安全管理**



# 生产规范+餐饮规范

**食品安全国家标准**

**食品生产通用卫生规范**

**(GB14881-2013)**

**食品安全国家标准**

**餐饮服务通用卫生规范**

**(GB 31654—2021)**



- **《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》 (GB14881-2013)**
- **《餐饮服务食品安全操作规范》 (2018版)**
- **《食品安全国家标准 航空食品卫生规范》 (GB31641-2016)**
- **《病媒生物综合管理技术规范 食品生产加工企业》 (GB/T 27776-2011)**
- **《食品安全国家标准消毒餐 (饮) 具》 (GB14934-2016)**
- **《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》编制说明**
- **CAC 《大众餐饮业预烹调和烹调食品卫生操作规范》 (CAC/RCP 39-1993)**
- **香港食环署《食物卫生守则》 (2007 版)**
- **FDA发布的Food Code (2017版)**
- **世界卫生组织 (WHO) : 《食品安全五大要点》培训手册, 2007版**
- **英国食品标准局 (FSA) : Safer food, better business for caterers, 2018版**



# 1 范围

- 餐饮服务活动食品安全基本要求和管理准则
- 适用于餐饮服务经营者和集中用餐单位的食堂，**不适用于食品摊贩**
- 制定某类餐饮服务活动的专项卫生规范，应当以本标准作为基础





## 2 术语和定义

### ➤ 2.1 餐饮服务

- 通过**即时加工制作、商业销售和服务性劳动**等，向消费者提供食品或食品**和消费设施**的服务活动。



## 2.2 半成品

- ▶ 经初步或者部分加工，尚需进一步加工的非直接入口食品。





## ► 2.3 分离

通过在物品、设施、区域之间**留有一定空间**，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

## ► 2.4 分隔

通过设置**物理阻断**如墙壁、卫生屏障、遮罩或者独立隔间等进行隔离。





# 术语和定义

## ► 2.7 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间。

## ► 2.8 专用操作区

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。





# 术语和定义

## ► 2.5 食品处理区

食品贮存、整理、加工（包括烹饪）、分装以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。

## ► 2.6 餐饮服务场所

与食品加工、供应相关的区域，**包括食品处理区、就餐区等。**





## 2.9 易腐食品

- ▶ **在常温下容易腐败变质，微生物易于繁殖或者形成有毒有害物质的食品。** 此类食品在贮存中需要控制温度-时间方可保证安全。

本定义参考《食品安全国家标准 航空食品卫生规范》（GB31641-2016）的潜在风险食品，其中水分活度（Aw）参考美国FDA发布的Food Code（2017版）的控制温度/时间确保安全的食品。



# 《食品安全国家标准 航空食品卫生规范》 (GB31641-2016)

## ➤ 2.6 潜在风险食品

- **蛋白质或碳水化合物含量较高**，通常 **pH 大于4.6** 且 **水分活度(A<sub>w</sub>)大于0.85**，易于微生物生长或产生毒素，需时间-温度控制方可安全食用的食品。



