

餐饮服务食品安全 操作规范

WPS PDF编辑试用

前 言

- 国以民为本，民以食为天，食以安为先，获得安全和营养的食物是人的基本权利。1996年11月13-17日举行的世界粮食首脑会议的罗马宣言，重申了世界各国人民的一项基本权利就是得到有营养、质量好而且安全的食品。
- 食品安全问题原因是多方面的，一是源头上，水土大气污染、农药兽药大量应用致使蔬果、肉类中农药兽药残留问题伴生而来；二是一些食品经营企业诚信严重缺失，利益驱使冒天下之大不韪，违规使用添加剂和制假售假等；三是食品安全标准与发达国家国际食品法典标准尚有差距；四是监管能力尚难适应需要；五是社会共治未成合力。（总之：人的问题大）

前言

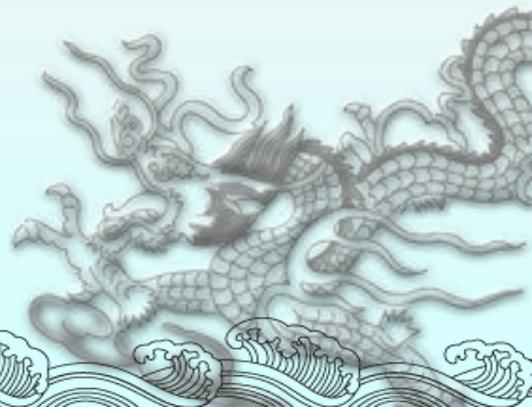
- 餐饮服务是食品链的末端，承载着来自种植养殖、生产加工，市场流通等各环节安全风险的直接带入及餐饮服务本身受到的污染或产生的风险，是食品安全风险比较集中一环。（高度重视）

前言

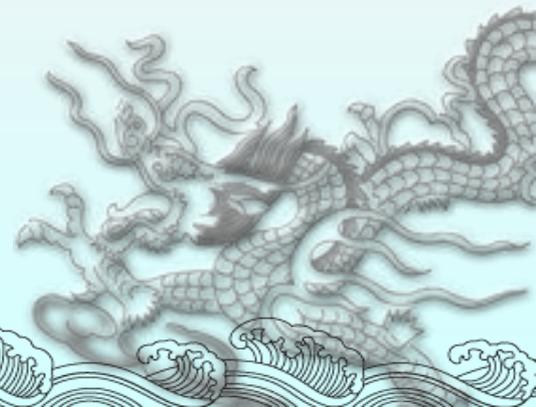
下面我将从二个方面和大家共同学习交流：

一、《餐饮服务食品安全操作规范》

二、监管中检查的一些方法和常见的问题。



一、《餐饮服务食品安全操作规范》的重要理解认知和重点部分。



2015年新修订的《食品安全法》颁布后，市场监管总局在原国家食品药品监督管理局2011年出台的《餐饮服务食品安全操作规范》基础上，修订了新的《餐饮服务食品安全操作规范》，已于2018年10月1日起施行。

修订的目的

就是更好地帮助指导餐饮服务提供者真正落实《食品安全法》的规定，履行食品安全第一责任人的责任，依法规范餐饮服务经营行为，强化餐饮食品安全管理，有效防控食品安全风险。

新《规范》特点

新修订的《规范》与原《规范》相比，具有三个特点：

一是内容更全面，重点更突出。

新修订的《规范》共计16章87条218款13个附录，主体部分包括总则、术语与定义、通用要求、建筑场所与布局、设施设备、原料（含食品添加剂和食品相关产品）管理、加工制作、供餐用餐与配送、检验检测、清洗消毒、废弃物管理、有害生物防制、食品安全管理、人员要求、文件和记录等。突出强化食品安全风险防控，全面梳理从原料采购、原料运输、贮存到餐食加工、餐食供应全过程的食品安全风险，对具体经营业态、具体加工环节、具体操作行为、具体食品品种类别存在的食品安全风险进行科学评估研判，研究提出餐饮服务食品安全管理的具体措施和要求，强调守住食品安全底线。

二是要求更具体，管理更精细。

《规范（修订版）》以指导餐饮服务提供者贯彻落实《食品安全法》《食品经营许可管理办法》《食品生产经营日常监督检查管理办法》《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》有关要求、落实食品安全主体责任为主线，参考了国际食品法典委员会、澳大利亚

