ICS 03.080.30
A12

DB53

云 南 省 地 方 标 准

DB53/T XXXX—2020

绿色餐饮企业建设及运营指南

2020－XX－XX 发布　　2020－XX－XX 实施

云南省市场监督管理局　发布

目　　次

前言……IV
1　范围……1
2　规范性引用文件……1
3　术语定义……2
4　一般要求……8
4.1　经营证照……8
4.2　企业文化……8
4.3　社会责任……8
4.4　安全管理……9
5　绿色设计……9
5.1　基本要求……9
5.2　内部布局……10
6　绿色厨房……10
6.1　绿色采购……10
6.2　绿色贮存……12
6.3　绿色加工……13
7　绿色服务……15
7.1　服务设施……15
7.2　服务提供……16
附录A（资料性附录）　绿色餐饮基本要求……20
附录B（资料性附录）　食品安全事故和消防安全事故应急处置预案……36
附录C（资料性附录）　餐饮服务业食品原料建议存储温度……39
附录D（规范性附录）　卫生间清洁要求……41

前　　言

本文件按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本文件由云南省商务厅提出。

本文件由云南省商贸服务标准化技术委员会（YNTC10）归口。

本文件起草单位：云南省商务厅、云南省餐饮与美食行业协会。

本文件主要起草人：杨艾军、石克燕、刘欣、张希贤、张莉。

绿色餐饮企业建设及运营指南

1 范围

本文件对绿色餐饮企业建设及运营中的一般要求、绿色设计、绿色厨房和绿色服务做出了规定。本文件适用于指导绿色餐饮企业建设和运营。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2893 安全色
GB 2894 安全标志及其使用导则
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10001.1 标志用公共信息图形符号 第1部分:通用符号
GB/T 10001.9 标志用公共信息图形符号 第9部分: 无障碍设施符号
GB 13495.1 消防安全标志 第1部分：标志
GB/T 13869 用电安全导则
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
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/T 15566.1 公共信息导向系统 设置原则与要求 第1部分：总则
GB/T 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求
GB 18483 饮食业油烟排放标准
GB/T 18883 室内空气质量标准
GB/T 19095 生活垃圾分类标志
GB/T 20808 纸巾纸
GB/T 20810 卫生纸(含卫生纸原纸)
GB/T 21241 卫生洁具清洗剂
GB 22337 社会生活环境噪声排放标准
GB 25502 坐便器水效限定值及水效等级
GB/T 26373 醇类消毒剂卫生要求
GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
GB/T 28739 餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备
GB 30531 商用燃气灶具能效限定值及能效等级
GB/T 31962 污水排入城镇下水道水质标准
GB/T 34855 洗手液

GB 50054 低压配电设计规范
GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南
CJ/T 295 餐饮废水隔油器
HJ 554 饮食业环境保护技术规范
JGJ 64 饮食建筑设计标准
SB/T 10727 环保型建材及装饰材料技术要求
SB/T 10934.1 常用中餐菜名标准双语译法 第1部分：中译英
SB/T 10934.2 常用中餐菜名标准双语译法 第2部分：中译西
SB/T 10934.3 常用中餐菜名标准双语译法 第3部分：中译法
SB/T 11047 餐饮服务突发事件应急处置规范
SB/T 11070 餐饮服务企业打包服务管理要求
SB/T 11168 餐饮烹炸操作规范
DB53/T 849 餐饮业服务质量
《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）

3 术语定义

GB/T 27306、《餐饮服务食品安全操作规范》界定的以及下列术语定义适用于本文件。为了方便使用，本文件重复列出了GB/T 27306和《餐饮服务食品安全操作规范》中的部分术语定义。

3.1

绿色餐饮

在规划、建设和经营过程中，以安全健康、节能环保、诚信经营为理念，以科学设计、有效管理及技术措施为手段，以资源效率最大化、环境影响最小化为目标，为消费者提供“节约、环保、放心、健康”的餐饮服务。

3.2

绿色设计

将节约资源、保护环境和室内健康环境的因素纳入设计环节之中，帮助确定设计的决策方向，减少资源消耗和对环境的影响。

3.3

绿色采购

采购的货物通过合法、安全和稳定的渠道，食品原料的安全与质量可追溯。

3.4

绿色消费

消费者主动选择有益于资源节约、环境保护的产品和服务。

3.5

相关方

相关方指与组织的业绩或成就有利益关系的个人或团体。在本文件中主要涉及：顾客、所有者、员工、供方、合作伙伴、社会及行业监管部门等。

3.6

清洁生产

采取改进设计、使用清洁的能源和安全健康的原料、采用先进的工艺技术设备和高效的操作管理措施，从源头削减污染，提高资源和原材料利用效率，减少或避免生产、服务和运营过程中废弃物、污染物的产生和排放。

