



团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

烧烤企业餐饮加工环节控制规范

Control Specifications for the food processing section of the barbecue enterprise

(征求意见稿)

- XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

武汉标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 门店环境与设施要求	1
5 食材处理要求	2
6 烧烤操作控制	3
7 售卖与食用安全	4
8 人员与卫生管理	4
9 清洗消毒与废弃物处理	5
10 追溯与召回	5

前 言

本文件按照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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由安陆市市场监督管理局提出。

本文件由武汉标准化协会归口。

本文件起草单位：安陆市市场监督管理局、安陆市烧烤协会、安陆市吾翰餐饮服务有限公司、安陆市虎子烧烤店、安陆市万桥餐饮店、安陆市新街烧烤店、湖北标拓信息咨询有限责任公司。

本文件主要起草人：李亚秋、肖加法、刘宗虎、万桥、汪红波、陈芬、陈玮琪。

本文件实施应用中的疑问可咨询武汉标准化协会，联系电话：027-83659531，邮箱：313918569@qq.com。对本文件的有关修改意见或建议，请反馈到安陆市市场监督管理局，联系电话：0712-5256575，邮箱：Alscig5252550@126.com。

烧烤企业餐饮加工环节控制规范

1 范围

本文件规定了烧烤企业餐饮加工环节（含食材采购验收、解冻、预处理、烧烤、调味、售卖、废弃物处理等全工序）的食品安全与产品质量控制要求，明确各环节操作标准及责任主体。

本规范适用于湖北省内从事烧烤类食品现制现售的餐饮服务企业（含连锁门店、单体门店），涵盖堂食、外卖及外带等经营模式。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- DB42/T 1593 湖北省餐饮服务食品安全管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

烧烤 barbecue

通过加热烤制方式加工食品的过程，包括直接烤制（如炭火、燃气、电加热）和间接烤制（如烤箱、铁板烧），涵盖明火、热风、红外等加热形式。

3.2

现制现售 on-site production and on-site sales

在固定经营场所内，即时加工、即时销售食品的经营方式，包括现场烤制、调味、分装等环节，产品保质期通常不超过24小时。

3.3

交叉污染 cross contamination

不同食品原料、半成品、成品之间，或食品与接触物（工具、容器、台面等）之间发生的微生物、化学物质或异物的相互污染。

3.4

中心温度 center temperature

食品内部中心位置的温度，通过探针式温度计测量，是判断食品熟制程度的关键指标。

3.5

清洁消毒 cleaning and disinfection

采用物理或化学方法去除食品接触表面的污垢、微生物，并达到安全卫生要求的过程。

4 门店环境与设施要求

4.1 区域划分

4.1.1 加工区与售卖区应采用实体墙或玻璃隔断物理分离，加工区应设置透明可视窗口，确保消费者

可监督加工过程；售卖区台面高度不低于0.8m，避免消费者直接接触食品。

4.1.2 加工区内部按“生进-熟出”单向流程划分：原料处理区（含解冻、清洗、切配）、烧烤操作区、成品存放区、工具清洗消毒区，各区应设置明显标识，地面采用不同颜色区分（如绿色为成品区，黄色为原料区），避免交叉污染。

4.1.3 原料处理区与烧烤操作区间应设置缓冲带，配备二次更衣设施（如挂衣钩、消毒脚垫），防止人员跨区操作导致污染。

4.2 设施配置

4.2.1 配备与加工规模相适应的专用烧烤设备（如炭火烤炉、燃气烤架、电烤箱等），设备应符合国家产品质量标准，与食品接触部分（烤网、烤盘）应使用304不锈钢或食品级铝合金材质，表面光滑无焊点、无凹陷，便于拆卸清洗。

4.2.2 冷藏设施（0℃~4℃）与冷冻设施（-18℃以下）应分区设置，容量满足当日食材存储需求；冷藏设施内加装温度自动监测仪（精度±1℃），每2小时记录一次温度，异常情况（如冷藏温度>6℃、冷冻温度>-12℃）需立即处理并记录。

4.2.3 设置“三池一消毒”专用清洗设施：食材清洗池（分肉类、海鲜、蔬菜三类，标识清晰）、工具清洗池（专用）、消毒池（容量≥50L，配备温度计），或采用紫外线消毒柜、高温蒸汽消毒机（温度≥121℃，持续30分钟），消毒设备应有运行状态指示。

