|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.040 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png CCA |

X 00 |

中国烹饪协团体标准

T/CCA 002—2020

"百合花"餐饮业食品安全和营养管理体系要求

Nutritional requirements for catering industry of the elderly

2020 - 9 - 1发布

2020 - 9 - 1实施

中国烹饪协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc85029963)

[1 范围 1](#_Toc85029964)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc85029965)

[3 术语和定义 1](#_Toc85029966)

[4 “百合花”工程认定 1](#_Toc85029967)

[5 百合花餐饮业食品安全和营养管理体系总体要求 1](#_Toc85029968)

[6 管理职责 2](#_Toc85029969)

[7 资源管理 5](#_Toc85029970)

[8 管理程序 7](#_Toc85029971)

[9 中央厨房管理 13](#_Toc85029972)

[10 关键过程控制 16](#_Toc85029973)

[附录A（资料性） 产品过程控制 18](#_Toc85029974)

1. 前言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准代替T/CCA 002-2017《“百合花”餐饮业食品安全和营养管理体系要求》。

本标准由中国烹饪协会百合花工程推广中心提出。本标准起草单位：中国烹饪协会、北京食安为先管理咨询有限公司、泰华施清洁科技（上海）有限公司。

本标准起草人：姜俊贤、傅龙成、冯恩援、佟琳、吴颖、查文、郑昶、刘殿宇、李文俊、叶文涛、张旸、高洁、宋晓丽。

本标准所代替标准的历次版本发布情况：

——T/CCA 002-2017。

"百合花"餐饮业食品安全和营养管理体系要求

* 1. 范围

本标准规定了餐饮企业食品安全和营养管理体系的要求，包括管理职责、资源管理、管理程序以及操作规范等内容。

本标准适用于中华人民共和国境内餐饮服务提供者，包括餐馆、小吃店、快餐店、饮品店、食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等。

* 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。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国行政许可法》、《食品经营许可管理办法》、《食品经营许可审查通则(试行)》、《餐饮服务食品安全操作规范》法律法规规章，结合以下文件，制定本体系。凡是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 19001 质量管理体系要求

GB/T 22000 食品安全管理体系-食品链中各类组织的要求

GB/T 27306 食品安全管理体系餐饮业要求

DB 31 2008 食品安全地方标准中央厨房卫生规范

餐饮服务食品安全操作规范

* 1. 术语和定义

GB/T 19001、GB/T 22000、GB/T 27306以及《餐饮服务食品安全操作规范》中界定的术语和定义适用于本标准。

* + 1. 百合花餐饮业食品安全和营养管理体系

百合花餐饮业食品安全和营养管理体系（简称百合花工程）是由中国烹饪协会发起的面向餐饮企业终端销售门店的食品安全管理第三方评估保证体系，旨在通过行业自律行动，积极引导餐饮企业提升食品安全管理水平，落实主体责任。

“百合花”寓意神圣和纯洁，本管理体系以“百合花”为形象标识，以“百合花放心餐厅”证书作为通过认定企业终端展示标识，寓意餐饮服务提供者能本着诚信经营的原则，为消费者提供安全和营养的膳食，提供放心安心的就餐环境。

* 1. 认定原则
		1. 申请“百合花”工程认定的餐饮企业，需要由国家或国家级协会授权的专业机构进行审核评定；
		2. 通过“百合花”工程现场审核的企业获得“百合花”放心餐厅证书。证书实施注册制，门店首次通过审核，证书有效期为12个月，证书有效期内接受飞行审核；未通过现场审核的餐饮企业需进行自我整改后接受复审，复审未通过的餐饮企业，证书管理机构有权收回其证书；
		3. “百合花”放心餐厅证书管理机构是国家认可的有关行业管理部门。
	2. 百合花餐饮业食品安全和营养管理体系总体要求
		1. 管理要求

餐饮服务提供者应按本标准的要求建立有效的食品安全和营养管理体系，并形成文件，加以实施和保持，实时进行完善更新。

餐饮服务提供者应确定食品安全和营养管理体系的范围。该范围应规定管理体系中涉及的产品或产品类别、过程和生产场地。

餐饮服务提供者应：

1) 确保在体系范围内合理预期发生的与产品相关的食品安全危害得到识别、评价和控制，以避免餐饮服务提供者的产品直接或间接伤害消费者；

2) 在整个食品链内沟通与食品安全和营养有关的信息；

3) 针对食品安全和营养管理体系建立、实施和更新进行必要的信息沟通，以满足标准的要求，确保食品安全与营养；

4) 定期评价食品安全和营养管理体系，必要时对体系进行更新，以确保体系能够反映餐饮服务提供者的活动，并包含需控制的食品安全危害最新信息。

* + 1. 文件要求
			1. 总则

食品安全和营养管理体系文件应包括：

1) 形成文件的食品安全和营养的方针和相关目标的声明；

2) 本标准要求形成文件的程序和记录；

3) 组织为确保体系有效建立、实施和更新所需的文件。

* + - 1. 文件控制

文件控制应确保所有提出的更改，在管理要求实施前加以评审，以明确其对管理体系的影响。确保所有文件、记录使用的是最新版本。

* + - 1. 记录控制

应建立并保持记录，以提供符合要求和管理体系有效运行的证据。记录应保持清晰、易于识别和检索。应编制形成文件的程序，规定记录的标志、贮存、保护、检索、保存期限和处理所需的控制。所有完整的食品安全相关记录的保存时间按相关法律法规执行。

* 1. 管理职责
		1. 管理承诺

餐饮服务提供者最高负责人，对其建立、实施食品安全和营养管理体系并持续改进有效性的承诺提供有效证据。包括但不限于以下内容：

1) 表明了餐饮食品安全和营养的重要性；

2) 向消费者与公众公开的食品安全和营养声明；

3) 推动制定有效的奖罚制度；

4) 成立企业的食品安全小组并作为组织领导者，定期参与单位食品安全和营养相关工作的开展。

* + 1. 职则权限

餐饮服务提供者的总部以及门店应分别明确从法定代表或主要负责人至食品操作员工在食品安全方面的职责。各岗位职责应涵盖但不限于下列内容：

* + - 1. 餐饮服务提供者法定代表或主要负责人的职责和权限

餐饮服务提供者法定代表人或者主要负责人承担全部食品安全和营养管理的责任。建立健全食品安全和营养管理制度，明确食品安全和营养责任，落实岗位责任制。负责在餐厅内对食品安全和营养管理体系手册的执行控制和审查，提供合适、充沛的资源，确保食品安全管理体系得以实施，满足对所有来访的食品安全执法人员、内部食品安全管理人员以及外部食品安全审核员所提出的合理要求，并在具体的时间框架内执行。

* + - 1. 餐厅/门店负责人的职责和权限

直接负责餐饮服务单位的食品安全，确保餐厅/门店符合食品安全要求，确保餐厅/门店餐饮加工区域的设备得到维护并正确运转，确保全部岗位职能得以评估，以预防食品安全事件的发生。负责协助或配合内部食品安全审核同外部食品安全审核的行动计划，明确检查项目及考核标准，亲自或要求相关人员做好检查记录。组织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。

负责营养管理的餐厅/门店负责人（可与负责食品安全的专职高管为同一人），确保企业的营养配餐制度在菜品研发、生产和供餐等各个环节中得以实施。

* + - 1. 行政总厨的职责和权限

监控和维护餐厅内的所有的食品安全记录。对所有接触食品的员工进行监管，提供信息和培训。确保接触食品的员工遵守食品安全管理体系中规定的员工个人卫生、操作要求等相关标准。确保所有提供给客人的食品是安全，采取了尽可能的方法防止食品污染，协助相关食物中毒或食物被污染的时间调查。负责在餐厅内对食品安全和营养管理体系的执行、控制并审查，确保食品安全和营养管理体系的内容向所有员工进行传达。负责在菜品研发阶段就营养配餐制度，营养价值主张提供建议并制定相应的计划。