3.7

餐饮服务场所

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、就餐区和辅助区。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.4]

3.8

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。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.1]

3.9

餐饮服务提供者

以提供餐饮服务为业务内容的各类企业。

3.10

特定餐饮服务提供者

指婚宴提供企业、会议餐饮提供企业、连锁餐饮企业、集体用餐配送单位、中央厨房、旅游团队餐提供企业、机关食堂、学校（含托幼和托老机构）食堂等。

3.11

产品集成供应商

指与一个或多个生产者或经营者（生产企业、生产基地、农民合作社、产品代理商或进口商等）建立了稳定的合作关系，具有相应的合法资质，且对其所提供产品的安全质量具备有效控制能力的组织。

3.12

中央厨房

由餐饮企业建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作,并配送餐饮食品的专业机构。

3.12.1

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。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.2]

3.12.2

成品

指已制成的可直接食用或饮用的食品。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.3]

3.13

净料率

原料经过初加工后，成品与原料的质量或体积的百分比，是菜品质量评价和仓储计算的一项重要参数。例如，1500 g白菜（毛菜），去掉烂叶、清洗干净、切掉边角料剩下750 g（净菜），其净料率则为50%。

3.14

冷藏

为保鲜和防腐的需要，将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围在0 ℃～ -10 ℃之间。

[GB/T 27306-2008，术语定义3.8]

3.15

冷冻

将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态的贮存过程，冷冻温度的范围在-20 ℃ ～ -1 ℃之间。

[GB/T 27306-2008，术语定义3.9]

3.16

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。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.18]

3.17

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（Aw）大于 0.85），常温下容易腐败变质的食品。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.25]

3.18

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。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.22]

3.19

分隔

指通过设置物理阻断如墙壁、屏障、屏蔽等方式进行隔离。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.23]

3.20

食品处理区

指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（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、专用操作区、准清洁操作区、一般操作区。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.5]

3.20.1

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。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.6]

3.20.2

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。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.8]

3.20.3

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。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.9]

3.21

一般操作区

指其它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。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.12]

3.21.1

粗加工制作区

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。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.13]

3.21.2

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。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.14]

3.22

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。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.10]

3.23

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。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.21]

3.24

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。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.7]

3.25

生食海产品

不经过加热处理即可食用的生长于海洋的鱼类、贝壳类、头足类等水产品。

[GB/T 27306-2008，术语定义3.10]

3.26

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。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.15]

3.27

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。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.11]

3.28

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。

[《餐饮服务食品安全操作规范》（2018版）术语与定义，2.17]

3.29

绿色菜谱

餐饮企业使用取得认证的绿色食品为原料制作的菜品类别介绍。

3.30

标准化菜谱

指餐厅为规范餐饮产品的制作过程、产品质量与成本核算，而制定的一种印有菜品所需各种原料的名称、数量、规格、制作方法、装盘形式、盛器规格，以及该菜品适宜的用餐人数等信息的文本。

3.31

分餐

在用餐过程中，实现餐具或菜(饮)品等的不交叉、无混用的餐饮方式。

[GB/T 39002-2020,术语定义2.1，改写]

3.32

分餐制

支持分餐方式实现的活动安排。

[GB/T 39002-2020,术语定义2.2]

3.33

分餐方式

基于不同用餐场景和需求而设计的分餐方法和形式，可分为按位分餐、公共餐具分餐、自取分餐。

[GB/T 39002-2020,术语定义2.3]

3.33.1

按位分餐

按就餐人数将菜品分成单人份，每人份呈现于餐桌的分餐方式。

[GB/T 39002-2020,术语定义2.3.1]

3.33.2

公共餐具分餐

用餐过程中利用公勺、公筷、公叉、公夹或公刀等专用分餐餐具实现分餐的方式。

[GB/T 39002-2020,术语定义2.3.2]

3.33.3

自取分餐

就餐人员使用独立餐具，自助取餐或由服务人员协助取餐的分餐方式。

[GB/T 39002-2020,术语定义2.3.3]

