

ICSxx. xxx. xx
67.020, H62
备案号:

T/QLX

团体标准

T/QLX 005—2021

黔菜 食品安全操作规范

Operation Specification for Food Security of Guizhou Cuisine

(征求意见稿)

2021-0X-XX 发布

2021-0X-XX 实施

贵州旅游协会 发布

目 次

- 1 范围
- 2 规范性引用文件
- 3 术语与定义
- 4 安全通用要求
- 5 食品安全管理
- 6 人员安全要求
- 7 原料安全管理
- 8 安全加工制作
- 9 安全供餐、用餐与配送
- 10 安全清洗消毒
- 11 废弃物安全管理
- 12 区域有害生物防制

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准的附录为资料性附录。

本标准由贵州省文化和旅游厅、贵州省商务厅提出。

本标准由贵州旅游协会归口。

本标准主要起草单位：贵州轻工职业技术学院、贵州旅游协会、贵州鼎品餐饮智库管理有限公司。

本标准主要起草人：王涛、任艳玲、徐楠、杨丽彦、黄涛、肖喜生、吴茂钊、李翌婧、夏雪、刘黔勋、杨波、洪钢、胡文柱、何花、杨娟。

黔菜 食品安全操作规范

1 范围

本文件规定了黔菜食品安全操作规范。

本标准适用于贵州旅游、餐饮行业中的饭店、酒店和餐饮休闲服务机构的烹饪食品安全操作规范。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 13016 标准体系表编制原则和要求

GB/T 13017 企业标准体系表编制指南

GB/T 15496 企业标准体系 要求

GB/T 15497 企业标准体系 技术标准体系

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 原料

指供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质。

3.2 半成品

指原料经初步或部分加工制作后，尚需进一步加工制作的食品，不包括贮存的已加工制作成成品的食品。

3.3 成品

指已制成的可直接食用或饮用的食品。

3.4 黔菜餐饮服务场所

指与食品加工制作、供应直接或间接相关的区域，包括食品处理区、就餐区和辅助区。

3.5 食品处理区

指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）等的区域。根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

3.6 清洁操作区

指为防止食品受到污染，清洁程度要求较高的加工制作区域，包括专间、专用操作区。

3.7 专间

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间，包括冷食间、生食间、裱花间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等。

3.8 专用操作区

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作区域，包括现榨果蔬汁加工制作区、果蔬拼盘加工制作区、备餐区（指暂时放置、整理、分发成品的区域）等。

3.9 准清洁操作区

指清洁程度要求次于清洁操作区的加工制作区域，包括烹饪区、餐用具保洁区。

3.10 烹饪区

指对经过粗加工制作、切配的原料或半成品进行热加工制作的区域。

3.11 餐用具保洁区

指存放清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。

3.12 一般操作区

指其他处理食品和餐用具的区域，包括粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区和食品库房等。

3.13 粗加工制作区

指对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工制作的区域。

3.14 切配区

指将粗加工制作后的原料，经过切割、称量、拼配等加工制作成为半成品的区域。

3.15 餐用具清洗消毒区

指清洗、消毒餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。

3.16 就餐区

指供消费者就餐的区域。

3.17 辅助区

指办公室、更衣区、门厅、大堂休息厅、歌舞台、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域。

3.18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。

3.19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 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ 。

3.20冷冻

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°C 。

3.21交叉污染

指食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。

3.22分离

指通过在物品、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。

3.23分隔

指通过设置物理阻断如墙壁、屏障、遮罩等方式进行隔离。

3.24特定黔菜餐饮服务提供者

指学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等。

3.25高危易腐食品

指蛋白质或碳水化合物含量较高（通常酸碱度（pH）大于4.6且水分活度（ A_w ）大于0.85），常温下容易腐败变质的食品。

3.26现榨果蔬汁

指以新鲜水果、蔬菜为原料，经压榨、粉碎等方法现场加工制作的供消费者直接饮用的果蔬汁饮品，不包括采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配而成的饮料。