《餐饮服务食品安全操作规范》2018版

2018年07月20日发布
2018年10月01日实施



《餐饮服务食品安全操作规范》 ([2018]第12号)

1、总则

为指导餐饮服务提供者按照食品安全法律、法规、规章、规范性文件要求，**落实**食品安全主体责任，**规范**餐饮经营行为，**提升**食品安全管理能力，**保证**餐饮食品安全，市场监管总局修订了《餐饮服务食品安全操作规范》，本规范适用于餐饮服务提供者包括餐饮服务经营者和单位食堂等主体的餐饮服务经营活动。

4个鼓励

一是鼓励和支持餐饮服务提供者采用先进的食品安全管理方法，建立餐饮服务食品安全管理体系，提高食品安全管理水平。**二是**鼓励餐饮服务提供者明示餐食的主要原料信息、餐食的数量或重量，开展“减油、减盐、减糖”行动，为消费者提供健康营养的餐食。**三是**鼓励餐饮服务提供者降低一次性餐饮具的使用量。**四是**鼓励餐饮服务提供者提示消费者开展光盘行动、减少浪费。

2 术语与定义 (27个)

◆ 2.1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。

◆ 2.2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。

◆ 2.3成品

- ◆ 指已制成的可直接食用或饮用的食品。

◆ 2.4餐饮服务场所 (重点学习掌握)

- ◆ 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 (重点)、就餐区 (一般) 和辅助区 (非食品)。



2.5食品处理区（4.2.1设置在室内*）：指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐具（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2.6、准清洁操作区2.9、一般操作区2.12。

2.6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。（4.3.4.2不得设置明沟*）

- ◆ 2.7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。
- ◆ 2.8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。
- ◆ **2.9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。
- ◆ 2.10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。
- ◆ 2.11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。
- ◆ **2.12一般操作区：**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。
- ◆ 2.13粗加工指对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工制作的区域。
- ◆ 2.14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。
- ◆ 2.15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。

餐饮服务场所

食品处理区

辅助区

就餐区

清洁操作区

准清洁操作区

一般操作区

办公室

更衣区

门厅

大堂
休息厅

歌舞台

卫生间

非食品库房

专间

专用操作区

烹饪区

餐用具保
洁区

粗加工制
作区

切配区

餐用具清
洗消毒区

食品库

生食间

冷食间

裱花间

分装或
包装间

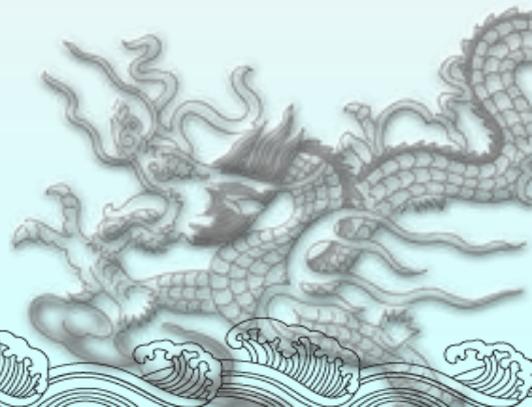
现榨蔬
果汁加
工制作
区

果蔬拼
盘加工
制作区

备餐区

食品处理区过期食品问题

- ◆ * 《国家食品药品监督管理局办公室关于食品安全执法行为适用食品安全法相关条款问题的复函》（食药监办食函〔2012〕469号）：超过保质期和标识不符合规定的预包装食品进入餐饮服务单位食品处理区，应视为违法经营行为，相关处罚适用《食品安全法》第一百二十四条规定。

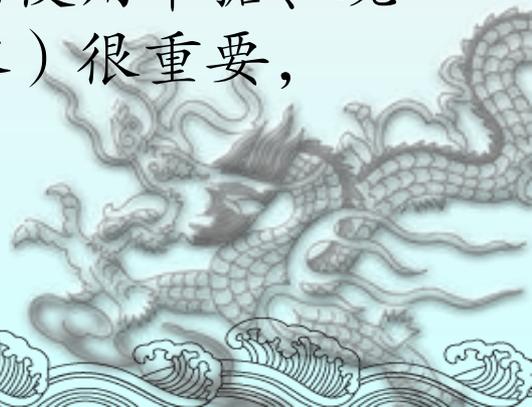


食品处理区过期食品问题

- ◆ **新法优于旧法，上位法优于下位法，《食品安全法实施条例》在位阶上是行政法规，是上位法，优于《国家食品药品监督管理局办公室关于食品安全执法行为适用食品安全法相关条款问题的复函》（食药监办食函〔2012〕469号）；在时间上晚于原国家食药总局复函，属于新法。按照兼旧兼从轻原则和有利于当事人原则，以上行为适用《食品安全法实施条例》第六十九条处理较为合适。