4 一般要求

4.1 经营证照

餐饮企业经营应取得下列证照：

a) 营业执照；
b) 食品经营许可证；
c) 公众聚集场所投入使用、营业前消防检查合格证；
d) 餐饮从业人员健康证。

4.2 企业文化

4.2.1 应把绿色餐饮作为企业文化的一个重要组成部分，将“节约、环保、放心、健康”的绿色餐饮的理念与企业文化相融合，并在企业的战略、愿景、使命和价值观中有所体现。

4.2.2 应根据绿色餐饮建设相关方的诉求进行充分识别，从均衡相关方利益的角度，对绿色餐饮建设相关方的诉求进行响应，营造有利于平衡各相关方利益的绿色经营环境。

4.2.3 应根据经营业态，按照 GB/T 27306 的要求，建立基于企业经营质量安全风险控制、且能与绿色餐饮有机衔接各项要求，绿色餐饮的基本要求包含的主要内容参见附录 A。

4.2.4 应对从业人员进行与其岗位相适应的食品安全有关法规、卫生知识、操作技能的陪训，使其理解卫生控制要求，自觉遵守相关法规，具备食品安全的控制能力。

4.2.5 应在日常培训和工作例会中，应持续对员工灌输绿色餐饮理念，营造全员参与和推动绿色餐饮建设的环境氛围，且应将绿色餐饮相关要求的执行情况，纳入绩效考核的内容。

4.2.6 应通过企业公众号 APP、店堂宣传画册、菜单、包装物、席位牌等形式，将倡导绿色健康节约消费，推行绿色健康服务的理念推送给消费者。

4.2.7 应建立相应的奖惩制度，对在绿色餐饮建设方面取得突出成效的人员或部门给予奖励，对节约用餐者和光盘顾客给予适当奖励（如：专项折扣、打包材料免费等）。

4.2.8 应通过微信群、企业公众号等收集内部员工或宾客提出的绿色建议，及时将有价值的建议付诸实施，营造人人关注和参与绿色餐饮建设的良好氛围。

4.3 社会责任

4.3.1 在生产经营活动中，积极履行“节约、环保、放心、健康”的经营理念，积极推行清洁生产和资源循环利用的经营模式。

4.3.2 在生产经营活动中，自觉执行国家相关的法律法规和标准。不采购、出售和加工国家明令禁止销售和食用的野生动植物。

4.3.3 在生产经营活动中，诚实守信，不缺斤少两、不夸大宣传；不使用过期、不合格原料制售食品；不违反国家规定使用食品添加剂。

4.3.4 在生产经营活动中，厉行节约，积极引导员工、用餐宾客加入餐饮节约行动，采取有效措施，减少并制止餐饮浪费。

4.3.5 在生产经营活动中，严格卫生管理，持续推进爱国卫生运动，保持餐馆各部位洁净卫生，采取积极措施，强制推行使用“公筷、公勺”行动。

4.3.6 在生产经营活动中，定期对企业生产经营中的关键风险点的管控情况进行自检、自查，对发现的问题，及时采取改进措施，并应举一反三，同时处置并关闭类似的相关问题。

4.3.7 在生产经营活动中，关注相关方的利益平衡，维护和保障员工的合法权益，在企业内部为食品安全营造良好环境。

4.4 安全管理

4.4.1 应设立食品安全和消防安全管理领导小组，建立严格且可执行的食品和消防安全奖惩办法，指定专人（店长、厨师长或总厨）具体负责食品安全和消防安全的管理，以及日常检查和督导工作，定期召开安全生产例会并组织各部门进行隐患排查，及时通报、整改排查中发现的问题，向全体员工通报奖励和惩罚情况。

4.4.2 有完善的食品安全、消防安全等突发事件应急预案，并至少半年分别进行一次演练。餐饮服务突发事件应急处置执行 SB/T 11047 的规定。食品安全事故应急处置预案参见附录 B 中的 B.1；消防安全事故应急处置预案参见附录 B 中的 B.2。

4.4.3 消防设备设施完善、有效，标识明显，且符合 GB 13495.1 的要求。安全监控系统对公共区域的覆盖应无死角。

4.4.4 所有工作区域的设备、设施应安全可靠，且应在易发生安全事故的设备和区域（如：燃气设备及管道、电力设备及管道、挤压设备、滚动设备、切削设备等）设置防护栅栏，或在周边标注安全警示线，并挂设安全警示牌。

