

附件 7:

食品安全管理体系认证专项技术要求

FSMS-07: 2007

食品安全管理体系 餐饮业要求*

* 本文件由“十五”国家重大科技专项“食品安全关键技术”之“食品企业和餐饮业 HACCP 体系建立和实施”的课题研究成果——“HACCP-EC-10 食品安全管理体系 餐饮业要求”转换而成。

目 次

1 范围	95
2 规范性引用文件	95
3 术语和定义	95
4 前提方案	96
5 关键过程控制要求	102
6 产品检测	106
7 记录保持	107
附录 A(资料性附录) 相关标准	108

食品安全管理体系 餐饮业要求

1 范围

本文件规定了餐饮业（热食类、冷菜类、生食类、配餐类）建立和实施以 HACCP 为基础的食品安全管理体系的专项要求，包括前提方案、关键过程控制、产品检测和记录保持等内容。

本文件是 GB/T 22000《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》在餐饮企业应用的专项技术要求，是根据餐饮业行业的特点对 GB/T22000 要求的具体化。

本文件适用于餐饮企业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系，也可用于采购方对此类食品提供者的评价和实施第三方认证。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本文件的引用而成为本文件的条款。凡是标注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版本均不适用于本文件，然而，鼓励根据本文件达成协议的各方研究是否可使用上述文件的最新版本。凡是未标注日期的引用文件，使用其最新版本。

餐饮业食品卫生管理办法

食品添加剂卫生管理办法

餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14934 食(饮)具消毒卫生标准

GB 16153 饭馆(餐厅)卫生标准

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。本文件中未注释的术语和定义与 GB/T 22000 中相关术语相同。

3.1 餐饮业 catering

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等手段，向消费者提供食品（包括饮料）、消费场所和设施的食品生产经营行业。

3.2 凉菜 cold dish

对经过烹制成熟、之后冷却或冷藏或者腌渍入味后的食品进行简单制作并装盘，

一般无需加热即可食用的菜肴。又称冷荤、冷菜。

3.3 凉菜间 cold dish room

加工制作凉菜的操作间。

3.4 半成品 precooked food

食品原料经初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的食品。

3.5 成品 cooked food

经过加工制成的或待出售的食品。

3.6 冷藏 chill storage

为保鲜和防腐的需要，将食品置于 0℃以上的较低的适宜温度条件下贮存的过程。

3.7 冷冻（冻藏） frozen storage

在-18℃条件下，贮藏食品的过程。

3.8 用餐配送单位 deliver food enterprise

根据集体服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的单位。

3.9 卫生标准操作程序 sanitation standard operating procedure(SSOP)

企业为了保证餐饮食品卫生所制定的用于控制加工卫生的操作程序。

3.10 热食 hot meal

采用热加工烹饪方式加工成菜品后不作进一步处理即供食用的产品。

3.11 生食 raw food

对动物性和(或)植物性食品原料不作加热等加工处理或仅作简单调味处理后直接食用的食品。

3.12 配餐 meal assembly

采用工厂化形式按一定的操作流程将各类加工后的饭菜进行分配，装入餐盒，通过一定的运输手段送给用餐者食用的活动。

4 前提方案

4.1 人力资源

4.1.1 食品安全小组

4.1.1.1 餐饮业经营者应建立食品安全小组。

4.1.1.2 食品安全小组成员应具备食品卫生相关知识和卫生管理工作的经验，参加过食品卫生培训并考核合格。

4.1.1.3 食品安全小组应理解 HACCP 原理和食品安全管理体系的标准。

4.1.1.4 应配备食品安全管理体系内部审核员。

4.1.2 人员能力、意识与培训

4.1.2.1 从业人员包括新职工、实习生、临时工等，应培训与食品卫生有关的法规、基本卫生知识和基本卫生操作技能，具备食品卫生控制的意识和能力，未经培训的人员不得上岗。

