

附表

集体用餐配送单位 生产加工经营场地、设施设备要求

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
1. 单位选址	1	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。距离非水冲式公共厕所、粪坑、污水池、垃圾场（站、房）等污染源 25m 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。	***
2. 加工方式	2	按照规定的冷藏、加热保温或者高温灭菌以及符合要求的其他方式进行加工，设置与加工方式相适应的生产加工经营场地和设施设备。	***
3. 加工场所设置	3	应设置与生产工艺及生产品种、数量相适应的原料贮存、原料加工、半成品贮存、烹饪热加工、食品冷却（冷链工艺产品）、盒饭分装（盒饭生产企业）、膳食暂存（桶饭生产企业）、装箱、成品储存配送、餐具和工用具清洗消毒和保洁等生产加工场所，以及更衣室、检验室等。其中烹饪热加工、食品冷却（冷链工艺产品）、盒饭分装（盒饭生产企业）、膳食暂存（桶饭生产企业）、餐具和工用具清洗消毒和保洁等生产加工场所应设置为独立隔间。生产加工场所分为一般作业区、准清洁作业区、清洁作业区，各作业区均应设置在室内，且应相互分隔。	***
	4	加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。	***
	5	生产加工场所天花板离地面距离 $\geq 2.5\text{m}$ ，其中烹饪热加工场所的天花板宜离地面 3 米以上。	*
	6	生产加工场所建筑内部使用的建筑材料应牢固并耐用，无严重破损、积垢。	***
	7	易产生大量蒸汽的专用蒸煮场所设置为独立隔间，并配备良好排汽装置。	*
	8	使用煤油炉灶的，燃料储存容器应设置在烹饪热加工场所外。	**

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
4. 加工场所布局	9	生产加工场所应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品制作、食品冷却、盒饭分装、膳食暂存、成品储存配送的顺序合理布局，食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向，防止食品在贮存和生产加工过程中造成交叉污染，避免食品接触有毒物和不洁物。成品通道、出口与原料通道、入口以及使用后的周转箱、餐饮具回收通道、入口三者均应分开设置。	***
	10	各类场所（功能间）、区域有明显的区分标识。	***
	11	用于原料、半成品、成品的容器和工具、用具存放区域标识明显，分开设置。	***
5. 加工场所面积	12	单餐或单班产量 1000 份以下的，加工场所总面积 $\geq 500\text{m}^2$ 。各加工场所的面积应与生产加工品种和数量相适应，分装专间、冷却专间、清洗消毒场所、预处理间及切配间、烹饪间等关键场所面积比例应相互协调，其中烹饪间、分装专间、清洗消毒场所占加工场所总面积的比例应均不少于 15%。单餐或单班产量 1000 份以上，3000 份以下的，每增加 500 份，加工场所总面积和烹饪间、分装专间、清洗消毒场所面积增加 25%以上。单餐或单班产量 3000 份以上的，每增加 1000 份，加工场所总面积和烹饪间、分装专间、清洗消毒场所面积增加 25%以上。	***
	13	食品加工场所和设备设施与经营的集体用餐品种、数量相适应（提交第三方专业机构或者专家组根据加工场所面积以及冷却、加热、保温等设备设施的处理能力出具的生产能力论证报告）	
6. 地面与排水	14	地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢的硬质材料铺设，且平整、无裂缝。	***
	15	粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹饪等易积水场所应有一定的排水坡度（不小于 1.5%），其最低处应设在排水沟或地漏的位置，使地面积水能迅速排干。排水沟的排水流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区。	***
	16	排水沟出口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩。	**
7. 墙壁与门窗	17	生产加工场所墙壁应用无毒、无异味、光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料铺设到顶。	***
	18	门、窗装应当配严密，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，室内窗台下斜 45 度或采用无窗台结构。	***
	19	墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。	**
	20	粗加工、切配、餐用具清洗消毒、烹饪等场所和各类专间的门采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。	***

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
8. 天花板	21	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。	****
	22	清洁操作区、准清洁操作区及其它半成品、成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）。	**
	23	水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度，在结构上减少凝结水滴落。	*
9. 食品原料、清洁工具清洗水池	24	原料加工场所分别设与加工食品品种相符合的原料清洗水池和操作台（如畜禽类、果蔬类、水产类等），水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池有明显的区分标识。	****
	25	加工场所内设专用于拖把等清洁工具的清洗水池，水池应以明显标识标明其用途，其位置不会污染食品及其加工操作过程。	**
10. 餐用具清洗消毒保洁设施	26	根据餐用具的品种和数量，配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。	****
	27	采用洗碗机进行餐用具清洗消毒，无法进入洗碗机的大型工用具应采用蒸汽等热力方式消毒，因材质等原因无法采用热力消毒的可采用化学消毒方式。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。采用蒸汽消毒的，可设置2个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。	****
	28	接触即食食品的工用具、容器的清洗消毒水池专用，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。	****
	29	餐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。	****
	30	设专供存放消毒后餐用具的保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。	****
	31	清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。	****
11. 洗手消毒设施	32	设置洗手设施，其位置在方便从业人员的区域。	**
	33	洗手消毒设施附近设有相应的清洗、消毒用品和干手设施。	****
	34	洗手池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料，结构不易积垢并易于清洗。	****
	35	洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。	****
12. 分装专间	36	专间内无明沟，地漏带水封，专间墙裙铺设到顶。	****
	37	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。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。	**