4.4.5 应设置燃气泄漏报警器，在明火附近的明显位置放置灭火器或灭火毯，灭火用具应取用方便，且不应被其他物体遮挡。

4.4.6 应在餐饮服务区和公共区域的明显位置设有应急疏散指示图、安全须知、警示明显，并用中英文表示。

4.4.7 所有直接与原料或食品接触的用品和用具，均应符合相关的国家标准，且具有较好的环保性能。

4.4.8 对清洁剂、消毒剂、杀虫剂等化学品应有专门的场所或固定容器贮存，并由专人专册进行管理。

4.4.9 易燃易爆等危险品、有毒的化学品应单独分别存放，上锁储存，包装容器外应标明名称、毒性及使用方法，专人专册管理，作好标识和领用台账。

5 绿色设计

5.1 基本要求

5.1.1 饮食建筑选址、设计，应考虑适用、安全、卫生、经济和节能环保等方面的要求。建筑设计执行 JGJ 64 的规定、环保设计执行 HJ 554 的规定、内部设计执行 GB/T 27306 的规定。

5.1.2 建筑材料的使用应考虑安全、节能和环保，并应使用保温和隔热材料，材料使用应执行 SB/T 10727 的规定。

5.1.3 加工场所的地面、墙壁、门窗、天花板等设施的设计和构造应有利于保证食品卫生，易于清洗消毒，便于检查。

5.1.4 按照国家相关法律法规的规定配置消防设施、设备、器材，在安全出口、疏散通道、重点要害部位和人员密集区域设置应急照明灯。用电产品的安装及使用应符合 GB/T 13869 的规定。

5.1.5 电路设计应符合 GB 50054 的要求，并考虑方便采取节能措施的分区控制方案，餐厅宜尽量利用自然光作为日间光照；室内照明应采用泛光设计，并全部使用 LED 节能灯具，光照度适宜，照明电源应设置为分区域手动控制。

5.1.6 厨房及餐厅所有设施设备均应采用符合国家节能或环保要求的产品，其能效或水效限定值及等级应符合相关国家标准的要求。国家实行节能、环保或安全认证管理的产品，设备应带有相应标志。

5.1.7 餐饮废水隔油器宜采用符合 CJT 295 要求的产品，拟在商业综合体营业的餐饮企业，其污水排放应与商业综合体总体设计相协调，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，排入下水道的污水应符合 GB/T 31962 的要求。

5.1.8 应设置油烟净化设备，按 HJ 554 的规定配备集气罩、排风管道和排风机，油烟污染物应通过集排气系统收集经净化设备处理后达标排放，集气罩的投影周边应不小于烹饪作业区。油烟污染物排放控制应符合 GB 18483 的规定。

5.1.9 应对空调室外机、排烟设施、通风机等噪声源，采取必要的降噪措施，噪声排放应符合 GB 22337 的要求。

5.1.10 应配备与加工食品相适应的生产设施,包括供水设施、原料清洗设施、贮存设施、烹调加工设施、配餐运送工具、餐饮具清洗消毒设施、废弃物存储设施。

5.1.11 供水应保证加工和服务需要，水质应符合 GB 5479 的要求，厨房、盥洗、卫生间等用水部位，涉及食品安全的应采用脚踏、肘动或感应式开关，其他部位可采用手动式开关。

5.1.12 餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞，选用水泥、不锈钢隔板、钢丝

封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无缝隙。所有线槽、配电箱（柜）封闭良好，使用水封式地漏。

5.1.13 餐饮服务场所导向系统设置规范，公用服务设施设备所采用的导向或指示标志应符合 GB/T 10001.1 和 GB/T 10001.9 的要求，设置应符合 GB/T 15566.1 的要求，逃生路线和消防设施标识清晰、规范，安全标志的设置和使用应符合 GB 2894 的要求，所有标识的安全色均应符合 GB 2893 的要求。

5.1.14 特定餐饮服务提供者、大中型餐饮企业：

a) 宜建立食品安全检测实验室，配备实验室基本设备，可对食品的感官、农（药）残、菌落总数、大肠菌群，以及接触直接入口食品的餐饮具的大肠菌群等一般项目进行检验；
b) 宜设置带有洗净和高温消毒功能的自动洗碗机；
c) 宜设置对餐厨废弃物进行资源型或减量型处理的设备，可参照 GB/T 28739 给出的参数选择餐厨废弃物处理设备。