4.1.2.2 从事食品检验的人员应经过检验专业知识培训并获得培训合格证书。

4.1.2.3 食品安全管理体系内部审核员应经过内审员培训并考核合格。

4.1.3 人员健康和卫生要求

4.1.3.1 从业人员应符合《餐饮业食品卫生管理办法》中关于餐饮从业人员的卫生要求和健康检查的规定。

4.1.3.2 从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康合格证明后方可参加工作。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

4.1.3.3 从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

4.2 基础设施和维护

基础设施的设计应符合卫生部《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》加工经营场所的卫生条件的要求。

4.2.1 环境

餐饮业建筑严禁建于可能产生有毒、有害物质的工业企业地段内；所选地址远离污水池、垃圾场（站）、坑式厕所等污染源，环境整洁；不得有昆虫孳生的潜在场所。

4.2.2 布局及设施设备

4.2.2.1 餐饮业的建筑结构应坚固耐用、易于维修、易于保持清洁，避免有害动物的侵入和栖息。应该设置粗加工、烹调、餐用具清洗消毒及洗后存放、就餐等专用场所，在合理位置设置原料半成品储存、切配和备餐场所，根据需要设置食品库房和其他专用操作场所。进行凉菜、冷加工糕点、生食深海水产品等制作、送餐分装等直接入口食品短时间存放或处理操作的，应分别设相应专间。

4.2.2.2 布局应便于加工经营场所保持内外环境整洁，利于消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其

它有害昆虫及其孳生条件。

4.2.2.3 操作间

- (1) 热菜加工间的最小使用面积不得小于 8 m²。
- (2) 墙壁应有 1.5 m 以上的瓷砖或其他防水、防潮、可清洗的材料制成的墙裙。
- (3) 地面应由防水、不吸潮、可洗刷的材料建造，具有一定坡度，易于清洗。
- (4) 配备足够的照明、通风、排烟装置、配套污水排放和符合卫生要求的存放废弃物设施。

4.2.2.4 专间

专间指处理或短时间存放直接入口食品的专用操作间，包括凉菜间、裱花间、备餐专间等。

(1) 专间应为独立隔间，专间内应设有专用工用具清洗消毒设施和空气消毒设施，专间内温度应不高于 25℃，宜设有独立的空调机。专间入口处应设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式缓冲室。

(2) 以紫外线灯作为空气消毒装置，紫外线灯应按 30 W/10 m²（辐照度 70 μW/cm²以上）设置，距离地面 2 m 吊装于制作室中央。

(3) 凉菜、冷加工糕点制作、生食深海水产品专间应同时设有专用冷藏设施、专用传菜口、专用容器，设置用于二次更衣的预进间，需要直接接触成品的用水，还需通过净水设施。

4.2.2.5 餐饮配餐间

(1) 餐饮配餐应设专门的配餐间，内设空调、紫外线灭菌灯、缓冲间及清洗、消毒池等设施。

(2) 餐饮制作并分装后向用餐者运送膳食的，其分装间面积应适宜。分装间设空气净化装置，室内空气应达到 GB 16153 的要求。

(3) 分装制作后采用大桶、盆、箱等食品容器运送给用餐者再行分装的，应设置洗刷消毒间，其面积应足够使用，同时设有专用食品容器洗刷消毒池，洗刷消毒池不少于 3 个。

4.2.2.6 库房

(1) 食品和非食品宜分开设置库房，有毒有害物质（如：杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）设存放专库。

