ICS 03.100.01

CCS A 10

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/ZFS XXXX—2021

|  |
| --- |
|  |

阳光厨房管理规范

Management standard of sunshine kitchen

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

202X - XX - XX发布

202X - XX - XX实施

浙江省食品学会   发布

目  次

[前言 II](#_Toc34064674)

[1　范围 1](#_Toc34064675)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc34064676)

[3　术语和定义 1](#_Toc34064676)

[4　场所 1](#_Toc34064698)

[5　人员 2](#_Toc34064704)

[6　设施设备 2](#_Toc34064708)

[7　采购 3](#_Toc34064712)

[8　防疫 4](#_Toc34064712)

[9　贮存 4](#_Toc34064712)

[10　加工 4](#_Toc34064712)

[11　分餐 4](#_Toc34064712)

[12　管理 5](#_Toc34064712)

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。

本文件由浙江省食品学会提出并归口。

本文件起草单位：XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

阳光厨房管理规范

1. 范围

本文件规定了阳光厨房的术语和定义、场所、人员、设施设备、采购、防疫、贮存、加工、分餐、管理的要求。

本文件适用于嘉兴市餐饮经营单位（含学校）阳光厨房的管理。

1. 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 28181 公共安全视频监控联网系统信息传输、交换、控制技术要求

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

阳光厨房 sunshine kitchen

餐饮经营单位（含学校）采用在食品加工场所安装摄像设备，通过视频传输技术（无线或有线）和显示屏，使消费者可以观看餐饮食品加工制作过程的厨房。

1. 场所
   1. 选址

不得设在易受到污染的区域，应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区。

应距离粪坑、污水池、垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，并应设置在粉尘、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。

应符合规划、环保、卫生和消防的有关要求。

* 1. 环境与结构布局

地面应用无毒、无异味、不透水、防滑、不易积垢的材料铺设，且应平整、无裂缝。

墙壁应采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料构筑。其墙角及柱角（墙壁与墙壁间、墙壁及柱与地面间、墙壁及柱与天花板）间宜有一定的弧度，以防止积垢和便于清洗。

门、窗应装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗应设有易于拆下清洗且不生锈的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门和各类专间的门应能自动关闭。窗户不宜设室内窗台，若有窗台台面应向内侧倾斜（倾斜度宜在45°以上）。

天花板应选用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修，天花板与横梁或墙壁结合处宜有一定弧度；水蒸汽较多场所的天花板应有适当坡度，在结构上减少凝结水滴落。

设施设备布局应合理，应有相对独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品分餐场所及清洗消毒间。

各专用场所应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局，食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口应分开设置。无法分设时，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。

库房设置应与食品种类、数量相适应。食品和非食品库房应分开设置，餐用具应单独区域存放。食品成品应与食品原料、半成品分库存放。

1. 人员

从业人员、管理人员应掌握有关食品卫生的基本要求。

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)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，必要时应进行临时健康检查。

从业人员及分餐人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到：

1. 工作前、处理食品原料后、便后用洗手液及流动清水洗手；
2. 接触直接入口食品之前应洗手消毒；
3. 穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；
4. 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；
5. 不得在食品加工和销售场所内吸烟。
6. 设施设备

应设置足够数目的洗手设施，其位置应设置在方便从业人员的区域。

洗手消毒设施附近应设有相应的清洗、消毒用品和干手设施。员工专用洗手消毒设施附近应有洗手消毒方法标示。

工具容器清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

供水应能保证加工需要，水质应符合GB 5749的规定。

应设有废弃物容器。废弃物容器应配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，能防止有害动物的侵入、不良气味或污水的溢出，内壁应光滑以便于清洗。

食品加工用设备和工具的构造应有利于保证食品卫生、易于清洗消毒、易于检查，避免因构造原因造成润滑油、金属碎屑、污水或其他可能引起污染的物质滞留于设备和工具中。

采用热链工艺生产食品的，应配备食品加热设施（如微波炉、加热柜或蒸箱）以及食品贮存、配送的保温设施。

采用冷链工艺生产食品的，应在供餐场所配备冷藏冷冻设施和再加热设施（如微波炉、加热柜或蒸箱等）。

用于贮藏食品的冷藏、冷冻柜（库），应定期除霜、清洁和维修，以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

阳光厨房监控摄像头设施设备的安装、维修由相关部门协调设施设备供应商或其它维修单位进行处理，企业不得擅自处置。不得擅自对使用的设施设备进行升级、改造、调整、重新安装、拆卸等。