3.27现磨谷物类饮品

指以谷类、豆类等谷物为原料，经粉碎、研磨、煮制等方法现场加工制作的供消费者直接饮用的谷物饮品。

4 安全通用要求

4.1场所及设施设备

4.1.1具有与经营的食品品种、数量相适应的场所、设施、设备，且布局合理。

4.1.2定期维护食品加工、贮存等设施、设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。

4.2原料控制

4.2.1制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品控制要求，不得采购不符合食品安全标准的食品、食品添加剂及食品相关产品。

4.2.2加工制作用水的水质符合GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

4.3加工制作

4.3.1对原料采购至成品供应的全过程实施食品安全管理，并采取有效措施，避免交叉污染。

4.3.2从业人员具备食品安全和质量意识，加工制作行为符合食品安全法律法规要求。

4.4安全检验检测

4.4.1检验检测计划

中央厨房和集体用餐配送单位应制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。其他的特定黔菜餐饮服务提供者宜定期开展食品检验检测。鼓励其他黔菜餐饮服务提供者定期进行食品检验检测。

4.4.2检验检测项目和人员

可根据自身的食品安全风险分析结果，确定检验检测项目，如农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。

检验检测人员应经过培训与考核。

4.5燃料管理

4.5.1尽量采购使用乙醇作为菜品（如火锅等）加热燃料。使用甲醇、丙醇等作燃料，应加入颜色进行警示，并严格管理，防止作为白酒误饮。

4.5.2应严格选择燃料供货者。应制定火灾防控制度和应急预案，明确防火职责，定期组织检查，定期检测设备，及时更换存在安全隐患的老旧设备。宜安装有效的通风及报警设备。

4.5.3应加强从业人员培训，使其能正确使用煤气、液化气、电等加热设备，防止漏气、漏电；安全进行燃料更换，防止烫伤。

4.5 文件和记录

4.5.1 记录内容

4.5.1.1 根据食品安全法律、法规、规章和本规范要求，结合经营实际，如实记录有关信息。

a) 应记录以下信息：从业人员培训考核、进货查验、原料出库、食品安全自查、食品召回、消费者投诉处置、餐厨废弃物处置、卫生间清洁等。存在食品添加剂采购与使用、检验检测等行为时，也应记录相关信息。

b) 黔菜餐饮服务企业应如实记录采购的食品、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、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录。宜采用电子方式记录和保存相关内容。

c) 特定黔菜餐饮服务提供者还应记录以下信息：食品留样、设施设备清洗维护校验、卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用。

d) 实行统一配送经营方式的，各门店也应建立并保存收货记录。

4.5.1.2 制定各项记录表格，表格的项目齐全，可操作。填写的表格清晰完整，由执行操作人员和内部检查人员签字。

4.5.1.3 各岗位负责人应督促执行操作人员按要求填写记录表格，定期检查记录内容。食品安全管理人员应每周检查所有记录表格，发现异常情况时，立即督促有关人员采取整改措施。

4.5.2 记录保存时限

4.5.2.1 进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。其他各项记录保存期限宜为2年。

4.5.2.2 网络黔菜餐饮服务第三方平台提供者和自建网站黔菜餐饮服务提供者应如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址，信息保存时间不得少于6个月。

4.6.3 文件管理

特定黔菜餐饮服务提供者宜制定文件管理要求，对文件进行有效管理，确保所使用的文件均为有效版本。

5 食品安全管理

5.1 设立食品安全管理机构和配备人员

5.1.1 黔菜餐饮服务企业应配备专职或兼职食品安全管理人员，宜设立食品安全管理机构。

5.1.2 中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络黔菜餐饮服务第三方平台提供者应设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。

