

团 体 标 准

T/GDAQI XXXX—2022

餐饮服务提供者食品安全目视 管理规范

Visual management on Food security of Provider of catering service

2022 – XX – XX 发布

2022 – XX –XX 实施

广东省质量检验协会 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 实施流程..... 1

5 基本要求..... 2

6 设备设施..... 3

7 作业环境..... 4

8 现场人员..... 5

9 物件工具..... 5

附录 A （规范性附录） 食品加工现场常用告知牌（卡）示例..... 6

附录 B （资料性附录） 现场标识指引.....10

附录 C （资料性附录） 现场常用安全标志.....12

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。

本文件的由中科广化检测技术服务（深圳）有限公司提出。

本文件由广东质量检验协会归口管理。

本文件起草单位：……

本文件主要起草人：……

餐饮服务提供者食品安全目视管理规范

1 范围

本文件规定了餐饮服务提供者食品安全目视管理规范的术语和定义、实施流程、基本要求、设备设施、作业环境、现场工作人员、物件工具。

本文件适用于餐饮服务提供者进行以红、黄、绿三种颜色为基础的食品安全目视管理。

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/T 2893.1-2013 图形符号 安全色和安全标志 第1部分：安全标志和安全标记的设计原则
- GB 2894-2008 安全标志及其使用导则
- GB 7231 工业管道的基本识别色、识别符号和安全标识
- GB 15630 消防安全标志设置要求
- GB/T 31523.1 安全信息识别系统 第1部分：标志
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- SZDB/Z 256-2017 餐饮业食品安全管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

目视化管理 visual management

利用形象直观而又色彩适宜的各种视觉感知信息，如告知牌（卡）、标示线、安全标志、安全色等来组织现场生产活动，对作业场所内设备、环境、人员、物件信息进行展示，从而降低安全风险的一种管理手段。

3.2

餐饮服务提供者 provider of catering service

在管辖范围内的餐饮业包括餐馆、食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等餐饮业态。

4 实施流程

4.1 确定对象

应确定现场包含的安全目视化管理对象，包括设备设施、作业环境、现场人员、物件工具等。

4.2 确定风险及管控措施

应对现场包含的安全目视化管理对象开展风险辨识与评估，并制定风险管控措施。

4.3 确定管理方式及内容

应确定安全目视化管理对象的安全目视化管理方式及内容，包括告知牌（卡）、标示线、安全标志、安全色等。

4.4 制作标识设计稿

应确定各类安全目视化管理标识的尺寸、位置、材质等，并制作设计稿。

5 基本要求

5.1 告知牌（卡）

5.1.1 告知牌（卡）设有设备告知牌、区域性风险告知牌、作业环境内职业病及个体防护告知卡、入餐饮场所安全告知牌、岗位信息告知卡、上岗人员挂牌、外访人员挂牌、工具告知卡等。