(2) 食品库房宜根据食品性质和储存条件的不同分别设置，必要时应设有冷（冻）藏库。

(3) 库房应设置数量足够的搁板（物品存放架），并使储藏食品距离墙壁、地面均在 10cm 以上，以利空气流通及物品的搬运。

(4) 除冷库外的库房应有良好的机械通风设施。冷（冻）藏库应符合相应温度控制要求，并设可正确指示库内温度的温度计。

4.2.2.7 就餐场所

(1) 就餐场所的地面、墙壁、门窗、桌椅应该清洁整齐，具备防鼠、防蝇、防蟑螂等虫害的措施。

(2) 就餐场所应该有良好的通风和照明措施。

4.2.2.8 厕所、更衣室

(1) 厕所门不得面向食品处理区或与之直接相通。采用水冲式厕所，且设有效排气（臭）装置，并有适当照明，门窗设置严密坚固、安装易于清洁的纱门及纱窗。

(2) 更衣室应独立隔间，更衣室内应适当照明且通风良好，更衣室应有足够大小的空间，按员工人数设足更衣柜、鞋柜及可照全身的更衣镜。

4.2.2.9 设施

提供餐饮服务的单位，应该设置洗手消毒设施、供水设施、通风排烟设施、餐饮具清洗消毒设施、采光照明设施及废弃物、废水处理设施。

(1) 专间内的洗手消毒设施的水龙头宜采用非手动式开关或可自动关闭的开关，并宜提供温水，其附近有足够数量的清洗消毒用品和干手设施。

(2) 供水设施应能保证符合加工需要，水质应符合 GB 5749 的要求。

(3) 通风排烟设施应能保证食品处理区的良好通风和排烟。

(4) 清洗消毒餐饮具有要有固定的场所和专门区域、清洗池和冲（漂）洗池，不与配菜、烹调等加工场所相混。清洗消毒设施的大小和数量应能满足加工需要，并保证消毒效果达到卫生标准和要求。清洗消毒的布局，应按从脏到净的顺序安排。

(5) 采光照明设施应能保证加工经营场所有充足的自然采光或人工照明，照明设施如安装在暴露食品的正上方应使用防爆型照明设施，以防止破裂时玻璃碎片污染食品。

(6) 废弃物及废水处理设施应能保证废弃物和废水得到及时的处理。

4.2.2.10 设备及工用具

(1) 食品加工用设备和工用具的设计和构造应有利于保证食品卫生、易于清洗消毒、易于检查。所有用于食品处理区及可能接触食品的设备与用具，应由无毒、无臭或无异味、耐腐蚀、不易发霉、表面平滑且可承受重复清洗和消毒的材料制造。

(2) 用于原料、半成品、成品或生熟食品用的工用具和容器，应有明显的区分标志。

(3) 用餐配送单位应备有专用保温性能良好的运输车辆，并做到清洁、无毒、专用。送餐所用餐具和食品容器符合国家食品容器包装材料有关标准和要求。

4.2.3 设施的维护保养

食品加工、贮存、销售、陈列的各种防护设施、设备及其运送食品的工具，应当定期维护；冷藏、冷冻及保温设施应当定期清洗、除臭，温度指示装置应当定期校验，确保正常运转和使用。

4.3 操作性前提方案

4.3.1 餐饮业经营者应建立卫生管理文件，识别并评估确定的食品安全危害，通过建立的操作性前提方案进行控制，并规定其实施的职责和权限、监控程序，以及当监视显示控制措施不符合时采取的纠正和纠正措施。

4.3.2 操作性前提方案包括但不限于：

- (1) 卫生标准操作程序。
- (2) 空气、能源和其他条件的安全供应。
- (3) 废弃物、油烟排放及污水处理的措施。

4.3.3 卫生标准操作程序

4.3.3.1 用水及冰的安全供应。

- (1) 加工用水，由当地的卫生检验机构每半年检测一次。
- (2) 每月对输水管道进行检查，重点检查可能出现问题的交叉连接，防止倒虹吸对水产生污染。
- (3) 自备水源的供水设施、应建立水源防护设施及其消毒程序。

4.3.3.2 食品接触面应达到要求的清洁度。

- (1) 加工设备、工器具、包装材料等食品接触面应达到 GB 14934 的要求。
- (2) 生产加工使用的加工设备、工器具应为不锈钢材质和无毒塑料制成。
- (3) 每天使用前将所有工器具进行全面清洗消毒。
- (4) 清洗消毒后的餐饮具应有专用密闭餐具保洁柜存放，餐饮具保洁柜有明显标记。超过 48 h 后未使用的餐具应重新消毒后使用。
- (5) 工作服每天一次进行统一清洗消毒，不同清洁区的工作服分别清洗消毒，工作服分区域放置。
- (6) 定期对空气进行消毒。

