

# 中央厨房许可审查规范(国食药监食[2011]212号)



日期：2012-02-03

来源：国家食品药品监督管理局

浏览：2131

核心提示：为规范中央厨房许可，根据《中央机构编制委员会办公室关于明确中央厨房和甜品站食品安全监管职责有关问题的通知》（中央编办发〔2011〕3号），以及《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务许可审查规范》要求，制定本规范。

**【发布单位】** 国家食品药品监督管理局

**【发布文号】** 国食药监食[2011]212号

**【发布日期】** 2011-05-17

**【生效日期】** 2011-07-01

**【效力】**

**【备注】** 各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团食品药品监督管理局，北京市卫生局、福建省卫生厅：为规范中央厨房许可工作，保障消费者饮食安全，根据《中央机构编制委员会办公室关于明确中央厨房和甜品站食品安全监管职责有关问题的通知》（中央编办发〔2011〕3号）的相关规定，以及《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务许可审查规范》要求，国家食品药品监督管理局制定了《中央厨房许可审查规范》。现将有关事项通知如下：一、各地在受理中央厨房许可申请，开展中央厨房许可审查时，应按照《餐饮服务许可审查规范》总则中相关要求和本规范的规定执行。二、餐饮连锁企业建立的中央厨房，已取得各类食品许可证的，该许可证在有效期内继续有效；有效期届满，按照《中央厨房许可审查规范》规定申请《餐饮服务许可证》。三、各地要及时总结中央厨房许可审查工作情况，重大问题及时报告国家食品药品监督管理局。国家食品药品监督管理局 二〇一一年五月十七日

**第一条** 为规范中央厨房许可，根据《中央机构编制委员会办公室关于明确中央厨房和甜品站食品安全监管职责有关问题的通知》（中央编办发〔2011〕3号），以及《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务许可审查规范》要求，制定本规范。

**第二条** 中央厨房，指由餐饮连锁企业建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或半成品加工制作，并直接配送给餐饮服务单位的单位。

**第三条** 中央厨房纳入餐饮服务许可管理的范围，作为第六类餐饮服务许可类别审查。开设中央厨房应当取得《餐饮服务许可证》，其许可程序和申请材料按照《餐饮服务许可管理办法》有关规定执行。

**第四条** 中央厨房餐饮服务许可申请的受理和审批机关由中央厨房所在地省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门规定。

第五条 由餐饮连锁企业向食品药品监督管理部门提出中央厨房餐饮服务许可申请。申请许可的中央厨房应当具备《餐饮服务许可管理办法》第九条规定的基本条件。

第六条 中央厨房应当设置专职食品安全管理人员。申请人申请餐饮服务许可时，应提交餐饮服务单位食品安全管理人员培训合格证明。

第七条 申请人提交的保证食品安全的规章制度应当包括：

（一）从业人员健康管理制度和培训管理制度；

（二）专职食品安全管理人员岗位职责规定；

（三）食品供应商遴选制度；

（四）加工制作场所环境及设施设备卫生管理制度；

（五）关键环节操作规程，包括采购、贮存、烹调温度控制、专间操作、包装、留样、运输、清洗消毒等；

（六）食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票，进货查验和台账记录制度；

（七）食品添加剂使用管理制度；

（八）食品检验制度；

（九）问题食品召回和处理方案；

（十）食品安全突发事件应急处置方案；

（十一）食品药品监督管理部门规定的其他制度。

第八条 中央厨房向餐饮服务单位配送的食品品种应当报受理餐饮服务许可申请的食品药品监督管理部门审核备案。禁止配送的高风险食品目录由各省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门确定。

## 第九条 选址要求

选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上，并设置在粉尘、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。

## 第十条 场所设置、布局、分隔、面积要求

（一）设置具有与供应品种、数量相适应的粗加工、切配、烹调、面点制作、食品冷却、食品包装、待配送食品贮存、工用具清洗消毒等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。

（二）食品处理区分为一般操作区、准清洁区、清洁区，各食品处理区均应设置在室内，且独立分隔。

（三）配制凉菜以及待配送食品贮存的，应分别设置食品加工专间；食品冷却、包装应设置食品加工专间或专用设施。

（四）各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、食品分装及待配送食品贮存的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

（五）接触原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，且分区域存放；接触动物性和植物性食品的工具、用具和容器也有明显的区分标识，且分区域存放。

（六）食品加工操作和贮存场所面积原则上不小于 300 平方米，应当与加工食品的品种和数量相适应。

（七）切配烹饪场所面积不小于食品处理区面积的 15%；清洗消毒区面积不小于食品处理区面积的 10%。

（八）凉菜专间面积不小于 10 平方米。

（九）厂区道路采用混凝土、沥青等便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。

（十）加工制作场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离 25 米以上）。

#### 第十一条 食品处理区地面、排水、墙壁、门窗和天花板要求

（一）地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设，且平整、无裂缝。

（二）粗加工、切配、加工用具清洗消毒和烹调等需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。

（三）地面和排水沟有排水坡度（不小于 1.5%），排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区。