# 术语和定义

## ► 2.10 餐用具

餐（饮）具和接触直接入口食品的**容器、工具、设备**。



# GB31654-2021

## 餐饮服务通用卫生规范

场所与布局

设施与设备

原料采购、运输、验收与贮存

加工过程的食品安全控制

供餐要求

配送要求

清洁维护与废弃物管理

有害生物防治

人员健康与卫生

培训

食品安全管理

主讲：刘士健



正博和源



扫描二维码，学习更多课程



## 3 场所与布局

### ➔ 3.1 选址

#### 场所清洁

#### 无污染源

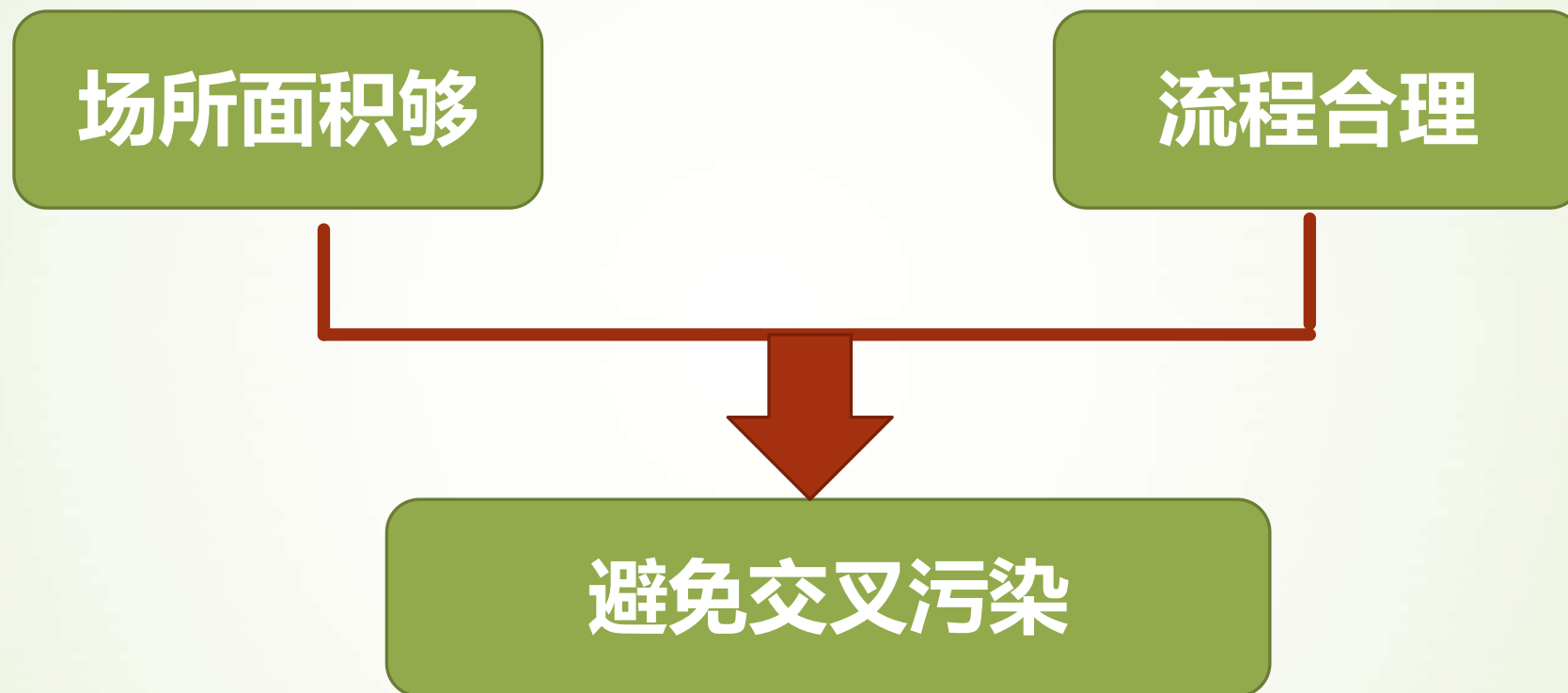
- 有害废弃物
- 粉尘
- 有害气体
- 放射性物质

#### 无大量虫害

- 难以避开时应采取必要的防范措施



## 3.2 设计和布局



# 清洗清洁工具的存放区域或者设施



专用于清洗清洁工具的区域或者设施，其位置应不会污染食品，并与其他区域或设施能够明显区分。



### 3.2.3 食品处理区使用燃煤或者木炭等易产灰固体燃料的， 炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。

燃煤或者木炭燃烧室

除灰口



## 3.3 建筑内部结构与材料

### 3.3.1 基本要求

- 内部结构
- 地面
- 墙壁
- 门窗
- 天花板



## 3.3.2 天花板

- **无毒、无异味、防霉、不易脱落、易于清洁。**
- 食品烹饪、冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板**不吸水、耐高温、耐腐蚀。**
- 半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板能预防**冷凝水垂直下落**