5.1.2 告知牌（卡）应粘贴或悬挂在场所、设备醒目易见处并牢固安装，且不应被遮挡。

5.1.3 食品加工现场常用告知牌（卡）内容应符合附录 A 的规定，样式可由企业自定。

5.2 标示线

5.2.1 标示线主要由红色、黄色、绿色为基调来进行标识（示例见附录 B），其适用范围包括：

a) 从使用对象来说，其适用范围主要包括工用具、容器、抹布、手套、区域、警示线区。

b) 从使用场所来说，其适用范围主要包括通道线、出入口线、通行线、虎斑线、暂存线、警示线、作业线、黄色四角定位线、斑马式填充线等。

5.2.2 标示线不得被物件或设备等遮盖，应保持清晰完整。

5.2.3 通道线、暂存线、警示线、作业线应在标示线左（右）侧标记类别名称，同一名称相距 2 m 重复标记至标示线线尾，字体、字号应统一规范，易于辨识。

5.3 安全标志

5.3.1 安全标志的类型、材质、尺寸、大小及其使用等应符合 GB 2894 的要求。

5.3.2 安全标志的颜色使用应符合 GB 2893.1 的要求。

5.3.3 安全标志的信息设计应按 GB/T 31523.1 满足快速识别和准确读取信息的要求。

5.3.4 当存在两个相反方向的标志图形并列选取时，为避免混淆，在两个标志之间至少留一个标志的间隙，张贴其他标志图形。

5.3.5 已安装好的标志不应被任意移动。

5.3.6 餐饮现场常用安全标志相关示例见附录 C。

5.4 安全色

5.4.1 安全色的使用按 GB 2893.1 的规定执行。

5.4.2 安全色的色彩应明显鲜亮，同一种颜色应保持一致。

5.4.3 安全色已涂抹的部件或部位不得再随意改动颜色。

6 设备设施

6.1 一般要求

- 6.1.1 设备告知牌主要包括风险点（设备）名称、风险点等级、风险颜色、风险点图片、安全标志、责任人、责任人联系电话、责任人照片、主要危险因素概述、主要风险控制措施、主要事故类型、应急处置措施、设备状态等内容。
- 6.1.2 设备工作区域内或设备周围应粘贴或悬挂设备安全风险告知牌。
- 6.1.3 设备的工作状态应在设备固定处粘贴或悬挂设备状态牌进行提示。工作状态包括在用、备用、在修、待修、停用五种状态。
- 6.1.4 设备应设专人负责，在设备固定处粘贴或悬挂设备责任人告知卡。
- 6.1.5 现场设备与工作台应使用黄色四角定位实线标记定位，四角定位线间隔处应注明工作台或设备名称。
- 6.1.6 消防栓、配电柜等禁放物件的开门区域处的定位使用红白相间的斑马式填充线。填充线区域长度要与开门区域长度一致，宽度为门的半径。
- 6.1.7 设备最近固定墙面或设备体固定处应粘贴或悬挂安全标志。
- 6.1.8 设备的刹车、停车装置的操纵手柄，机械设备转动部件的裸露部位及仪表刻度盘上极限等位置的刻度应使用红色安全色标记。

6.2 给排水、燃气等管道

- 6.2.1 给排水、燃气等管道的色别管理应符合 GB 7231 的要求，
- 6.2.2 燃气管道应粘贴或悬挂禁止吸烟、禁止烟火、禁止放置易燃物、注意安全、当心火灾、当心爆炸等安全标志。
- 6.2.3 热水管道粘贴或悬挂注意烫伤、注意安全等安全标志。
- 6.2.4 食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水、消防用水等）的管道系统应有明显的色别区分。

6.3 高温烹饪设备

- 6.3.1 高温烹饪设备包括灶台、燃气（或电）烧烤炉（箱）、蒸气炉（箱）、开水器等。
- 6.3.2 高温烹饪设备应粘贴或悬挂禁止靠近、禁止倚靠、禁止放置易燃物、禁止触摸、注意触电或注意泄漏等安全标志。
- 6.3.3 高温烹饪设备高温裸露或有蒸汽释放的部位应使用红色安全色进行标记。
- 6.3.4 燃气（或电）烧烤炉（箱）、蒸气炉（箱）本体 1.5 m 处应使用警示线进行标记。

6.4 餐用具清洗、消毒和存放设施设备

- 6.4.1 使用药物消毒时，应粘贴或悬挂戴手套作业、禁止徒手直接接触等安全标志及发生意外的紧急处理方式说明等。
- 6.4.2 使用远红外线、紫外线等进行干燥、消毒时，应粘贴或悬挂防止辐射、注意安全、防止触电等安全标志，及发生意外的紧急处理方式说明等。
- 6.4.3 应粘贴或悬挂有防止餐用具跌落、砸伤等安全标志。

6.5 贮存设备设施

- 6.5.1 贮存食品原料、半成品、成品及食品添加剂、包装材料等应有色别区分，且分区存放。

6.5.2 冷藏、冷冻设施设备应粘贴或悬挂进入其区间防冻防护、注意安全等标志。

6.5.3 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、清洁物品等物质贮存区域应为红色标识区域，与食品、食品添加剂、包装材料等有明显的区分色别。