（四）排水沟出口有网眼孔径小于 6 毫米的金属隔栅或网罩。

（五）墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。

（六）墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料。

（七）粗加工、切配、烹调和工用具清洗消毒等场所应有 1.5 米以上的光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙，食品加工专间内应铺设到顶。

（八）内窗台下斜 45 度以上或采用无窗台结构。

（九）门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆下清洗不生锈的纱网或空气幕，与外界直接相通的门和各类专间的门能自动关闭。

（十）粗加工、切配、烹调、工用具清洗消毒等场所、食品包装间的门采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。

（十一）天花板用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。

（十二）半成品、即食食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整易于清洁的吊顶（吊顶间缝隙应严密封闭）。

（十三）水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度（斜坡或拱形均可）。

#### 第十二条 洗手消毒设施要求

（一）食品处理区内设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便员工的区域。

（二）洗手池的材质为不透水材料，结构不易积垢并易于清洗。

（三）洗手消毒设施旁设有相应的清洗、消毒用品和干手设施，员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。

#### 第十三条 工用具、设施设备清洗消毒保洁设施要求

（一）根据加工食品的品种，配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。

（二）采用有效的物理消毒或化学消毒方法。

（三）各类清洗消毒方式设专用水池的最低数量：采用化学消毒的，至少设有 3 个专用水池或容器。采用热力消毒的，可设置 2 个专用水池或容器。各类水池或容器以明显标识标明其用途。

（四）接触直接入口食品的工具、容器清洗消毒水池专用，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。

（五）工用具清洗消毒水池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。

（六）设专供存放消毒后工用具的保洁设施，标记明显，易于清洁。

（七）清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。

#### 第十四条 食品原料、清洁工具清洗水池要求

（一）粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品 3 类食品原料的清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。

（二）加工场所内设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工操作过程。

#### 第十五条 加工食品设备、工具和容器要求

（一）食品烹调后以冷冻（藏）方式保存的，应根据加工食品的品种和数量，配备相应数量的食品快速冷却设备。

（二）应根据待配送食品的品种、数量、配送方式，配备相应的食品包装设备。

（三）接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。

（四）接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。

（五）所有食品设备、工具和容器不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外。

（六）食品容器、工具和设备与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝（因工艺要求除外）。

#### 第十六条 通风排烟、采光照明设施要求

（一）食品烹调场所采用机械排风。产生油烟或大量蒸汽的设备上部，加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。

（二）排气口装有网眼孔径小于 6 毫米的金属隔栅或网罩。

（三）加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色。

（四）安装在食品暴露正上方的照明设施使用防护罩。冷冻（藏）库房使用防爆灯。

#### 第十七条 废弃物暂存设施要求

（一）食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。

（二）废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。

#### 第十八条 库房和食品贮存场所要求

（一）食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工用具等物品除外）库房分开设置。

（二）冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。

（三）除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。

（四）冷藏、冷冻库设可正确指示库内温度的温度计。

（五）库房及冷藏、冷冻库内应设置数量足够的物品存放架，能使贮存的食物离地离墙存放。

#### 第十九条 专间要求

（一）专间内无明沟，地漏带水封，专间墙裙铺设到顶。

（二）专间只设一扇门，采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。窗户封闭。

（三）需要直接接触成品的用水，应加装水净化设施。

（四）专间内设符合餐饮服务食品安全管理规范要求空调设施、空气消毒设施、流动水源、工具清洗消毒设施；凉菜间、食品冷却间、食品包装间设专用冷冻（藏）设施。

（五）专间入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。洗手消毒设施除符合本规范第十三条的规定外，应当为非手触动式。

## 第二十条 更衣室要求

更衣场所应与加工经营场所处于同一建筑物内，有足够大小的空间、足够数量的更衣设施和适当的照明。

## 第二十一条 厕所设置要求

（一）厕所不设在食品处理区。

（二）厕所采用水冲式。

（三）厕所地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料，设有效排气装置，有适当照明，与外界相通的窗户设置纱窗，或为封闭式，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手设施。

（四）厕所排污管道与食品加工操作场所的排水管道分设，并有可靠的防臭气水封。

## 第二十二条 运输设备要求

配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输冷藏车辆，车辆内部结构平整，易清洗。

## 第二十三条 食品检验和留样设施设备及人员要求

（一）设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。

（二）配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。

（三）配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。



第二十四条 省级食品药品监督管理部门可根据本规范制定具体实施细则,报国家食品药品监督管理局备案。

第二十五条 本规范由国家食品药品监督管理局负责解释。

第二十六条 本规范自 2011 年 7 月 1 日起实施。