(7) 包装材料应符合相关标准的要求。

(8) 接触直接入口食品的从业人员应戴口罩。

4.3.3.3 人流、物流、水流、气流的流向应合理，水流和气流方向应从清洁度高的区域流向清洁度低的区域。非加工区域内相关人员不得进入加工区域。

4.3.3.4 洗手、消毒设施，卫生间维护与卫生状况良好。

(1) 洗手、消毒及卫生间的设施应保持清洁并有专人负责。

(2) 应制定明确的洗手消毒程序及相应的方法、时间、频率。

(3) 接触直接入口食品的操作人员的洗手、消毒应符合卫生部《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的要求。

4.3.3.5 加工场地应控制冷凝水，防止各种不洁物和化学及物理污物对食品及食品接触面的污染。

(1) 防止冷凝水、灰尘、外来物质、地面污物、照明设备及消毒剂、杀虫剂等等的污染。

(2) 生产加工处应通风良好，通风道、食品传送梯清洁，温度控制在要求的范围内。

4.3.3.6 化学品的采购、管理、使用应进行控制。

(1) 所使用的化学品有主管部门批准生产、销售和使用说明的证明，化学品的使用说明包括主要成分、使用剂量等注意事项。

(2) 对操作人员进行化学品的使用、贮存和管理的培训。

(3) 有专门的场所、固定容器贮存化学品，并由专人进行管理。

(4) 对清洁剂、消毒剂、杀虫剂、燃料等化学品作好标识和登记，标明名称、毒性及使用方法。

(5) 对于有毒的化学品应严格控制，防止污染产品、产品接触面和包装材料。

4.3.3.7 员工的卫生控制

(1) 从业人员应保持个人清洁卫生，不得将与生产无关的物品带入操作间，加工人员工作时不得戴首饰、手表，不得化妆。

(2) 加工人员操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。接触直接入口食品时，手部还应严格消毒。

(3) 专间操作人员进入专间时需再次更换专间内专用工作衣帽，操作前双手严格进行清洗、消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

- (4) 操作人员入厕时应更衣，入厕后应洗手消毒。
- (5) 个人衣物及私人物品不得带入食品加工操作场所。
- (6) 食品加工操作场所内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。

4.3.3.8 对虫鼠害进行有效防治

- (1) 严格对虫害、鼠害等进行控制，确保加工区域内无蚊蝇和鼠害。
- (2) 消除蚊蝇、鼠类易孳生的条件，宜采用风幕、纱窗、暗道、粘鼠板或鼠夹、灭蝇灯、水封等措施，防止虫害进入加工和进餐场所。
- (3) 禁止使用灭鼠药。

4.4 产品追溯和撤回

4.4.1 餐饮业经营者应当建立从种植养殖基地（必要时）、原辅料供方、加工制作服务班次及人员、消费全过程的追溯程序，必要时对食品进行留样观察。

4.4.2 建立餐饮食品撤回程序。当存在不可接受的风险时，确保能追溯和撤回产品。如果发生食物中毒事故或其他食源性疾患的，应根据追溯程序迅速有效启动撤回方案，主动消除或减轻所造成的食物中毒事故或其他食源性疾患后果。必要时，特别是发生食物中毒事故或其他食源性疾患后，应当对追溯程序和撤回程序的有效性进行评估。定期进行撤回演习。

4.4.3 餐饮业经营者应加强食品卫生管理，预防食物中毒的发生。如发现食物中毒或疑似食物中毒事故时，应立即向辖区内卫生行政管理部门报告，并保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，积极配合卫生行政管理部门开展食物中毒事故的调查和处理。任何人不得隐瞒和阻止向卫生行政管理部门的报告。

4.4.4 用餐配送单位每班产品应留样 48 h 以备复检待查。

4.5 前提方案

应确保餐饮良好卫生环境所必需的基本条件和行为，以适宜于生产、处理和供给安全的餐饮产品。前提方案实例参见 CAC/RCP 39-1993《大众餐饮中预制和煮制食品的卫生操作规范》、《民航饮食行业（含集体食堂）食品卫生管理标准和要求》和 WS 103-1999《学生营养餐生产企业卫生规范》。