* + - 1. 财务人员的职责和权限

确保提供资金以支持和改善食品安全和营养管理方面的工作。

* + - 1. 采购人员的职责和权限

协助或直接批准餐饮服务单位所有食品的供应商。协助或负责维护经认可的合格食品供应商名单。参与或配合食品安全相关人员对供应商进行审核，确保供应商产品符合本单位的食品安全标准和营养标准。参与或配合调查任何与食品供应商有关的投诉，并实施纠偏措施。

* + - 1. 食品安全管理员的职责和权限

维护和持续更新食品安全和营养管理体系，确保及时与各部门进行沟通，确保其按要求完成食品安全管理所有相关记录。根据既定频率，进行食品微生物等相应检验（如适用）。进行内部食品安全审核并采取纠偏行动，并配合外部相关审核人员的食品安全审核工作，负责组织和主持食品安全会议。协助采购部经理对食品供应商进行审核，当食品安全管理员不在岗时，行政总厨应承担相应的职责。餐饮服务企业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。中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者应设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。

* + - 1. 工程人员的职责和权限

有责任确保所有设备正常工作，确保所有的设备和工程项目处于良好的工作状态，不影响运输、储存、准备、服务及供客的食品安全。负责所有设备的维护问题，并确保所有可能污染食品的问题能及时处理。下单和采购所有与食品安全相关的设备和项目。定期举行会议，与食品安全小组讨论一些突出的工程问题，并明确完成期限。确保设施设备的维护保养制度，委派相关人员进行跟踪和记录，记录涵盖从开始到完成的活动。负责检查所有第三方服务公司在餐饮终端与工程设备相关的工作，以确保工作正确和专业地完成。

* + - 1. 培训专员的职责和权限

组织所有员工进行食品安全和营养管理的培训，学习食品安全法律、法规、规章、规范、标准、加工操作规程等食品安全知识及营养管理方面知识，加强诚信守法经营和职业道德教育。确保全部食品从业人员接受工作相关的食品安全和营养管理培训以及正确保留记录，从业人员至少接受40小时/年的培训。

* + - 1. 所有食品操作人员的职责和权限

所有食品操作人员都应遵守食品安全和营养管理体系中的要求，确保按照食品安全和营养管理要求的程序制备食品和提供服务，立即报告有关食品安全的任何风险。遵守公司要求的个人卫生制度并对疾病进行及时报告。根据公司食品安全卫生标准手册确保所有相关程序的有效执行。

* + 1. 管理评审

餐饮服务提供者最高负责人应每年至少评审一次食品安全和营养管理体系，以确保其适宜性、充分性和有效性。进行管理评审时，应有明确的评审输入和输出，围绕食品安全和营养管理体系的改进和更新的需要。

管理评审输入不仅包括以下内容：影响食品安全管理体系的变化、改进措施的实施情况和有效性、餐饮食品安全管理业绩、制备食品与标准、法律法规和风俗要求的符合性等多方面。

管理评审输出不仅包括以下内容：与顾客要求相关的食品安全管理政策的改进、对餐饮食品安全管理体系（包括食品安全管理/HACCP方针、目标）的评价结论等。应保留管理评审的记录。

* + 1. 内部食品安全审核

餐厅食品安全小组应定期执行内部食品安全审核，1次/月，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、连锁餐饮企业等对其经营过程，应每周至少开展一次审核。食品安全审核小组的成员之一应来自非厨房加工部门。内部审核结果应保留记录，并报告餐厅/门店负责人。餐厅/门店根据审核结果制定纠偏行动计划，在下一次审核时，前一次审核的至少80％的问题需得到解决，有直接导致食品安全风险的问题需立即解决。

* + 1. 外部食品安全审核

餐厅/门店应每年接受外部的、非提前通知的食品安全审核机构的审核，并保留相应的审核及整改记录。

* + 1. 对内沟通和对外沟通

餐饮服务提供者应制定用以规范公司食品安全信息的沟通和发布活动，确保及时、准确的收集、传递、处理有关信息。对外沟通的信息：

1) 菜品或新菜品；

2) 原料、配料和服务；

3) 烹饪设备设施；

4) 操作现场、设备安放的位置和周围的环境；

5) 清洁消毒方案；

6) 废弃物管理方案；

7) 人员的资格/职责和权限的分配；

8) 法规要求；

9) 有关食品危害和控制措施的知识；

10) 顾客要求、部门要求和组织应遵守的其他要求；

11) 来自外部相关方的相关询问；

12) 对食品安全有影响的其他条件。

对内沟通的信息包括：

1) 检查机构、政府等主管部门或认证机构检查或监测结果及反馈的信息；

2) 相关行业动态；

3) 政策法规、标准类信息；

4) 顾客等反馈的信息及其投诉等；

5) 供应商、原料、辅料、食品接触材料、设备和化学品的信息，包括质量与安全信息。

* 1. 资源管理
		1. 人力资源

要求对所有员工进行培训以使其能够胜任岗位操作，所有的主管和经理需要接受更详细的有关食品安全程序的培训，所有员工的培训记录需由培训专员保留。培训记录应包括培训日期、培训内容、参加培训人员签到、考核内容和讲师等信息。

* + - 1. 首次食品安全培训

所有接触食品的员工（包括临时工和外包人员）要在开始工作前接受基本食品安全意识培训，未完成培训的禁止直接从事相应工作。培训时长应不低于40分钟。

* + - 1. 食品安全培训课程

确保所有接触食品的员工在入职1个月内参加系统的食品安全基础意识培训课程。食品安全管理员的培训每年不低于60小时。

食品安全意识需涵盖但不限于下列内容：

1) 保持个人卫生和着装整洁；

2) 及时洗手；

3) 在开始工作之前，将任何皮肤、鼻子、喉咙、胃肠和感染的伤口告诉主管；

4) 确保使用色彩鲜艳的防水创可贴包扎伤口；

5) 避免不必要的裸手接触即食食品；

6) 不在食品区吸烟、进食、喝饮料或对着食品咳嗽打喷嚏；

7) 将生熟食品分开储存和加工；

8) 随时清洁，保持表面和设备的清洁；

9) 微生物基础知识；

10) 交叉污染的起因和预防措施；

11) 食品储存、保护措施，温度控制；

12）食品的烹饪、冷却、供应关键控制点；

13) 废物处理清洁和消毒；

14) 异物污染预防；

15) 有害生物防治基础知识；

16）所有员工应接受食品设备缺陷/故障判断的培训；

17）了解食品过敏原知识；

18）网络餐饮服务相关要求。

* + - 1. 食品安全更新培训

餐厅需根据员工的情况每年向员工提供更适合其工作的食品安全更新内容，该培训既包括对食品加工员工的食品安全培训，也包括清洁消毒用等化学品安全培训，其中学校（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、连锁餐饮企业等每半年对其从业人员进行一次食品安全培训并考核。

* + 1. 基础设施和环境
			1. 地面、墙壁和天花板要求

食品处理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀和防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。

排水沟应有坡度、保持通畅、便于清洗，沟内不应设置其他管路，侧面和底面接合处应有一定弧度，并设有可拆卸的盖板。排水的流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区，并有防止污水逆流的设计。

食品处理区墙壁应采用无毒、无异味、不透水、不易积垢、平滑的浅色材料构筑。食品处理区的门、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洗且不生锈的防蝇纱网或设置风幕，与外界直接相通的门和各类专间的门应能自动关闭。