5.1.3 其他特定黔菜餐饮服务提供者应配备专职食品安全管理人员，宜设立食品安全管理机构。

5.1.4 食品安全管理人员应按规定参加食品安全培训。

5.2 食品安全管理基本内容

5.2.1 黔菜餐饮服务企业应建立健全食品安全管理制度，明确各岗位的食品安全责任，强化过程管理。

5.2.2 根据经营实际，确定高风险的食品品种和加工制作环节，实施食品安全风险重点防控。

5.2.3 制订从业人员健康检查、食品安全培训考核及食品安全自查等计划。

5.2.4 落实各项食品安全管理制度、加工操作规程。

5.2.5 定期开展从业人员健康检查、食品安全培训考核及食品安全自查，及时消除食品安全隐患。

5.2.6 依法处置不合格食品、食品添加剂、食品相关产品。

5.2.7 依法报告、处置食品安全事故。

5.2.8 建立健全食品安全管理档案。

5.2.9 配合市场监督管理部门开展监督检查。

5.3 食品安全管理制度

5.3.1 黔菜餐饮服务企业应建立从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。

5.3.2 宜根据自身业态、经营项目、供餐对象、供餐数量等，建立如下食品安全管理制度：

a) 食品安全管理人员制度；

b) 从业人员培训考核制度；

c) 场所及设施设备（如卫生间、空调及通风设施、制冰机等）定期清洗消毒、维护、校验制度；

d) 食品添加剂使用制度；

e) 餐厨废弃物处置制度；

f) 有害生物防制制度。

5.3.3定期修订完善各项食品安全管理制度，及时对从业人员进行培训考核，并督促其落实。

5.4食品安全自查

5.4.1结合经营实际，全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划。

5.4.2根据食品安全法律法规和本规范，自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除安全隐患，防止发生食品安全事故。

5.4.3食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查。

5.4.3.1制度自查

对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，及时开展制度自查和修订。

5.4.3.2定期自查

特定黔菜餐饮服务提供者对其经营过程，应每周至少开展一次自查；其他黔菜餐饮服务提供者对其经营过程，应每月至少开展一次自查。定期自查的内容，应根据食品安全法律、法规、规章和本规范确定。

5.4.3.3专项自查

获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定。

5.4.3.4对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应根据具体情况采取有效措施，防止对消费者造成伤害。

5.5投诉处置

5.5.1对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理，留存记录。

5.5.2接到消费者投诉食品感官性状异常时，应及时核实。经核实确有异常的，应及时撤换，告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。

5.5.3在就餐区公布投诉举报电话。

5.6食品安全事故处置

5.6.1发生食品安全事故的，应立即采取措施，防止事故扩大。

5.6.2发现其经营的食品属于不安全食品的，应立即停止经营，采取公告或通知的方式告知消费者停止食用、相关供货者停止生产经营。

5.6.3发现有食品安全事故潜在风险，及发生食品安全事故的，应按规定报告。

5.7场所清洁

5.7.1食品处理区清洁

5.7.1.1定期清洁食品处理区设施、设备。

5.7.1.2保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。

5.7.2就餐区清洁

5.7.2.1定期清洁就餐区的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍。

5.7.2.2营业期间，应开启包间等就餐场所的排风装置，包间内无异味。

5.7.3卫生间清洁

5.7.3.1定时清洁卫生间的设施、设备，并做好记录和展示。

5.7.3.2保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、无垃圾，便池内外无污物、无积垢、冲水良好，卫生纸充足。

5.7.3.3营业期间，应开启卫生间的排风装置，卫生间内无异味。

6 人员安全要求

6.1健康管理

6.1.1从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时进行临时健康检查。

6.1.2食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，

暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

6.1.3 手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换。佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。

6.1.4 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

6.2 培训考核

黔菜餐饮服务企业应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，特定黔菜餐饮服务提供者应每半年对其从业人员进行一次食品安全培训考核。