食品冷冻低温包装间：使用除霜设备前，天花板结霜情况



食品冷冻低温包装间：  
使用除霜设备后，天花板没有结霜



### 3.3.3 墙壁



# 墙面还光滑、防水、不易积聚污垢且易于清洗



釉面，硬度  
大，耐污能  
力强



### 3.3.4 门窗

- ➔ 闭合严密
- ➔ 不透水，不变性
- ➔ 便于清洁





# 防鼠防虫



# 专间门和传菜口的要求



扫描二维码，学习更多课程

# 门的闭合方式



# 防撞门



## 3.3.5 地面

➔ 食品处理区地面：防滑、耐腐蚀、便于清洁、排水好



**地砖**



**钢化地坪**



## 4 设施与设备

4.1 供水设施

4.2 排水设施

4.3 餐用具清洗、消毒和存放  
设施设备

4.4 洗手设施

4.5 卫生间

4.6 更衣区

4.7 照明设施

4.8 通风排烟设施

4.9 贮存设施

4.10 废弃物存放设施

4.11 食品容器、工具和设备



## 4 设施与设备

### 4.1 供水设施



扫描二维码，学习更多课程



## 水质要求

# 中华人民共和国国家标准

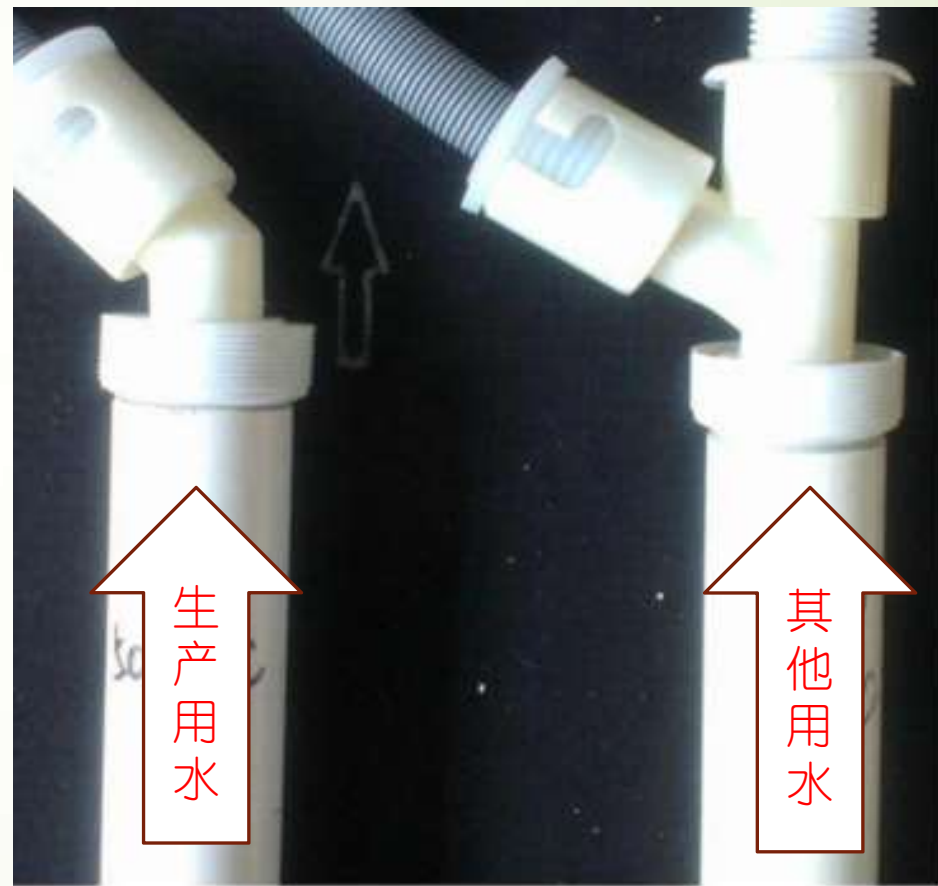
GB 5749—2006  
代替 GB 5749—1985

---

## 生活饮用水卫生标准



# 管理系统分离



# 自备水源的卫生要求



自备井

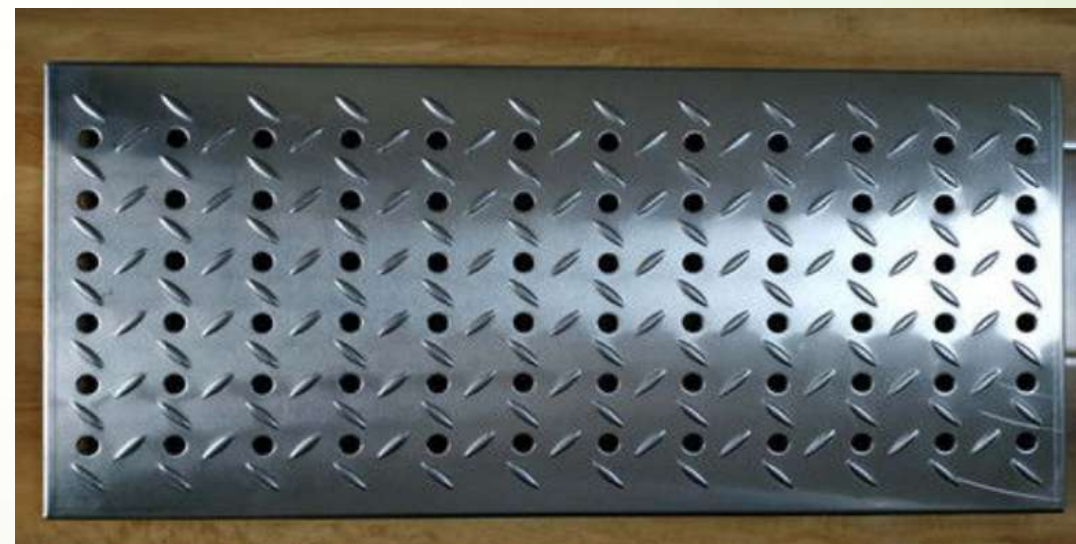


市政供水



农村供水

## 4.2 排水设施





正博和源

主讲：刘士健



扫描二维码，学习更多课程

# 专间不得设置明沟，地漏须带水封



倒钟罩式水封地漏



偏心式水封地漏



# 排水管道与外界相通的出口应有防止有害生物侵入措施



防臭防虫塞



存水弯



## 4.3 餐具清洗、消毒和存放设施设备

- 设施设备容量满足要求
- 分开设置
- 材质要求
- 单独存放



## 4.4洗手设施



专间、专用操作区水龙头应采用**非手动式**，宜提供温水。



膝控式



# 洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等。



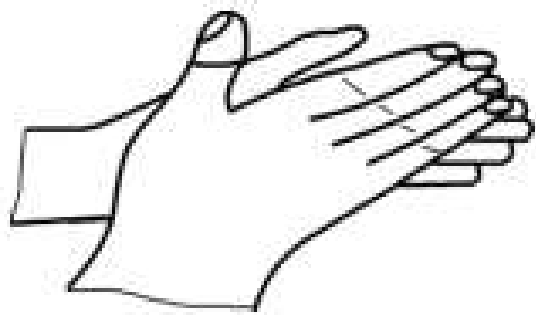


图 D.1 掌心相对,手指并拢相互揉搓



图 D.2 手心对手背沿指缝相互揉搓

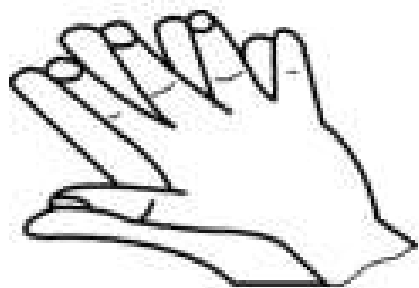


图 D.3 掌心相对,双手交叉沿指缝相互揉搓



图 D.4 弯曲手指,指关节在掌心旋转揉搓

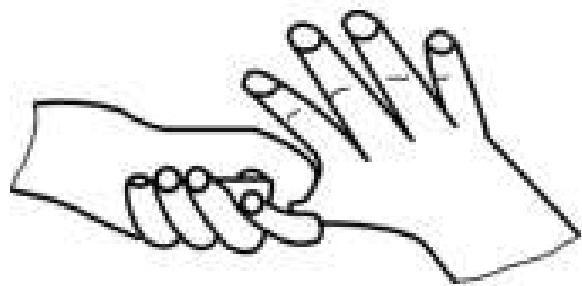


图 D.5 大拇指在掌心旋转揉搓

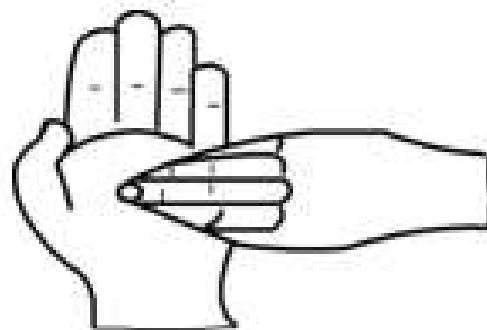


图 D.6 五指并拢,指尖在掌心旋转揉搓

## 4.5 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**



# 排污管道和排污口

**卫生间排污管道应与食品  
处理区排水管道分开设置**





## 4.6 更衣区

- ➔ 与食品处理区处于同一建筑物内
- ➔ 位于食品处理区入口处
- ➔ **鼓励**有条件的餐饮服务提供者设立独立的更衣间。
- ➔ 设施满足要求



## 4.7 照明设施

亮度

安全防护

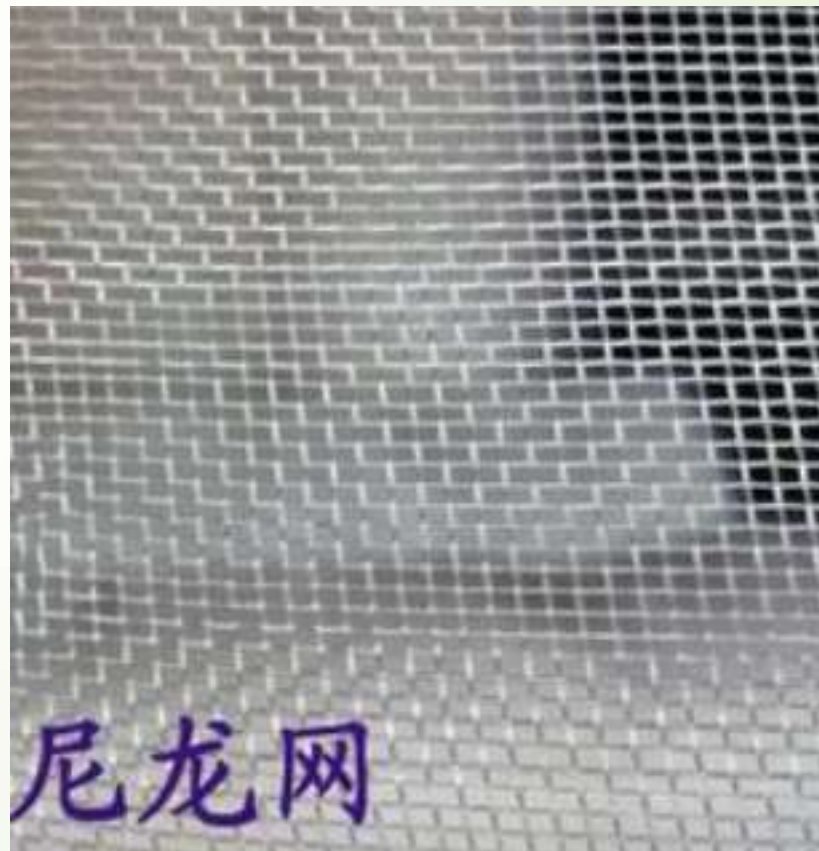


## 4.8 通风排烟设施

设施要求



防虫



## 4.9 贮存设施

- 贮存场所与设施
- 分区、分离或分隔摆放（显著标示）
