

T/DYCX

德阳市餐饮烹饪行业协会团体标准

T/DYCX ××××—××××

校外集中供餐食品安全管理服务规范

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

德阳市餐饮烹饪行业协会 发布

目 次

前 言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 2

 4.1 资质条件 2

 4.2 日常管理 2

 4.3 从业人员 2

5 建筑场所与布局 3

 5.1 选址与环境 3

 5.2 设计与布局 3

 5.3 建筑结构 4

 5.4 场所 4

 5.5 检验检测室 5

 5.6 设施设备 5

6 原料管理 5

 6.1 原料采购 5

 6.2 原料验收 6

 6.3 出入库管理 6

 6.4 食品添加剂管理 6

7 食品生产、配送、分餐过程控制 6

 7.1 初加工 6

 7.2 烹饪与加工 7

 7.3 分装 7

 7.4 留样 7

 7.5 配送 8

 7.6 分餐 8

8 清洁卫生管理 8

 8.1 场所清洁 8

 8.2 餐（饮）具清洁处理 8

 8.3 废弃物处理 8

9 食品安全管理 9

 9.1 制度建设 9

 9.2 监督与检查 9

 9.3 追溯和召回 9

 9.4 投诉处理 9

 9.5 应急处置 9

10 文件管理 10

 10.1 记录内容及要求 10

 10.2 记录保存时限 10

11 管理提升 10

 11.1 食品安全管理体系 10

 11.2 食品欺诈防范与食品防护 10

 11.3 其他 10

附 录 A （资料性） 检验计划..... 12

附 录 B （资料性） 设施设备管理要求..... 14

附 录 C （资料性） 原料验收标准..... 15

附 录 D （资料性） 食品解冻方法..... 26

附 录 E （资料性） 场所环境卫生..... 27

附 录 F （资料性） 餐（饮）具清洁..... 29

前 言

本文件按照GB/T1.1—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。

本文件由德阳市餐饮烹饪行业协会提出。

本文件由德阳市餐饮烹饪行业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

校外集中供餐食品安全管理服务规范

1 范围

本文件规定了校外集中供餐食品安全管理的术语和定义、基本要求，建筑场所与布局，原料管理，食品生产、配送、分餐过程控制，清洁卫生管理，食品安全管理，文件管理，管理提升。

本文件适用于德阳市餐饮烹饪行业协会所属成员单位的校外集中供餐食品安全管理。其他集中供餐可参考本标准执行。

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 食品添加剂食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 GB 2894 安全标志及其使用导则
 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
 GB/T 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
 GB 13495.1 安全消防标志第1部分：标志
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
 GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
 GB 15982 医院消毒卫生标准
 GB 18483 饮食业油烟排放标准
 GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
 GB/T 27341 危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求
 GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

《餐饮服务食品安全操作规范》和GB 31654界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

校外集中供餐

校外集中供餐单位根据中小学、幼儿园等集中用餐服务对象要求，采用热链工艺或冷链集中加工、分送膳食（包括主食和菜肴）但不提供就餐场所的食品经营活动。根据分装形式分为盒饭和桶饭。

3.2

热链工艺

膳食经烹饪加工完毕后，采取加热保温措施，在中心温度不低于 60℃的条件下将膳食分装成盒或直接将膳食盛放于密闭保温设备中进行贮存、配送和供餐，食用前的中心温度始终保持在 60℃以上的生产加工工艺。

3.3

冷链工艺

膳食经烹饪加工完毕后，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℃的条件下进行分装、贮存和配送，食用前将膳食中心温度加热至 70℃以上的生产加工工艺。

3.4

盒饭

膳食集中生产加工后，经供餐单位在生产现场分装成盒，集中配送至中小学校、幼儿园，不再分餐供应的盒饭。

3.5

桶饭

膳食集中生产后，采用热链工艺集中配送到供餐点后需经现场分餐供应的主食和菜肴。

3.6

餐饮服务从业人员

从事食品采购、加工、分餐、供餐、配送、检测，餐（饮）具清洗，安全管理等与校外集中餐饮服务相关的管理服务人员，简称从业人员。

4 基本要求

4.1 资质条件

4.1.1 校外集中供餐单位应依法取得营业执照和食品经营许可证，并严格按照载明的经营项目经营。

4.1.2 应具备提供集中供餐服务的场所和条件并符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

4.2 日常管理

校外集中供餐单位日常经营管理应符合如下要求：

- 依照食品安全法律、法规和《餐饮服务食品安全操作规范》等规定从事集中供餐活动，保证食品安全，诚信自律，对用餐者负责，接受社会监督，承担社会责任。
- 应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。
- 与服务对象签订供餐合同或协议，明确各自的食品安全责任。
- 健全食品安全自查制度，明确食品安全自查项目和要求，建立自查清单并记录。
- 完善食品安全追溯体系，制定并实施覆盖原料采购、加工制作、成品提供等环节追溯体系。
- 规范信息公示，通过适宜方式和渠道将营业执照、食品经营许可证、食品安全责任书、食品安全承诺责任书、从业人员健康证明、日常监督检查结果、投诉举报电话以及菜谱、进货来源、品牌、食品添加剂使用情况等信息。
- 配备专职或兼职的营养师，制定健康带量食谱，并对能量、蛋白质、脂肪等营养素进行测评，定期给学校上报食谱菜单及膳食热能、营养素等指标。
- 将防止食品浪费理念纳入菜单设计，按照用餐人数及实际需求合理配置主食、菜品。

4.3 从业人员

4.3.1 配备要求

4.3.1.1 应根据供餐规模和供餐需求配备食品采购、加工、分餐、供餐、配送、检测，餐（饮）具清洗，安全管理等与校外集中餐饮服务相关的管理服务人员。

4.3.1.2 从业人员应具有初中以上学历，校外集中供餐单位负责人、食品安全总监、食品安全管理员和营养健康管理师应具有大专以上学历。

4.3.1.3 厨师、面点师等关键技术岗位持有职业资格证书人数宜占技术岗位总数的一半以上，无食品安全事故和违法记录。

4.3.1.4 校外集中供餐单位不得聘用有不良思想倾向及行为、精神异常或偏激的人员。

4.3.2 上岗要求

4.3.2.1 从业人员应符合《餐饮服务食品安全操作规范》规定。校外集中供餐单位应建立从业人员健康档案。

4.3.2.2 从业人员应取得合格健康证明并经食品安全培训考核合格后方可上岗，每天上岗前进行健康状况检查（晨检），并做好检查记录。分餐人员应每年进行健康检查，并达到健康要求。

4.3.2.3 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、化脓性或渗出性皮肤病等传染病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

4.3.2.4 从业人员应当养成良好的个人卫生习惯。工作前、处理食品原料后、便后应洗手消毒；接触直接入口食品前，应洗手消毒，穿戴清洁的工作衣帽，并把头发置于帽内，工作衣帽宜为白色或浅色；不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指等饰物加工食品。专间和专用操作区内的从业人员应佩戴清洁的口罩，口罩应遮住口鼻。

4.3.2.5 从业人员不得在食品处理加工区内吸烟、饮酒等行为。

4.3.3 培训管理

4.3.3.1 从业人员应定期接受教育、市场监管、卫生健康等部门和本单位组织的培训，每人每年累计不少于 40 学时。每年对从业人员进行一次食品安全、营养配餐、消防安全、职业道德和法治教育等方面的培训考核。

4.3.3.2 校外集中供餐单位应建立从业人员培训档案，并做好培训记录。

5 建筑场所与布局

5.1 选址与环境

5.1.1 应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，并符合规划、环保和消防等有关要求。不得设在易受到污染的区域。

5.1.2 应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上。

5.1.3 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。

5.1.4 加工场所环境应符合 GB 14881 的规定。

5.2 设计与布局

5.2.1 应设置与膳食加工制作工艺及加工制作品种、数量相适应并独立分隔的专用场地：粗加工、切配、烹调、面点制作、餐具及工用具清洗消毒、餐具保洁、备餐间、包装材料库、原料储藏库等。

5.2.2 食品生产加工场所面积与最大供餐人数相适应，粗加工区、切配区、主副食品烹调区、备餐间、清洗消毒间、餐具保洁间等关键场所面积比例应相互协调。生产加工场地面积参照表 1 执行。

表1 生产加工场地面积要求

加工经营场所	单班最大生产份数		
	≤3000份	3001-6000份	6001-10000份
食品处理区	≥1000 m ²	食品处理区面积应≥1300 m ²	食品处理区面积应≥1500 m ²
粗加工区	≥食品处理区面积的 20%		
切配区	≥食品处理区面积的 15%		
主副食品烹调区	≥食品处理区面积的 10%		
备餐间	≥食品处理区面积的 15%		
清洗消毒间	≥10 m ²		
餐具保洁间	≥10 m ²		

5.2.3 其他辅助区面积要求参照表 2 执行。

表2 其他辅助用房的面积要求

加工经营场所	单班最大生产份数		
	≤3000份	3001-6000份	6001-10000份
更衣间	≥20 m ²	≥25 m ²	≥30 m ²
食品仓库	≥15 m ²	≥20 m ²	≥25 m ²
包装材料库	≥10 m ²	≥15 m ²	≥20 m ²