6.2.1 培训考核内容为有关餐饮食品安全的法律法规知识、基础知识及本单位的食品安全管理制度、加工制作规程等。

6.2.2 培训可采用专题讲座、实际操作、现场演示等方式。考核可采用询问、观察实际操作、答题等方式。

6.2.3 对培训考核及时评估效果、完善内容、改进方式。

6.2.4 从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗。

6.3 人员卫生

6.3.1 个人卫生

6.3.1.1 从业人员应保持良好的个人卫生。

6.3.1.2 从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。

6.3.1.3 食品处理区内的从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住。

6.3.1.4 进入食品处理区的非加工制作人员，应符合从业人员卫生要求。

6.3.2 口罩和手套

6.3.2.1 专间的从业人员应佩戴清洁的口罩。

6.3.2.2 专用操作区内从事下列活动的从业人员应佩戴清洁的口罩：

- a) 现榨果蔬汁加工制作；
- b) 果蔬拼盘加工制作；
- c) 加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；

- d) 对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；
- e) 调制供消费者直接食用的调味料；
- f) 备餐。

6.3.2.3 专用操作区内从事其他加工制作的从业人员，宜佩戴清洁的口罩。

6.3.2.4 其他接触直接入口食品的从业人员，宜佩戴清洁的口罩。

6.3.2.5 如佩戴手套，佩戴前应对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。手套使用过程中，应定时更换手套，出现6.4.2条款要求的重新洗手消毒的情形时，应在重新洗手消毒后更换手套。手套应存放在清洁卫生的位置，避免受到污染。

6.4 手部清洗消毒

6.4.1 从业人员在加工制作食品前，应洗净手部，手部清洗宜符合《黔菜餐饮服务从业人员洗手消毒方法》（见附录I）。

6.4.2 加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部：

- a) 加工制作不同存在形式的食品前；
- b) 清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后；
- c) 咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后。

6.4.3 使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，应重新洗净手部。

6.4.4 加工制作不同类型的食品原料前，宜重新洗净手部。

6.4.5 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗消毒应符合《黔菜餐饮服务从业人员洗手消毒方法》（见附录I）。加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部并消毒：

- a) 接触非直接入口食品后；
- b) 触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后；
- c) 6.4.2条款要求的应重新洗净手部的情形。

6.5 工作服

6.5.1 工作服宜为白色或浅色，应定点存放，定期清洗更换。从事接触直接入口食品工作的从业人员，其工作服宜每天清洗更换。

6.5.2 食品处理区内加工制作食品的从业人员使用卫生间前，应更换工作服。

6.5.3 工作服受到污染后，应及时更换。

6.5.4 待清洗的工作服不得存放在食品处理区。

6.5.5清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。

6.5.6专间内从业人员离开专间时，应脱去专间专用工作服。

7 原料安全管理

7.1原料采购

7.1.1选择的供货者应具有相关合法资质。

7.1.2应建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况等进行评价，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者。应自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。

7.1.3鼓励建立固定的供货渠道，与固定供货者签订供货协议，明确各自的食品安全责任和义务。鼓励根据每种原料的安全特性、风险高低及预期用途，确定对其供货者的管控力度。

7.2原料运输

7.2.1运输前，对运输车辆或容器进行清洁，防止食品受到污染。运输过程中，做好防尘、防水，食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品，下同）应分隔，食品包装完整、清洁，防止食品受到污染。

7.2.2运输食品的温度、湿度应符合相关食品安全要求。

7.2.3不得将食品与有毒有害物品混装运输，运输食品和运输有毒有害物品的车辆不得混用。

7.3进货查验

7.3.1随货证明文件查验

7.3.1.1从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。

7.3.1.2从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等。

7.3.1.3从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。

7.3.1.4从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，查验其社会信用代码和产品合格证明文件。

7.3.1.5从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。

7.3.1.6采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。

7.3.1.7实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各门店能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。