- 库房通风
- 隔墙离地
- 冷库要求（测温装置）
- 有毒有害物质分开存放，显著标识
- 食品添加剂贮存





## 4.10 废弃物存放设施



## 4.11 食品容器、工具和设备

- 食品专用
- 安装牢固
- 便于清洁
- 材质要求
- 标识清晰





餐饮服务  
通用卫生  
规范

场所与布局

设施与设备

原料采购、运输、验收与贮存

加工过程的食品安全控制

供餐要求

配送要求

清洁维护与废弃物管理

有害生物防治

人员健康与卫生

培训

食品安全管理



## 5 原料采购、运输、验收与贮存

### ➤ 5.1 采购

- 5.1.1 应制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品采购控制要求，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，不应采购法律、法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。





# 需要查验许可证和产品合格证明的食品相关产品

- 食品用塑料包装、容器、工具
- 食品用纸包装、容器
- 压力锅
- 电热食品加工设备
- 食品用洗涤剂



## 5.2 运输

- ➔ 运输工具合理
- ➔ 清洁消毒合规
- ➔ 运输过程合格
- ➔ 分隔运输





## 5.3 验收

- 查验内容
- 验收责任
- 食品原料验收标准
- 应尽可能缩短冷冻（藏）  
食品的验收时间

5.3.3 食品原料必须经过以下验收后方可使用：

- 具有**正常的感官性状**，无腐败、变质、污染等现象；
- 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；
- 标签标识完整、清晰**，载明的事项应符合食品安全标准和要求；
- 食品在保质期内**；
- 食品温度符合食品安全要求。**



## 5.4 贮存



- 分隔或者分离贮存
- 散装食品
- 温度、湿度控制
- 先进、先出、先用
- 变质、超过保质期或者回收的食品处理





## 6 加工过程的食品安全控制

### 6.1 基本要求

- 禁止超范围加工
- 加工前对食品进行感官检查
- 加工过程须遵循的原则
- 不在餐饮服务场所内饲养、暂养和宰杀畜禽



## 6.2 初加工

解冻

清洗

初加工

未经事先清洁的禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒。

生食蔬菜、水果和生食水产品原料**应在专用区域或设施内清洗处理**，必要时消毒



## 6.3 烹饪



# 温度 时长

- 需要烧熟煮透的食品，中心温度应达到**70 °C以上**
- 中心温度低于70 °C的，应严格控制原料质量安全或者采取其他措施（如延长烹饪时间等）



## 6.4 专间和专用操作区操作

### ► 2.7 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**专用操作间**。





# 专间的要求

- 哪些房间必须设置为专间？
- 专间的管理要求？



## 中央厨房

直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应在**专间内**进行进行（在封闭的自动设备中操作的除外）。

## 集体用餐配送单位

提供者直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应按规定在**专间或者专用操作区**进行（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外）。