5.2.4 食品处理区应按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的流程合理布局，食品加工处理流程宜为生进熟出的单一流向，防止交叉污染。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的容器具回收通道及入口宜分开设置。

5.2.5 应设置存放卫生工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间（柜）。

5.3 建筑结构

5.3.1 建筑结构应采用坚固耐用，易于维修、清洁或消毒的材料建造，材质和结构应能避免有害生物侵入和栖息。

5.3.2 加工场所地面应用无毒、无异味、易清洗、不易积垢的材料铺设，且应平整无裂缝。

5.3.3 墙面应采用浅色、无毒、无异味、不透水、平滑、易清洗的材料构筑，并应铺设到顶，其墙角与柱角间宜有一定弧度，以防止积垢和便于清洗。

5.3.4 屋顶应用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修，面点间、备餐间、餐具保洁场所应吊顶，其他间（区）宜吊顶。屋顶与墙壁结合处宜有一定弧度，水蒸气较多的场所顶面应有适当的坡度。

5.3.5 门窗应坚固、不透水、易清洗、闭合严密、无变形、无破损，易于维护、清洁。与外界直接相通的门和开启式窗户应设有易于拆洗、不生锈的防蝇纱网或设置空气幕，且门应能自动关闭。

5.3.6 需经常冲洗场所、易潮湿场所地面应易于清洗、防滑，并有一定排水坡度及排水系统。

5.3.7 排水沟应有坡度便于清洗，排水通畅，盖板可拆卸，从高清洁区流向低清洁区。

5.4 场所

5.4.1 库房

5.4.1.1 食品和非食品库房应分开设置，主食、副食，肉类、蔬菜分库房存放。同一库房内储存不同类别食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显标识。食品仓库内不得存放有毒有害物质，不得存放杂物等非食品物品。

5.4.1.2 除冷藏（冻）库外的库房应有良好的通风、防潮、防有害生物入侵等设施。库房内应定期清扫，保持库房、货架清洁卫生。经常开窗或用机械通风设备通风，保持干燥。

5.4.1.3 食品应分类、分架、隔墙离地均在10厘米以上整齐摆放，各类食品有明显标识，有异味或易吸潮的原料及食品应加盖密封保存或分库存放，易腐食品应及时冷藏、冷冻保存。

5.4.1.4 肉类、水产品、禽蛋等易腐食品应分类冷藏（冻）贮存。冷藏（冻）设备应有明显标识，设置可正确指示库内温度的温度计。

5.4.1.5 库房的温度应定期检查，当温度超出设定范围时，应立即采取措施。

5.4.2 初加工区

5.4.3 初加工与切配间应将植物性、动物性与水产类食品加工区独立分间或分区域，区域间隔墙不低于1.2米。

5.4.3.1 应根据初加工食品品种分别设置原料清洗间和操作台（如畜禽类、果蔬类、水产类等），水池数量（容量）和操作台数量应与加工食品的数量相适应。

5.4.3.2 设置素菜浸泡池、清洗池、肉类清洗池和水产清洗池，分类分开使用，标识清楚。各类水池应与其他区域有明显的区分标识。

5.4.3.3 加工畜禽肉、水产品等易腐食品原料的场所宜配备空调等温度控制装置。

5.4.3.4 分类配置荤菜、素菜和水产清洗设备，加工工具、刀具分类分开使用，标识清楚。

5.4.3.5 应按原料和净菜分别配置盛装容器，分开使用，定位存放。

5.4.4 烹调热加工区

- 5.4.4.1 应设有足够的操作台，能满足荤素、生熟、成品、半成品分开的要求，并有明显标识。烹调间操作台宜使用不锈钢台面，灶台宜有一定坡度的排水沟，保持下水道通畅。
- 5.4.4.2 用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工用具，应有明显的区分标识，存放区域分开设置。
- 5.4.4.3 产生油烟的设备上方应设机械排风系统及油烟净化装置，净化装置应便于清洗和更换，排气口应装有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩，产生水汽的设备上方应设机械排风系统。
- 5.4.4.4 油烟净化宜采用前置油烟分离装置。油烟净化装置及烟道应按使用说明进行清洗，保证油烟有效净化和防止火灾事故。

5.4.5 备餐间

- 5.4.5.1 备餐间配备不锈钢配餐台，保温箱等保温设施，并配足成品分装工用具和餐盒（桶）等膳食盛装容器。
- 5.4.5.2 备餐间的设置应符合如下要求：
 - 入口处应设置通过式预进间，并设有专用的清洗消毒设施。
 - 门宜可自动关闭，不能双向开闭，开向分装区内为宜。
 - 应有空气消毒设施（紫外线灯：波长 200~275nm，按功率不小于 1.5W/m³ 设置，距离地面 2 米以内）。
 - 应配备独立空调，功率与室内面积相匹配，确保存放食品时环境温度不高于 25℃。
 - 备餐间与烹调间之间应设专用供菜通道，大小以可通过传递食品的容器为宜，通道口设门。
 - 备餐间内禁设明沟，地漏应带水封。

5.5 检验检测室

- 5.5.1 应设置与加工制作的食品品种相适应的检验检测室，配备与食品加工制作规模、加工品种、检测项目相适应的仪器设备、设施及专业的检验人员。不具备设置检验室条件或无检验能力的，应委托有资质的检验机构检验。
- 5.5.2 检验检测室配备设备包括但不限于：
 - 食品中心（环境）温度计、表面清洁度检测仪（ATP 荧光检测仪）等食品加工环节控制快速检测设备；
 - 肉类瘦肉精、有机磷农药残留、甲醛、亚硝酸盐、煎炸油极性组分等重点食品安全快速检测设备（试剂盒、试纸）；
 - 致病微生物检测设备。
- 5.5.3 校外集中供餐单位可根据自身的食品安全风险状况，制定检测计划，对重点项目开展检测，检测项目的设定参见附录 A。

5.6 设施设备

- 5.6.1 食品生产加工设施设备的配置应遵循安全性、实用性、环保性原则，并符合 GB 14881 的规定。
- 5.6.2 根据食品生产加工制作需要，在适当位置配备足够数量的洗手、消毒、照明、更衣、通风、排水、温控等设施，并具备防尘、防蝇、防虫、防鼠以及处理废水、存放废弃物等保证食品处理区卫生条件的设施。
- 5.6.3 应建立设施设备责任制，每台设施设备应建档立卡并指定专人管理。
- 5.6.4 宜将人工智能和智能制造技术运用在加工、包装、仓储和检验等过程中。设施设备管理要求参见附录 B 的规定。

6 原料管理

6.1 原料采购

- 6.1.1 应向依法取得食品经营许可证的供应商或依法设置的食用农产品交易市场采购原料、半成品和食用农产品。禁止向无证商贩采购食品原料、半成品（合法交易市场内采购散装食用农产品除外）。

6.1.2 长期或大量使用的食品原料及其制品可实行定点采购，签订采购合同时应当明确供货商的安全责任和义务，保证食品安全。

6.1.3 应建立供应商评价、考核和退出机制，定期从质量检测监督考核、验收品质考核、服务质量考核、溯源考核四个方面对供应商进行考核，可采用抽查、月评、年评等方式。

6.1.4 食品原料及相关产品、食品添加剂应符合 GB 31654 及《餐饮服务食品安全操作规范》的相关规定。条件允许的情况下优先采购绿色、有机、可溯源食品。

6.1.5 粮、油、调味品等耐储存食品原料采购量根据储存条件确定。

6.1.6 除严禁采购、使用食品安全法明令禁止生产经营的食品及食品相关产品外，还应遵守以下规定：

- 禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)；
- 禁止采购、使用散装食用油、散装食盐；
- 禁止制售冷食类食品(水果除外)、生食类食品、裱花蛋糕、现榨果蔬汁；
- 禁止加工制作四季豆、野生蘑菇、鲜黄花菜、发芽土豆等高风险食品。

6.2 原料验收

6.2.1 原料验收应符合《学校食品安全与营养健康管理规定》的要求，供货商应提供关键指标的检测报告及供货清单等信息。

6.2.2 应制定实施索票（销售票据）、索证（营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证、产品合格证明等文件）制度，核对食品的名称、规格、批次号（生产日期）、保质期等信息，查看食品包装、标签、说明书等，记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息并建立原料进货台账。

6.2.3 宜建立采购人员定期轮换制度，食品及原料验收时应由 2 名及以上人员在指定验收区域进行。验收区域应安装视频监控装置。

6.2.4 验收预包装食品应对包装上的标签内容进行查验，包括食品的名称、规格、净含量、生产日期、成分、生产者名称、联系方式、保质期、保存条件、食品生产许可证编号等。

6.2.5 食品验收资料应记录存档，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息。宜运用物联网、人工智能等技术，开展智能溯源管理工作。