5.2 内部布局

5.2.1 厨房的面积和空间应与供应能力相适应，工作空间和员工设施的布局应符合《餐饮服务食品安全操作规范》（2018 版）第 4 章的要求，并可参照 GB/T 27306-2008 中 5.2 的规定，且便于设备安装、清洁消毒、物料贮存和人员操作。

5.2.2 用餐区设计应考虑：

a) 方便客人和服务人员安全流动，逃生路线畅通；
b) 易于利用自然通风方式促使空气流通；
c) 易于利用自然光作为日间补充光源；
d) 易于根据用餐对象或用餐方式的变动情况，对厅面布局进行调整。

6 绿色厨房

6.1 绿色采购

6.1.1 餐饮服务提供者在原料采购中，同等条件下，应优先选用本辖区内取得绿色食品认证的食材。按需求制定采购计划，分批次采购各类原料，或进行分类协议采购，并应注意生产日期或保存期等食品标识信息，不应采购临近保质期或超过保质期的原料，不应采购国家明令禁止使用的添加剂，也不应大量囤货。

6.1.2 餐饮服务提供者应对所有供应商建立审核批准管理程序，并应建立稳定的供货渠道（如：产品集成供应商、农业种养殖基地、农民合作社、个体经营者等），且应与固定供货商签订供货协议，明确各自的食品安全责任和义务。原料采购应按照下列要求，索取相应的证明或有效复印件：

a) 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；
b) 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；
c) 从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，应记录供货者的信息（如产品的来源、供货者联系方式等）；
d) 从食用农产品生产企业和农民专业合作经济组织采购食用农产品的，查验其社会信用代码和产品合格证明文件；
e) 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；

f) 采购畜禽肉类的，查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，查验肉品品质检验合格证明；
g) 特定餐饮服务提供者，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；
h) 从中央厨房采购的成品或半成品，查验经营者取得的食品经营许可证编号；
i) 采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，留存每笔购物或送货凭证。

6.1.3 特定餐饮服务提供者应建立供货商评价和退出机制，对供货商的食品安全状况等进行评价，将符合食品安全管理要求的列入供货商名录，及时更换不符合要求的供货商。鼓励其他餐饮服务提供者建立供货商评价和退出机制。

6.1.4 特定餐饮服务提供者应自行或委托第三方机构定期对供货商的食品安全状况进行现场评价。

6.1.5 特定餐饮服务提供者在与固定供货商的合同中，应对原料交货状态（果蔬原料加工净料率、清洁度、包装单元、食品标签等）做出明确规定。

6.1.6 特定餐饮服务提供者，应与具有合法资质的运输组织或个体运输经营者签订合作协议，要求其在运输中严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》（2018 版）6.2 的规定。

6.1.7 特定餐饮服务提供者应建立符合自身运行需要的食品安全标准库，宜制作主要鲜活原料感官性状的标准图谱，供验收人员进行比对，定期进行动态更新维护，原料入库应按照标准的要求对货物进行查验和登记，并执行下列规定：

a) 预包装食品的包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致；
b) 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形；
c) 具有正常的感官性状；
d) 食品标签：
   1) 预包装食品标签标识应符合 GB 7718 的要求；
   2) 由中央厨房配送的成品或半成品，其标签应：
      - 标明食品名称、加工单位、生产日期及时间、保存条件、保质期、加工方法与要求，成品食用方法等；
      - 加工食品过程中使用食品添加剂的，在标签上注明；
      - 非即食的熟制品种在标签上明示“食用前应加热至中心温度≥70 ℃”；
   3) 其他食品应具有载明生产企业、执行标准、生产日期、保质期、贮存条件、合格证等相关信息的标签。
a) 食品在保质期内；
b) 冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不应超过 3 ℃，冷冻食品表面温度不宜高于－9 ℃；
e) 无具体要求且需冷冻或冷藏的食品，其温度可参考《餐饮服务食品安全操作规范》（2018 版）附录 M 的相关温度要求（为方便本标准的使用者实施，抄录于附录 C）。

6.1.8 收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等痕迹），有明显有害生物活动痕迹的，应拒绝收货。