应经常维护视频展示设备，一旦发现设备有不能正常使用的情况，应及时维修。

网络摄像机应符合GB/T 28181的规定。

设置由网络摄像机、展示设备、摄像机接入设备、视频存储及转码设备组成。定期维护展示设备，保证在加工制作、就餐时间设备正常运行，持续保持公开内容的真实、合规。

应保证采集的视频数据能够清晰展示在就餐场所显示屏或上传至网络平台。视频资料保存不少于7 d。

一经启用视频展示设备，应保证在加工制作、就餐时间设备正常运行，在该时间段不得在展示设备改播其他内容。

视频直播展示的设备应具备视频采集设备、展示设备和储存设备三部分。

配备AI技术的监控摄像头，应对从业人员未穿工作服、未戴工作帽、未戴口罩、抽烟、玩手机，垃圾桶未上盖，非工作人员进入等不合规行为进行抓拍。

阳光厨房摄像头安装和展示内容应满足以下要求：

1. 粗加工区，可以看到该区域的卫生状况，原料洗涤水池的标识和使用，员工的清洗和切配，食品上架分类存放等情况；
2. 烹调区，可以看到地面、工作台面和设备设施干净整洁程度，员工穿戴工作衣帽情况，直接入口食品、半成品、食品原料分类存放，食品加工工用具标示明显、分开存放等情况；
3. 专间（专用操作区域），可以看到预进间的门、紫外线灯、专间温度，地面、工作台面和设备设施干净整洁程度，员工穿戴工作衣帽情况，食品加工过程；
4. 清洗消毒间，可以看到餐饮具回收、清洗、消毒、保洁等过程。
5. 采购

采购的食品、食品添加剂及食品相关产品等应符合相关食品安全标准和规定，不得采购国家法律、法规禁止生产经营的食品、原料。

采购食品、食品添加剂及食品相关产品的索证索票、进货查验和采购记录行为应符合国家相关规定要求。

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，还应查验非洲猪瘟检验证书、肉品品质检验合格证明。

进口食品应查验入境货物检疫证明、进口报关单，其他证明材料应符合当地政府的相关规定。

进口的食用农产品应具有海关部门出具的货证相符的入境货物检验检疫合格证和进口报关单。进口猪肉的，还应查验非洲猪瘟检验证书。

应对每批次原料进行感官检验，必要时送实验室检验；不符合要求的，应视情况退货或销毁。

应如实记录食品的名称、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，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

1. 防疫

从业人员及食品应符合疫情防控的相关规定。

1. 贮存

贮存食品的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品（如：杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。

食品应分类、分架、离地离墙存放，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

冷藏、冷冻柜（库）应分开存放原料、半成品、成品，植物性食品、动物性食品和水产品应分类摆放，有明显区分标识，不得将食品堆积、挤压存放。冷藏及冷冻的温度应符合相应的温度要求。冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜、清洁、维护和校验温度（指示）计。

1. 加工
   1. 粗加工

加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象、过保质期或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品宜在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。

已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。

* 1. 烹调加工

烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。

不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃。

加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

1. 分餐

分餐应设专间，分餐人员进入分餐专间前应更换洁净的工作衣帽、洗手及消毒，工作时应戴口罩，不得在专间内从事与分餐无关的活动。

专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台面的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30 min以上。

专间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，用后应洗净、保洁。

在分餐过程中，应尽量缩短分餐时间，保证中心温度符合冷链、热链工艺要求。冷链食品食用时限为烧熟后24 h，热链食品食用时限为烧熟后4 h。

1. 管理

营业执照（不包含学校）、食品经营许可证、员工健康证明等证照应在经营场所显著位置明示且在有效期内。

应建立健全食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制。

应建立食品安全管理机构，配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。

应建立食品安全检查及从业人员健康、培训等管理档案。

应建立对从业人员的班前检查制度，食品安全管理员至少每班次前检查一次。有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应调离直接接触入口食品的工作岗位。

应建立餐厨废弃物处置管理制度，餐厨废弃物应分类放置，食品加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标识的容器内。每次供餐结束后应及时清除废弃物、清洗废弃物容器，必要时进行消毒。

应建立投诉处理制度，在就餐区公布投诉电话，及时受理并处理投诉，保存投诉受理处理记录。

制订食品安全事故处置方案，定期检查食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_