6.2.6 验收期间应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℃。

6.2.7 蔬菜、肉类、水产、水果、粮油干货的验收标准见附录 C，C.1~C.5。

6.3 出入库管理

6.3.1 应建立食品原料的入库、出库管理制度，食品原料的入库、出库必须由专人负责、签字。禁止质次、变质、过期食品原料的入库。

6.3.2 严格入库、出库的检查验收，应核对数量、检验质量。食品及原料的使用应遵循先进先出原则。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期的食品原料、食品添加剂及食品相关产品。

6.3.3 应建立库存盘点制度，确保食品原料入库、验收、保管、出库手续齐全，物、据、账表相符，日清月结。

6.4 食品添加剂管理

6.4.1 采购依法取得资质的供货者生产经营的食品添加剂，采购时按规定查验并留存供货者的资质证明复印件。

6.4.2 应设置专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。

6.4.3 食品添加剂由专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存、专用称量。

6.4.4 使用食品添加剂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。应按照 GB 2760 规定的食品添加剂品种、使用范围、最大使用量使用食品添加剂。

7 食品生产、配送、分餐过程控制

7.1 初加工

- 7.1.1 食品原料加工前应进行挑选、解冻、清洗（干燥）、去皮，剔除腐烂、病、虫、其他感官性状异常的原料，去除不可食用部分。
- 7.1.2 加工制作和盛放不同类型食品原料的工具、容器应分开使用。
- 7.1.3 不同类型的原料应当分池清洗，确保清洗后在初加工场所沥干，盛装沥干原料的容器不得与地面直接接触。
- 7.1.4 严格按照加工配方和工艺规程，对原料进行初加工：易腐食品应控制加工前贮存时间和温度；易腐动物性食品、水产品的腌制、调理过程应控制环境温度，必要时可在低温下进行。
- 7.1.5 切配、调制好的半成品应根据性质分类存放，与原料分开。需冷藏或冷冻保存的半成品应按照贮存条件分类存放。如不能及时形成终产品，应设置明确的标识。
- 7.1.6 冷冻食品应按产品特性、品种、数量采取适宜的解冻方法，常见的解冻方法参见附录 D。
- 7.1.7 校外集中就餐单位可以集中采购、使用符合食品安全要求的净菜。

7.2 烹饪与加工

- 7.2.1 烹调前应根据生产指令单和加工工艺要求准备配料和配菜，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。
- 7.2.2 盛装净菜、熟制半成品，成品的容器应保持干净，并做到专用，防止交叉污染。
- 7.2.3 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。
- 7.2.4 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全，食品应烧熟煮透，加工食品中心温度应达到 70℃ 以上，油炸食品的油温不高于 190℃。就餐食用前须对进行再加热的，再加热至食品中心温度 70℃ 以上。
- 7.2.5 热加工完成的食品应与生制半成品、原料分开存放，熟制的食品与未熟制的食品分开存放。膳食烹调完成后应用保温容器盛装，无盖容器需用保鲜膜密封。
- 7.2.6 连续煎炸食品的食用油累计使用期限不超过 12h。非连续使用的食用油使用期限不超过 3d。废弃的食用油应全部更换，不应以添加新油的方式延长使用期限。食用油煎炸使用和废弃情况应记录。
- 7.2.7 加工完成的成品尽快分装，尽量缩短膳食加工完成与实际食用的间隔时间。
- 7.2.8 膳食加工完成至食用的时间间隔(食用时限)应符合以下要求：
 - 加工完成后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃ 以上(热藏)的，其食用时限不超过 4 小时；
 - 烧熟后按照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，其食用时限不超过 24 小时。

7.3 分装

- 7.3.1 按照生产计划确定餐盒、保温容器、分装用具等的数量，明确每餐次的餐用具、膳食数量。严格执行不同年龄阶段学生分装量的要求。
- 7.3.2 分装前对空气、操作台面、餐盒、保温容器、分装用具等进行彻底清洗消毒杀菌，使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30min 以上。
- 7.3.3 分装人员进入膳食分装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膳食分装无关的活动。
- 7.3.4 气温较低、产能比较大或运送距离较远时，应对盛菜盒适当加热升温，确保产品温度保持 60℃ 以上。
- 7.3.5 每餐次分装量约完成 70% 时，应协调米饭加工、热菜烹饪、膳食配送等环节，合理控制生产量和分装节奏。
- 7.3.6 分装加盖、装入保温容器等工序应保持饭盒、保温容器外清洁卫生。热链配送膳食应确保产品加工出锅后 30min 内分装完毕。
- 7.3.7 膳食标签应粘贴在盛装膳食的配送包装正面的显著位置，应标明膳食名称、配送条件、食用时限和食用方法等信息。
- 7.3.8 成品膳食不得回收加工后再次使用。

7.4 留样

- 7.4.1 校外集中就餐单位和供餐点每餐次的食品成品就餐前 30 分钟由不同试尝人分别试尝。并对试尝人的身体状况逐个检查，试尝 30 分钟后无不良反应后方可供餐、留样。每个品种留样量不低于 125

克。

7.4.2 所有主食和菜肴品种应留样。桶饭送到学校供餐后经学校领餐人员签字后封样、二次留样。

7.4.3 食品留样应专人负责，专人操作，并对试尝和留样时间、品名、餐次、试尝人、留样人等信息进行记录。

7.4.4 留样前，留样操作人员应洗手消毒，穿戴清洁工作衣、帽、手套，确保留样食品不被污染。

7.4.5 留样食品按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭容器内，并在外面贴上标签，标明编号、留样食品名称、留样时间（月、日、时、分）、留样量、留样人员、餐次等信息，并按时间顺序分类保存在专用冷藏设施中，在冷藏条件（0℃-8℃）下存放 48 小时以上。

7.4.6 留样冷藏设施应专柜专用，双人双锁，禁止存放与留样食品无关的其他食品，并定期清洁消毒，保持洁净，确保运行良好。

7.5 配送

7.5.1 配送采用冷链工艺、热链工艺加工膳食车辆的应安装 GPS 或在线监控设备，并在行驶过程中保持在线，监控摄像头应无遮挡。驾驶员按规划路线行车，准时送达。

7.5.2 配送膳食的车辆应保持清洁，无污染，不得与含有毒有害物质混存混放。配送前应当消毒，防止食品在配送过程中受到污染。

7.5.3 初加工后的净菜应在冷藏条件（0-6℃）下配送。加工后的膳食采用热链条件配送，根据实际采用加热保温措施，确保在分餐点分餐时膳食中心温度保持在 60℃ 以上。

7.5.4 配送膳食的车辆应上锁或加封条，按配送要求将保温容器、盒饭等搬运并摆放到学校指定位置，由学校相关人员在场确认后启封、签字。

7.6 分餐

7.6.1 需现场分餐的学校应配备相应的分餐场所（食品专间或专用操作区），直接订购盒饭的单位应设有符合卫生要求的膳食暂存场所，

7.6.2 学校指定专人负责接餐，接餐时，对配送学生餐的数量、质量进行查验登记，负责学生餐规范存放和监管。

7.6.3 学校按如下要求进行分餐：

——分餐人员身体不适时，要向学校报备，学校进行调整；

——分餐前，分餐人员应洗手消毒；

——分餐时，分餐人员应佩戴口罩、一次性手套、头套等。

7.6.4 学校应做好就餐管理，加强对学生个人卫生、行为习惯教育，做到就餐安静、有序，厉行节约。

8 清洁卫生管理

8.1 场所清洁

场所（含设施、设备及工具）清洁、环境消杀要求参见附录 E。

8.2 餐（饮）具清洁处理

餐（饮）具回收、清洗、消毒及保洁要求参见附录 F。

8.3 废弃物处理

8.3.1 餐厨垃圾应符合环境卫生行政主管部门的餐厨废弃物管理办法要求

8.3.2 应将食品加工及餐厨废弃物分类放置、及时清理，定点回收，做到“日产日清”。

8.3.3 应有专人负责管理废弃油、变质和过期油等不符合食品安全标准和要求的食用油，并根据供餐量配备相应容量的专门容器，并有明显标识，用以盛放废弃油脂。

8.3.4 餐厨垃圾应交由有资质的单位处理，索取并留存餐厨废弃物收运单位的资质证明复印件（需加盖收运单位公章），并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。

8.3.5 建立餐厨垃圾处置台账，台账记录应包含处置时间、种类、数量、收运者等信息，定期报告并接受监督检查。

9 食品安全管理

9.1 制度建设

9.1.1 食品生产与安全制度应包括但不限于：食品 and 食品相关产品采购制度、进货查验检测制度、库房管理制度、食品添加剂使用制度、食品加工岗位责任制度、食品留样管理制度、分（配）餐管理制度、场所标识管理制度、餐（饮）具清洗消毒制度、餐厨废弃物处置制度、有害生物防治制度、消防安全管理制度、燃气安全使用管理制度、油烟净化管理制度、场所及设备设施维护制度、卫生管理制度。

9.1.2 从业人员管理制度应包括但不限于：从业人员健康管理制度、从业人员晨检制度、学习培训制度、考勤管理制度、考核奖惩制度。

9.1.3 监督管理制度应包括但不限于：各类应急预案及现场处置方案、食品安全自查制度、供餐质量管理制度、集中用餐信息公开制度、食品安全信息追溯与召回、投诉处理制度、日常监管制度、带量食谱管理制度、营养健康管理制度、不合格食品管理制度。