5 关键过程控制要求

关键过程控制文件的制定可参照 CAC/RCP 39-1993《大众餐饮中预制和煮制食品的卫生操作规范》。

5.1 餐饮食品加工的原辅料

5.1.1 原辅料的要求

按照国家有关要求索取、查验采购产品的相关证明，包括生产卫生许可证、检验合格证或化验单等，符合要求方可接受。生肉、禽类应索取兽医部门的检疫合格证；进口食品及其原料应索取口岸卫生监督部门出具的检验合格证书，餐饮业经营者对以上资料应建立档案，妥善保存，以备查验。必要时，委托相关机构依据国家有关要求对产品进行理化和微生物指标检验。

5.1.2 原辅料采购

5.1.2.1 制定保证原辅料和包装材料安全、合格的控制文件，建立、实施和保持原辅料的控制措施。

5.1.2.2 对供方进行评价和选择，从合格供方进行采购。对合格供方的能力、产品状况和供货记录等进行动态综合评价。

5.1.2.3 原辅料的验收，应符合相应卫生标准。

5.1.3 原辅料储存

5.1.3.1 储存食品及其原料的库房应建立库房卫生管理制度。

5.1.3.2 容易腐败的原料(如 $\text{pH} > 4.6$ ， $\text{Aw} > 0.85$ ，且有营养素可供腐败菌生长者)，须冷藏或冷冻储存。储存区需检视是否有不洁物体（如污水滴入）或防护不当（如昆虫、老鼠侵入污染）。

5.1.3.3 对冷藏或冷冻温度明确标准，冷冻冷藏品持续处于稳定的冷冻冷藏状态，冷冻库温度在贮存原料冰点温度以下，控制在 $-1^{\circ}\text{C} \sim -20^{\circ}\text{C}$ ，冷藏库（保鲜柜）温度控制在 $0^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ 。蒸发器霜厚度不得超过 1 cm。

5.1.3.4 运输食品及其原料的工具应保持清洁，运输冷冻食品应有保温设备并保证正常使用（遇特殊保存条件的，按保存条件运输）。

5.1.3.5 储存的食品要分类、分架、隔墙离地。原辅料与熟食冷藏分隔储存，生鲜原辅料与熟食品避免一起存放；货架上标明采购日期、保质期，先进先出，定期检查，不得存放发霉变质或超过保质期限的食品。

5.1.4 食品的粗加工

5.1.4.1 粗加工区域分别备有植物性食品和动物性食品清洗化冻水池，有明显标记。粗加工工具、容器应专用。

5.1.4.2 发现食品腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、掺杂等情况的，均不得继续使用。

5.1.4.3 蔬菜浸泡清洗干净后应码放整齐，放在筐、盘等专用容器内，离地存放。

5.2 烹制加工

5.2.1 热菜加工

5.2.1.1 用于植物性食品原料、动物性食品原料、半成品和成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器应明显标志，分开使用，定位存放，用后清洗、消毒，保持清洁。

5.2.1.2 在烹调后至食用前需要较长时间（超过 2 h）存放的食品，应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。需要冷藏的熟制品，应凉透后再进行冷藏。凡隔餐或隔夜的熟制品不得作为冷菜供应，经充分再加热后方可食用。

5.2.1.3 需要熟制加工的食品应当达到安全的温度，鱼、肉类动物食品、块状食品、有容器存放的液态食品或食品原料的中心温度不低于 70℃，对豆浆、四季豆等特殊食品应煮熟煮透；对工艺参数的确认通过感观目测、定期对熟制食品的中心温度及终产品的微生物指标进行监测。