7.3.1.8采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。

7.3.2入库查验和记录

7.3.2.1外观查验

7.3.2.1.1预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。

7.3.2.1.2冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。

7.3.2.1.3具有正常的感官性状。

7.3.2.1.4食品标签标识符合相关要求。

7.3.2.1.5食品在保质期内。

7.3.2.2温度查验

7.3.2.2.1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℃。

7.3.2.2.2无具体要求且需冷冻或冷藏的食品，其温度可参考本规范附录M的相关温度要求。

7.4原料贮存

7.4.1分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。

7.4.2分隔或分离贮存不同类型的食品原料。

7.4.3在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

7.4.4按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件（需冷藏冷冻的食品原料建议可参照附录M确定保存温度）和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

7.4.5及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。

7.4.6冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。

7.4.7冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。

7.4.8遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

8 安全加工制作

8.1加工制作基本要求

8.1.1加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配。

8.1.2加工制作食品过程中，应采取下列措施，避免食品受到交叉污染：

a) 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品，下同）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放；

b) 接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物；

c) 食品处理区内不得从事可能污染食品的活动；

d) 不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具；

e) 黔菜餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

8.1.3加工制作食品过程中，不得存在下列行为：

a) 使用非食品原料加工制作食品；

b) 在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；

c) 使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；

d) 使用超过保质期的食品、食品添加剂；

e) 超范围、超限量使用食品添加剂；

f) 使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

g) 使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

h) 使用无标签的预包装食品、食品添加剂；

i) 使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品（如织纹螺等）；

j) 在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）；

k) 法律法规禁止的其他加工制作行为。

8.1.4对国家法律法规明令禁止的食品及原料，应拒绝加工制作。

8.2加工制作区域的使用

8.2.1中央厨房和集体用餐配送单位的食品冷却、分装等应在专间内进行。

8.2.2下列食品的加工制作应在专间内进行：

a) 生食类食品；

b) 裱花蛋糕；

c) 冷食类食品（8.2.3除外）。

8.2.3下列加工制作既可在专间也可在专用操作区内进行：

a) 备餐；

b) 现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作；

c) 仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；调制供消费者直接食用的调味料。

8.2.4学校（含托幼机构）食堂和养老机构食堂的备餐宜在专间内进行。

8.2.5各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途。

8.3粗加工制作与切配

8.3.1冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。

8.3.2宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料应被立即加工制作。

8.3.3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℃。

8.3.4食品原料应洗净后使用。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。

8.3.5使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。

8.3.6应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。

8.4成品加工制作

8.4.1专间内加工制作

8.4.1.1专间内温度不得高于25℃。

8.4.1.2每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯30分钟以上并做好记录。

8.4.1.3由专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间。进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。

8.4.1.4应使用专用的工具、容器、设备，使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。

8.4.1.5及时关闭专间的门和食品传递窗口。

8.4.1.6蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。

8.4.1.7在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

8.4.1.8加工制作生食海产品，应在专间外剔除海产品的非食用部分，并将其洗净后，方可传递进专间。加工制作时，应避免海产品可食用部分受到污染。加工制作后，应将海产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过1小时。

8.4.1.9加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用。蛋糕胚应存放在专用冷冻或冷藏设备中。打发好的奶油应尽快使用完毕。

8.4.1.10加工制作好的成品宜当餐供应。

8.4.1.11不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

8.4.2专用操作区内加工制作

8.4.2.1由专人加工制作。加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。

8.4.2.2应使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。

8.4.2.3在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

8.4.2.4加工制作的水果、蔬菜等，应清洗干净后方可使用。

8.4.2.5加工制作好的成品应当餐供应。

8.4.2.6现调、冲泡、分装饮品可不在专用操作区内进行。

8.4.2.7不得在专用操作区内从事非专用操作区的加工制作活动。

8.4.3烹饪区内加工制作

8.4.3.1一般要求

8.4.3.1.1烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。

8.4.3.1.2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，黔菜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成品的食品安全。鼓励黔菜餐饮服务提供者在售卖时按照本规范相关要求消费提示。