9.2 监督与检查

9.2.1 应通过适宜的渠道公示订餐信息、带量食谱、食材来源及检验报告、营养分析报告、合理膳食科普资料等。

9.2.2 校外集中供餐单位应从饭菜质量、品种、价格、温度、卫生、口味、营养健康等方面每学期至少开展 1 次学生就餐满意率调查，就餐满意率应达 90% 以上，并根据满意率测评结果进行及时整改，不断提高餐饮质量和管理服务水平。

9.2.3 校外集中供餐单位应加强生产安全、食品安全、消防安全、清洗消毒、服务标准、员工上岗、饭菜质量、营养标识和潜在风险的自查自纠工作，制定检查内容，确定检查标准，并组织实施。

9.2.4 应加强食品处理区安全保卫管理，安装门禁系统，禁止非本单位从业人员未经允许进入食品处理区。

9.2.5 应加强对校外供餐的监督管理，通过“互联网+明厨亮灶”等网络视频方式，对供餐企业食品加工、贮存、配送等环节实施全程监督，及时发现并解决存在的问题隐患。

9.2.6 应自觉接受市场监督管理等部门对食品加工场所建设及食品安全工作的监督检查和指导，对监督检查中指出的问题应立即整改。

9.3 追溯和召回

9.3.1 校外集中供餐单位应建立产品追溯制度，对食品原料采购和加工制作配送建立产品追溯信息系统并实时更新，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

9.3.2 校外集中供餐单位应建立产品撤回制度，在加工或使用环节发现可能存在潜在食品安全问题时，应立即撤回即将供应或已经供应的食品，并作好相关记录。

9.3.3 应对撤回的食品采取无害化处理、销毁等措施。不得将回收食品加工后再次使用。

9.4 投诉处理

9.4.1 应公布投诉举报电话，畅通食品安全投诉渠道，广泛听取服务对象对食品安全的意见、建议。

9.4.2 接到食品安全投诉后校外集中供餐单位应立即核实，妥善处理，留存记录。对食品腐败变质、感官性状异常的投诉经查属实的，应立即停止加工、售卖，对同类食品进行检查，查找事故原因。

9.4.3 应对投诉及时回复，并做好舆情引导。

9.5 应急处置

9.5.1 应建立食品安全事故应急处置机制，成立应急处置领导小组，配备必要的应急资源，确保处理应急状态的能力。应当每年至少开展一次应急演练。

9.5.2 应制定详细的食品安全事故应急预案，明确突发情况下的应急措施，细化事故信息报告、人员救治、危害控制、事故调查、善后处理、舆情应对等具体工作方案，并定期组织演练。

9.5.3 发生食品安全突发事件后，应立即启动应急预案，按照要求上报，责任单位应积极协助医疗机构救治病患，主动配合相关单位及时封存导致或可能导致食品安全事故的食品及其原料、工用具、设施设备和现场，配合开展调查处理。

9.5.4 发现食品安全事故潜在风险及发生食品安全事故时，应按规定报告，不得迟报、漏报、瞒报。

10 文件管理

10.1 记录内容及要求

10.1.1 应按照食品安全法律、法规、规章和本规范要求，结合经营实际，如实记录食品相关信息，记录内容及要求包括但不限于：

- a) 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。
- b) 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。
- c) 食品添加剂采购与使用记录，食品及原材料检验检测报告。
食品留样、设施设备清洗维护校验。

10.1.2 表格的项目齐全，可操作。记录时应保证记录内容真实、详细，字迹清晰，宜采用电子方式进行记录管理，能反映管理服务过程中的真实情况。

10.1.3 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。

10.2 记录保存时限

记录结果应进行分类、整理、保管并形成档案，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。

11 管理提升

11.1 食品安全管理体系

11.1.1 应实施科学的现场管理方法，如“8S”管理、“五常法”管理、“4D”管理、“6T”管理等。

11.1.2 应结合供餐实际，建立、实施、保持和持续改进食品质量管理体系，将食品加工中的有关质量安全管理与控制的要求，系统地贯彻到采购、加工、控制、检验及贮存、配送等食品加工制作全过程中，并通过 GB/T 27341、GB/T 22000 等认证。

11.1.3 以危害分析与关键控制点原理（HACCP）为基础，对食品加工全过程开展风险识别，并根据风险评估结果进行有效控制。

11.1.4 建立符合质量安全管理要求的方针、目标和具有自身特点的食品质量安全文化。

11.1.5 宜采用国内外先进标准或参照相关产品的食品安全标准制定本企业标准。

注：“8S”管理是整理（SEIRI）、整顿（SEITON）、清扫（SEISO）、清洁（SEIKETSU）、素养（SHITSUKE）、安全（SAFETY）、节约（SAVE）、学习（STUDY）八个项目。

注：“五常法”管理包括常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律。

注：“4D”管理共分为四个部分：整理到位、责任到位、培训到位、执行到位，因为到位首拼为“D”，所以称为4D管理。

注：“6T”管理是指工作场所要做到天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进。

11.2 食品欺诈防范与食品防护

11.2.1 应明确诚信管理要求，树立诚实守信意识。不得有任何虚假、欺骗行为。

11.2.2 将食品欺诈预防纳入诚信管理，并采用适宜的方法防范食品欺诈。

11.2.3 应针对蓄意破坏、恶意破坏或恐怖活动对产品造成的危害，制定保密的防护计划。宜采用先进的评估方法来发现风险点，并制定和实施针对重大风险点的防范措施。

11.3 其他

11.3.1 应制定采购、贮存、加工、配送等环节制止餐饮浪费的措施，采取新技术、新工艺、新装备提升食品质量和保鲜水平，控制食品的损耗。

11.3.2 宜购买食品安全责任险，通过保险的手段为食品的贮存、加工制作、配送、消费等环节提供风

险保障。

附 录 A (资料性) 检验计划

A.1 原料检验计划

原料检验计划要求见表A.1。

表A.1 原料检验计划

检验项目	样品	设备或试剂	限值	检验频率
农残（有机磷及氨基甲酸脂类）	蔬菜、水果	农药残留检测卡	阴性	抽检
大米新鲜度	大米	大米新鲜度快检测试剂盒	—	抽检
甲醛	水发产品、干制水产品、腌菜、榨菜、豆制品（干性食品中游离甲醛）	甲醛快检测试剂盒	不得检出	抽检
吊白块	豆制品、面粉、米面制品	吊白块快检测试剂盒	不得检出	抽检
亚硝酸盐	腌制食品、肉制品	亚硝酸盐速测管	≤1.5mg/kg	抽检
二氧化硫	淀粉糖、腌制的蔬菜、干制蔬菜、腐竹类、干果类、蔬菜罐头、坚果罐头、蜜饯凉果	二氧化硫速测管	GB/T 5009.34	抽检
硼砂	牛肉及牛肉制品、鱼丸、蒸饺、凉粉、粽子、虾羹	硼砂快检测试剂盒	不得检出	抽检
硫酸镁	木耳	木耳硫酸镁掺伪检测试剂盒	阴性	抽检
碘盐含碘量	食盐	碘盐含碘量快速检测试剂盒	20–30mg/kg	抽检
瘦肉精三联	精肉、肝脏、肺脏、肾脏	三联快速检测卡	阴性	抽检
黄曲霉毒素B1	大米、小米、小麦、玉米籽	快速检测卡	阴性	抽检
罂粟壳	火锅底料、麻辣烫底料	罂粟壳成分快速检测卡	阴性	抽检
无根水（4-氯苯氧乙酸钠）	豆芽	胶体金快速检测卡	阴性	抽检
氟苯尼考	鱼、虾、鸡、鸭、猪、牛等组织、禽蛋	氟苯尼考快速检测卡	阴性	抽检
重金属铅	皮蛋、蔬菜、水果、膨化饼干	快速检测试剂	阴性	抽检
重金属镉	肉类、水产品、蔬菜、水果、粮食	快速检测试剂	参照GB 2762	抽检
重金属汞	肉类、水产品、蔬菜、水果、粮食	快速检测试剂	阴性	抽检
挥发性盐基氮	鲜冻肉类、水产品	肉类中挥发性盐基氮快速检测试剂	鲜（冻）畜、禽产品含量≤150mg/kg；淡水鱼、虾含量≤200mg/kg	抽检
苏丹红	辣椒（面）、花椒（面）	快速检测试剂盒	不得检出	抽检
酱油总酸与氨基酸态氮	酱油	酱油总酸与氨基酸态氮速测盒	总酸≤2.5g/ml，合格；氨基酸态氮≥0.40g/100ml	抽检
食醋总酸	食醋	食醋总酸速测盒	≥3.5g/100ml	抽检

食用油脂酸价、过氧化值	食用油	食用油过氧化值检测试纸	酸价 $\leq 3\text{mg/g}$ ，合格；过氧化值 $\leq 0.25\text{g/100g}$	抽检
谷氨酸钠	味精	谷氨酸钠快速检测试剂盒	谷氨酸钠含量 $\geq 2.6\%$	抽检