5.2.1.4 操作间内的冷藏或冷冻设施，应根据其用途进行标识，确保食品原料、半成品、成品分开存放。

5.2.1.5 食品添加剂的使用应遵循 GB 2760 和《食品添加剂卫生管理办法》。

5.2.2 凉菜加工

5.2.2.1 每餐餐前、餐后，凉菜间应用紫外线消毒设施进行 30min 空气消毒。

5.2.2.2 凉菜实施专人专室制作。

5.2.2.3 凉菜间的各种食品加工用具、容器及抹布在每餐使用前应进行清洗消毒，保持洁净。

5.2.2.4 非凉菜间工作人员不能进入凉菜间，凉菜间不能存放非直接入口食品及与凉菜制作无关的任何物品。

5.2.2.5 凉菜间人员制作凉菜前，应将手（含腕部）用消毒剂浸泡，再用流水冲净。

5.2.2.6 供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，应洗净消毒，未经清洗处理的原料，不得带入凉菜间。

5.2.2.7 制作肉类、水产品类凉菜拼盘应及时冷藏；改刀熟食从改刀后至供应的时间不得超过 3 h；隔夜冷荤食品要回烧彻底。冷荤食品烧制后应在 2 h 内冷却。

5.2.2.8 制作生食水产品应做到专人、专室、专用工具及容器和专用冷藏设施。

5.2.3 冷加工糕点制作

5.2.3.1 做到专人、专室制作，专用工具、容器。

5.2.3.2 冷加工糕点专间每天使用前用紫外线消毒设施进行 30min 空气消毒。

5.2.3.3 专间内加工人员应进行二次更衣、洗手消毒。

5.2.3.4 奶油类原料应在 10℃以下存放。含奶、蛋的面点制品 2 h 以上食用时，应当凉透，在 10℃以下专用设施内储存，冷加工糕点贮存不超过 24 h；

5.2.3.5 冷加工糕点间室温控制在 25℃以下。

5.3 餐饮食品的配送

5.3.1 用餐配送单位的运输车辆、用具、容器和餐具，应在用前、用后清洗消毒。

5.3.2 一次性餐具应检验合格后使用，餐具贮存运输过程中应防止污染，外包装破损或污秽不洁的禁止使用。

5.3.3 送餐所用餐具和食品容器上应有标签，注明生产单位名称、地址、联系电话、生产日期、生产批号和进食时限。

5.3.4 配餐制作成品到消费者食用的时间间隔不得超过 3 h。

5.3.5 供应的每班产品，均应在专用的冰箱内留样 48 h 以备复检待查。留样量为两份，每份不少于 150 g。留样时应无菌操作，防止采样时污染食品，留样的容器、取样的工具应消毒；一种食品一个容器，并由管理人员负责登记。