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
	38	专间内设有独立温度控制的空调设施、温度显示装置、空气消毒设施（如紫外线灯）、流动水源、工具清洗消毒水池。需要直接接触成品的用水，应加装净水设施。以紫外线灯作为空气消毒装置的，紫外线灯（波长 200-275nm）应按功率 $\geq 1.5\text{W}/\text{m}^2$ 设置，专间内紫外线灯分布均匀，距离地面 2m 以内。	***
	39	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表“11. 洗手消毒设施”的规定外，还应当为非手触动式。	***
	40	专间内使用一次性包装材料的，应设置脱包传递窗口。	**
13. 库房	41	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，并按食品种类分别设立冷藏库、冷冻库和常温库房，各类库房的容量应当满足生产加工数量的需要。	**
	42	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。	***
	43	库房内应设置数量足够的物品存放货架，能使贮存的食物隔离地存放。配备可对不同物品、每次进货和使用情况及存量等进行标示的标识。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。	***
	44	冷（冻）藏库设可正确指示库内温度的温度指示装置。	**
14. 通风排烟温控设施	45	热加工场所采用机械排风。产生油烟或大量蒸汽的设备上部，加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器应便于清洗和更换。	*
	46	排气口装有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩，纱网或网罩便于装卸和清洗。	**
	47	加工畜禽肉、水产品等易腐食品原料的场所配备空调等温度控制装置。	*
15. 采光照明设施	48	加工场所有充足的自然采光或人工照明，加工场所工作面高于 220lux，其它场所高于 110lux，光源不变所观察食物的天然颜色。	*
	49	安装在食品暴露正上方的照明设施使用防护罩。	**
16. 厕所	50	各作业区内不应设置厕所。	***

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
	51	厕所采用水冲式，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。厕所排污管道与食品加工经营场所的排水管道分设，并有可靠的防臭气水封。	***
	52	厕所内的洗手设施符合本表“11. 洗手消毒设施”的规定。	***
17. 更衣室	53	更衣场所与食品加工场所处于同一建筑物内，有适当的照明，并有足够供员工更衣的空间。	*
	54	设有符合本表“11. 洗手消毒设施”规定的洗手设施。	***
18. 废弃物暂存设施	55	设有存放垃圾和废弃物的容器。	*
	56	存放垃圾和废弃物的容器配有盖子，并用坚固及不透水的材料制成，内壁光滑便于清洗。	*
	57	有符合要求的餐厨垃圾及废弃食用油脂管理记录台帐。	***
	58	安装符合要求的油水分离器。	***
19. 设备、工具和容器	59	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。	***
	60	接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。	**
	61	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。	*
	62	食品容器、工具和设备与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝。	**
	63	各类设施设备应坚固耐用，无明显破损、锈蚀、积垢。	***
	64	用于原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识。	***
	65	食品烹饪场所应配备自动或半自动机械炊饭设备。	*
20. 运输车辆	66	配备与供应方式、数量相适应的封闭式专用运输车辆，以及专用密闭运输容器。运输车辆和容器内部材质和结构应便于清洗和消毒。	***
	67	冷藏盒饭运输车辆配备制冷装置和温度记录装置，使运输时盒饭中心温度保持在10℃以下。	***
21. 食品检验和留样	68	自行开展检验的应设置检验室。	***

核查内容	编号	核查和评价方法	核查项目的重要性
	69	开展微生物检验的，应设有配备准备间、缓冲间、洁净实验室的无菌检验室。布局采用单方向工作流程，避免交叉污染。洁净实验室面积不小于 4m ² ，具备适当的通风和温度调节设施。	***
	70	实验室应配备与检验项目相适应的检验设施、设备和检验人员。	***
	71	配备留样专用容器和冷藏设施。	***
22. 冷藏盒饭冷却场所和设备	72	采用冷链工艺生产盒饭的，应配备与盒饭生产数量相适应的冷却专间和快速冷却设备（如真空冷却机、隧道式冷却设备）。	***
	73	快速冷却设备和冷却专间的功率和技术参数应能满足冷却温度和生产数量的需要。冷却专间应配备能满足冷却要求的风冷设备，以及紫外线灭菌灯、温度指示装置等设施。	***
	74	生产场所应设置大小应能满足成品贮存温度和生产数量需要的成品冷库。	***
23. 加热保温盒饭加热保温设施	75	采用热链工艺生产盒饭的，应设置盒饭二次加热场所（宜紧邻盒饭分装专间），配备微波膳食加热设施，以及与膳食加工配送数量相适应的储存、配送保温设施（如保温性能良好的保温箱）。	***
24. 膳食盛装容器和包装材料	76	膳食盛装容器和包装材料应为符合国家食品安全标准的材质制成。	***
25. 桶饭暂存场所和加热保温设施	77	采用热链工艺生产桶饭的，应设置膳食暂存间，配备膳食加热设施（如电加热柜、蒸箱），以及膳食储存、配送时的保温设施（如保温性能良好的保温箱、保温桶）。	***
26. 视频监控设施	78	原料加工、烹饪热加工、盒饭分装（盒饭生产企业）、膳食暂存（桶饭生产企业）及餐用具清洗消毒、膳食二次加热、配送、检验等场所安装视频监控和录制设备。	**
	79	监控视频可供监管部门、用餐单位实时查看。	*

注：

1、具体要求的重要性，***为关键项，**为重点项，*为一般项。

2、判定基本符合：（1）学生盒饭：不符合项≤2项，其中重点项、关键项全部符合。（2）社会盒饭、桶饭：不符合项≤5项，其中重点项不符合≤1项，关键项全部符合。