## 其他餐饮服务提供者



# 专间的管理要求?





## 6.5 食品添加剂使用

GB2760适量使用

称量使用

容器盛放添加剂的要求

在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应避免受到污染。





## 6.6 冷却

- 6.6.1 烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品应及时冷却。
- 6.6.2 可采取将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施，或者使用专用速冷设备，使食品尽快冷却。



## 6.7 再加热

### 易腐食品

冷藏温度以上、 $60^{\circ}\text{C}$ 以下存放2 h以上，未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热

### 易腐食品再加热

中心温度迅速加热 $\geq 70^{\circ}\text{C}$

### 食品感官性状发生变化

不应再加热后供食用

2.19冷藏：指将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度的范围应在 $0^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$ 。《餐饮服务食品安全操作规范》





# 对温度的要求（餐饮服务食品安全操作规范 2018版）

- **什么是中心温度？**
- 指块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。  
(《餐饮服务食品安全操作规范》之2.18条款)





## 冷藏“温度”，指的是多少度？

- 指将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，**冷藏环境温度的范围应在 $0^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$** 。（《餐饮服务食品安全操作规范》之2.19条款）





## 冷冻“温度”，指的什么温度？

- 指将原料、半成品、成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，**冷冻温度的范围宜低于 - 12℃。**（《餐饮服务食品安全操作规范》之2.20条款）





## 专间温度有什么特殊要求？

- ▶ 专间内温度不得高于25℃。（《餐饮服务食品安全操作规范》之7.4.1.1条款）



## 需要烧熟煮透的食品，温度有什么要求？

- ▶ 需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的**中心温度应达到70℃以上**。对特殊加工制作工艺，中心温度低于70℃的食品，餐饮服务提供者应严格控制原料质量安全状态，确保经过特殊加工制作工艺制作成品的食品安全。鼓励餐饮服务提供者在售卖时按照本规范相关要求消费提示。（《餐饮服务食品安全操作规范》之7.4.3.1.2条款）





## 食物冷却时，有什么温度要求？

- ▶ 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2小时内从60℃降至21℃，再经2小时或更短时间降至8℃。**（《餐饮服务食品安全操作规范》之7.7.3条款）





## 食物再加热时，有什么温度要求？

- 再加热时，食品的中心温度应达到**70℃以上**。（《餐饮服务食品安全操作规范》之7.8.2条款）





## 需要冷藏冷冻的预包装食品贮存温度要求？

- ▶ 宜按照标签标注的温度等条件，供应预包装食品。食品的温度不得超过标签标注的温度+3℃。（《餐饮服务食品安全操作规范》之8.1.4条款）



## 食物从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合什么要求？

- ▶ a) 烧熟后2小时，食品的中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后4小时； b) 烧熟后按照本规范高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至8℃并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后24小时。供餐前应按本规范要求对食品进行再加热。（《餐饮服务食品安全操作规范》之8.3.3.3，8.3.4.4条款）





## 高危易腐食品解冻后，在常温下的存放温度要求？

- ▶ 应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，**食品原料的表面温度不宜超过8°C。**（《餐饮服务食品安全操作规范》之7.3.3条款）





## 对食物的贮存温度进行查验，有什么注意事项？

- ▶ 查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求**不得超过+3℃**，冷冻食品表面温度**不宜高于-9℃**。（《餐饮服务食品安全操作规范》之6.3.2.2.1条款）



## 对冷冻柜、冷藏柜有什么要求？

- ▶ **冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识。** 冷冻、冷藏柜（库）设有可正确显示内部温度的温度计，宜设置外显式温度计。  
(《餐饮服务食品安全操作规范》之5.7.2条款)



# 食品原料建议存储温度

## 蔬菜类

种类	环境温度	涉及产品范围
根茎菜类	0-5℃	蒜薹、大蒜、长柱山药、土豆、辣根、茺菁、胡萝卜、萝卜、竹笋、芦笋、芹菜
	10-15℃	扁块山药、生姜、甘薯、芋头
叶菜类	0-3℃	结球生菜、直立生菜、紫叶生菜、油菜、奶白菜、菠菜（尖叶型）、茼蒿、小青葱、韭菜、甘蓝、抱子甘蓝、菊苣、乌塌菜、小白菜、芥蓝、菜心、大白菜、羽衣甘蓝、莴笋、欧芹、茭白、牛皮菜
瓜菜类	5-10℃	佛手瓜和丝瓜
	10-15℃	黄瓜、南瓜、冬瓜、冬西葫芦（笋瓜）、矮生西葫芦、苦瓜
茄果类	0-5℃	红熟番茄和甜玉米
	9-13℃	茄子、绿熟番茄、青椒
食用菌类	0-3℃	白灵菇、金针菇、平菇、香菇、双孢菇
	11-13℃	草菇
菜豆类	0-3℃	甜豆、荷兰豆、豌豆
	6-12℃	四棱豆、扁豆、芸豆、豇豆、豆角、毛豆荚、菜豆

## 水果类

种类	环境温度	涉及产品范围
核果类	0-3℃	杨梅、枣、李、杏、樱桃、桃
	5-10℃	橄榄、芒果（催熟果），
	13-15℃	芒果（生果实）
仁果类	0-4℃	苹果、梨、山楂
浆果类	0-3℃	葡萄、猕猴桃、石榴、蓝莓、柿子、草莓
柑橘类	5-10℃	柚类、宽皮柑橘类、甜橙类
	12-15℃	柠檬
瓜类	0-10℃	西瓜、哈密瓜、甜瓜和香瓜
热带、 亚热带 水果	4-8℃	椰子、龙眼、荔枝
	11-16℃	红毛丹、菠萝（绿色果）、番荔枝、木菠萝、香蕉