6.2 绿色贮存

6.2.1 应建立库房管理责任制，不存放和使用超过保质期的原料。原料入库时应将按照 6.1.2 的要求获取的票证一并归档，票证的保存期不少于 2 年。指定专人按规定负责库房管理，并专册记录：

a) 负责登记或录入原料出入库信息，入库信息应由采购部门和库房管理人员签字，出库信息应由库房管理人员和领用人员签字；
b) 负责整理库房并定期盘点存货情况，向使用部门、采购部门提供原料存量或需求信息；
c) 及时清除过期、变质或腐败原料，并按照规范进行处置（不可进入餐饮使用环节或被社会人员捡拾），并对处理情况进行记载。

6.2.2 原料库房应根据不同要求的贮存条件分别设置，特定餐饮服务提供者应分设冷藏和冷冻库。冷藏温度应设定为 1 ℃～4 ℃， 冷冻温度应设定为不高于-18 ℃，贮藏空间使用率以 70 %为佳，并配备测量温度的装置，当冰柜内被冰霜附着部分的面积≥1/3，厚度超过 1 cm 时，应进行除霜作业。

6.2.3 原材料采用货架存放，库房内货架与经营规模相匹配，货架距离墙壁应≥10 cm、距离地面应≥15 cm，货架之间留有≥80 cm 通道。纱门、纱窗，挡鼠板完好、有效，库房（冷库除外）应具有良好的通风、防潮设施，应保持清洁、定期消毒。

6.2.4 食品和非食品、生食和熟食、调料和配料、半成品和成品、植物性食品和动物性食品，应分隔或分离贮存，气味易挥发原料应使用单独的容器密闭保存，同一库房内贮存不同性质食品和物品时，应区分区域存放，不同区域应有明显的标识。用颜色分装或标记食品安全风险程度不同的食品：

a) 用红色标记生食品；
b) 蓝色标记熟食品；
c) 绿色标记蔬菜水果；
d) 用黄色标记需要警示的食品。

6.2.5 需冷藏或冷冻的，不应堆积、挤压食品，应将需贮存的原料进行分类，用可耐受低温的贮藏盒分类别装盒（分次使用的，宜按每次使用量分割后先用保鲜袋包装，再装入贮藏大盒），并贴上载明品种、数量（单重）、储存日期、保质期等信息的标签。张贴于库房门外或冰箱门上的原料信息，应与实际存放的实物相符合，预包装食品应按照包装标识给出的要求贮藏。

依据先进先出的原则，兼顾使用数量、使用频度等顺次摆放，肉类原料冷藏贮存时间最多不超过 48 h；冷冻贮存时间最多不超过 90 d。

6.2.6 无须冷藏或冷冻的原料，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、保质期不明确的以及开封后的原料，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等确定适宜的保存条件和保存期限。

6.2.7 货架上的散装物品（食用农产品除外）应用透明塑料盒盛装，按需用量、保质期分层存放，在塑料盒外部的明显位置，粘贴标明食品名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容的标签，瓶、罐装物品应去除纸箱后摆放，每种物品应设置最高、最低存量及左进右出的标识，并应确保食品在保质期内使用。

6.2.8 食品添加剂应专柜加锁存放，严格按照 GB 2760 的规定管控添加剂的使用，在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量，应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。

6.2.9 应定期对库房进行清整，保持食品原料及调味料、食品添加物的新鲜度，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。

6.2.10 每个库房门口张贴库房原料管理规定、库房责任人信息卡，以及人员、物资出入库房专册登记薄，有管理平台的应由库房管理人员，对库房信息进行动态维护。

6.3 绿色加工

6.3.1 卫生要求

6.3.1.1 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，工作面的光照强度不得低于 220 lux，光源色调不应改变食品的自然感官颜色。其他场所的光照强度不宜低于 110 lux。安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，冷冻（藏）库应使用防爆灯。

6.3.1.2 所有直接接触食品的人员（厨师、传菜员、上菜等人员）均应严格执行附录 A 中的 A.1.2 和 A.1.3 的要求，并应在作业时佩戴一次性口罩，部门管理人员应按照附录 A 中的 A.1.2 和 A.1.3 的要求，管理及监督从事食品处理区人员对个人卫生要求的执行情况。

6.3.1.3　食品处理区应规定人流、物流、水流、气流的流向，防止在存放、操作中产生交叉污染。应按照原料进入、原料处理（粗加工、切配）、半成品加工、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”的单向动线流向，即成品通道与原料通道，成品通道与使用后的餐饮具回收通道均宜分开设置。不应在食品处理区放置或宰杀活禽。