6.6 输送设备

6.6.1 输送设备应粘贴或悬挂禁止攀登、禁止跨越、禁止通行、注意安全等安全标志。

6.6.2 输送设备开关处应粘贴或悬挂提示标志。

6.6.3 输送设备移动部位的边沿处应使用红色安全色进行标记。

6.7 配电箱（柜）

6.7.1 配电箱（柜）应粘贴或悬挂当心触电等安全标志。

6.7.2 检维修作业时，应在配电箱（柜）外部悬挂禁止合闸标志。

6.7.3 配电箱（柜）四边柜沿应使用黄色安全色进行标记。

6.8 机动式设备

6.8.1 机动式设备应粘贴注意安全、必须系安全带等安全标志。

6.8.2 机动式设备的移动路径应使用通道线标记或移动区域应使用作业线标记。

6.8.3 机动式设备的停放区应使用黄色四角定位实线进行区域定位，并使用通行线标记启动方向。

6.9 其它设备设施

6.9.1 洗手设施处应粘贴或悬挂防滑倒、冷热出水口标识及正确洗手图解等。

6.9.2 卫生间应粘贴或悬挂必须洗手、防滑倒等标志。

6.9.3 废弃物存放区域应有明显色别标识，垃圾应按垃圾分类要求标识。

7 作业环境

7.1 作业环境告知牌（卡）主要设有区域性风险告知牌、作业环境内职业病及个体防护告知卡、入食品加工区域安全告知牌等。区域性风险告知牌内容包括风险点位置、风险等级、可能存在的事故类型、主要管控措施、主要应急措施等；作业环境内职业病及个体防护告知卡主要包括危害源、健康危害、急救电话、安全标志、应急处理措施、个体防护装备图示及说明等；入食品加工区域安全告知牌内容包括安全标志、注意事项、温馨提示等。

7.2 餐饮区入口处应粘贴或悬挂入餐饮区安全告知牌。

7.3 各区域应粘贴或悬挂分区内区域性风险告知牌、个体防护装备说明及可能引发的职业病的危害告知卡，各区域内部场所告知牌（卡）位置应统一。

7.4 各区域内应标记地面通道线、区域划分线、作业区线、消防区线等标示线。

7.5 危害废弃物的回收桶（箱）等临时存放区应使用红色四角定位实线标记，并粘贴或悬挂安全标志。

7.6 各区域内安全标志的使用按 GB 2894 规定执行。

7.7 各区域内消防安全标志的使用按 GB 15630 执行。

7.8 食品加工场所应粘贴或悬挂高温作业、防滑倒、防跌落、禁止穿化纤服装等安全标志。

7.9 存贮场所应粘贴或悬挂禁止带火种、禁止烟火，冷藏冷冻场所应有防冻、着防护服等安全标志。

7.10 高温场所应粘贴或悬挂禁止放置易燃物、禁止触摸、禁止倚靠等安全标志。

7.11 餐饮区域应粘贴或悬挂防滑倒、注意安全、防跌落等安全标志。

8 现场人员

- 8.1 现场人员告知牌（卡）主要设有岗位信息告知卡、上岗人员挂牌、外访人员挂牌等。岗位告知信息卡内容包括岗位名称、可能发生的事故类型、操作规程、上岗作业人员信息等；上岗人员挂牌内容包括姓名、工号、电话等；外访人员挂牌内容包括姓名、单位等。
- 8.2 人员告知牌（卡）应粘贴或悬挂在设备周围。
- 8.3 人员应在衣物左侧胸前夹戴或佩挂上岗人员挂牌。
- 8.4 不同职能人员应佩戴不同颜色卫生帽。
- 8.5 外来人员进入食品加工区应佩戴外访人员挂牌及专用卫生帽、卫生服。

9 物件工具

- 9.1 物件工具包括工用具、容器、抹布、手套等。
- 9.2 物件工具告知牌（卡）主要设有工具告知卡等。工具告知卡内容包括工具箱名称、责任人、类别。
- 9.3 物件摆放的货（柜）架、工具（柜）架左上角应统一粘贴工具告知卡。
- 9.4 物件摆放区应有物件规范平面定置图作为参照。
- 9.5 台面或地上物件摆放应使用宽度 1cm 的黄色实线进行定位。
- 9.6 物件摆放的货（柜）架、工具（柜）架应使用黄色四角定位实线进行定位。
- 9.7 各件（类）物件应有完整规范的标签或标志。

附 录 A
(规范性附录)
食品加工现场常用告知牌（卡）示例

A.1 设备告知牌

设备告知牌示例见图 A.1。

设备告知牌			
风险点名称		主要危险因素 概述	
风险点等级			
风险颜色			
设备照片		主要风险控制 措施	
安全标志		主要事故类型	
责任人姓名		应急处置措施	
联系电话			
责任人照片		设备状态	☐ 在用 ☐ 备用 ☐ 在修 ☐ 待修 ☐ 停用

图 A.1 设备告知牌示例

A.2 区域性风险告知牌

区域性风险告知牌示例见图 A.2。

区域性风险告知牌	
风险点位置	
风险等级	
可能存在的事故 类型	
主要管控措施	
主要应急措施	
安全标志图	
说明：1、风险点位置为风险场所。2、风险等级为重大风险、较大风险、一般风险、低风险。3、可能存在的事故类型需要事故举例。4、主要管控措施需要管控列项。5、主要应急措施需要应急列项。	