食品处理区过期食品问题

- ◆ ***过期食品进入处理区能否认定为经营过期食品，不同的证明标准得出不同的结论。《民事诉讼法》在证明标准上分为排除合理怀疑和高度盖然性。持排除合理怀疑证明标准观点的人自然不同意《国家食品药品监督管理局办公室关于食品安全执法行为适用食品安全法相关条款问题的复函》（食药监办食函〔2012〕469号），认为不能排除当事人未使用的合理怀疑。持高度盖然性证明标准的，与2012年总局的答复意见一致。
- ◆ 所以餐饮环节执法人员现场取证（过期食品存放使用位置、现检、当事人与相关工作人员笔录、采购使用单据、现场视频：执法与提取当事人摄像头记录内容）很重要，



2.16就餐区：指供消费者就餐的区域。

2.17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。

2.18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。

2.19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 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ 。

2.20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 。

2.21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。

2.22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

2.23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。

2.24特定餐饮服务提供者：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。

2.25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。

2.26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。

2.27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。



3. 通用要求

场所及设施设备、原料控制、加工制作3方面要求。

4. 建筑场所与布局

选址与环境、设计与布局、建筑结构3方面要求。

如：经营场所应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上；食品处理区应设置在室内，防止食品在存放和加工制作过程中受到污染；按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局；饲养和宰杀畜禽等动物的区域，应位于餐饮服务场所外；天花板和墙壁无破损，无霉斑、无灰尘积聚、无有害生物隐匿，天花板宜距离地面2.5m以上；专间的门能自动关闭；清洁操作区不得设置明沟等

5. 设施设备

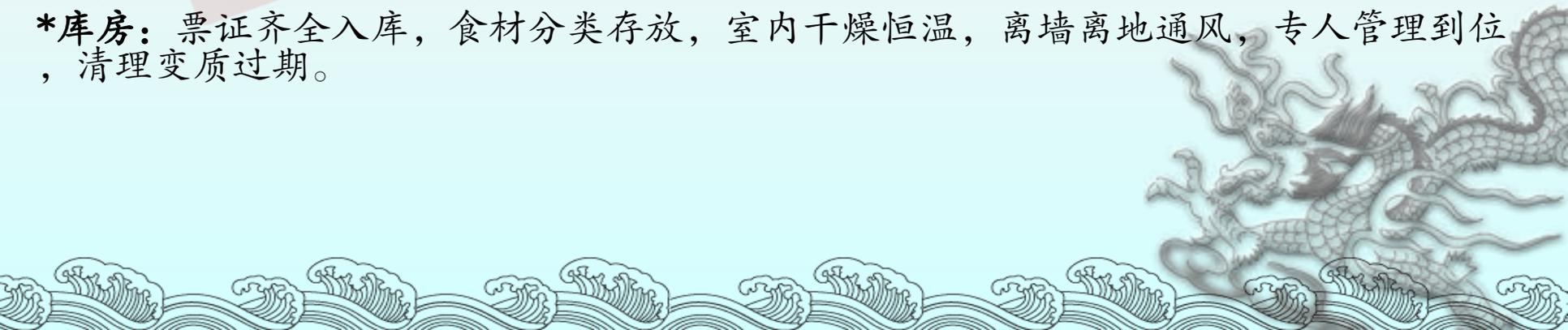
供水设施、排水设施、清洗消毒保洁设施、个人卫生设施和卫生间、照明设施、通风排烟设施、库房及冷冻（藏）设施、加工制作设备设施8个方面要求。

如：清洗消毒、水池、库房及冷冻（藏）设施应有明显标识区分用途；卫生间不得设置在食品处理区内；食品处理区工作面光照强度不得低于220lux，其他场所的光照不宜低于110lux；库房内食品和物品离墙离地10cm以上；加工制作食品的设施、设备、容器、工具不得用于与加工制作食品无关的用途。