8.4.3.1.3盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。

8.4.3.1.4宜采用有效的设备或方法，避免或减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

8.4.3.2油炸类食品

8.4.3.2.1选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂。

8.4.3.2.2与炸油直接接触的设备、工具内表面应为耐腐蚀、耐高温的材质（如不锈钢等），易清洁、维护。

8.4.3.2.3油炸食品前，应尽可能减少食品表面的多余水分。油炸食品时，油温不宜超过190℃。油量不足时，应及时添加新油。定期过滤在用油，去除食物残渣。鼓励使用快速检测方法定时测试在用油的酸价、极性组分等指标。定期拆卸油炸设备，进行清洁维护。

8.4.3.3烧烤类食品

8.4.3.3.1烧烤场所应具有良好的排烟系统。

8.4.3.3.2烤制食品的温度和时间应能使食品被烤熟。

8.4.3.3.3烤制食品时，应避免食品直接接触火焰或烤制温度过高，减少有害物质产生。

8.4.3.4火锅类食品

8.4.3.4.1不得重复使用火锅底料。

8.4.3.4.2使用醇基燃料（如酒精等）时，应在没有明火的情况下添加燃料。使用炭火或煤气时，应通风良好，防止一氧化碳中毒。

8.4.3.5糕点类食品

8.4.3.5.1使用烘焙包装用纸时，应考虑颜色可能对产品的迁移，并控制有害物质的迁移量，不应使用有荧光增白剂的烘烤纸。

8.4.3.5.2使用自制蛋液的，应冷藏保存蛋液，防止蛋液变质。

8.4.3.6 自制饮品

8.4.3.6.1 加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水。

8.4.3.6.2 自制饮品所用的原料乳，宜为预包装乳制品。

8.4.3.6.3 煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态5分钟以上。

8.5 食品添加剂使用

8.5.1 使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。

8.5.2 按照GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，使用食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

8.5.3 专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。

8.5.4 应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息，GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定按生产需要适量使用的食品添加剂除外。使用有GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》“最大使用量”规定的食品添加剂，应精准称量使用。

8.6 食品相关产品使用

8.6.1 各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分。

8.6.2 工具、容器和设备，宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料。必须使用木质材料时，应避免对食品造成污染。盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料。

8.6.3 添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不得盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于20%的食品。

8.6.4 不得重复使用一次性用品。

8.7 高危易腐食品冷却

8.7.1 需要冷冻（藏）的熟制半成品或成品，应在熟制后立即冷却。

8.7.2 应在清洁操作区内进行熟制成品的冷却，并在盛放容器上标注加工制作时间等。

8.7.3 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℃。

8.8食品再加热

8.8.1高危易腐食品熟制后，在8℃~60℃条件下存放2小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。

8.8.2再加热时，食品的中心温度应达到70℃以上。

8.9食品留样

8.9.1学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、建筑工地食堂（供餐人数超过100人）和黔菜餐饮服务提供者（集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐），每餐次的食品成品应留样。其他黔菜餐饮服务提供者宜根据供餐对象、供餐人数、食品品种、食品安全控制能力和有关规定，进行食品成品留样。

8.9.2应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。

8.9.3在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。

8.9.4应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

9 安全供餐、用餐与配送

9.1供餐

9.1.1分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。

9.1.2加工制作围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗消毒。

9.1.3在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的高危易腐食品，应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。在8℃~60℃条件下存放超过2小时，且未发生感官性状变化的，应按本规范要求再加热后方可供餐。

9.1.4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℃。

9.1.5供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁。

9.1.6供餐过程中，应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品（预包装食品除外）。

9.2用餐服务

9.2.1垫纸、垫布、餐具托、口布等与餐饮具直接接触的物品应一客一换。撤换下的物品，应及时清洗消毒（一次性用品除外）。

9.2.2消费者就餐时，就餐区应避免从事引起扬尘的活动（如扫地、施工等）。

9.3食品配送

9.3.1一般要求

9.3.1.1不得将食品与有毒有害物品混装配送。

9.3.1.2应使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构应便于清洁。

9.3.1.3配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器还应经过消毒。

9.3.1.4配送过程中，食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。

9.3.1.5食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。

9.3.2中央厨房的食品配送

9.3.2.1食品应有包装或使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。

9.3.2.2包装或容器上应标注中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式，以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。