A.2 加工环节检验计划

加工环节检验计划要求见表A.2。

表A.2 加工环节检验计划

样品	取样点	检验指标	限值	检验方法	检验频率
食品接触面	食品加工人员手部、工具、容器、设备等	菌落总数	$\leq 50\text{cfu/皿}$	参照GB 15982采样按GB 4789.2计数	2次/月
		大肠菌群	不得检出/ 50cm^2	大肠菌群（纸片法）	2次/月

附 录 B
(资料性)
设施设备管理要求

B.1 设施设备管理要求

设施设备管理要求见表B.1。

表B.1 设施设备管理要求

项目	要求
给排水设施设备	1. 食品加工制作用水的管道系统应引自生活饮用水主管道，应与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水或废水等）管道系统完全分离，各管道系统应明显标识以便区分。 2. 排水系统入口应安装带水封的地漏等装置，以防止固体废弃物进入及浊气逸出。出口应设置隔油、防结露和降低虫害风险等措施。 3. 排水沟应有一定坡度，保证下水道通畅。排水的流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区，并应防止污水逆流。 4. 排水沟上面的横算子（盖板）或排水沟出水口处竖算子，缝隙间距或网眼应小于 6mm。 5. 清洁操作区不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。
照明设施设备	1. 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，光源应不改变所观察食品的天然颜色。 2. 曝露食品正上方的照明灯具应设置防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。 3. 冷冻（藏）库使用防爆灯。
清洗消毒设施设备	1. 清洗设备应根据工作需要分开设置，如洗手池、清洁池、洗菜池、肉类清洗池、水产清洗池等。水龙头开关宜采用脚踏式、肘动式、感应式等。 2. 消毒设施设备应放置在专门区域，容量和数量应能满足实际工作需要。专供存放消毒后工用具和容器的保洁设施，其结构应密闭并易于清洁。 3. 采用热力消毒的，至少设置 2 个专用水池；采用化学消毒的，至少设置 3 个专用水池。水池应使用不锈钢或陶瓷等防水材料，不易积垢并易于清洗。各类水池以明显标识标明用途。 4. 采用自动清洗消毒设备的，设备上应有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置，温度仪和自动添加装置应定期校验。 5. 专间内应配备紫外线消毒灯，紫外线灯（波长 200nm~275nm）应按功率不小于 1.5W/m ³ 设置，紫外线灯应安装反光罩，强度大于 70 μW/cm ² ，分布均匀，宜悬挂于距离地面 2m 以内。 6. 餐（饮）具所使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB14930.1、GB14930.2 的规定。
库房及冷藏（冻）设施设备	1. 库房应按半成品、成品、蛋类、奶类、水产类、肉类、禽类分类设置和区分管理。 2. 冷冻（藏）设施设备应明确责任人，做到定期除霜、清洗、校验温度。 3. 专间内的冷藏（冻）设备应设置为专用。 4. 冷藏环境温度的范围应在 0℃~8℃，冷冻温度的范围低于-12℃。 5. 冷冻（藏）设备宜使用外显式温度计，便于随时对冷藏（冻）设备内温度进行检查。
加工制作设施设备	1. 加工制作设备包括灶具设备、蔬菜加工设备、肉类加工设备、面食加工设备、烘焙设备、制冷设备、调配设备等。 2. 应制定实施燃气安全操作流程，安装燃气报警装置。燃气报警探头、安全阀应每年检测一次；燃气报警探头使用三年需及时更换。 3. 加工制作设备应定点摆放、定人使用、定人管理、定人维护，不得用于与加工制作食品无关的用途。 4. 固定安装的设备应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或保留足够的清洁、维护空间。 5. 加工制作设备与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位应避免有尖角，便于清洁，防止聚积食品碎屑、污垢等。 6. 每年应将使用的食品添加剂秤和电子台秤送往相关计量仪器设备检测部门进行一次检定，并及时将检定合格的称量仪器与现用的称量仪器进行比对校正，以降低误差，确保数据准确。
通风排烟设施设备	1. 食品处理区（冷冻（藏）库除外）和就餐区应保持空气流通，专间应设立独立的空调设施，应定期清洁消毒空调及通风设施。 2. 产生油烟的设备上方，应设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。油烟的排放应符合 GB18483 的规定。

项目	要求
	3. 产生大量蒸汽的设备上方，应设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。 4. 排气口应设有易清洗、耐腐蚀并设置防止有害生物侵入的网罩。
废弃物处理设施设备	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。在食品处理区外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。 2. 废弃物存放容器应为密闭式，容器盖应为非手动式，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。 3. 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，并定期清洁消毒。
配送车辆	1. 应配备与供应方式、数量相适应的封闭式专用配送车辆。 2. 配送车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。 3. 加工后的食品原材料配送车辆应配备制冷装置和温度记录装置，使配送时膳食中心温度保持在 6℃ 以内。 4. 热链工艺膳食配送过程中应配备保温装置，使配送时膳食中心温度保持在 60℃ 以上。 5. 送餐车货车应随车配置手提式灭火器，并定期点检。
餐盒、桶饭容器	1. 餐盒和盛装桶饭容器应清洁、无毒且符合国家相关安全标准的规定。 2. 在高温、微波加热等特定贮存和使用条件下不影响食品的安全。 3. 餐盒和盛装饭桶容器应能在正常贮存、配送、销售中充分保护食品免受污染，防止损坏。
有害生物防制设施	1. 根据场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求设置灭蝇灯，并悬挂于距地面 1.5m~2m，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，以防止电击后的虫害碎屑污染食品。应定期清理灭蝇灯内虫害，电击式灭蝇灯收集盘内的昆虫尸体每周至少清理一次，粘捕式灭蝇灯捕获飞虫面积超过粘胶板纸面积的 70%应更换。 2. 食品处理区内应设有灭鼠设施，不得应使用化学灭鼠剂。食品处理区外设置的抗干扰型鼠饵设施应固定安装。 3. 食品处理区与外界直接相通的门、可开启的窗和销售传递窗口，应设置易拆洗、不易生锈的有害生物防制设施。挡鼠板高度应不低于 60 cm，门的缝隙应小于 6 mm。防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2 cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2 cm。 4. 食品处理区与外界直接相通的门能自动关闭。通风口、换气窗，应加装不小于 16 目的防虫筛网。 5. “互联网+明厨亮灶+AI 识别”智慧化管理系统应具备鼠类活动自动抓拍和自动推送预警功能，并全天候开展鼠类活动监测。 6. 宜选用有资质的有害生物防治公司或操作人员进行有害生物的防治工作。
消防安全设施设备	1. 应配备足够数量的消防器材，包括消火栓、灭火器、灭火毯等，存放于固定醒目位置，应悬挂消防安全承诺书、消防安全告知书等内容的提示牌，并设置消防器材、消防提示性、警示性等标志。标志应符合 GB2894 和 GB13495.1 的规定。 3. 餐饮服务场所内明显位置应张贴疏散示意图，图中应标明当前所处位置、疏散指示方向等。 4. 使用燃气的操作间应装备有燃气泄露报警系统，有明火操作的操作间应装配有消防报警系统和自动灭火装置。 5. 大功率电器应有独立的漏电保护开关。 6. 疏散路线地面或靠近地面的墙上应设置发光疏散指示标志，其图形应指向最近的疏散出口或安全出口。

附 录 C
(资料性)
原料验收标准

C.1 蔬菜验收标准

蔬菜验收标准见表C.1。

表 C.1 蔬菜验收标准

序号	名称	验收标准
----	----	------

1	小白菜	梗白色、较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水分充足，无根
2	青菜	梗白色或浅绿色，较嫩，叶子深绿色，整棵菜水分充足，无根
3	油菜	梗短粗、呈淡绿色或白色，叶子厚、肥大，主茎无花蕾，水分充足
4	韭菜	叶较宽、挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭香味，根株均匀，长 20cm 以内
5	韭黄	叶肥挺、稍弯曲、色泽淡黄，香味浓郁，长 20cm 以内
6	香芹	别名旱芹，叶翠绿，无主茎、分支少，根细，茎挺直、脆，芹香味浓，水分充足，长约 30cm
7	水芹	叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软、中间空、水分充足，有清香味，长约 30cm
8	西芹	叶茎宽厚、颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣
9	菠菜	颜色碧绿、鲜嫩，叶子大、挺直，根桃红、无主茎且叶柄无红色，棵株适当
10	生菜	颜色鲜艳淡绿，叶子水分充足、脆嫩薄、可竖起，棵株挺直
11	空心菜	叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色、易折断，棵株约 15cm
12	西洋菜	颜色淡绿或深经绿，茎细嫩脆、易折断，水分充足，棵株挺直
13	麦菜	叶淡绿、肥厚、嫩脆，无主茎，叶株挺直、水分充足，根部的切面嫩绿色，稍有苦涩味
14	芥菜	叶大而薄、深绿色，柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直、水分充足
15	菜心	颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直、水分充足
16	芥蓝	颜色墨绿、叶短少、有白霜、挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长，断面绿白色、湿润
17	小葱	叶翠绿、饱满充气、均匀细长，鳞茎洁白、挺直，香味浓郁，长 15cm~30cm
18	胡葱	叶翠绿、饱满充气、均匀细长，鳞茎洁白、挺直，香味浓郁，长 15cm~30cm
19	青蒜	叶翠绿、薄嫩、挺直、蒜茎洁白，水分充分，外表无水
20	香菜	翠嫩、挺直、根部无泥，香气重，水分充足
21	青椒	长形或萝卜状，颜色碧绿、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度和弹性，肉层中等
22	西椒	柿形或灯笼状，较大，颜色碧绿、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度和弹性，肉厚少籽，味道香甜
23	辣椒	细长圆锥状，颜色黄绿或碧绿、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多，辣味重
24	红椒	颜色红艳、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度和弹性，形状、肉层、味道依品种不同而有别
25	番茄	颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少、味甜中带酸
26	大白菜	外叶淡绿色、奶黄色、帮白、内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大、完整、包心坚实紧密，根部断面洁白完整
27	大葱	葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直、无根、长约 50cm