6.3.1.4　食品处理区加工场地应控制冷凝水，防止各种不洁物、化学及物理污物对食品及食品接触面的污染。保持生产加工处的通风道和食品传送梯、出菜口的清洁。

6.3.1.5　食品处理区应保持空气流通。产生油烟的设备上方，设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器应便于清洁、更换。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。排气口设有易清洗、耐腐蚀阻止有害生物侵入的网罩。

6.3.1.6　食品处理区应在适合的位置（如出入口处），设置满足使用需要的洗手装置，宜提供温水，使用非手动式开关，贴挂规范洗手的图例，对节约用水做出提示，并对需要洗手的环节做出明确规定，参见附录 A 中的 A.1.3。

6.3.1.7　用于食品处理区以及可能接触食品的所有设备与用具，应由无毒、无臭或无异味耐腐蚀、不易发霉、表面平滑且可重复清洗和消毒、符合相应卫生标准的材料制造。加工食品安全风险程度不同食品的相应工具(刀具、砧板等)，参照 6.2.4 的规定，使用相应颜色予以分别标识。

6.3.1.8　食品处理区内应设置清洁工具的清洗水池，其位置应不会污染食品及其加工操作过程，设置脚踏式开关。食品容器和食品生产经营工具及设备，均应定期清洗，洗涤剂应符合 GB 14930.1 的要求，消毒剂应符合 GB 14930.2 的要求，洗消剂残留量和微生物限量应符合 GB 14934 的要求。

6.3.1.9　粗加工场所内应分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池，水产品的清洗水池宜独立设置，各类水池应贴挂明显标识标明其用途。动物性食品与植物性食品的清洗水池，两者之间应进行隔离（无隔离条件的，应分离设置，间距应不小于 1.5 m）或设置在不同的区域，水池数量和容积应与加工食品的数量和种类相适应。

6.3.1.10　应专门设置餐用具清洗消毒区，清洗消毒设施的容积和数量应能满足加工需要，清洗池和冲(漂)洗池不应与配菜烹调等加工场所相混用。清洗消毒设施的布局，应按从脏到净的顺序安排。洗涤剂和消毒剂的使用，以及洗消剂残留量和微生物限量应符合 6.3.1.8 的要求。

6.3.1.11　餐用具清洗消毒后应按照其功能及使用顺序，分类放置在餐用具保洁区。餐用具保洁设施应定期清洗，保持洁净。采用人工清洗餐具的企业，应优先使用热力消毒，使用化学方法消毒的，应在选定消毒剂品种后，按照说明书的规定浓度使用，并应对达到消毒效果的浸泡时间进行测试并固化，无论采用何种消毒方式，均应严格执行附录 A 中的 A.1.16 的要求。

6.3.1.12　制定专门的清扫、清洁和消毒计划，应使用适宜的工具和方法（环保、绿色），对工作区的设备和设施进行清洁或消毒：

a)　工作台、加工工具及洗涤盆每次使用后清洁备用；
b)　每天收餐后，对地面、排水沟、餐厨废弃物存放容器等进行彻底清洁，消除污垢和异味；
c)　每周对冷冻（藏）设备和仓库进行整理和清洁；
d)　每周对排烟和排气设施表面清洁一次，每 3 个月对内部清洁一次；
e)　每月对墙壁、门窗及天花板（包括照明设施）进行清洁，清除霉斑；
f)　每天在全部清洁工作完成后，对清洁和清扫工具进行清洗、消毒后，放在通风处晾干。

6.3.1.13　所有鲜食果蔬和生食海产品均应进行规范清洗后，方可进入专间进行加工。操作人员应保持个人卫生，佩戴一次性口罩、规范操作行为，遵守操作要求，避免对食品造成污染。

6.3.1.14　凉菜配制、生食海产品制作、裱花操作，以及集体用餐配送单位进行食品分装操作和批量外卖打包的，均应分别设置相应的专间，专间应为独立隔间，单独设置空调，且在外部可视，应专册对专间的使用和管理情况进行记录：

a)　专间内应使用专用的工具和容器，使用前应消毒，用后应洗净并保持清洁；

b) 专间内应设有专用工具清洗消毒设施和空气消毒设施，在每餐(或每次)使用前应对空气和操作台进行消毒。使用紫外线灯消毒的：
   1) 消毒紫外线灯的波长应在 200 nm～275 nm；
   2) 每立方米空间紫外线灯功率≥1.5 W；
   3) 距离地面 2 m 以内均匀分布设置；
   4) 应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 min 以上。
c) 应定期对空调及通风设施进行清洁消毒；
d) 总面积在 500 m2 以上的餐饮企业应设置通过式缓冲间（二次更衣间）。