食品处理区天花板应选用无毒、无异味、不吸水、不易积垢、耐腐蚀、耐高温、浅色材料涂覆或装修。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，应加设平整易于清洁的吊顶。

高清洁操作区内不得设置明沟，地漏应采用可防止废弃物流入及浊气逸出的形式（如带水封地漏）。

* + - 1. 通风排烟

所有的厨房区域都需提供充足的通风设施，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。 产生大量蒸汽的设备上方，设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄；产生油烟的设备上方，设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。排气口设有易清洗、耐腐蚀，与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16目的防虫筛网。通风排烟设施应定期清洁，并留存清洁激励。若设置卫生间，也应安装通风设施，且通风设施应符合上述虫害防控及清洁要求。

* + - 1. 照明

在所有食品存储和操作区域提供充足照明，以安全和卫生的方式操作。工作面的光照强度不得低于220lux，光源不得改变食品的感官颜色，其他场所的光照强度不宜低于110lux。安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。

* + - 1. 供水排水

供水应能保证加工需要，水质应符合《GB5749-2006 生活饮用水卫生标准》的相关规定。不与食品接触的非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统和食品加工用水的管道系统，可见部分应以不同颜色明显区分，并应以完全分离的管路输送，不得有逆流或相互交接现象。

加工中需要可直接接触成品的饮用水的，应设净水设施或煮沸后使用。排水设施应通畅，便于清洁、维护。需经常冲洗的场所和排水沟要有一定的排水坡度。排水沟内不得设置其他管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度，并设有可拆卸的装置。排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。

排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm，防止有害生物侵入的装置。

* + - 1. 专间管理要求

专间(如凉菜间、裱花间、刺身间)应为独立隔间，专间内应设有专用工具容器清洗消毒设施和空气消毒设施，应设有独立的空调设施，专间内温度应不高于25℃，配备室温温度计进行监控。

紫外线灯（波长200～275nm），紫外线灯安装数量应按功率不小于1.5W／m3设置，紫外线灯应安装反光罩，强度大于70μW/cm2。间内紫外线灯应分布均匀，悬挂于距离地面2.2m以内高度。

使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30分钟以上，并做好记录。

专间用水以及制冰机应配置净水器，并定期进行过滤装置的更换，留存滤芯更换记录。

专间的面积应与就餐场所面积和供应就餐人数相适应，凉菜专间最低面积要求应符合相关规定。

进入专间的蔬菜、水果、生食海产品等食品原料应清洗处理干净，剔除可使用部分之后，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。

* + - 1. 洗手消毒设施要求

员工用卫生间和食品处理区内适当而方便的地点应设置足够数目的洗手及干手设施。洗手设施的排水应具有防止逆流、有害动物侵入及臭味产生的装置。在洗手设施附近应备有洗手液（皂）、消毒液，简明易懂的洗手方法标识。洗手池应使用不锈钢等不透水材料，结构应不易积垢并易于清洗。水笼头应采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关或可自动关闭的开关，宜提供温水。如使用擦手纸，需配备脚踏式垃圾桶。

* + - 1. 餐饮用具清洗消毒设施

餐饮具和接触直接入口食品的餐用具、容器可用热力方法进行消毒，因材质等原因无法采用的除外。清洗消毒水池应专用，严格与食品原料、清洁工具及接触非直接入口食品的工用具、容器清洗水池分开。水池应使用不锈钢等不透水材料，结构应不易积垢并易于清洗。

采用化学消毒的，至少设有3个专用水池分别为清洗池、消毒池和冲洗池。清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足加工需要，并保证消毒效果达到卫生标准和要求。

应设密闭式专用保洁柜，存放消毒后的餐饮具、工用具、容器，防止清洗消毒后的餐饮用具受到污染。

* + - 1. 有害生物防治设施要求

在食品处理区及就餐区应设粘捕式灭蝇灯，应根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。灭蝇灯宜位于较暗的场所，悬挂于距地面1.8—2米高度，且应与食品加工操作保持一定距离（不得安放在食品加工区和就餐区的上方）。灭蝇灯及灭蝇纸应定期更换并有记录。

通往外围的门可增加风幕机、使用双门进行缓冲或防蝇胶帘，防止飞虫进入。风幕机风向应向外倾斜 30 度，风幕机风速在地面最低处不低于7.62 m/。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。与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16目的防虫筛网。

排水管道出水口和排气口应有网眼孔径小于10mm的金属隔栅或网罩，以防老鼠侵入。与外直通的墙体不能有孔洞，天花板上方孔洞或穿墙管道周围缝隙小于6mm。

餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等物理式装置，不得使用杀鼠药剂。

* + - 1. 废弃物暂存设施

食品处理区内可能产生废弃物或垃圾的场所均应设有废弃物容器。废弃物容器配有盖子，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。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。食品加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标志的容器内， 并由有资质的回收企业进行回收处理。应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食品安全责任和义务。应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。

* + - 1. 卫生间要求

卫生间不得设在食品处理区内，出入口不应与食品处理区直接连通，不宜直对就餐区。卫生间应采用水冲式，地面、墙壁、便槽等应采用不透水、易清洗、不易积垢的材料。卫生间应有相应的洗手设施，包括洗手池、洗手液、干手设施。卫生间应设有效排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区，并有适当照明，与外界相通的门窗应设有易于拆洗不生锈的防蝇纱网。卫生间排污管道应与食品处理区的排水管道分设，且应有有效的防臭气水封，定期有人管理并有记录。

* 1. 管理程序
		1. 食品可追溯管理

食品可追溯管理涵盖供应商管理，索证索票、食品留样、验收等各个环节的工作。

* + - 1. 供应商管理
				1. 采购合格供应商

餐饮服务单位应建立食品安全追溯体系，鼓励餐饮服务企业采取信息化手段保存相关供应商信息。采购部门应保存最新的合格供应商清单，合格供应商清单应包含来自餐饮服务提供者的总部以及餐厅/门店认可的供应商。采购双方应书面约定供货方提供的相关产品，应符合食品安全相关法律法规要求和企业对产品的相关要求。餐厅/门店所用的所有原材料和食品应向合格供应商订购。采购人员不得采购没有相关许可证、营业执照、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等证明材料的食品、食品添加剂及食品相关产品。服务类供应商也应符合相关资质要求。临时采购时，应当确认其是否有营业执照和食品经营许可，留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。

从食品流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验动物产品检疫合格证明原件；从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存动物产品检疫合格证明原件。

进口货品应保留海关出具入境货物检验检疫证明，以及其他特殊期间需保留的相关资质证明。

* + - * 1. 供应商审核

所有提供存在易受污染食品的供应商都是餐饮服务单位方进行审核的对象。这些食品类别包括海鲜、肉类、家禽、奶制品、蛋类、豆制品及即食果蔬等易腐食品。

供应商审核小组至少应包括负责食品安全管理职能的1 名以上人员，包括但不限于：

1) 采购负责人；

2) 行政总厨；

3) 行政副总厨；

4) 食品安全管理相关人员。

对上述提供易受污染的食品供应商每年应审核一次。必要时，增加审核频率。供应商审核的结果应同供应商讨论以便供应商进行改进。必要时，取消该供应商的供货资格。

* + - 1. 验收

为保障收货环节的食品安全，应建立对送货收货设施、人员的要求、各类食物的接收和拒绝标准(包括易受污染食品的收货温度)，以防止不安全的食品进入餐厅/门店。餐饮服务提供者应当建立食品进货查验记录制度，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。