6. 原料（含食品添加剂和食品相关产品）管理

原料采购、原料运输、进货查验、原料贮存4方面要求（主要说一下进货查验）

***库房**：票证齐全入库，食材分类存放，室内干燥恒温，离墙离地通风，专人管理到位，清理变质过期。



6.3 进货查验（重点学习掌握）

6.3.1 随货证明文件查验（查什么，有哪些？）

6.3.1.1 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。

6.3.1.2 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。

6.3.1.3 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。

6.3.1.4 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。

6.3.1.5 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。

6.3.1.6 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。

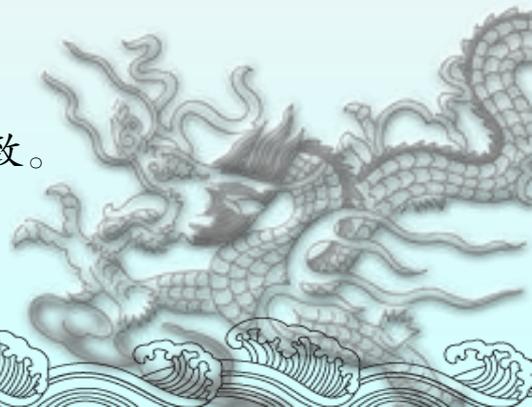
6.3.1.7 实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各门店能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。

6.3.1.8 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。

6.3.2 入库查验和记录

6.3.2.1 外观查验

6.3.2.1.1 预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。



6.3.2.1.2 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。

6.3.2.1.3 具有正常的感官性状。

6.3.2.1.4 食品标签标识符合相关要求。

6.3.2.1.5 食品在保质期内。

6.3.2.2 温度查验

6.3.2.2.1 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℃。

6.3.2.2.2 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。

6.4 原料贮存

6.4.1 分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。

6.4.2 分隔或分离贮存不同类型的食品原料。

6.4.3 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。

6.4.4 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。

6.4.5 及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。

6.4.6 冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。

6.4.7 冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。

6.4.8 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。

7 加工制作（重点学习掌握）

加工制作基本要求、加工制作区域的使用、粗加工制作与切配、成品加工制作、食品添加剂使用、食品相关产品使用、高危易腐食品冷却、食品再加热、食品留样等 9 方面要求

7.1.2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) 餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

7.1.3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。

7.1.4对国家法律法规明令禁止的食品及原料，应拒绝加工制作。

7.2.4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。

7.2.5各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途。

7.4.1.1专间内温度不得高于25℃。

7.4.1.2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（消毒记录之一项）。

7.4.1.6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。

7.4.1.8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。……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。

7.4.3.1.2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，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作成品的食品安全（后略）。

7.5.2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）。

7.5.3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。

7.7.3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℃。

7.8.1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。7.8.2再加热时，食品的中心温度应达到70℃以上。

7.9 食品留样（重点学习掌握）

7.9.1 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

7.9.2 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

7.9.3 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。

7.9.4 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。

8 供餐、用餐与配送

供餐、用餐服务、食品配送3方面要求（主要注意温度、消毒卫生、防止交叉污染）

8.1.3 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°C 或低于 8°C 的条件下存放。在 $8^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$ 条件下存放超过2小时，且未发生感官性变化的，应按本规范要求再加热后方可供餐。

8.3.3.3 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°C 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°C 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 检验检测（略）

检验检测计划、检验检测项目和人员2方面要求

10 清洗消毒

餐用具清洗消毒、餐用具保洁、洗涤剂消毒剂3方面要求

*直接入口食品的容器和工具使用前应消毒，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；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；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。

11 废弃物管理

废弃物存放容器与设施、废弃物处置2方面要求

*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；废弃物存放容器应配有盖子，防止污染、及时清洁和消毒；餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器；应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件、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 有害生物防制（注意点：设施全、合标准、勤清理；有警示、有禁止<12.4.3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>、有专人）

基本要求、设施设备的使用与维护（灭蝇灯、鼠类诱捕设施、排水管道出水口、通风口、防蝇帘及风幕机）、防制过程要求、卫生杀虫剂和杀鼠剂的管理4方面要求

*几个数据：

一是人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于6mm；二是排水管道出水口金属篦子缝隙间距或网眼应小于10mm；三是与外界直接相通的通风口、换气窗应加装不小于16目的防虫筛网；四是使用防蝇胶帘的，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。

13 食品安全管理

设立食品安全管理机构和配备人员、食品安全管理基本内容、食品安全管理制度、食品安全自查、投诉处置、食品安全事故处置、公示、场所清洁等8方面要求

*餐饮服务企业（包括院校食堂）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。

*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（基本的6个方面制度）。

13.3.2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。

13.3.3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。

*关于自查：特定餐饮服务提供者（含院校、托幼儿园所食堂）对其经营过程，应每周至少开展一次自查；其他餐饮服务提供者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。