4.2.4 配备独立的废弃物暂存设施，采用带盖密封桶（颜色为灰色，标识“厨余垃圾”），与食品加工区保持3m以上距离，每日闭店后清空并清洗消毒。

4.3 环境控制

4.3.1 烧烤区域安装符合《饮食业油烟排放标准》（GB 18483）的油烟净化设施（净化效率≥90%），风机风量与烤炉功率匹配（每平方米烤炉面积风量≥2000m³/h），排烟管道应高于屋顶1.5m以上，定期（每15天）清洗并记录。

4.3.2 地面采用防滑耐油地砖（摩擦系数≥0.6），接缝处采用圆弧处理；台面使用304不锈钢材质（厚度≥1.2mm），边缘上卷5cm防止液体外溢；每日加工前对地面、台面进行预清洁，加工中每2小时擦拭一次，闭店后用含氯消毒剂（浓度250mg/L）拖地、擦台面，清洁记录需包含时间、执行人、消毒剂浓度等信息。

4.3.3 加工区墙面采用瓷砖铺设（高度≥2m），天花板使用防霉涂料，墙角、管道与墙面连接处做圆弧处理；每月进行一次墙面、天花板清洁，发现霉斑立即铲除并消毒（用500mg/L含氯消毒剂喷洒）。

4.4 工具与容器

4.4.1 生熟工具严格分开，采用“四色管理”：红色（生肉）、蓝色（熟肉）、绿色（蔬菜）、黄色（海鲜），刀具、砧板、夹子、盆具等对应颜色标识，不得混用；刀具刃口锋利度≤5N（通过刃口测试卡检测），砧板厚度≥3cm，避免开裂。

4.4.2 工具使用后应立即清洗，采用“一刮二洗三冲四消毒五保洁”流程：刮除残渣→用洗洁精清洗→流动水冲洗→热力消毒（≥85℃热水浸泡30秒）或化学消毒（含氯消毒剂500mg/L浸泡10分钟）→沥干后放入专用保洁柜（带紫外线消毒功能，每日开启≥30分钟）。

4.5 洗手消毒设施

4.5.1 加工区入口、原料处理区、烧烤操作区各设置1处洗手消毒台，配备非接触式水龙头、洗手液（pH值5.5~7.0）、75%酒精凝胶（有效成分含量70%~80%）、一次性干手纸；洗手台旁张贴“七步洗手法”图示，下方设置脚踏式垃圾桶。

4.5.2 加工人员上岗前、接触生食材后、如厕后、处理废弃物后必须洗手消毒，每小时进行一次手部细菌检测（ATP生物荧光检测仪检测，数值≤10RLU），检测结果记录存档。

5 食材处理要求

5.1 采购与验收

5.1.1 食材供应商应具备《食品经营许可证》，签订采购合同，每季度索取一次供应商资质（营业执照、检测报告等）；肉类、禽类需提供动物检疫合格证明，海鲜需提供产地证明及检测报告。

5.1.2 验收时检查食材感官（色泽、气味、状态），肉类无异味、无黏腻，海鲜鳃部鲜红、肉质有弹性，蔬菜无腐烂、无虫蛀；冷链食材到货温度：冷冻品 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ ，冷藏品 $\leq 6^{\circ}\text{C}$ ，不符合要求的食材立即拒收并记录。

5.2 解冻控制

5.2.1 冷冻食材优先采用冷藏解冻（ $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，置于专用解冻盘内，盘底垫高防止汁液污染），解冻时间：肉类 ≤ 2 小时，海鲜 ≤ 8 小时，蔬菜 ≤ 4 小时；紧急情况下可采用流动水解冻（水温 $\leq 20^{\circ}\text{C}$ ，水流速度以能带动食材轻微晃动为宜），解冻后食材中心温度 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ 。

5.2.2 严禁常温解冻（环境温度 $> 25^{\circ}\text{C}$ ）或热水浸泡解冻；解冻后的食材应在2小时内加工，剩余未加工食材标注“已解冻”及时间，冷藏存放（ $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ）且不超过4小时，不得再次冷冻。

5.3 食材存放

5.3.1 食材分类存放：生肉、海鲜、蔬菜分库存放，冷藏库内设置分层隔板（间距 $\geq 10\text{cm}$ ），生食材放置于下层（距地面 $\geq 15\text{cm}$ ），熟食材放置于上层，避免交叉污染；食材外包装拆除后放入食品级容器，标注名称、采购日期、保质期，保质期剩余不足1/3的食材优先使用。

5.3.2 预腌制食材（如烤串）应单独存放于带盖容器中，冷藏温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，腌制时间不超过12小时，使用食品级添加剂（如亚硝酸钠，用量 $\leq 30\text{mg/kg}$ ），并记录添加量。