5.4 餐饮前台服务

5.4.1 营业前的准备

5.4.1.1 营业场所内应设有空调设施，空调的过滤器应经常清洁和检查，保持适宜的温度和相对湿度，符合 GB 16153 的规定。

5.4.1.2 餐具的摆台应在顾客就餐前 0.5 h~1 h 前进行，摆台后或有顾客就餐时不能清扫地面，超过当次就餐时间未使用的餐具应当收回重新消毒。

5.4.1.3 为每位就餐者提供符合卫生要求的独立餐饮用具。

5.4.1.4 顾客点菜用的菜单，应定期消毒和检查。

5.4.2 餐饮服务

5.4.2.1 避免交叉污染

(1) 应合理考虑制备成品过程中人员的流向、使用过的和洁净的餐具的流向、垃圾路线、服务人员行走路线，避免交叉污染。

(2) 应建立文件化的流程图和人流图、物流图、气流图和水流向图。

(3) 服务人员应适当地使用手套或其他措施防止手接触准备食用的食品。

5.4.2.2 传递食品时所用的防护食品免受污染的用品（如保鲜膜等）应能很好地保护食品，并应保证其本身不被污染。

5.4.2.3 消费者点菜后应迅速开具菜单，并认真听取消费者提出的特殊要求等，经与消

费者核对无误后，及时将菜单送交操作间制作。

5.4.2.4 装饰菜肴应在摆放菜肴之前的片刻进行，时间间隔要尽可能缩短。装饰菜肴的饭菜成分不能带来健康的威胁。

5.4.2.5 考虑到顾客可能对某种食物过敏，当顾客询问菜单中菜肴的具体组成部分时，服务员或厨师应能够提供准确的信息。不能在一个食谱中有任何“秘密的组成部分”。

5.4.2.6 每个餐桌上要配备公筷、公勺。公筷和公勺要区别于就餐者的餐具。

5.4.2.7 根据就餐者情况和要求的不同，采用厨师分餐、服务员分餐、就餐者自行分餐等不同的分餐形式（自助餐和套餐均属分餐制范畴）。

5.4.2.8 应关注食品保质期，尤其是在饮料、冷加工糕点和熟食管理上应在使用前进行确认检查。

5.5 餐饮具的清洗消毒

5.5.1 清洗消毒方法

5.5.1.1 热力消毒包括煮沸、蒸汽、红外线消毒等，不同的消毒方式应采用不同的温度和作用时间。

5.5.1.2 如达不到热力消毒条件，可使用卫生行政部门批准的化学药物消毒。化学药物消毒的单位应经卫生监督机构审批，设置的消毒池应备有符合规定的三联池。

5.5.2 消毒效果的评价

餐饮业经营单位应具备检验能力，对餐具消毒效果进行验证。消毒后的餐具应光洁、明亮、无渍迹，并经检验符合 GB 14934 的要求。

6 产品检测

6.1 检验制度

6.1.1 识别并收集与提供的最终产品相关的食品安全信息及其可接受水平，以建立并持续更新产品卫生质量检验管理制度，并配备与组织规模及产品相适应的检测设施、设备，具备应有的检测能力。

6.1.2 检测人员包括感官检验人员，应经过教育和培训并有作业指导书。

6.2 检测依据

6.2.1 识别所提供产品可能发生的化学、生物和物理危害及其用于直接消费的可接受水平，并根据最终产品的特性及预期用途实施或制定适用的产品标准及检测方法。

6.2.2 考虑产品可能存在的固有危害及在加工过程中可能引入的影响食品安全的其他因素，以充实每种产品标准的内容。

6.2.3 每种产品的卫生质量标准应符合现行有效的相应法律、法规及标准的要求。

6.2.4 产品可按照有关国家标准进行检测，附录列出了可供选择的检测方法。

6.3 安全性通用检测项目

6.3.1 感官指标。

6.3.2 果蔬农残快速测定。

6.3.3 细菌指标（菌落总数、大肠菌群、致病菌）。

6.4 各类菜肴专项检测项目

根据各类菜肴的特点，结合加工过程、食用方法分析可能发生的安全危害，确定每种菜肴的专项检测项目。

7 记录保持

7.1 对反映产品卫生质量情况的有关记录，应制定其标记、收集、编目、归档、存储、保管和处理的程序，并贯彻执行。所有质量记录应真实、准确、规范。

7.2 记录保持的内容包括（但不限于）：

- （1）从业人员食品卫生管理档案及人员健康状况记录。
- （2）人员的教育、培训记录。
- （3）合格供方的能力、产品状况的动态综合评价和采购验收记录。
- （4）各项控制措施的监视记录，适宜时的纠正和纠正措施记录。
- （5）对管理体系运行状况的验证记录。
- （6）配餐食品的批次和分销记录。
- （7）食品留样、检验结果记录。

7.3 有关记录至少应保存 12 个月。

附录 A:

(资料性附录)

相关标准

GB 14881-1994 食品企业通用卫生规范

GB 14930.1-1994 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB 14930.2-1994 食品工具、设备用洗涤剂消毒剂卫生标准

GB 7102.1-1994 食用植物油煎炸过程中的卫生标准

GB/T 4789.1 ~ 4789.35—2003 食品卫生微生物学检验

GB/T 5009.1 ~ 5009.203—2003 食品卫生检验方法 理化部分

CAC/RCP 39-1993 大众餐饮中预制和煮制食品的卫生操作规范

民航饮食行业(含集体食堂)食品卫生管理标准和要求

WS103-1999 学生营养餐生产企业卫生规范

JGJ 64-1989 饮食建筑设计规范