14 人员要求（重点学习掌握）

健康管理、培训考核、人员卫生、手部清洗消毒、工作服等5方面要求

*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，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。

*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，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。

*特定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，培训考核合格后方可上岗。

*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。

*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。

*专间、专用操作区内（严要求）、接触直接入口食品的从业人员应佩戴清洁的口罩。

*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《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》（见附录I）

*工作服受到污染后，应及时更换；待清洗的工作服不得存放在食品处理区。

从业人员污染食品途径:

不清洁的手

不清洁的工作服

有碍食品安全
疾病

咳嗽、打喷嚏
吐口水等行为

进食、饮水
吸烟

消费者满意度下降

北京烤鸭

食品安全客诉

停业整顿、罚款闭店

毛发等异物

大肠菌群超标

致病菌



出现下列情形时，应（宜）洗手并消毒：



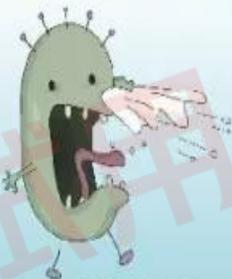
处理食物前



接触处理生食物后



使用卫生间后



咳嗽喷嚏擤鼻涕后



接触污染的工具后



触摸面部及身体后



处理废弃物后



其他污染手活动后

15文件和记录（容易轻视、管理薄弱部分）

记录内容、记录保存时限、文件管理等3方面要求

*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。

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。

*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。

*特定餐饮服务提供者（学校、托幼机构食堂）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。

*制定各项记录表格（监管部门发与自制），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。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。

*记录保存时限：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（餐饮特性）；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。

*特定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。



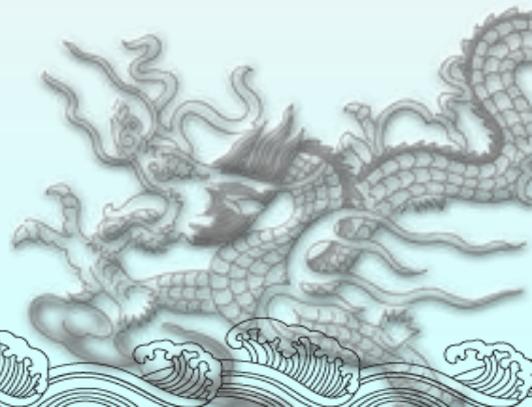
16 其他（略）

燃料管理、消费提示、健康促进3方面要求（主题：安全、健康）

****关于微生物（细菌）导致食源性食物中毒的问题，如何预防食源性微生物危险呢？**

微生物（细菌）导致食源性食物中毒对我们的健康危害是很大的，轻则头痛、腹泻，重则危及生命。它的特点是低概率（不见得频发）、高风险（加工制作不守规矩隐患爆发）、不知道（例如：腹泻了，是吃的、还是着凉了）、潜伏期。

WPS PDF 编辑



虫害:

鼠害:



65种可以传播到人体的病菌



80余种直接影响人类健康的病菌及病毒



40种致病菌、6种直接影响人类的病毒



30余种直接影响人类健康的病菌及病毒



通过粪便能传播多种致病菌及病毒

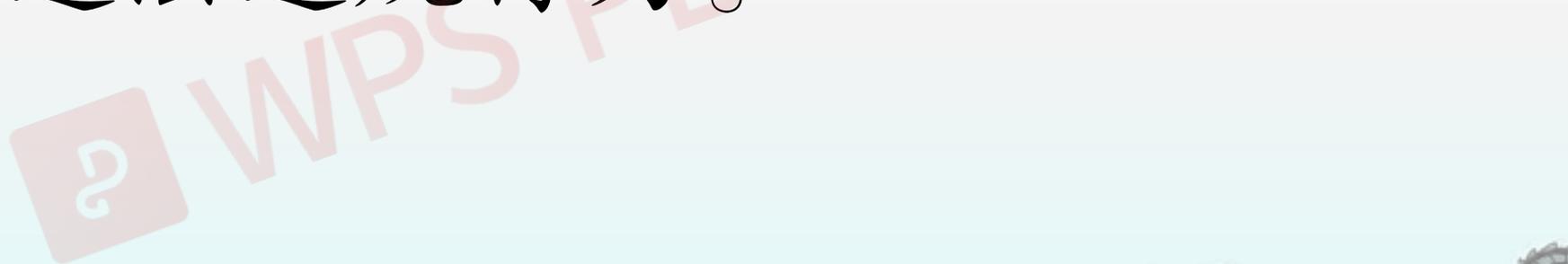
* 防范：世界卫生组织告诉我们要遵守食品安全五要点。（与餐饮操作规范条款规定高度一致契合）