实行统一配送经营方式的餐饮服务提供者，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录。

记录和凭证保存期限按照相关法律法规执行。

* + - 1. 索证索票

索证索票内容应包含但不限于以下内容：

1) 营业执照；

2) 食品生产许可证（食品、食品相关产品和食品添加剂等产品）；

3) 食品经营许可证（从流通经营单位临时性购买，应当确认其是否有营业执照和食品经营许可证）；

4) 畜禽定点屠宰许可证/（适用于直接从屠宰企业直接购买的情况）；

5) 产品合格证（含相关检验检测报告）；

6) 畜禽肉类检验检疫合格证明原件（从流通经营单位采购，需查验；从屠宰企业直接购买，应索取）；

7) 进口食品。海关出具的入境货物检验检疫证明，以及特殊时期的相关资质要求。

此外，还应保留以下购物凭证：

1) 留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单；

2) 若是从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章（或签字）的购物凭证；

3) 购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。

* + 1. 食品留样
			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。鼓励其他餐饮服务提供者根据供餐对象、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。
			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或一次性取样袋内，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。
			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。
			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。
		2. 产品召回
			1. 应及时向餐饮门店收集汇总所配送产品的缺陷信息，包括名称、生产日期或批号、品种、数量、质量指标、可能危害等。
			2. 当发现某一批次或类别的产品含有或可能含有对消费者健康造成危害的因素时，应按照国家相关规定启动产品召回程序，及时向相关部门通告，并作好相关记录。
			3. 召回食品应采用染色、毁形等措施予以销毁，采用照片或视频方式记录销毁过程，并详细记录食品召回和处理情况。
		3. 应急事故处理
			1. 应急事故响应程序

餐饮服务提供者的总部以及门店/餐厅应识别和确定潜在的食品安全事故或者紧急情况。这些情况可能包含计划内外的食源性疾病、集体食物中毒、食品召回等。

1) 餐饮服务提供者的总部以及门店/餐厅应设立应急事故处理小组包括人员：餐饮服务提供者的总部以及门店/餐厅负责人、食品安全管理员和各部门相关负责人组成；

2) 制定餐饮服务提供者的总部以及门店/餐厅紧急响应计划包括：应急响应发生期间相关人员的职责、应急响应发生时的处理流程；制定适合餐厅的书面流程，验证流程。

3) 门店/餐厅在发生紧急事件时，积极应对，隔离问题食品以避免继续供应，填写事件报告表，与各方合作化解危机；

4) 所有来自政府机构或内部部门的通知应与紧急事件处理报告共同存放在应急管理文档中。

5) 调查并找出事故爆发的原因，根据调查结果制定新的程序或修改现有的程序。

* + - 1. 顾客投诉和食源性疾病调查

所有关于食物中毒的申诉和食品污染的投诉应正确处理、调查并及时反馈给顾客。调查有助于识别事件的根本原因，加强采取预防措施或防止事件再发生。所有员工均有责任慎重处理顾客投诉并表达慰问，及时上报告给餐厅/门店值班经理。行政主厨/餐厅/门店值班经理和食品安全管理员（如有）负责调查食源性事件。

确定应急事件是否是个案，或是潜在的疾病爆发事件。如果怀疑是食源性疾病事件，应采取以下行动：

1) 接待顾客投诉或食源性疾病事件的员工，应第一时间将相关信息报告给应急小组或直属领导；

2) 如有必要（国家法律要求），应将报告的食源性事件汇报给当地监管部门；

3) 记录事故信息，联系方式等；评估是否有其他类似投诉

4) 隔离事故现场的原料、工具、设备，并追回可能造成食物中毒的产品。尝试从顾客出取得相关样本。记录员工个人卫生有关的信息，如健康状况等；

5) 查清在食物中毒事件当天生产并提供了多少种食品。调查是否有更多的可能引起食物中毒的信息；加工制作人员的相关信息；

6) 记录食品服务的日期、时间和温度，服务人员，以及顾客的特殊信息（高风险人群、打包或者外带餐事进入餐厅等）；

7) 识别食谱和申诉的食品的成分；

8) 追溯食品原材料的相关信息；

9) 适当时再次检查加工信息（解冻，烹饪，冷却，再加热等），识别是否在良好卫生操作规范的符合性上存在缺陷；

10) 食用了同样食物的顾客人数；

11) 餐厅/门店值班经理应在客户提出投诉的24小时之内给客人打电话询问其健康状况。

* + - 1. 异物投诉处理程序

食品中含有物理污染物质会给客人的健康带来危害。主要来源于：

1) 厨房里破碎的玻璃和瓷器碎片；

2) 维护不佳的设备上的螺冒、螺钉、螺杆等；

3) 包装物碎片；

4) 首饰；

5) 头发；

6) 食材未彻底清洗干净引入的草棍，石块；

7) 虫害尸体等。

执法检查中，发现售卖食物中含有任何可能伤害客人或使客人中毒的异物，都将面临行政处罚。当餐厅遇到关于食品异物的投诉，应执行以下程序：

1) 填写物理污染异物事件报告。对异物类型进行区分，判断可能的异物来源。记录原料和成品完整信息，包括批号、日期、供应商、加工制作的员工信息等。隔离样品，以避免继续供应；

2) 马上告知客人，使客人确信已经展开全面调查；

3) 保留异物为实验室分析用；

4) 餐厅/门店值班经理会全面调查并给出处理意见；

5) 所有异物投诉事件均应保留记录。餐厅/门店应定期对有所有异物投诉事件进行分析和总结，并提出预防措施。

* + 1. 清洗和消毒程序
			1. 清洗和消毒是食品安全管理体系的一个组成部分。有效实施的清洗和消毒计划可以确保食品安全。餐厅/门店应明确负责食品接触表面、器具和设备在使用过程中的清洗和消毒计划。清洁计划应定期或当设备/人员变化时进行评审。应采用“随手清洁”的政策。
			2. 清洁消毒计划表：对餐厅的食品区域，包括收货区、食品存储区域、所有的厨房和酒水间都有单独的清洁计划。清洁计划表应包括下列内容：

1) 区域的名字；

2) 清洁对象；

3) 清洁频率；

4) 所使用的化学品及其使用方法；

5) 相关负责人；

6) 员工和主管的签名。

* + - 1. 自动洗碗机

确保自动洗碗机在正确的温度下工作。洗碗机安装时需将温度读数表盘放置在易于读取的位置。洗碗主洗温度55℃—65℃，冲洗温度（热的消毒剂）为85℃—90℃，经洗涤过的餐用具的表面温度均达到≥71℃，如果不能达到最低温度71℃，应检查自动洗碗机并留存检查维护记录。

* + - 1. 洗碗间

洗碗间应有大小足够的三联池（或类相当于）。有洗碗机的可安装两个水槽。餐饮用具清洗步骤：

第一步：刮掉并粗略地刷餐饮用具，并预洗（如有需要）；

第二步：用正确浓度的洗涤剂或按照化学品供应商的建议进行清洗；

第三步：用水冲洗；

第四步：按照化学品供应商建议的正确的消毒剂浓度消毒；

第五步：用水冲洗

第六步：自然风干或擦干。

* + - 1. 高风险设备的清洁和消毒

餐厅/门店应明确高风险设备的清洁和消毒流程，这些设备包含但不限于切片机、开罐器、调酒以及鲜榨果蔬汁工器具、制冰机/储冰槽、塑料砧板和刀具、冰淇淋机等。按照化学品供应商建议的浓度以及时间进行正确消毒。