5.4 预处理要求

5.4.1 生食材清洗：肉类用流动水冲洗30秒以上，去除表面血水；蔬菜采用“一泡二洗三冲”流程（浸泡10分钟，洗洁精清洗，流动水冲洗2分钟），叶菜类应掰开清洗，根茎类去皮后清洗。

5.4.2 切配工具专用：生肉切配使用红色砧板，刀具每日研磨（锋利度 $\leq 3\text{N}$ ），切配后食材厚度均匀（如肉片厚度 $5\text{mm}\pm 1\text{mm}$ ），避免厚薄不均导致烤制不熟；切配后的食材立即腌制或冷藏，暴露时间不超过30分钟。

6 烧烤操作控制

6.1 设备与工具准备

6.1.1 烤炉预热：炭火烤炉需待炭火呈红色（表面无明火），温度达 200°C 以上；电烤炉预热至设定温度（肉类烤制区 $220^{\circ}\text{C}\pm 10^{\circ}\text{C}$ ，蔬菜区 $180^{\circ}\text{C}\pm 10^{\circ}\text{C}$ ），用红外测温仪检测炉温，记录预热时间。

6.1.2 烤网清洁：使用专用钢丝刷（硬度 $\leq 50\text{HRC}$ ）去除残留焦糊物，再用75%酒精擦拭消毒，冷却后涂抹食品级植物油（如大豆油）防止食材粘连；夹子、铲子等工具用沸水（ $\geq 100^{\circ}\text{C}$ ）浸泡30秒后沥干使用。

6.2 烤制过程控制

6.2.1 食材分区烤制：烤炉表面划分生肉区、熟肉区、海鲜区、蔬菜区，用耐高温标识牌区分；生食材放置于远离成品的区域，烤制过程中避免生熟食材工具交叉使用（如生肉夹子不得夹取熟肉）。

6.2.2 温度与时间控制：

- 肉类（猪肉、牛肉、羊肉）：厚度 $\leq 1\text{cm}$ 时，烤制时间 ≥ 3 分钟/面，中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ （用探针式温度计插入最厚处检测）；
- 禽类（鸡翅、鸡腿）：划口后烤制，每面 ≥ 5 分钟，中心温度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ ，关节处无血水渗出；
- 海鲜（虾、鱿鱼）：虾烤制至外壳变红、背部开裂，鱿鱼卷缩、表面微焦，中心温度 $\geq 65^{\circ}\text{C}$ ；
- 蔬菜（茄子、玉米）：茄子切半后刷油，烤制至软塌（约10分钟），玉米带皮烤制（约15分钟），避免烤焦产生丙烯酰胺。

6.2.3 异常处理：食材表面焦糊面积超过10%时，需切除焦糊部分（深度 $\geq 0.5\text{cm}$ ）；烤制过程中掉落的食材（如掉至炭火中）立即废弃，不得捡回重烤。

6.3 调味控制

6.3.1 调味品管理：盐、孜然、辣椒粉等干货调味品用带盖容器存放，标注生产日期、保质期（开封后不超过3个月）；液体调味品（如酱油、蚝油）使用挤压瓶，每日使用后清洗瓶口，防止霉变。

6.3.2 添加剂使用：严格执行GB 2760，不得使用亚硝酸盐腌制蔬菜，肉类腌制中亚硝酸盐用量 $\leq 0.15\text{g/kg}$ ，每批次腌制食材需记录添加剂名称、用量、操作人员；禁止使用罂粟壳、工业松香等非食用物质。

7 售卖与食用安全

7.1 成品存放

7.1.1 烤熟成品应放入保温展示柜（温度 $60^{\circ}\text{C}\sim 70^{\circ}\text{C}$ ），分层摆放（每层高度 $\geq 10\text{cm}$ ），避免堆叠；展示柜每4小时清洁一次，内壁用75%酒精擦拭消毒。

7.1.2 成品保质期：保温存放（ 60°C 以上）不超过2小时，冷藏存放（ $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ）不超过4小时；超过保质期的成品立即废弃，记录废弃时间、数量、原因。

7.2 售卖操作

7.2.1 售卖人员佩戴一次性手套、口罩，使用专用夹子取放食品，夹子每小时用75%酒精消毒一次；外卖打包时使用食品级餐盒（耐高温 $\geq 100^{\circ}\text{C}$ ），密封严实，避免汤汁洒漏。