图 A.2 区域性风险告知牌示例

A.3 作业环境内职业病及个体防护告知卡

作业环境内职业病及个体防护告知卡示例见图A.3。

作业环境内职业病及个体防护告知卡		
危害源	健康危害	急救电话
安全标志	应急处理措施	
	个体防护装备图示	个体防护装备说明
	图示	说明

图 A.3 作业环境内职业病及个体防护告知卡示例

A.4 入食品加工现场安全告知牌

入食品加工场所安全告知牌示例见图A.4。

入厂安全告知牌	
安全标志	
注意事项	温馨提示

图 A.4 入食品加工场所安全告知牌示例

A.5 岗位信息告知卡

岗位信息告知卡示例见图A.5。

岗位信息告知卡		
岗位名称		
可能发生的事故类型		
操作规程		
上岗作业人员信息	照片	姓名：
		电话：
		工作内容：

图 A. 5 岗位信息告知卡示例

A. 6 上岗人员挂牌

上岗人员挂牌示例见图A. 6。

上岗人员	
照片	姓名 _____
	工号 _____
	电话 _____

图 A. 6 图 A. 6 上岗人员挂牌示例

A. 7 外来人员挂牌

外访人员挂牌示例见图A. 7。

外访人员	
姓名	_____
单位	_____

图 A. 7 外访人员挂牌示例

A. 8 工具告知卡

工具告知卡示例见图A. 8。

工具箱名称	
责任人	
类别	(1) _____ (2) (3)

图 A. 8 工具告知卡示例

附 录 B
(资料性附录)
现场标识指引

B.1 使用对象上的现场标识指引

见表B.1。

表 B.1 使用对象上的现场标识指引示例

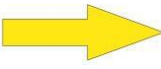
颜色	应用范围						说明
	工用具	容器	抹布	手套	区域	警示线区	
红色	加工肉禽类原料的刀具、砧板等工用具	盛放肉禽类原料容器	肉禽粗加工区(间)抹布	清洗切肉禽原料专用手套	肉类粗加工区(间)	肉类原料存放架或区,肉类原料切配区	可采用食品级彩色塑料刀柄和砧板,也可用塑料刀柄套或砧板周围固定上相应的颜色
黄色	加工半成品类的刀具、砧板等工用具	盛放半成品容器	半成品加工区(间)抹布	清洗切半成品专用手套	半成品加工区(间)	半成品存放架或区,半成品切配区	可采用食品级彩色塑料刀柄和砧板,也可用塑料刀柄套或砧板周围固定上相应的颜色
绿色	加工蔬菜类原料的刀具、砧板等工用具	盛放蔬菜类原料容器	蔬菜粗加工区(间)抹布	清洗切蔬菜原料专用手套	蔬菜粗加工区(间)	蔬菜原料存放架或区,蔬菜原料切配区	可采用食品级彩色塑料刀柄和砧板,也可用塑料刀柄套或砧板周围固定上相应的颜色

蓝色		加工水产品类原料的刀具、砧板等工用具	盛放水产品原料容器	水产品粗加工区(间)抹布	清洗切水产品专用手套	水产品粗加工区(间)	水产品原料存放架或区,水产品原料切配区	可采用食品级彩色塑料刀柄和砧板,也可用塑料刀柄套或砧板周围固定上相应的颜色
白色		切配成品的刀具、砧板等工用具	盛放成品容器	成品加工区(间)抹布	清洗切水产品专用手套	水产品加工区(间)	成品存放架或区,成品切配区	可采用食品级彩色塑料刀柄和砧板,也可用塑料刀柄套或砧板周围固定上相应的颜色。

B.2 使用场所上的现场标识指引

见表B.2。

表 B.2 使用场所上的现场标识指引

类别	作用	颜色	线宽 (cm)	间隔 (cm)	线型	示例
通道线	车道主通道	黄色	10	——	实线	
	货流通道	黄色	8	——	实线	
	人行道	深绿色	8	——	实线	
出入口线	区域隔线为实线,可以跨越出入的路段为虚线	黄色	8	20-30	虚线	
通行线	标识通道左侧通行或右侧通行的线,用以指明行进方向,也要有一定的间隔或画在转角附近	黄色	根据需要	根据需要	箭头	
虎斑线	标识消防通道、警示区域的线,凸起物警示线	黄黑相间	8	——	实线	
暂存线	等处理区、暂存区域的线	蓝色	5		实线	
警示线	标识危险地点、区域以及消防器材、区域的线	红色	8		实线	
作业线	作业区域划线	绿色	5		实线	