* + - 1. 食品储存和制备区的清洁和消毒

食品准备区应保持清洁，避免出现交叉污染以及有害生物滋生的风险。除此以外，所有的固定装置、设施、设备和用于运输食品的车辆也应保持清洁，并及时消毒。

餐厅食品准备区和制备区域地面、墙壁、天花板应保持清洁标准，确保：

1) 地面上无垃圾；

2) 回收物处理；

3) 食品废弃物及时丢弃；

4) 污垢、油脂或者其他的可见物及时清洁。

5) 下水道内清洁无污垢。

6) 墙壁、天花板清洁无污垢。

食品的准备区和制备区域应确保下述的设备设施处于清洁和卫生的状态：

1) 待用的餐饮用具以及消毒和保洁柜；

2) 所有食品接触的表面和设备；

3) 所有洗手更衣设施保持清洁。

食品准备区和制备区不可使用任何有缺口、破损或裂缝的餐饮用具和工器具。

* + - 1. 清洗剂和消毒剂

建立化学品供应商档案，档案内容应包括化学品服务商的企业资质、产品检测报告、消毒剂生产许可证、消毒剂卫生部批件以及化学品安全数据表（SDS）。

餐厅使用食品级的洗涤剂和消毒剂需要满足国家有关清洁剂和消毒剂的国家食品安全标准。所有用于消毒的消毒液浓度应遵循化学品供应商的建议，满足消毒浓度和消毒时间的要求。

所有餐厅应有“表面消毒剂”测试纸条来测试消毒剂浓度。

* + - 1. 清洁工具

不可使用钢丝球金属刷、以及易脱落的清洁工具。

宜使用塑料制品来清洁设备，使用的毛巾应定期清洁消毒。清洁设备或工具应状态良好。

所有的扫帚、拖把、水桶和其它清洁设备，在使用以后应彻底清洁消毒，并存储在指定的位置。所有拖布和扫帚应该存放在支架上。

* + - 1. 化学品的贮存

所有化学品应正确标识产品名称。远离食品加工储存、食品包材存储区域，不可直接放在在地面贮存。化学品宜独立存放于密闭金属柜中，由专人负责看管领取。

化学品供应商应提供的每种化学品的安全数据表（SDS），餐厅应存档随时可查。

餐厅对所有化学品的采购及使用应建立详细记录册，包括名称、使用人、使用目的、使用区域、使用量、使用及购买时间、配制浓度等。使用后应进行复核。禁止使用超过有效期的化学品，化学品使用需遵循供应商使用说明，避免混合化学品。化学品离开原始容器，倒入分装容器使用，需张贴标识。

* + - 1. 关键洗消记录

应建立和保留关键设备的洗消记录，包括：洗碗机温度检查及换水,清洁剂记录；制冰机清洁消毒记录；切片机和制冰机以及其他高风险设备的清洁消毒记录。专间紫外线灯消毒记录等。

* + 1. 废弃物处理
			1. 废弃物容器应防漏、防水、防虫、洁净且状态良好，用塑料袋（或防水纸袋）套在里面，而且始终盖好箱盖。废弃物容器应按照预定的时间表在指定的区域进行清洁和消毒，远离食品准备和储存区域。
			2. 餐厨垃圾应按照预定时间表或在废弃物容器盛装3/4位置时清理出食品制作区。营业结束时，所有的垃圾应清理出食品制作区域。垃圾不应同时进入运送食物的电梯，宜使用专用的电梯运送。
			3. 应建立和保存餐厨废弃物的种类、数量、用途等记录。
			4. 处理垃圾的人员在返回食品处理区和岗位时应清洗双手。
			5. 各食品处理区应采用脚踏式垃圾桶等非手动揭盖废弃物容器或设置操作流程防止交叉污染。
			6. 索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食品安全责任和义务。
		2. 加工经营场所及设施设备维修保养

如果用于储存、准备、处理、保存、运送食物的设备没有得到充分的维护，食品受到物理、化学或微生物污染物污染的可能性就会增加。进行设备设施的预防性维护，可使设备设施降低故障和不良工作状态，从而有助于确保所有食品及食品原料的安全和品质。

* + - 1. 维护保养标准

餐厅用于食品加工、储存和展示食品的设备和设施，应得到良好的修理达到使用条件。这将降低有关物理和微生物对食品污染的风险。

食品设备所用润滑剂应为食品级。工程部保留润滑剂食品级报告或证明。

应制定厨房设备的预防性维护计划进行定期的预防性维护。所有厨房设备的维护操作程序由工程部制定，并保留预防性维护检查的工作报告。进行维修的技术人员应遵守员工个人卫生相关要求，在正进行预防性维护或维护/维修工作的区域不可进行食物加工。所有高风险设备，如待维修的热保存和冷保存设备，应清晰地标示“故障”，并注明日期，这将确保员工不使用故障的/损坏的/不工作的设备。

* + - 1. 设施设备维护缺陷报告

工程人员应定期与餐厅/门店就所有的未能解决的工作任务和保养工作进行会议交流。应对会议进行记录。

所有维修保养本着优先性和重要性去处理，牵涉健康危害将首先处理。这些因素包括但不限于：

1) 供水设备设施；

2) 通风、空调设备设施；

3) 制冷设备；

4) 食品加工、保温、冷却设备；

5) 排烟设备和照明；

6) 隔油和污水排放设施。

* + - 1. 温度计的使用和校准

应配备满足使用要求的温度计，如探针温度计、红外温度计等。应使用校准过的设备测量温度。餐厅/门店应有经外部校准的主温度计，主温度计的测量范围应能涵盖所在餐厅/门店测量的最低和最高温度范围。工程人员和厨房员工负责定期校准温度计，应保留所有的校准记录。

温度计的测量范围宜在-18℃至100℃，具体的测量范围应根据实际检测环境温度适当调整。温度计误差不允许超过+/-1℃ 。所有超出允许偏差范围和不能重新校准的测量仪器应废弃并更换。

插入食物前温度测量设备应经过清洗消毒。

* + 1. 检验制度
			1. 2000 m2以上的大型餐饮企业和快餐连锁企业，宜建立并适时更新餐饮食品安全检验管理制度，可配备微生物等实验室基本设备，具有食品的感官、农药残留、菌落总数、大肠菌群、接触直接入口食品的餐饮具的大肠菌群、非法食品添加剂等项目进行检验的能力。应制定感官检验及其他项目方法的指导文件，检验人员应经过相关的培训。设立检验部门的餐饮经营提供者，其检验人员应具备相应的资格，并应建立相应的食品原料和食品检验记录。
			2. 餐饮企业亦可委托专业的有食品检验资格的检测机构进行委托检验。使用委托检测机构的企业，总部宜对食品、食品原料、水、冰块、食品工器具、餐饮具、紫外线强度等情况进行检测和验证。设立检测结果的判定标准，并对检测结果不合格的项目采取纠正措施，必要时进行再次验证。
	1. 中央厨房管理
		1. 检验室
			1. 设置与加工制作的食品品种相适应的检验室，检验室的面积和布局应当与企业的生产规模、经营特点、检测项目相适应，开展微生物检测的检验室总面积不小于25 ㎡，不开展微生物检测的，总面积不小于15 ㎡。
			2. 开展微生物检验应设有无菌室。无菌室应当设置准备间、缓冲间、洁净实验室。布局采用单方向工作流程，避免交叉污染。洁净实验室面积不小于4 ㎡，具备适当的通风和温度调节设施。
			3. 实验室应配备与检验能力和工作量相适应的仪器设备和设施以及标准物质（参考物质）；检验仪器设备和检验用计量器具应按照有关规定定期进行校验。
			4. 检验室应配备经专业培训并考核合格的检验人员，从事检验工作。
		2. 成品包装
			1. 中央厨房产品的包装方式和包材能够满足配送要求。
			2. 中央厨房待配送的食品应采用密闭包装。鼓励采用分装密封后加热处理工艺或真空（充氮）包装。
		3. 包装材料
			1. 中央厨房使用的包装材料应满足：

