

标准法规解读系列原创文章

GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

亮点解读

食品安全合规事业部

2021年3月22日

GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

亮点解读

2021年3月18日，国家卫生健康委、国家市场监督管理总局联合发布GB31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》。该标准是我国首部餐饮服务行业规范类食品安全国家标准，对于提升我国餐饮业安全水平，保障消费者饮食安全、适应人民群众日益增长的餐饮消费需求具有重要意义。

GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（以下简称标准）包括术语和定义，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，送餐要求，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，食品安全管理等内容。

食品伙伴网将标准与《餐饮服务食品安全操作规范》（2018年第12号，以下简称12号公告）进行了比对，标准主要与12号公告的内容大体一致，细节及文字表述更严谨，其中主要亮点内容如下：

亮点一：明确了餐饮服务的定义

《标准》2.1规定，餐饮服务，指通过即时加工制作、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。

标准提出餐饮服务的定义，比较明确的解释了餐饮服务的内容。

亮点二：指出半成品为非直接入口的食品

《标准》2.2半成品，指经初步或者部分加工，尚需进一步加工的非直接入口食品。

与12号公告相比，增加了非直接入口的限定。这排除了一些未形成销售包装的直接入口食品。

亮点三：专间和专用操作区操作的食物以业态进行区分

《标准》6.4.1 和 6.4.2 规定，中央厨房和集体用餐配送单位直接入口易腐食物的冷却和分装、分切等操作应在专间内进行，除以上 2 种业态的餐饮服务提供者的直接入口易腐食物的冷却和分装、分切等操作应在专间或专用操作区进行。

亮点四：新增生食蔬菜、水果清洗消毒方法

《标准》新增生食蔬菜、水果清洗消毒的方法。6.2.4 规定，生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域内或设施内清洗处理，必要时消毒。附录 A 规定了生食蔬菜、水果的清洗消毒方法。

亮点五：再加热和供餐的危险温度范围表述为冷藏温度以上、60℃以下

《标准》6.7.1 规定，烹饪后的易腐食物，在冷藏温度以上、60℃以下存放 2h 以上，未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。

7.3 规定，烹饪后的易腐食物，在冷藏温度以上、60℃以下的存放时间不应超过 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，应在 60℃以上保存，或按 6.6 的要求冷却后进行冷藏。

亮点六：集体用餐配送单位配送的食物标注信息增加单位信息等

《标准》8.3.2 规定，集体用餐配送单位配送的食物，应在包装、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，冷藏保存的食物还应标注保存条件和食用方法。

12 号公告仅规定了容器上应标注食用时限和食用方法。

亮点七：委托集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存相关合格证明文件

《标准》9.1.7 规定，委托餐(饮)具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验。留存餐(饮)具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不应少于消毒餐(饮)具使用期限到期后 6 个月。

亮点八：强制要求食品处理区的从业人员不应化妆

《标准》11.2.3 规定，食品处理区内从业人员不应留长指甲、涂指甲油，不应化妆。

12 号公告中的规定为食品处理区内的从业人员不宜化妆，标准中将不能化妆作为强制性要求。

亮点九：佩戴口罩的从业人员范围扩大

《标准》11.2.4 规定，专间和专用操作区内的从业人员操作时，应佩戴清洁的口罩。口罩应遮住口鼻。

12 号公告要求专间和现榨果蔬汁加工制作等 6 种专用操作区内的从业人员必须佩戴口罩，其余不强制。

亮点十：对于留样的要求仅限定为特定业态的餐饮服务提供者，留样产品为易腐食品

《标准》13.3.1 规定，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。每个品种的留样量应不少于 125g。

根据该项规定，只有条款中的餐饮业态需要进行留样，并且只需对易腐食品进行留样，其他食品则无需留样。

《标准》将于 2022 年 2 月 22 日实施，餐饮企业应提前掌握其中的内容，保证合规经营。如有任何问题，欢迎与食品伙伴网联系。

作者：食品伙伴网食品安全合规事业部 孙丹

发布日期：2021 年 3 月 22 日

声明：本文章由食品伙伴网食品安全合规事业部原创，仅代表作者观点，文章内容供网友参考，不得用于商业用途。如需转载请与我们联系，如对文章有不同观点，欢迎与我们探讨交流。联络电话：0535-2129301