- 一、保持清洁
- 二、生熟分开
- 三、烧熟煮透
- 四、保持安全的温度
- 五、清洁的水和（新鲜的）食材

WPS PDF编辑试用



二、餐饮监管工作中检查内容、方法和发现的一些问题与违法违规行为。

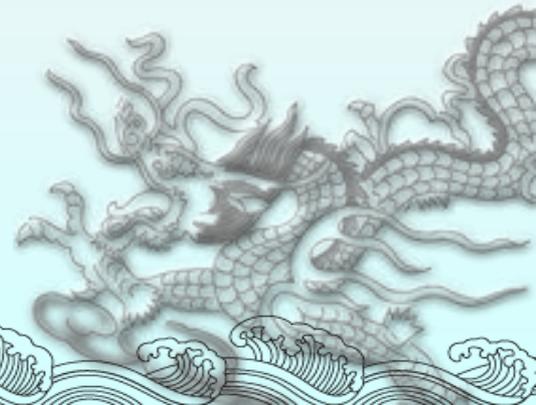


- ◆ (一) 关于食品采购中供货商经营资质和索证索票问题。
- ◆ 1、餐饮经营企业在食品采购过程中，一定要先索证索票，看供货商的照、证是否齐全，供货商的主体经营资格是否具备。往往在检查时，就会发现个别供货商存在（“一手托厂家，一手托餐饮单位，出事脚抹油”）无证、无照和借用、伪造相关手续等违法违规行为。
- ◆ 2、不迷信一些免检或认证标志，《食品安全法》明确规定食品不得免检，《担保法》中明确规定不许政府为此担保。用不迷信这个词并不是否定一些认证，但国情和监管实践证明抽检的一些食品经法定检验机构判定为不合格食品，有不少食品是有相关标志的，这个话题就深了（这是我个人的观点）。对于来路不明、手续不全、标识不清、外观和内在质量均有嫌疑的食品，餐饮经营者应拒绝接货并有义务向食品安全监管部门反映情况。

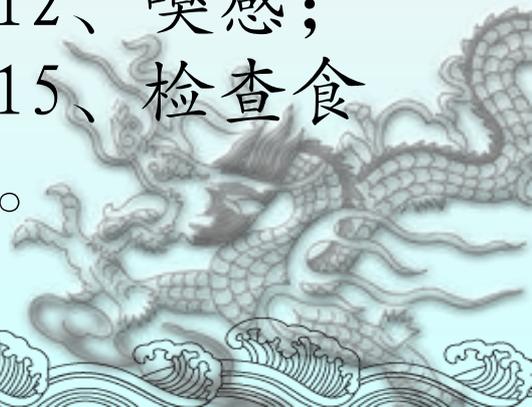


3、台账不建立或不全不规范

- ◆ *餐饮服务单位日常应具备的6个主要台账：
1、从业人员晨检记录本；2、进货检查验收记录；3、餐饮具消毒记录；4、食品添加剂采购、保管、使用记录；5、食品留样记录（特定餐饮服务提供者）；6、餐厨废弃物处置记录。



- ◆ (二) 结合执法工作实际，讲一下鉴别假冒伪劣食品的一些要点（餐饮经营企业严把进货关）。
- ◆ 1、认准商标标识；2、查看食品包装装潢及标识、标注；3、检验食品特有标记；4、检查食品生产厂名；5、检查食品包装；6、检查液体食品的透明度；7、看食品的色泽；8、看食品的烧灼情况；9、看食品的发霉、潮湿、杂质、结晶、形状、结构情况；10、手感；11、听感；12、嗅感；13、味感；14、检查食品供货渠道；15、检查食品认证标志；16、法定检测机构检验。