1) 包装材料应清洁、无毒且符合国家相关安全标准的规定；

2) 内包装材料应能在正常贮存、运输、销售中充分保护食品免受污染，防止损坏；

3) 重复使用的包装材料在使用前应彻底清洗，必要时进行消毒；

4) 一次性内包装材料应脱去外包装后进入专间。

* + 1. 产品的贮存与运输
			1. 食品在从供应商配送到中央厨房或门店，以及中央厨房配送到门店的过程中，应配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输车辆，配送易腐食品时应采用冷藏车，车辆内部结构便于清洗和消毒。
			2. 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，不得将食品与有毒、有害物品一同运输。
		2. 产品追溯和召回
			1. 中央厨房产品追溯和召回制度应参照8.3的内容。
		3. 产品储存
			1. 一般储存要求未煮过的食物（生的）要存储在下面或与已经可以食用的食品（或烹调过食物）分开储存以减少交叉污染的风险。食品存储须至少离地面10cm。食品不可直接存放在冷藏室的地板上，食品应存放在所提供的货架上。不应以任何理由占用洗手池等非存放专用设施存放食品。不可在上方相互的堆积过多的食品，造成食品互相挤压，制冷设施通风不畅。
			2. 干货的储存

干货尽管风险低，但仍然存在着潜在的物理性损坏，害虫的侵扰或霉菌（毒素）侵害的风险。干货食品应正确存放，应关注以下方面：

1. 存放时间最久的食品需最先被使用，确保食品处在保质期内。餐厅应实行“先进先出”（FIFO）为主要的食物储存方式。所有食品都应处在“保质期内”，任何超出使用期的食品都应被处理废弃，禁止使用。所有食品都应被清晰的注明日期，包装没有损坏（例如大米或面粉袋）。
2. 食品存储须至少离地面10cm。存储室内不宜过量存放货品，以便保持室内清洁。所有化学品和清洁剂需放在远离食品的专属区域。
3. 餐饮服务单位应定期进行消杀。餐饮服务单位现场不可使用鼠药，可使用粘鼠板或胶板等物理防治手段。
4. 灭蝇灯只能使用粘捕式灭蝇灯，24小时开启，定期更换粘纸和灯管，使其处于最佳状态。
	* + 1. 冷藏食品的储存
				1. 所有高危易腐食品宜储存在1℃－4℃阴凉的冷藏库或制冷设备内，冷藏库或制冷设备在储存绿叶净菜等蔬果时温度可控制在10℃以下。冷藏库等制冷设备设施需每周用探针温度计测量一次温度并作记录，并每天记录制冷设施显示的温度。
				2. 所有食品应有明确的日期标签，并按照先进先出的周转方式存储食品。应定期的检查冷藏库或制冷设备内的食品是否都处在保质期内，任何超过保质期的食品都应及时处理废弃。
			2. 食品储存容器
				1. 应使用塑料或不锈钢容器储存食品。所有放入冷藏库或制冷设备内的食品都应拆除纸箱，并存放在清洁未受污染的食品级容器内并配合合适的盖子或食品级保鲜膜，以避免出现交叉污染的可能。所有的食品包装都应完好无损，不可使用非食品级容器储存食品。
			3. 冷冻食品的储存
				1. 冷冻食品不可反复解冻，避免出现解冻之后再次冷冻的现象。冷冻食品被解冻后，应在48小时内被使用。
				2. 所有冷冻设备和冷冻库的温度宜达到-12℃以下。制冷设施每周定期用经过校准后的测温仪器测量一次内部环境温度并记录，每天记录制冷设施的显示温度。当冷冻库或冷冻设备出现温度例外时，应第一时间将食品转移到正常工作的冷冻设备或冷冻库内，并对冷冻设备或者冷冻库进行维修。
				3. 所有食品应有明确的日期标签，并按照先进先出的周转方式存储食品。应定期的检查冷冻库或制冷设备内的食品是否都处在保质期内，任何超过保质期的食品都应及时处理废弃。
				4. 应使用塑料或不锈钢容器储存食品。所有食品应放在清洁未受污染的食品级容器内并配合合适的盖子或食品级保鲜膜，以避免出现交叉污染的可能。所有的食品包装都应完好无损，不可使用非食品级容器储存食品。
				5. 食品不应直接存放在冷冻室的地板上。食品须存放在所提供的货架上。食品存储须至少离地面10cm。存放的食品不可超过冷冻室容量。食品解冻，应被放置在一个较凉爽的房间或冷藏室内，直到它完全解冻，食品应在48 小时内被使用，食品不可被重新冷冻。任何受污染的或被确定不适合继续食用的食品应及时废弃。冷冻食品应定期检查，其保质期限设立不宜超过3个月。食品应得到有效覆盖等防护措施，以减少污染和防止冻伤。
				6. 冷藏设备，冷藏库和冷冻库等制冷设备设施的内部或外部应配置温度显示装置，以便于维护和工程维修追踪。应使用电子式数显装置作为温度显示装置。
		1. 有害生物控防治
			1. 有害生物防文件要求

需要与有合格的有害生物供应商签订有效的虫害防治服务协议，标靶生物至少包括蟑螂、老鼠及飞虫。

合格的有害生物供应商关注如下几点：

1） 有效的营业执照；

2） 地方或国家级虫害服务等级证书；

3） 具有相应数量的取得虫害服务培训证书（有害生物防制员证）的人员及有效的健康证；

4） 使用的药物都应有农药三证；

5） 服务后填写作业单并提供至少一份给到门店保存；

6） 不在门店内部使用老鼠药物，只使用物理方法灭鼠。

如果使用化学药品杀虫，要确保食品不受污染。虫害防治公司在每次处理餐饮服务单位的食品区时，应提供以下细节：

1) 化学试剂的使用量；

2) 特定区域的处理；

3) 杀虫的方法；

4) 虫害控制目标；

5) 对于发现的问题的处理活动以及建议。

* + - 1. 有害生物防治措施
				1. 所有食品接收、存储、准备和服务区域都应采取所有可行的措施：

1) 防止害虫进入食品区；

2) 消灭并阻止害虫在食品区和部分食品运输工具上的滋生。

* + - * 1. 食品区应无害虫活动。食品害虫可以界定为“任何能污染食品的动物”。例如啮齿目害虫（大鼠和小鼠）、蟑螂、苍蝇、鸟、猫、狗和象鼻虫等。
				2. 餐厅应采取合理可行的害虫防御措施。有效的害虫防治要求遵循下列要点：

1) 保持良好的常规清洁；

2) 良好的食品周转（先进先出）；

3) 尽可能使用密封容器存放原料及其他制品；

4) 废弃物应放置于带盖垃圾桶中；；

5) 定期清除所有废物，包括食品、再利用物品和常规垃圾；

6) 检查所有食品运送区是否有害虫活动；

7) 确保建筑物具备防虫性，包括隔离窗、门下方和地面之间无缝隙，管道表面密封；

8) 应按照餐饮服务场所的面积及布局，以及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的数量和安装位置。

9) 安装的灭蝇灯宜使用粘捕式灭蝇灯，确保24小时电源不间断。灯管须为防爆型，并定期更换，粘纸需要根据飞虫生长情况定期更换，确保灭蝇灯也在餐厅清洁计划中；

10) 电击式灭蝇灯不可安装在食品或者食品通道上方，且不安装在阳光直射和紧贴光源的地方。

11) 经常检查食品区的害虫活动迹象，确保这些区域得到了充分的害虫防控。

* 1. 关键过程控制

企业应建立适合自身的关键点控制程序。首先应对食品加工和服务流程进行危害分析，并确定关键点控制。以下关键点控制可供参照。

* + 1. 个人卫生要求
			1. 健康管理
1. 从事食品加工的从业人员（包括新参加和临时参加工作的人员）在上岗前应取得健康证明，确保按照规定的时间定期更新，有专人负责组织所有食品操作人员的体检，并且管理员工健康证明。
2. 餐饮服务提供者应建立每日晨检制度。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，不得从事接触直接入口食品的工作。
3. 有碍食品安全病症的人员，应立即离开工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。所有疾病都需要报告行政总厨或相关管理人员，所有食品准备区提供常规的急救箱，提供必要足够的急救用品。
	* + 1. 仪容仪表