9.3.2.3高危易腐食品应采用冷冻（藏）方式配送。

9.3.3集体用餐配送单位的食品配送

9.3.3.1食品应使用密闭容器盛放。容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。

9.3.3.2容器上应标注食用时限和食用方法。

9.3.3.3从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：

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。

9.3.4餐饮外卖

9.3.4.1送餐人员应保持个人卫生。外卖箱（包）应保持清洁，并定期消毒。

9.3.4.2使用符合食品安全规定的容器、包装材料盛放食品，避免食品受到污染。

9.3.4.3配送高危易腐食品应冷藏配送，并与热食类食品分开存放。

9.3.4.4从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：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。

9.3.4.5宜在食品盛放容器或者包装上，标注食品加工制作时间和食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用。

9.3.4.6宜对食品盛放容器或者包装进行封签。

9.3.5使用一次性容器、餐饮具的，应选用符合食品安全要求的材料制成的容器、餐饮具，宜采用可降解材料制成的容器、餐饮具。

10 安全清洗消毒

10.1 餐用具清洗消毒

10.1.1餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。

10.1.2宜采用蒸汽等物理方法消毒，因材料、大小等原因无法采用的除外。

10.1.3餐用具消毒设备（如自动消毒碗柜等）应连接电源，正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。

10.1.4从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。

10.1.5消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定。

10.1.6宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

10.1.7不得重复使用一次性餐饮具。

10.2 餐用具保洁

10.2.1 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。

10.2.2 保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。

10.2.3 定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

10.3 洗涤剂消毒剂

10.3.1 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》和GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》等食品安全国家标准和有关规定。

10.3.2 严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

11 废弃物安全管理

11.1 废弃物存放容器与设施

11.1.1 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

11.1.2 废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。

11.1.3 在黔菜餐饮服务场所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

11.2 废弃物处置

11.2.1 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

11.2.2 应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。

11.2.3 应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

12 区域有害生物防制

12.1 基本要求

12.1.1有害生物防制应遵循物理防治（粘鼠板、灭蝇灯等）优先，化学防治（滞留喷洒等）有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全。

12.1.2黔菜餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞，选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无缝隙。使用水封式地漏。

12.1.3所有线槽、配电箱（柜）封闭良好。

12.1.4人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于6mm。

12.2设施设备的使用与维护

12.2.1灭蝇灯

12.2.1.1食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。

12.2.1.2应根据黔菜餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。

12.2.2鼠类诱捕设施

12.2.2.1黔菜餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。

12.2.2.2黔菜餐饮服务场所外可使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。

12.2.3排水管道出水口

排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。

12.2.4通风口

与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16目的防虫筛网。

12.2.5防蝇帘及风幕机

12.2.5.1使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。

12.2.5.2使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。

12.3防制过程要求

12.3.1收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），防止有害生物入侵。

12.3.2 定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。发现有害生物，应尽快将其杀灭，并查找和消除其来源途径。

12.3.3 防制过程中应采取有效措施，防止食品、食品接触面及包装材料等受到污染。

12.4 卫生杀虫剂和杀鼠剂的管理

12.4.1 卫生杀虫剂和杀鼠剂的选择

12.4.1.1 选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂，应标签信息齐全（农药登记证、农药生产许可证、农药标准）并在有效期内。不得将不同的卫生杀虫剂制剂混配。

12.4.1.2 鼓励使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂。

12.4.2 卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用要求

12.4.2.1 使用卫生杀虫剂和杀鼠剂的人员应经过有害生物防制专业培训。

12.4.2.2 应针对不同的作业环境，选择适宜的种类和剂型，并严格根据卫生杀虫剂和杀鼠剂的技术要求确定使用剂量和位置，设置警示标识。

12.4.3 卫生杀虫剂和杀鼠剂的存放要求

不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责。