## 畜禽肉类

种类	环境温度	涉及产品范围
畜禽肉（冷藏）	-1-4℃	猪、牛、羊和鸡、鸭、鹅等肉制品
畜禽肉（冷冻）	-12℃以下	猪、牛、羊和鸡、鸭、鹅等肉制品

## 水产品

种类	环境温度	涉及产品范围
水产品（冷藏）	0-4℃	罐装冷藏蟹肉、鲜海水鱼
水产品（冷冻）	-15℃以下	冻扇贝、冻裹面包屑虾、冻虾、冻裹面包屑鱼、冻鱼、冷冻鱼糜、冷冻银鱼
水产品（冷冻）	-18℃以下	冻罗非鱼片、冻烤鳗、养殖红鳍东方鲀
水产品（冷冻生食）	-35℃以下	养殖红鳍东方鲀



## 7 供餐要求

### ➔ 清洗消毒

### ➔ 温度控制

- 易腐食品，在冷藏温度—60 °C，不应超过2h；存放时间超过2h的，应按6.7要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2h的，60 °C以上保存，或按6.6的要求冷却后进行冷藏。

### ➔ 卫生要求



## 8 配送要求

- ➔ 8.1 基本要求
- ➔ 8.2 外卖配送
- ➔ 8.3 信息标注





# 外卖配送

## 卫生保持

个人+配送箱

## 分开存放

直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品应分隔

## 鼓励标签

便于消费者识别配送过程外卖包装是否开启



# 信息标注

## 中央厨房

在包装或者容器上标注**中央厨房信息**，以及**食品名称、中央厨房加工时间、保存条件、保存期限等**，必要时标注门店加工方法。

## 集体用餐配送单位

在包装、容器或者配送箱上标注**集体用餐配送单位信息、加工时间和食用时限**，冷藏保存的食品还应标注**保存条件和食用方法**。

## 外卖配送食品

鼓励在容器或者包装上标注**食用时限**，并提醒**消费者收到后尽快食用**。





正博和源

主讲：刘士健

餐饮服务通用卫生规范

场所与布局

设施与设备

原料采购、运输、验收与贮存

加工过程的食品安全控制

供餐要求

配送要求

清洁维护与废弃物管理

有害生物防治

人员健康与卫生

培训

食品安全管理



扫描二维码，学习更多课程



## 9 清洁维护与废弃物管理

### ➤ 9.1 餐用具卫生

- 9.1.1 餐用具使用后应及时清洗消毒（方法参见附录B）。**鼓励采用热力等物理方法消毒餐用具。**



## 附录 B

### 餐用具清洗消毒指南

#### B.1 清洗

B.1.1 采用手工方法清洗的,应按以下步骤进行:

- a) 去除餐用具表面的食物残渣;
- b) 用含洗涤剂溶液洗净餐用具表面;
- c) 用自来水冲去餐用具表面残留的洗涤剂。

B.1.2 采用洗碗机清洗的,按设备使用说明操作。

## B.2 消毒

### B.2.1 物理消毒

B.2.1.1 采用蒸汽、煮沸消毒的,应在蒸汽或沸水中保持 10 min 以上。

B.2.1.2 采用红外消毒柜的,应符合设备使用说明。一般应开启消毒柜 10 min 以上。

B.2.1.3 采用热力高温消毒洗碗机的,应符合设备使用说明。

B.2.1.4 必要时,使用温度标签验证餐用具消毒温度。



## B.2.2 化学消毒

B.2.2.1 选择各种含氯消毒剂、二氧化氯消毒剂或其他允许用于餐(饮)具、食品容器、工具和设备的消毒剂。

B.2.2.2 采用化学消毒的,应按以下步骤进行:

- a) 严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液;
- b) 将餐用具完全浸没在配制好的消毒液中。浸泡时间应符合产品说明书要求;
- c) 采用洁净的饮用水冲淋或沥干、烘干等有效方法,降低餐用具表面的消毒剂残留。

B.2.2.3 定时测量消毒液中有有效成分浓度,浓度低于要求时应更换。

B.2.2.4 采用热力与化学结合消毒洗碗机的,应符合设备使用说明。



## **B.3 保洁**

**B.3.1** 使用擦拭巾擦干的,擦拭巾应专用,并经清洗消毒方可使用,防止餐用具受到污染。

**B.3.2** 及时将消毒后的餐用具放入专用保洁设施或场所内。

## 9.2 场所、设施、设备卫生和维护

- ▶ 定期维护，及时维修
- ▶ 定期清洁，必要时消毒



## 9.3 废弃物管理



- 及时清除，不应溢出
- 废弃物存放设施应及时清洁



## 9.4 清洁和消毒



现行有效 GB 14930.1-2015 食品安全国家标准 洗涤剂

现行有效 GB 14930.2-2012 食品安全国家标准 消毒剂



## 附 录 C

### 餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项

#### C.1 常用消毒剂的适用范围

##### C.1.1 含氯消毒剂

包括漂白粉、次氯酸钙(漂粉精)、次氯酸钠、二氯异氰尿酸钠(优氯净)、三氯异氰尿酸(强氯精)等,可用于一般物体表面,餐(饮)具,食品容器、工具和设备,蔬菜、水果,织物等的消毒。次氯酸钠消毒剂除上述用途外,还可用于室内空气、手、皮肤的消毒。含氯消毒剂使用时应现用现配。

##### C.1.2 二氧化氯消毒剂

可用于一般物体表面,餐(饮)具,食品容器、工具和设备,蔬菜、水果等的消毒以及生活饮用水的消毒处理。因氧化作用极强,使用时应避免接触油脂,防止加速油脂氧化。二氧化氯消毒剂使用时应现用现配。