1) 不允许佩戴裸露的首饰；

2) 剪短指甲，易于清洁；

3) 厨房工作人员应戴场所指定的帽子，帽子应包裹住头发；

4) 留长头发的工作人员，应有合适的发束；

5) 所有员工应穿着清洁的制服和围裙；

6) 所有的个人物品应放在餐厅提供的储物柜中或者指定区域。

* + - 1. 手部卫生

洗手步骤：

第一步：用温热的流动水湿润双手；

第二步：使用适量的抑菌性洗手液；

第三步：两手对搓，交叉手指搓20秒以上；

第四步：刷手和手指甲（可选）；

第五步：用水冲洗双手；

第六步：用擦手纸或风干机干手；

第七步：如果需要，涂上消毒凝胶或消毒液。

* + - 1. 更衣和口罩

1) 专间操作人员进入专间时，应再次更换专用的工作衣帽并佩戴口罩；

2) 从事生食海产品加工的人员、果汁饮料现榨和水果拼盘制作的人员操作前应清洗、消毒手部，操作时佩戴口罩；

3) 操作人员如厕前应更换厨师服，如厕后应洗手消毒。

* + - 1. 试吃政策及其他

1） 应使用餐具品尝食物；

2） 品尝食物的勺子/筷子只能使用一次。第二次品尝食物时用一把新的干净的勺子/筷子；

3） 不可用裸露的手直接接触即食食品；

4） 食品操作场所内不应有吸烟、饮食以及其他可能污染食品的行为。

* + 1. 产品过程控制
			1. 产品控制详细流程见资料行附录A
		2. 食品过敏原
			1. 客户菜单宜有过敏提示。顾客提出明确的过敏原时，服务员须准确及时将信息传递到食品制备人员。顾客未明确提出过敏问题，员工应主动询问，并将信息准确的传递给食品制备人员。
			2. 后厨加工制作时遵循过敏原回避政策。有专用的工具，或使用前进行彻底的清洁消毒。人员接触过过敏原也需更换一次性手套并洗手。
		3. 食品添加剂管理
			1. 添加到食品中的食品添加剂的量应控制在能够达成它预期效果的最低可能水平，并未对消费者造成健康危害。添加剂使用剂量可参照下列要求：

根据餐饮业食品安全操作规范，食品添加剂应存放在指定区域（橱柜），专人管理。

* + - 1. 使用食品添加剂的一般原则包括：

1) 添加到食品中的食品添加剂的量应控制在能够达成它预期效果的最低可能水平，并未对消费者造成健康危害；

2) 《GB 2760-2014 食品安全国家标准食品添加剂使用标准》；

3) 除按需添加的添加剂外，使用添加剂应完成添加剂使用记录（使用日期、添加剂名称、使用量，剩余量，食品数量，用途、使用人）。

* + 1. 营养配餐制度

应建立与企业自身提供的餐饮服务相适应的营养配餐制度。营养配餐制度可以涵盖但不局限于如下几个方面：

1) 明确提出了本企业的营养配餐制度，营养配餐制度符合《中国居民膳食指南》的倡导方向，例如减盐、减油、减糖；奶制品、肉制品、水产类食品、蔬果、谷类食品搭配合理；

2) 菜单能够体现本企业的营养价值主张；

3) 点餐环节，从业人员有意识的向顾客推荐营养膳食。

1.
2. （资料性）
产品过程控制
	1. 产品过程控制关键点
		1. 食品采购关键控制点描述

|  |  |
| --- | --- |
| **食品采购环节** | 描述 |
| **危害描述** | 生物性的 ―― 微生物的污染。化学性的 ―― 化学物质的污染。物理性的 ―― 物理物质的污染。 |
| **控制** | 有效的供应商保证。 |
| **关键控制要求** | 供应商保证证件――符合中国食品生产或者经营的相关规定或通过餐饮服务单位的审核。 |
| **监督程序** | 拜访主要供应商或供应商可提供相关的资质证明。 |
| **纠偏措施** | 若供应商未达到公司的最低标准，公司将给供应商一定期限达到该标准或寻找其他代替的供应商。 |
| **验证** | 任何发生的事件将会告知采购部经理和行政总厨。供应商审核和投诉系统中将验证餐饮服务单位标准。 |

* + 1. 食品接收关键控制点描述

|  |  |
| --- | --- |
| **食品接收环节** | 描述 |
| **危害描述** | 微生物――由于运送温度未达到要求，导致细菌生长。有效期――产品日期标注错误。物理――包装破损污染。 |
| **控制** | 正确的运送程序。 |
| **关键控制要求** | 冷藏食品须在8℃以下。冷冻食品宜在-12℃以下。食品须具备具体保质期。包装状态完好。 |
| **监督程序** | 须用探针温度计测量食品中心温度。感官检查所有货品，确保包装正确，具备安全保质期限。 |
| **纠偏措施** | 若食品中心温度超过8℃、过期、解冻或冷冻不完全，货品将被退回给供应商。若在货品中发现任何异物或虫害，则应将货品退回供应商。 |
| **验证** | 采购部经理和行政总厨需关注餐厅发生的所有食品安全事件。内部审核和投诉中将验证餐厅标准。 |

* + 1. 食品储存关键控制点描述

|  |  |
| --- | --- |
| **食品储存环节** | 描述 |
| **危害描述** | 微生物――由于错误的温度，导致细菌生长。微生物――由于交叉污染，导致食品污染。微生物/物理――虫害感染。微生物――由于非正确的储存循环。 |
| **关键控制要求** | 冷藏食品表面温度宜在8℃或者8℃以下，不得超过8℃。冷冻食品表面温度宜在-12℃以下，但不得高于0℃（冰点），且以保持冰冻状态食品须具备足够的保质期。冷藏和冷冻设备维护良好。生熟食品分开储存。所有食品须具备正确标注和日期。 |
| **监督程序** | 冷藏室内温度需每周检测一次。若冷藏室内温度未能保持在8℃或者 8℃以下，须使用探针温度计测量食品温度。冷冻室内温度需每周检测一次。若室内温度未能保持在-12℃以下，须检查食品是否冰冻。须检查所有食品是否生熟分置，以及其包装和充足的货架。 |
| **纠偏措施** | 若生食被置放在熟食之上或旁边并存在交叉污染风险，须将熟食处理。无保质期的食品须立即废弃。无标签或日期的食品，须进行废弃。若食品中有任何异物或虫类存在的迹象，食品须立即被废弃。 |
| **验证** | 行政总厨需关注餐厅发生的所有食品安全事件。内部审核和投诉系统中将验证餐厅标准。 |

* + 1. 食品解冻关键控制点描述

|  |  |
| --- | --- |
| **食品解冻环节** | 描述 |
| **危害描述** | 微生物――由于非正确的解冻程序导致微生物污染。 |
| **控制** | 正确的解冻流程。 |
| **关键控制要求**  | 解冻食品放在制冷设备或冷藏室内。解冻好的食品需在48小时内被使用。不要将解冻过的食品再进行冷冻。微波解冻的食品应在解冻结束后立即使用。 |
| **监督程序** | 应使用探针温度计来测量食品的关键温度。温度计使用前后需消毒。 |
| **纠偏措施** | 若食品未达到要求的温度，则需要继续进行解冻。 |
| **验证** | 食品解冻程序应该由厨师长或厨师主管监督完成。内部审核和投诉系统中将验证餐厅标准。 |