28	莴笋	笋形粗壮、条直、均匀、叶绿色、茎皮光泽、绿或淡绿色，断面碧绿，嫩叶少
29	蒜薹	颜色深绿，梗细滑、有光泽、挺直，鲜嫩，指甲掐之易断
30	花菜	花蕾颜色洁白或乳白、细密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白
31	西兰花	花蕾颜色深绿、细密紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短
32	黄瓜	颜色青绿，瓜身条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜，或光泽，肉脆甜、瓢小子少
33	冬瓜	皮青翠、有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度
34	丝瓜	有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩，有白霜、条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小
35	苦瓜	颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，子小，味苦
36	毛瓜	颜色翠绿、有光泽，有细绒毛，皮薄嫩，肉洁白子小，形正，有一定硬度
37	南瓜	颜色金黄色或橙红色，瓜形周正，肉金黄、紧密、粉甜，表面硬实
38	瓠瓜	颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一硬度、无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩
39	佛手瓜	颜色浅绿色，佛手形状，有一定硬度，皮脆，肉晶莹透明，瓜形正
40	角瓜	黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，瓢小子少，有一定的硬度、尾蒂有毛刺
41	豇豆	颜色淡绿、有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满，有花蒂，有弹性，折之易断
42	毛豆	颜色青绿、表面有黄色的绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整，有清香
43	青豆	颜色青绿单一、有光泽，豆粒大、均匀完整，较嫩
44	黄豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹
45	绿豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹
46	土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软、饱满
47	洋葱	鳞片颜色粉白或紫白、鳞片肥厚、完整无损、抱合紧密，球茎干度适中，有一定的硬度
48	红薯	颜色粉红或淡黄色，依品种而定。个大形正、大小整齐，表皮无伤，体硬不软、饱满
49	生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味
50	蒜头	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度
51	胡萝卜	颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称、粗壮、硬实不软，肉质甜脆、中心柱细小
52	青萝卜	颜色青绿、皮薄且较细，肉质紧密、形体完整，水分大，分量重
53	白萝卜	颜色为洁白光滑、细腻，形体完整、分量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆，味甜适中
54	藕	表皮颜色白中微黄，藕节肥大、无叉，水分充足，肉洁白、脆嫩，藕节一般为3节~4节
55	茭白	叶颜色青绿、完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩、颜色洁白或淡黄色，折之易断
56	冬笋	笋壳淡黄色、有光泽、完整清洁，壳肉紧贴、饱满，肉质洁白较嫩，根小
57	竹笋	笋壳颜色淡黄色、光泽，笋体粗壮、充实、饱满，笋肉洁白脆嫩、水分多

58	茨菰	外包膜颜色淡黄、顶端尖芽淡黄色，形大饱满、洁净，肉乳白细腻
59	香菇	菌盖颜色褐色、有光泽、菌褶为淡米色或乳白色，菌身完整无损、不湿，菌盖厚大、有弹性，柄短小、香味浓、重量轻
60	平菇	菌为洁白色、菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短
61	草菇	顶部颜色为鼠灰色、根部为乳白色，蛋或卵圆形、饱满、菌膜未破，温度适中
62	豆腐	豆腐颜色洁白，有光泽，板豆腐处形完整，厚薄一致，结构紧密，富有弹性，刀品光亮，有豆香味
63	凉粉	颜色为淡绿色或洁白色，晶莹透亮，厚薄一致，富有弹性，入口清凉滑嫩
64	香干	颜色正、外表完好、厚薄均匀、质地紧密、韧性好，香味浓郁
65	千张	颜色淡黄、有光泽薄而韧性足，光洁完整、有豆香味
66	素鸡	颜色洁白，表面干燥光滑，外形完整、结构紧密、有弹性、不碎，有轻微碱味
67	油面筋	颜色金黄色、光亮，形状有方、三角等，外形完整、松空脆轻，油香味浓
68	苞菜	外叶淡绿色、内叶淡黄色，叶肥厚硬脆，棵株大、完整、包心坚实紧密，根部断面洁白完整
69	茄子	色正（紫、青、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有色泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀

C.2 肉类验收标准

肉类验收标准见表C.2。

表 C.2 肉类验收标准

序号	品名	验收标准
1	边猪及其散肉	鲜度标准：肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不粘手；具有猪肉固有气味，无异味；无淤血、无注水，无寄生虫
2	猪上肉	瘦肉较多，带有肥肉或瘦肉
3	猪腩肉	带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层
4	排骨	带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实、完整，不得剔除，骨肉不分离
5	汤骨	骨头洁白有光亮，附着在上面的肉和筋腱色泽不暗，纹理清晰；肉和筋腱有弹性，有生肉固有气味，无异味
6	猪蹄	干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑，肉质有弹性
7	猪肝	肝叶完整、暗红，质地柔软、湿润、有光泽，边缘薄
8	猪腰	表面有一层光亮的薄膜，呈浅红色，柔软有光泽、有弹性
9	猪大肠	呈浅黄，无黑斑，柔软，表面光滑湿润，无异物，极小味道
10	猪肚	呈浅白，色泽光润，不带肥油，内部干净，无异物，极小味道
11	猪脑	色红，个匀无杂质
12	精瘦肉	纯瘦肉，肌肉红色均匀，有光泽，外表微干或湿润，不沾手，弹性好，肉质纤维细密，整齐，有鲜猪肉正常气味，无血污，肉边整齐，无碎肉和碎骨
13	猪板油	带油膜的块状脂肪，干净，无异味
14	猪筒骨	腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉
15	猪扇骨	位于猪的后背上肩膀下面，猪扇骨的前端有月牙状的脆骨，称为月亮骨，带部分瘦肉，色泽肉红，有弹性，不粘手
16	腮帮肉	去毛洁净，不带毛根或绒毛，无异味
17	猪尾巴	去毛洁净，不带毛根或绒毛，无异味
18	猪颈肉	肉色发红，肉质绵老，肥瘦不分，无异味
19	猪前肘	肉皮白净，无毛，脂肪洁白，肌肉红润，肥瘦比例适中，外表湿润，不沾手，弹性良好，具有猪肉正常气味，无血污，肉边整齐，无碎肉、碎骨
20	猪肥油	去皮的肥肉，白净无异味，无杂质
21	猪隔山肉	肉质鲜红有弹性，外表裹着一层白色肉膜，无异味

22	鲜牛肉	肉色深红，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水
23	鲜羊肉	肉色为均匀的红色，有光泽，肉质紧密而细腻，有弹性，外表微干，不粘手；肉皮为白至浅灰白色，无注水
24	鲜鸭	表皮光滑而有光泽，肉质弹性好且丰满，表皮无毛或少毛，无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水；肚内无一切内脏，无血水，无异味。
25	鲜鸡	具有该品种应有的外形特征，大小符合要求。鸡肚内无一切内脏，眼球饱满，皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色，肌肉切而发光；外表微干或微湿润，不粘手；指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状，无破皮，鸡的翼部或鸡关节，不得有骨折和因骨折破皮而使骨头外露

C.3 水产验收标准

水产验收标准见表C.3。

表 C.3 水产验收标准

序号	品名	验收标准
1	鱼类	游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾，大小均匀
2	虾类	游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色
3	黄鳝	体色正常，体态完整，在水中头朝上直立，捞离水后，挣扎有力，身上黏度较多，个体较大
4	冰鲜鱼	体表粘液透明，滑而不粘，气味正常，鳃盖紧闭；淡水鱼鳃鲜红或粉红，海水鱼鳃紫色或紫红；鱼眼澄清透明，眼球突出；鱼鳞完整，不易脱落；鱼腹发白，不膨胀，肛内内缩；鱼体肌肉有弹性，不易压出凹陷或凹陷能迅速复平；大小均匀，体表无伤痕
5	冰鲜虾	头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，气味正常
6	冰鱿鱼	色鲜艳，皮微红，有光泽，多粘液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性
7	鱼干	表面洁净有光泽，表面无盐霜，呈白色或淡黄色，具有鱼干的正常香味，鱼体外观完整，肉质韧度好，干燥，剖割刀口平滑，无裂纹，无破碎，无残缺