## 10 有害生物防治

建筑结构完好，环境整洁

配备防治设施

选择合理防治方法





# 11 人员健康与卫生

健康管  
理制度

每年  
体检

禁止从  
业人员

岗前健  
康检查



# 人员卫生



防尘防脱发溢出外面



专间或专用操作间人员

主讲：刘士健



正博和源

# 禁止手指甲过长



扫描二维码，学习更多课程

禁止染指甲



# 禁止化妆



**工作时，佩戴的饰物不应外露**

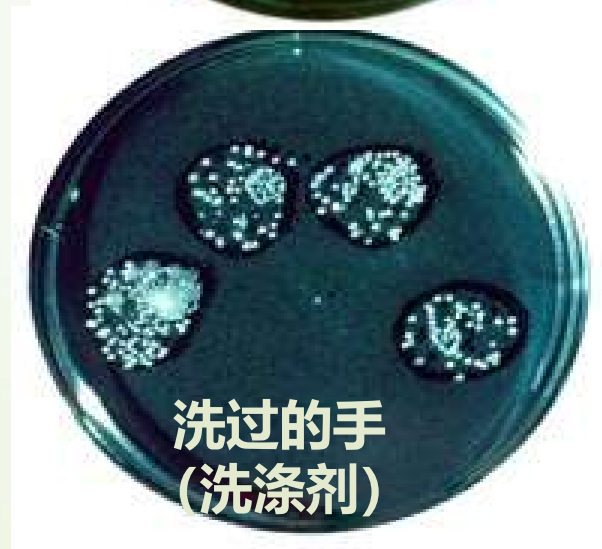
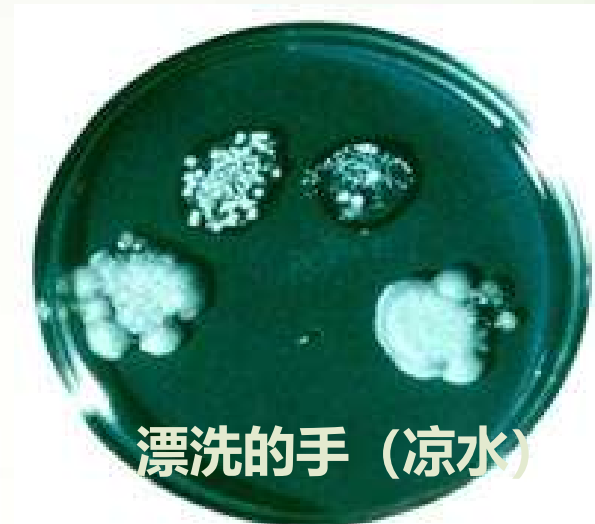
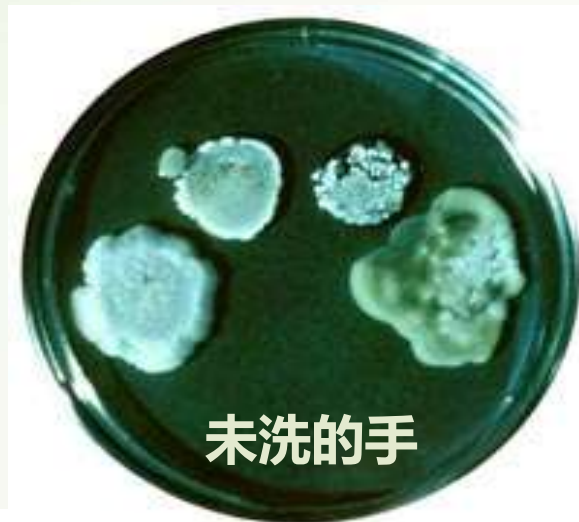


# 手部清洁卫生

主讲：刘士健



正博和源



扫描二维码，学习更多课程



# 手部清洁卫生

- ▶ 什么时候必须洗手消毒？
- ▶ 如果佩戴手套，是否需要清洗消毒？
- ▶ 手部清洗、消毒的标准方法





# 什么时候必须洗手消毒？

- 加工食品前
- 接触污染物后



# 如果佩戴手套，是否需要清洗消毒？

➔ **需要**



#### D.1 手部清洗方法

D.1.1 在流动水下淋湿双手。

D.1.2 取适量洗手液(或肥皂),均匀涂抹至整个手掌、手背、手指和指缝。

D.1.3 认真揉搓双手至少 20 s,注意清洗双手所有皮肤,包括指背、指尖和指缝。工作衣为长袖的应洗到腕部,工作衣为短袖的应洗到肘部。具体揉搓步骤为(步骤不分先后):

- a) 掌心相对,手指并拢相互揉搓(见图 D.1)。
- b) 手心对手背沿指缝相互揉搓,交换进行(见图 D.2)。
- c) 掌心相对,双手交叉沿指缝相互揉搓(见图 D.3)。
- d) 弯曲手指,使指关节在另一手掌心旋转揉搓,交换进行(见图 D.4)。
- e) 一手握住另一手大拇指旋转揉搓,交换进行(见图 D.5)。
- f) 将五个手指尖并拢放在另一手掌心旋转揉搓,交换进行(见图 D.6)。



图 D.1 掌心相对,手指并拢相互揉搓



图 D.2 手心对手背沿指缝相互揉搓



图 D.3 掌心相对,双手交叉沿指缝相互揉搓



图 D.4 弯曲手指,指关节在掌心旋转揉搓



图 D.5 大拇指在掌心旋转揉搓



图 D.6 五指并拢,指尖在掌心旋转揉搓



D.1.4 在流动水下彻底冲净双手。

D.1.5 关闭水龙头(手动式水龙头应用肘部或以清洁纸巾包裹水龙头将其关闭)。

D.1.6 用一次性清洁纸巾擦干或干手机吹干双手。

## D.2 手部消毒方法

洗净手部后,采用以下方法之一消毒手部:

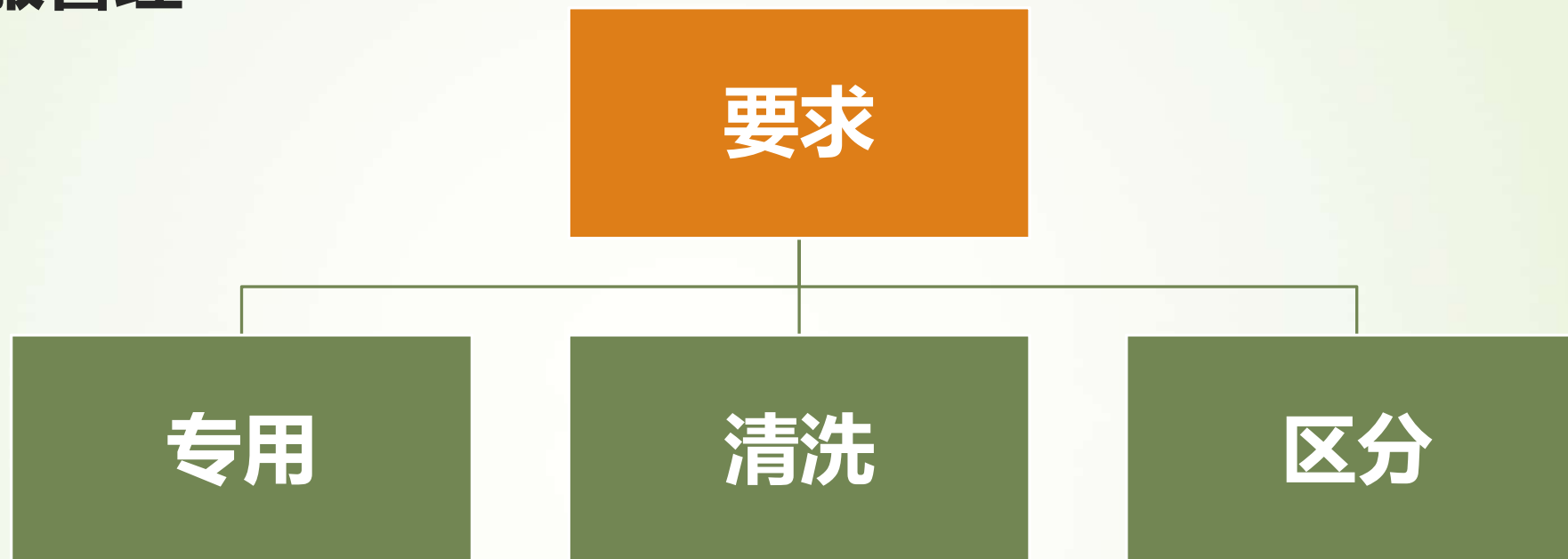
D.2.1 取适量的免洗手消毒剂于掌心,按照本附录 D.1.3 的方法充分揉搓双手 20 s~30 s,保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤,直至干燥。

D.2.2 将洗净后的双手在消毒液中浸泡 20 s~30 s。





# 工作服管理



11.4.3 专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。





## 12 培训

培训  
制度

培训  
计划

培训  
记录

效果  
评估



## 13 食品安全管理

- 13.1 管理制度和事故处置
- 13.2 食品安全自查
- 13.3 食品留样
- 13.4 检验
- 13.5 记录和文件管理



## 13.1 管理制度和事故处置

- 建立健全食品安全管理制度
- 配备食品安全管理员
- 出现事故→封存→报告→调查

食品生产经营企业应当**建立健全食品安全管理制度**。《食安法》第四十四条

《食品安全法》2018版第四十四条 食品生产经营企业**应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核**。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。





## 13.2 食品安全自查

自查/  
委托自查

发现风险  
立即报告



## 13.3 食品留样

- 哪些餐饮服务单位应该留样？
- 留样数量如何确定？
- 留样时间多长？
- 留样的其他要求？



## 哪些餐饮服务单位应该留样？

- ▶ 13.3.1 学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过100人的餐饮服务提供者，应按规定对每餐次或批次的易腐食品**成品**进行留样。



## 留样数量

► **每个品种的留样量  $\geq 125$  g**



13.3.1 条款



## 留样时间是多长？

- ▶ 13.3.2 留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行储存，**留样时间应不少于48 h。**



## 13.4 检验

- ➔ 13.4.1 中央厨房和集体用餐配送单位应自行或者委托**具有资质**的第三方检验机构，对食品、加工环境等进行检验。





## 实验仪器检定的要求

- ▶ 13.4.3 自行检验的，应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力。**检验仪器设备应按期检定。**

### 检定证书

丰量(衡)字HD第201250427号

受检单位：

器具名称：台秤

型号规格：

测量范围：

准确度：Ⅲ

制造厂家：

出厂编号：

检定结论：合格

检定日期： 年 月 日

有效期至： 年 月 日





## 13.5 记录和文件管理

### 需要记录的内容

- 从业人员培训考核
- 进货查验
- 食品添加剂使用
- 食品安全自查
- 消费者投诉处置
- 问题食品处置
- 定期除虫灭害
- 检验记录\*

### 记录保存的时间

**≥6个月**

(法律法规标准有明确规定的除外)

**13.5.1条款**





# 采购记录

- ▶ 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。



# 统一配送的餐饮服务企业进货查验记录要求

- ▶ 13.5.3 实行统一配送方式经营的餐饮服务企业，由企业总部**统一进行食品进货查验记录的**，各门店也应对收货情况进行记录。





# 进货查验记录保存期限

- ▶ 13.5.4 进货查验记录、收货记录和相关凭证的保存期限**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**不应**少于**2年**。



## 13.5.5 鼓励采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。



更多精彩课程，请关注“食品安全与管理服务”公众号

食品行业资讯  
最新政策解读  
预防企业风险

敬请关注



标准文本下载地址：  
[www.foodtest.cn](http://www.foodtest.cn)

扫码关注