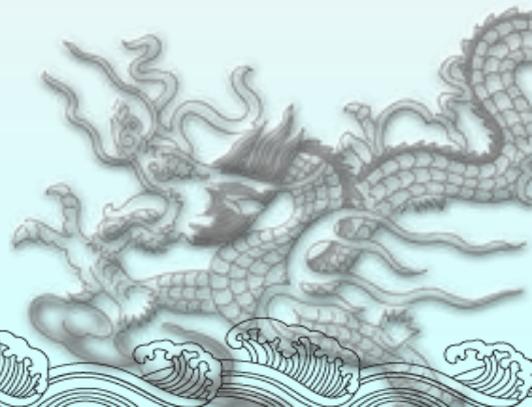


11:24 AM



（三）食品安全信息公示栏内容的规范问题。

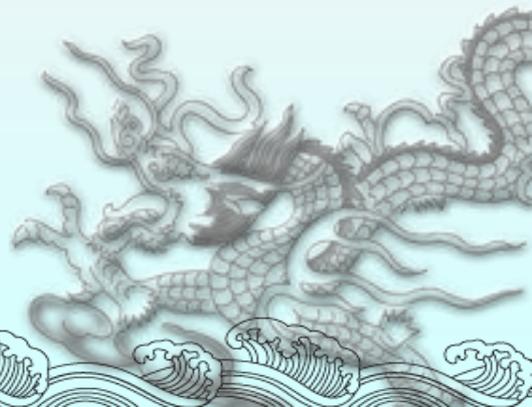
- ◆ 食品原料、添加剂的公示。例如：“我店食（菜）品不含防腐剂、食品添加剂”。同志们怎么看这句话？大概几种情况，一是经营者公示真实的；二是经营者不清楚食品添加剂的使用按照食品安全法律法规的规定和国家添加剂使用目录的标准、范围的规定内使用是允许的，模糊糊涂公示；三是明知故意欺骗虚假公示。第二种教育培训予以改正，第三种依法查处。



为方便同志们理解和掌握日常检查内容，总结出了《餐饮服务食品安全监管十查十看》，查什么、看什么。

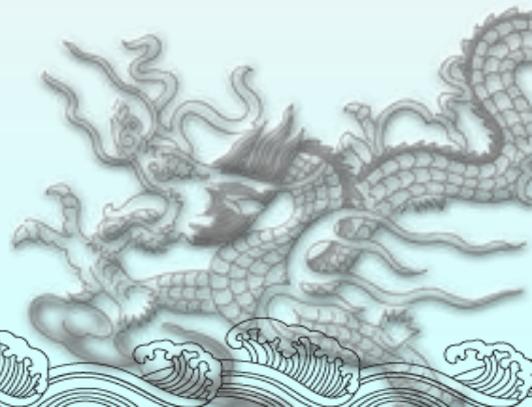
◆ **（一）查经营主体许可资格，看食品经营许可是否合法有效。**

- ◆ 许可证悬挂或摆放规范；经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致，不存在转让、涂改、出借、倒卖、出租许可证等行为；未擅自改变许可类别、备注项目；未擅自改变经营地址；在有效期内经营。



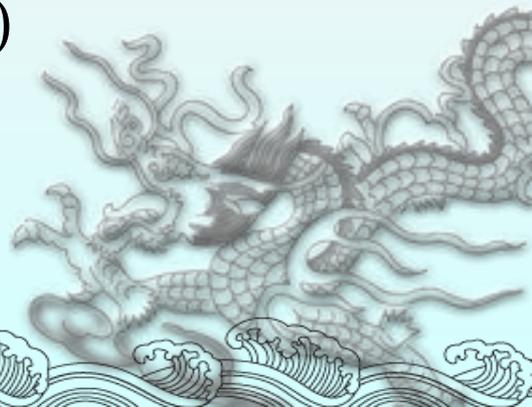
◆ **（二）查信息公示，看公示内容是否真实规范齐全。**

◆ 在经营场所醒目位置公示食品经营许可证；食品安全信息公示栏内容齐全完整，公示的时间、位置等符合要求；风险分级标识、内容规范与实际经营情况相符。



◆ **（三）查制度管理，看是否履行经营者自律义务。**

- ◆ 食品安全自查制度；索证索票，进货检查验收记录制度及餐饮操作规范要求的各项餐饮食品安全管理制度；建立从业人员健康管理制度和健康档案；制定并执行从业人员食品安全培训制度，有从业人员培训记录（记录本），制定食品安全事故处置方案。（法律规定票证保存2年）