C.4 水果验收标准

水果验收标准见表C.4。

表 C.4 水果验收标准

序号	品名	验收标准
1	梨类	果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；重身，结实，味道爽甜
2	苹果类	具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗；口感汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织
3	柑类	果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑，无霉烂，无机械伤，果面清新洁净，大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然
4	桔类	果实小而扁，大小均匀，果面新鲜光洁无裂口，无机械伤，无病斑及腐烂现象，果蒂完整平齐，易剥落，桔络少
5	橙类	大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无机械损伤。难剥离，果汁多，味可口，无萎蔫
6	柚类	果实大，圆形或梨形，果皮厚达 1cm，难剥离，酸甜合适，大小均匀
7	柠檬	色泽浅黄，果实椭圆或圆形；大小均匀，顶端有乳头状突起，肉汁极酸并有浓香，无任何机械损伤
8	蕉类	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑，无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥
9	葡萄类	具有本品种应具有的外形、色泽；果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀；轻提果穗枝梗，微微抖动，果实不抖落或抖落极少
10	西瓜	大小均匀，果色清新光亮，条纹清晰，果皮无伤痕，无水份、腐烂，无干疤，无虫眼，无病斑，果柄茸毛脱落，脐部凹陷，水份大，甜度高，切开鲜艳光泽，无异味及黑瓤
11	哈密瓜	瓜形端正，呈椭圆或橄榄形。瓜身坚实微软，果皮无伤及其无腐烂，切开色泽鲜艳光润，大小均匀，香气浓郁
12	香瓜	外形完整良好，新鲜洁净，果身坚实，果面无裂痕、腐烂、水分、病虫害、药害，大小均匀
16	火龙果	果面火红有光泽，叶片青，果实坚实。无腐烂，无软塌，无皱缩，大小均匀
17	草莓	色泽鲜红、水灵，无烂斑，无病虫害及其它伤害，大小均匀，蒂部有青色
18	人参果	果身白或带紫色，有光泽，手感光滑硬朗，无虫蛀，无黑斑凹陷，无萎缩，大小均匀
20	红枣	具有本品种应有的特征，大枣鲜红或深紫，小枣红中带黄，有光泽，果面清洁，无霉烂，无病虫，无破损，手捏手感紧实、不粘，无霉味，无酒味，无腐败味，无苦味

21	核桃	果实个大，壳薄，大小均匀，果壳色明洁净、光滑，果壳无虫孔，无病疤，无破损，无霉斑，果仁饱满，味香甜，无异味，无酸败味
22	荔枝	果皮鲜红，稍带紫色；果肉透明、爽口、甜度适中，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀
24	枇杷	果实橙黄，新鲜洁净，无异常气味或滋味，有一定硬度，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害
25	椰子	果身重，果面无异常外部水分，无破裂，以只为单位
26	桂圆	果色棕黄，果粒均匀，果身较平滑有光泽，果肉不粘手，易剥落，有韧性；无霉烂，无黑斑

C.5 粮油干货验收标准

粮油干货验收标准见表C.5。

表 C.5 粮油干货验收标准

序号	品名	验收标准
1	糯米	呈长椭圆形，颗粒均匀，不透明，色泽洁白，气味正常，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
2	糙米	具有该品固有的综合色泽、气味和口味，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
3	小麦仁	颗粒饱满，洁净有光泽，具有该品固有的气味和口味，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
4	大米	米粒饱满，洁净有光泽，米中无杂质，无发霉、生虫等变质现象
5	薏米	色白、饱满、圆润，腹沟深宽，有一定粉性；煮后糯软、粘香、细腻、软滑、气馨甘爽。无杂质，无发霉、生虫等变质现象
6	大黄米	色泽均匀，呈淡黄色颗粒，富有光泽；有大黄米的正常气味，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
7	小米	色泽均匀，呈金黄色，富有光泽；有一股小米的正常气味，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
8	黑米	色泽天然黑色，具有该品固有的气味和口味，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
9	高粱米	籽粒大小均匀，呈米黄色，形状为椭圆形、倒卵形或圆形，无虫蚀、病斑、霉变等变质现象
10	燕麦片	表面呈麦粒原色（土黄色），中间为白色或乳白色；具有燕麦特有的香味，无刺激、焦糊、霉味及其他异味。形态为片状、薄厚均匀，允许有少量碎末；无其他肉眼可见杂质
11	芸豆	色泽深红，大小均匀，颗粒饱满，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
12	绿豆	具有该品固有色泽、气味和口味，有光泽，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
13	红小豆	种皮呈浅红、鲜红、深红或紫红色泽的小豆，有光泽，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
14	双青豆	种皮色泽青绿色，有光泽，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
15	黑豆	种皮色泽黑色，有光泽，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
16	蚕豆	长方圆形，近长方形，中间内凹，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
17	大豆	椭圆形、近球形，种皮光滑，无杂质，无发霉、生虫等变质现象
18	豌豆	圆形，有皱纹或无，呈黄色，无杂质，无发霉、生虫等变质现象

19	布袋香菇	菌盖淡褐色至褐色，菌褶淡黄色，形状扁半球形稍平展或成伞形规整。具有香菇特有气味，无异味，其中裂盖、残缺菇、碎体菇、褐色菌褶、孔菌 $\leq 1\%$ ，不得含有霉变菇、活体虫、动物毛发和排泄物、金属物、矿物质及其他异物
20	杏鲍菇	菌盖淡黄色、黄褐色或褐色，菌肉呈白色；薄片状，菇片边沿厚、中间薄；具有杏鲍菇特有的清香味道、无异味，不得混有霉变菇、虫体、毛发、塑料碎片、金属物、沙石等异物
21	黑木耳	耳正面黑褐色，有光泽，耳背面暗灰色；耳片完整，无薄耳、拳耳、流失耳、虫蛀耳、霉烂耳；具有黑木耳特有的气味，无异味
22	姬松茸	呈淡黄色，形态完整，整个或切开，不开伞、无腐烂、无霉变，破损菇少于 10%；具有本品特有的清香杏仁味，无异味。虫蛀菇 $\leq 0.5\%$ ，无外来杂质
23	滑子蘑	呈淡黄色、黄褐色，菇形正常、规整。具有滑子蘑特有气味、无异味。无霉烂菇，无有害杂质，破损菇 $\leq 15\%$ ，虫蛀菇 $\leq 15\%$ ，一般杂质 $\leq 1\%$
24	猴头菇	色泽淡黄色；菇体呈圆锥形，个体均匀，无分支；菇体须状菌刺完整，长短粗细分布均匀，具有猴头菇特有气味、无异味。无霉烂菇，无有害杂质，破损菇 $\leq 2\%$ ，虫蛀菇 $\leq 2\%$ ，一般杂质 $\leq 1\%$
25	八角（大红）	棕红或褐红色，气味芳香，角瓣粗短、果壮肉厚、无黑变、无霉变、干爽，碎口小于 6%，果体大小 ≤ 850 个/千克
26	干豆角	色泽呈黑色，具有干豆角特有气味、无异味，无霉变，无有害杂质
27	熟黑芝麻	包装完好，黑褐色至黑色，扁而微椭圆形，上大下小，籽粒饱满，无损伤，用指挤压有油性，具有芝麻固有香气和滋味，无杂质
28	熟白芝麻	包装完好，色泽洁白，扁而微椭圆形，上大下小，籽粒饱满、种皮薄，无损伤，用指挤压有油性，具有芝麻固有香气和滋味，无杂质

附 录 D
(资料性)
食品解冻方法

D.1 食品解冻方法

食品解冻方法见表D.1。

表 D.1 食品解冻方法

解冻方法	解冻要求
低温解冻法	在解冻库（设施）内，解冻温度宜控制在 8℃ 以下。用于热加工的食品原料可在 10℃ 以下进行解冻，食品表面温度不超过 8℃。
	高湿变温解冻时，空气湿度宜高于 90%，解冻温度宜采用程序变温，表面温度不高于 4℃，解冻时间不宜超过 12 小时。
水解冻法	水温宜低于 21℃，食品表面温度不超 8℃。用于热加工的食品原材料，流动水解冻时间不宜超 4 小时，需超时解冻的，可移至冷藏库中完成后续解冻。
	静水解冻时，水的温度不宜高于 18℃，食品表面温度不超 8℃。
微波解冻法	选择适宜频率的电磁波解冻食品，控制解冻时间。解冻后的食品原料立即加工制作。
其他解冻法	新的解冻方法应当经过试验验证，确认安全可靠后方可采用，并确保解冻食品表面温度不得超 8℃。