7.2.2 一次性餐具符合GB 14934要求，独立包装，存放于干燥保洁柜内；提供的纸巾、牙签等用品需有QS/SC标识，不得使用散装无标识产品。

7.3 食用提示

7.3.1 门店显著位置张贴“食用提示”：“烧烤食品建议现烤现吃，常温存放不超过2小时，冷藏存放不超过24小时，再次食用前需加热至中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ”。

7.3.2 外卖订单随餐附带“食品安全告知卡”，注明加工时间、最佳食用时间、储存方式及投诉电话。

8 人员与卫生管理

8.1 人员健康要求

8.1.1 从业人员持有效健康证明上岗，每年进行一次健康体检，新增员工需提供3个月内体检报告；建立健康档案，记录员工姓名、体检日期、健康状况，档案留存3年。

8.1.2 员工每日上岗前进行健康晨检：测量体温（ $\leq 37.3^{\circ}\text{C}$ ），检查有无腹泻、呕吐、皮肤伤口等症状，晨检记录由店长签字确认；患有碍食品安全疾病的员工立即调离岗位，治愈后方可返岗。

8.2 个人卫生

8.2.1 工作服为白色或浅色，长袖款式，每日清洗消毒（用 250mg/L 含氯消毒剂浸泡30分钟）；工作帽覆盖全部头发，口罩遮盖口鼻，口罩每4小时更换一次。

8.2.2 员工不得佩戴戒指、手镯、手表等饰物，指甲长度 $\leq 1\text{mm}$ ，涂抹无色指甲油；加工期间不得在加工区吸烟、饮食、玩手机，个人物品存放于专用储物柜。

8.3 卫生记录

8.3.1 建立“日管控、周排查、月调度”记录制度：

——日记录：食材验收、温度监测、清洁消毒、员工晨检、成品废弃等；

——周排查：设备运行状态、食材保质期、添加剂使用合规性等；

——月调度：汇总问题整改情况，形成《食品安全自查报告》，报企业总部及属地监管部门备案。

8.3.2 所有记录使用不易褪色的笔填写，内容真实完整，不得涂改，留存期限不少于2年（按湖北省监管要求延长）。

8.4 培训与考核

8.4.1 企业每季度组织一次食品安全培训，内容包括《食品安全法》、GB 31654、本规范操作要求等，

新员工上岗前培训不少于8学时，考核合格后方可上岗（考核分数≥80分）。

8.4.2 培训档案包含培训签到表、课件、考核试卷、成绩记录，作为员工绩效评定依据；监管部门抽查时需提供培训证明。

9 清洗消毒与废弃物处理

9.1 清洗消毒管理

9.1.1 餐用具消毒:采用“热力消毒”(蒸汽100℃以上持续15分钟)或“化学消毒”(含氯消毒剂500mg/L浸泡30分钟)，消毒后用流动水冲洗残留消毒剂，沥干后放入保洁柜，保洁柜每日用紫外线消毒30分钟。

9.1.2 设备消毒:烤炉、冷藏柜每周深度清洁一次，烤炉内部用钢丝刷清理炭垢，冷藏柜清空后用500mg/L含氯消毒剂擦拭内壁，排水孔用高压水枪冲洗。

9.2 废弃物处理

9.2.1 厨余垃圾与非厨余垃圾(如塑料、废纸)分类存放，厨余垃圾用密封袋包装，每日18:00前交由有资质的清运单位处理，签订清运合同，记录清运时间、数量。

9.2.2 废弃食用油单独收集(使用专用不锈钢桶)，出售给有资质的油脂处理企业，禁止倒入下水道或随意丢弃，每批次处理记录留存1年。

10 追溯与召回

10.1 追溯管理

10.1.1 建立“一品一码”追溯体系:食材验收时录入供应商信息、生产日期、批次号;加工环节记录食材名称、数量、加工时间、操作人员;售卖时通过POS系统记录成品名称、数量、售卖时间，实现“从农田到餐桌”全链条追溯。

10.1.2 追溯信息至少包含:食材采购凭证、加工记录、售卖记录、消毒记录，保存期限不少于2年，可通过企业官网或监管平台查询。

10.2 召回机制

10.2.1 当发现食品存在安全隐患(如原料变质、添加剂超标、异物污染)时，立即启动召回:

——一级召回(可能导致严重健康损害):24小时内完成召回，通知所有购买者;

——二级召回(可能导致一般健康损害):48小时内完成召回，通过门店公告、短信通知消费者;

10.2.2 召回记录召回记录需完整记录召回产品名称、批次、数量、召回原因、通知方式、实际召回数量及后续无害化处理过程。