* + 1. 食品准备关键控制点描述

|  |  |
| --- | --- |
| **食品准备环节** | 描述 |
| **危害描述** | 微生物――交叉污染。 微生物――食品接触人员/设备污染。 |
| **控制** | 良好的食品卫生标准。良好的个人卫生标准。定期设备的维护保养。良好的清洁标准。 |
| **关键控制要求** | 生熟食品分开。个人卫生符合要求。设备正常工作。设备干净清洁。实施分色或分类管理。正确清洗和消毒食品以及食品接触工具。 |
| **监控程序** | 员工目测检查食品的卫生情况。设备使用之前，进行检查。 |
| **纠偏措施** | 处理食品，员工再培训，维修设备和清洁表面。 |
| **验证** | 食品准备程序应该由厨师长或副厨师长监督完成。内部审核、食品检测和投诉系统中将验证。 |

* + 1. 即食水果蔬菜清洁消毒关键控制点描述

|  |  |
| --- | --- |
| **即食水果蔬菜清洁消毒环节** | 描述 |
| **危害描述** | 微生物――本身存在致病菌。 物理――生长和运输环境中带来的异物。 |
| **控制** | 正确的分拣、清洁和消毒。 |
| **关键控制要求** | 控制消毒液浓度和消毒时间。有效氯浓度：按所用的化学品使用说明进行配置完成水果和蔬菜清洗消毒记录。 |
| **监控程序** | 冷菜间厨师或果蔬加工间厨师用试纸检测消毒液浓度，观察起止时间。 |
| **纠偏措施** | 发现消毒液浓度过低，将其倒掉，重新配比浓度正确的新溶液并重新消毒。必要时，消毒时间不够或延长消毒时间。 |
| **验证** | 应该由厨师长或副厨师长监督完成。内部审核、食品检测验证。 |

* + 1. 食品烹饪关键控制点描述

|  |  |
| --- | --- |
| **食品烹饪环节** | 描述 |
| **危害描述** | 微生物――由于加热处理不足，使细菌得以存活。 |
| **控制** | 正确的烹饪时间及温度。 |
| **关键控制要求** | 具有潜在危害的食品――禽类烹饪时应在74℃或以上，维持15秒。其它根据中国法规应在70℃或以上，维持15秒。 |
| **监督程序** | 应采取探针温度计测量中心温度。 |
| **纠偏措施** | 如果食品中心温度没有达到要求，进一步加热。 |
| **验证** | 食品准备程序应该由厨师长或厨师主管监督完成。内部审核、食品检测和投诉系统中将验证餐厅标准。 |

* + 1. 熟制食品冷却关键控制点描述

|  |  |
| --- | --- |
| **熟制食品冷却环节** | 描述 |
| **危害描述** | 微生物――由于冷却程序不正确，使细菌得以繁殖。 |
| **控制** | 正确的冷却程序。 |
| **关键控制要求** | 需冷却的存在潜在危害的食品应2小时内达到21℃的关键温度，并在2 小时内达到8℃（共4小时）。快速冷却机：食品在2小时被冷却至8℃以下。尽快冷却食品。将大份食品分成小份放在扁状盛器中，加速冷却。所有设备在使用前应清洁和消毒。 |
| **监督程序** | 须使用探针温度计测量所有食品的中心温度。记录冷却所用时间。 |
| **纠偏措施** | 若食品在4小时内未被冷却至8℃以下，则产品为不合格，须进行丢弃。 |
| **确认** | 食品冷却程序应该由厨师长或厨师主管监督完成。内部审核、食品检测和投诉系统中将验证达到标准。 |

* + 1. 食品再加热关键控制点描述

|  |  |
| --- | --- |
| **食品再加热环节** | 描述 |
| **危害描述** | 微生物――由于重新加热程序不正确，使细菌得以存活。 |
| **控制** | 正确的重新加热程序。 |
| **关键控制要求** | 再加熟制食品之前，食品未发生变质。存在潜在危害的食品需达到至少74℃以上，维持15秒。食品只可以再加热一次。 |
| **监督程序** | 须使用探针温度计测量食品的中心温度。 |
| **纠偏措施** | 若食品未达到要求温度，继续加热。在延长加热时间后，测量食品中心温度。回顾加热过程/方法，对其进行调整，达到正确温度。 |
| **确认** | 食品重新加热程序应该由厨师长或厨师主管监督完成。内部审核、食品检测和投诉系统中将验证达到标准。 |

* + 1. 食品冷（热）保温关键控制点描述

|  |  |
| --- | --- |
| **食品冷（热）保温环节** | 描述 |
| **危害描述** | 微生物――由于保温程序不正确，使细菌得以存活。 |
| **控制** | 正确的保温程序。 |
| **关键控制要求** | 热保温：食品中心温度需保持在至少60℃以上。冷保温：食品中心温度宜保持在8℃以下。 |
| **监督程序** | 食品需保持在至少60℃以上或者8℃以下。 |
| **纠偏措施** | 若食品降至60℃以下或者8℃以上，则需要运用4/2小时法则（4小时测一次温度，不达标需丢弃；2小时测一次温，温度不达标重新加热）检查保温设备。 |
| **验证** | 食品保温程序应该由厨师长或厨师主管监督完成。内部审核、食品检测和投诉系统中将验证达到标准。 |

* + 1. 食品展售关键控制点描述

|  |  |
| --- | --- |
| **食品展售环节** | 描述 |
| **危害描述** | 微生物――由于食品展示温度不正确，引起微生物繁殖。 |
| **控制** | 正确的食品展示程序。 |
| **关键控制要求** | 对于所有存在潜在危害的食品：若食品中心温度处在8℃—60℃之间：展示时间小于2小时，应对食品进行制冷设备冷藏或立即食用。展示时间为2—4小时，食品应立即食用。展示时间超过4小时，食品不宜食用，应进行废弃。保留废弃记录。 |
| **监督程序** | 应用探针温度计对自助餐台上存在潜在危害的食品每天进行监督。若食品未能保持在8℃以下或60℃以上，则需要运用4/2小时法则。 |
| **纠偏措施** | 任何保持在8℃以下或60℃以上的存在潜在危害的食品在两小时内应被冷藏或立即食用。超过4小时的食品，应被立即处理。 |
| **验证** | 食品展示程序应该由厨师长或厨师主管监督完成。内部审核、食品检测和投诉系统中将验证达到标准。 |

* + 1. 餐用具洗消关键控制点描述

|  |  |
| --- | --- |
| **餐用具洗消环节** | 描述 |
| **危害描述** | 微生物――由于清洁程序不正确，引起微生物繁殖。物理――由于清洁设备导致污染。化学—--由于清洁不彻底产生的化学品残留 |
| **控制** | 正确的清洁消毒程序。 |
| **关键控制要求** | 清洗消毒设备上无污渍。洗碗机和洗杯机最后消毒冲洗的温度为85℃—90℃之间。实际消毒持续时间40秒。餐饮用具表面温度达到71˚C。清洁设备保持良好物理状态。已消毒餐器具应有专门的密闭存放柜，避免与其他杂物混放。 |
| **监督程序** | 洗碗机和洗杯机最终的过水温度。清洁设备的物理状态。水池中的化学品用量和水温。 |
| **纠偏措施** | 重新清洗设备、洗碗机和洗杯机。员工再培训。更换清洗设备。更换化学品和水。 |
| **确认** | 清洁程序应该由厨师长或厨师主管监督完成。内部审核和投诉系统中将验证达到标准。 |