附 录 E
(资料性)
场所环境卫生

E.1 场所清洁

场所清洁要求见表E.1。

表 E.1 场所清洁要求

场所、设施（备）及工具	频率	使用物品	方法
地面	每天完工或有需要时	扫帚、拖把、刷子、清洁剂	1. 用扫帚扫地； 2. 用拖把以清洁剂拖地； 3. 用刷子刷去余下污物； 4. 用水冲洗干净； 5. 用干拖把拖干地面。
排水沟	每天完工或有需要时	铲子、刷子、清洁剂	1. 用铲子铲去沟内大部分污物； 2. 用清洁剂洗净排水沟； 3. 用刷子刷去余下污物； 4. 用水冲洗干净。
墙壁、门窗及天花板 (包括照明设施)	每月一次或有需要时	抹布、刷子、清洁剂	1. 用干抹布去除干的污物； 2. 用湿抹布擦抹或用水冲刷； 3. 用清洁剂清洗； 4. 用湿抹布抹净或用水冲洗干净； 5. 用清洁的抹布抹干/风干。
冷冻（藏）库	每周一次或有需要时	抹布、刷子、清洁剂	1. 清除食物残渣及污物； 2. 用湿抹布擦抹或用水冲刷； 3. 用清洁剂清洗； 4. 用湿抹布抹净或用水冲洗干净； 5. 用清洁的抹布抹干/风干。
排烟设施	表面每周一次，内部 每年 2 次以上	抹布、刷子、清洁剂	1. 用清洁剂清洗； 2. 用刷子、抹布去除油污； 3. 用湿抹布抹净或用水冲洗干净； 4. 风干。
工作台及 洗涤盆	每次使用后	抹布、刷子、清洁剂、消毒剂	1. 清除食物残渣及污物； 2. 用湿抹布擦抹或用水冲刷； 3. 用清洁剂清洗； 4. 用湿抹布抹净或用水冲洗干净； 5. 用消毒剂消毒； 6. 用水冲洗干净； 7. 风干。
餐厨废弃物存放容器	每天完工或有需要时	刷子、清洁（消毒）剂	1. 清除食物残渣及污物； 2. 用水冲刷； 3. 用清洁剂清洗； 4. 用水冲洗干净； 5. 用消毒剂消毒； 6. 风干。
设备、工具	每次使用后	抹布、刷子、清洁（消毒）剂	1. 清除食物残渣及污物； 2. 用水冲刷； 3. 用清洁剂清洗； 4. 用水冲洗干净； 5. 用消毒剂消毒； 6. 用水冲洗干净； 7. 风干。

卫生间	定时或有需要时	扫帚、拖把、刷子、抹布、清洁（消毒）剂	1. 清除地面、便池、洗手池及台面、废弃物存放容器等的污物、废弃物； 2. 用刷子刷去余下污物； 3. 用扫帚扫地； 4. 用拖把以清洁剂拖地； 5. 用刷子、清洁剂清洗便池、洗手池及台面、废弃物存放容器； 6. 用消毒剂消毒便池； 7. 用水冲洗干净地面、便池、洗手池及台面、废弃物存放容器； 8. 用干拖把拖干地面； 9. 用湿抹布抹净洗手池及台面、废弃物存放容器； 10. 风干。
-----	---------	---------------------	--

E.2 场所清洁

场所消杀要求见表E.2。

表 E.2 场所消杀要求

场所、设备及工具	消杀要求
食品生产加工区外部	1. 食品生产加工区外部环境应以清洁卫生为主，预防性消毒为辅； 2. 每天应及时清除落叶、积水、污水、污物等，地面每天至少湿式清洁一次； 3. 公共卫生间，公用垃圾桶应每天清洁和消毒，及时清倒废弃杂物。
食品生产加工区内部	1. 食品生产加工区地面、物体表面每天消毒，消毒可用含有效氯浓度为 250mg/L-500mg/L 的消毒液拖拭、擦拭，作用 30 分钟后再用清水清洗干净； 2. 储物柜、门窗把手、开关、工用具、设备设施等高频接触部位可用 250mg/L-500mg/L 的含氯消毒液擦拭，作用 30 分钟后再用清水清洗干净； 3. 空气消毒：在无人条件下开启紫外线灯照射消毒，每次照射不少于 30 分钟； 4. 每月清洁空调过滤网，过滤网可用含有效氯浓度为 250mg/L-500mg/L 的消毒液浸泡 30 分钟后用清水冲净晾干。
配送车辆	1. 车内座椅、扶手等表面可用 250mg/L-500mg/L 的含氯消毒液擦拭，作用 30 分钟后再用清水清洗干净； 2. 货箱内部可用含有效氯浓度为 250mg/L-500mg/L 的消毒液拖拭，作用 30 分钟后再用清水清洗干净。
工用具	1. 清理表面食物残渣、污垢； 2. 用含洗涤剂溶液擦洗用具表面； 3. 用清水冲去残留的洗涤剂； 4. 厨房工用具用 250PPM 含氯消毒液浸泡后冲洗干净，也可消毒柜（100℃/30 分钟）； 5. 保温容器用250PPM含氯消毒液喷洒或75%酒精喷洒消毒。

附录 F (资料性) 餐(饮)具清洁

F.1 回收

用餐结束后,将剩余饭菜倒入指定的餐厨垃圾回收点,由有资质的垃圾清运公司负责处理。餐(饮)具统一收集后集中处理。

F.2 清洗

F.2.1 机器清洗

采用机器清洗的,按使用说明进行操作,应包括但不限于以下步骤:

- a) 去残:用适当的工具刮掉餐(饮)具表面上的大部分残渣、污垢;
- b) 分类:按餐(饮)具的类别分别放置;
- c) 预洗:对餐(饮)具进行预冲洗,重点处理紧密粘结的饭珈、干硬固化的酱料、淀粉类污渍等;
- d) 洗涤:按设定的设备条件,对预洗后的餐(饮)具进行洗涤、冲洗。

F.2.2 手工清洗

采用手工清洗的,应包括但不限于以下步骤:

- a) 分类:按餐(饮)具类别及形状分别放置;
- b) 去残:用适当的工具刮掉餐(饮)具表面上的大部分残渣、污垢,放入浸泡池中;
- c) 浸泡:将餐(饮)具内的残渣、污垢刮掉后,放入浸泡池中浸泡 5min~1min;
- d) 洗涤:在洗涤池里放入适量的洗涤剂,注入热水,将洗涤剂搅拌均匀,水温控制在约 40℃,用洗涤刷等工具将餐(饮)具刷净;
- e) 冲洗:餐(饮)具洗涤完成后,在冲洗池中用流动水将餐(饮)具内外的残留洗涤剂冲洗干净,放入指定位置并沥干水分。

F.3 消毒

F.3.1 物理消毒

F.3.1.1 洗净的餐(饮)具应该侧放在消毒设备内,确保沥干积水。餐(饮)具之间应留有一定间隙,确保均匀受热。

F.3.1.2 采用蒸汽、煮沸消毒的,温度一般控制在 100℃,并保持 10 min 以上。

F.3.1.3 采用红外线消毒的,温度一般控制在 120℃以上,并保持 10 min 以上。

F.3.1.4 采用洗碗机、消毒库消毒的,消毒温度、时间等应确保消毒效果满足国家相关食品安全标准要求。

F.3.1.5 宜对消毒设施安装温度监测传感器,对消毒温度和消毒时间进行监测控制。

F.3.2 化学消毒

F.3.2.1 宜使用含氯消毒剂消毒,在确保消毒效果的前提下,可采用其他消毒剂。消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。

F.3.2.2 使用二氧化氯消毒剂的消毒方法:

- a) 严格按照产品说明书标明的要求配制消毒液,由专人配制消毒液,消毒液中的有效氯浓度宜在 100 mg/L~150 mg/L;
- b) 将餐(饮)具全部浸入配置好的消毒液中 10min~20min;
- c) 用自来水冲去餐(饮)具表面残留的消毒液。

F.3.2.3 使用非二氧化氯含氯消毒剂的消毒方法:

- a) 严格按照含氯消毒剂产品说明书标明的要求,由专人配制消毒液,消毒液中的有效氯浓度宜在 250 mg/L 以上;

- b) 将餐（饮）具全部浸入配置好的消毒液中 5 min 以上；
- c) 用自来水冲去餐（饮）具表面残留的消毒液。

F.4 保洁

F.4.1 餐（饮）具清洗消毒后宜沥干或烘干。采用擦干方式的，专用抹布经清洗消毒方可使用，防止餐（饮）具受到污染。

F.4.2 清洗消毒后的餐（饮）具应统一放在专用封闭的保洁设备内，摆放整齐，避免与其它杂物混放。应采取有效的保洁措施（如洗涤后在餐（饮）具外面加塑料膜），防止再次污染。

F.4.3 保洁设备应正常运转，有明显的区分标识，保洁设备应定期进行清洁和消毒，并记录。

F.4.4 宜按餐（饮）具数量配足消毒保洁一体化设备，减少消毒后人工周转产生污染。宜配置大容量消毒柜或消毒库。

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》。
 - [2] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》。
 - [3] 《学校食品安全与营养健康管理规定》。
 - [4] 《中央国家学校食堂管理办法》（试行）。
 - [5] 《餐饮服务食品安全操作规范》。
 - [6] 《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》。
-