◆ **（四）查从业人员，看人员管理是否规范落实。**

- ◆ 主要负责人应知晓法定的食品安全责任义务，有专职或兼职食品安全管理人员，无禁聘人员从事食品安全管理；从业人员有有效的健康证明；无患有有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作；从业人员穿戴干净的工作衣帽，双手清洁，个人卫生符合要求；从业人员持健康证（每年一检）和食品安全知识培训合格证明上岗。

◆ **（五）查场所环境卫生，看场所布局是否符合许可和规范要求。**

- ◆ 食品经营场所内外环境保持清洁、卫生；烹饪场所配置排风设备定期清洁；用水符合生活饮用水卫生标准。专间（墙裙瓷砖到顶）区域符合要求；食品处理区域符合要求，食品处理区内需经常冲洗的场所及易潮湿的场所应有墙裙，其高度应为1.5m以上；食品库房符合要求；地面与排水符合要求；墙壁与门窗符合要求；屋顶与天花板符合要求；卫生间符合要求；更衣场所符合要求。

◆ **（六）查食品原料控制，看是否采购贮存了禁止经营的食品。**

- ◆ 查验供货者的许可证照、发货票据凭证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，企业如实记录有关信息台账并保存相关凭证，食品原料与相关产品、证（票）相符；原料包装标签标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存；食品库房、处理区、操作间无腐烂变质或者超过保质期的食品，未使用假冒伪劣食品及食品添加剂。
（索证索票、标签、食品质量等）

◆ (七) 查食品加工制作，看操作过程是否依规合规。

- ◆ 食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开；制作食品的设施设备及加工工具、容器等有显著标识，按标识区分使用；专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具；中央厨房、集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等符合要求；有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。粗加工与切配符合要求；烹饪过程符合要求；备餐及送餐符合要求；凉菜配制、裱花操作符合要求；生食海产品加工符合要求；现榨饮料及水果拼盘制作符合要求；面点制作符合要求；烧烤加工符合要求；食品再加热符合要求；食品留样（记录本）符合规范要求。

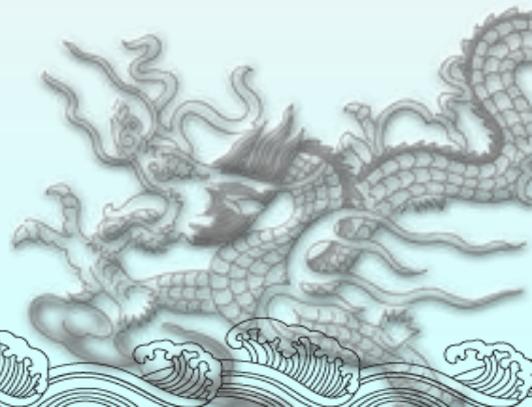
◆ **（八）查设施设备，看运转和管理是否符合规范要求。**

- ◆ 食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常符合要求；专间（含预进间）内配备专用的消毒（含空气消毒；消毒记录本）、冷藏、冷冻、空调等设施设备运转正常符合要求；烹饪场所通风排烟设施符合要求；）食品处理区洗手消毒、清洗、保洁、防尘、防鼠、防虫害设施符合要求，采光照明设施符合要求；设备、工具和容器符合要求，场所及设施设备管理符合要求，餐厨废弃物处置设施（带盖的餐厨废弃物存放容器）符合要求。



◆ (九) 查食品相关产品，看是否符合要求。

- ◆ 采购使用的餐具、饮具来源正规，符合规定安全卫生；集中消毒的餐饮具有消毒合格凭证；有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常；餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒符合要求；炊具、用具用后洗净保洁符合要求。



- ◆ (十) 查食品添加剂，看是否依规采购、管理、使用。
- ◆ 食品添加剂实行“五专”管理，有专人采购、专人保管、专人领用、专人登记（记录本；使用应符合国家规定，精确计量工具称量，有详细记录。）、专柜保存；有固定场所或橱柜标识“食品添加剂”字样，盛装容器上标明食品添加剂名称；符合相关备案和公示要求；符合索证索票、查验记录要求；. 贮存符合要求，定期检查与清理；不存在使用非食用物质和超范围、超剂量、滥用食品添加剂现象。



- ◆ 个人观点，总的讲：就是按照《食品安全法》等法律法规的规定，对餐饮经营（者）企业的经营资质、人员、场地、设备设施、环境、制作加工过程、添加剂使用、食品相关产品等进行日常监督检查和监管。



谢谢大家!

WPS PDF编辑试用