四角定位线	设备与工作台定位的线	黄色/红色	8	根据需要	直角实线	
斑马式填充线	标识禁放物件的区域	红白相间	5	5	45°倾斜实线	

附录 C
(资料性附录)
现场常用安全标志

C.1 食品加工现场常用禁止标志示例见表C.1。

表 C.1 常用禁止标志示例

编号	图形标志	名称	标志类型
1		禁止吸烟 No smoking	禁止标志
2		禁止烟火 No burning	禁止标志

3		禁止带火种 No kindling	禁止标志
4		禁止放易燃物 No laying inflammable thing	禁止标志
5		禁止堆放 No stocking	禁止标志
6		禁止触摸 No touching	禁止标志
7		禁止跨越 No striding	禁止标志
8		禁止攀登 No climbing	禁止标志

9		禁止停留 No stopping	禁止标志
10		禁止通行 No thoroughfare	禁止标志
11		禁止靠近 No nearing	禁止标志
12		禁止抛物 No tossing	禁止标志
13		禁止穿化纤服装 No putting on chemical fibre clothings	禁止标志
14		禁止倚靠 No leaning	禁止标志

15		禁止触摸 No touching	禁止标志
16		禁止伸入 No reaching in	禁止标志
17		禁止饮用 No drinking	禁止标志

C.2 食品加工现场常用警告标志示例见表C.2。

表 C.2 常用警告标志示例

编号	图形标志	名称	标志类型
1		注意安全 Warning danger	警告标志
2		当心火灾 Warning fire	警告标志

3		当心爆炸 Warning explosion	警告标志
4		当心触电 Warning electric shock	警告标志
5		当心机械伤人 Warning mechanical injury	警告标志
6		当心落物 warning falling objects	警告标志
7		当心伤手 Warning injure hand	警告标志
8		当心吊物 Warning hanging	警告标志

9		当心碰头 Warning overhead obstacles	警告标志
10		当心挤压 Warning crushing	警告标志
11		当心烫伤 Warning scald	警告标志
12		当心烫手 Warning injure hand	警告标志
13		当心夹手 Warning hands pinching	警告标志
14		当心扎脚 Warning splinter	警告标志

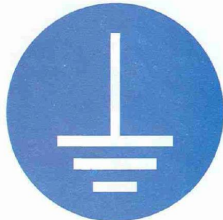
15		当心高温表面 Warning hot surface	警告标志
16		当心低温 Warning low temperature/freezing condition	警告标志
17		当心坠落 Warning dropdown	警告标志
18		当心车辆 Warning vehicle	警告标志
19		当心障碍物 Warning obstacle	警告标志
20		当心跌落 Warning drop(fall)	警告标志

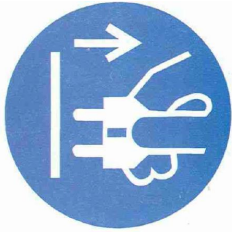
21		当心滑倒 Warning slippery surface	警告标志
22		当心缝隙 Warning gap	警告标志

C.3 食品加工现场常用指令标志示例见表C.3。

表 C.3 常用指令标志示例

编号	图形标志	名称	标志类型
1		必须戴防护眼镜 Must wear protective goggles	指令标志
2		必须戴防尘口罩 Must wear dustproof mask	指令标志
3		必须戴护耳器 Must wear ear protector	指令标志
4		必须戴安全帽 Must wear safety helmet	指令标志

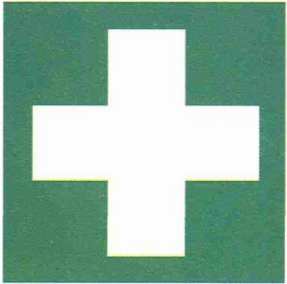
5		必须戴防护帽 Must wear protective cap	指令标志
6		必须穿防护服 Must wear protective clothes	指令标志
7		必须戴防护手套 Must wear protective gloves	指令标志
8		必须穿防护鞋 Must wear protective shoes	指令标志
9		必须洗手 Must wash your hands	指令标志
10		必须加锁 Must be locked	指令标志
11		必须接地 Must connect an earth terminal to the ground	指令标志

12		必须拔出插头 Must disconnect mains plug from electrical outlet	指令标志
----	---	---	------

C.4 食品加工现场常用提示标志示例见表C.4。

表 C.4 常用提示标志示例

编号	图形标志	名称	标志类型
1		紧急出口 Emergent exit	提示标志
			
2		可动火区 Flare up region	提示标志

3		急救点 First aid	提示标志
---	---	------------------	------