6.3.1.15 餐饮服务区杀虫应优先选择物理手段（防虫网、粘虫板、捕鼠夹、紫外灯等），必须采用化学手段防虫、杀虫时，应选择低毒、低残留的化学药物进行喷洒，并采取措施避免药物污染原料或食品；灭鼠应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不应使用杀鼠剂。应定期对防虫、防鼠设施的有效性进行检查，及时修补或更换无效设施。

6.3.2 加工要求

6.3.2.1 餐饮服务提供者应组织各个加工环节，按照少油、少盐、少糖，以及减少添加剂使用和“均衡营养、利于健康”的原则，研究利用原料自身的特色，开发创新健康、绿色菜品或菜系。

6.3.2.2 餐饮服务提供者应遵循整料整用、大料大用、小料小用、下脚料综合利用的原则，对原料的加工净料率做出规定，合理利用原料，为制定适宜的菜品价格提供依据。成本较高的食品原料，宜进行加工试验，以确定最佳的加工方法。

6.3.2.3 餐饮服务提供者应根据本店经营特色，编制标准化菜谱，对主料和辅料的用量做出规定。鼓励加工部门根据主要原料初加工边角料的剩余情况，研发创新适宜的菜品，提高原料的利用率。

6.3.2.4 特定餐饮服务提供者备料时，应根据标准菜谱给出的主辅配料用量，并按照当天供餐计划向库房领取原料，按照规定的投料量进行切配。一般餐饮服务提供者，应通过称量切配投料，保证原料使用量符合标准的规定。

6.3.2.5 在专间制作和售卖的食品（凉菜、甜品、过桥米线配料等）应对安全存放时间进行工艺验证和微生物检测，按确定的工艺参数计划制作，并在出堂前采取封闭、遮盖等措施，防止污染。

6.3.2.6 热加工食品应当达到安全的温度，有容器存放的鱼、肉类动物块状液态菜品，其中心温度不低于 70 ℃，豆浆、四季豆等特殊食品应煮熟煮透，特定餐饮服务提供者，应对待上桌菜品存放时微生物指标的变化进行检测，确定合适的工艺参数。

6.3.2.7 油炸食品的烹炸油的选择、烹炸过程控制、烹炸安全操作和废弃油的管理等，执行 SB/T 11168 的规定。

6.3.2.8 应设置专门的可锁闭留样柜，严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》（2018 版）7.9 的规定进行留样操作，留样后钥匙交专人保管，专册记录留样相关事宜。

6.3.3 节能要求

6.3.3.1 应采购和使用变频装置的设备，对大功率用能设备设置独立的电源和计量装置，用电设备不应空负荷运转，也不应长时间处于待机状态。宜在电控柜以及每一台用能设备的开关处采用色点（如：红、黄、蓝、绿）控制，对不同色点所关联设备的开关要求（开关时间、使用条件）做出详细规定：
a) 红色：高耗能设备，使用时方可开启；
b) 黄色：次高耗能设备，可短时待机；
c) 蓝色：一般耗能设备，连续工作时可持续通电；
d) 绿色：较低耗能设备，可不间断供电（如工作区照明、开水炉等）。

6.3.3.2 应使用节能燃气灶，或通过更换节能灶芯实现节能，燃气灶具能效限定值及能效等级应符合GB 30531的要求。

6.3.3.3 热水炉、微波炉、电磁炉、热水器等餐厅和厨房使用的耗能小电器，均应采购和使用符合国家相应能效限定值及能效等级标准的产品。

6.3.3.4 应指定专人对水、电、气的供应管道进行定期巡查，专册记录巡查情况，并提请有关部门及时处置管道或用能设备跑冒滴漏的问题。

6.3.3.5 应安装太阳能系统，利用太阳能加热清洗用热水，植物性原料最终清洗的余水，可用于厨房地面及垃圾桶的清洗。

6.3.3.6 应根据各部门运行的需要，制定消耗品使用定额，并应专册记录对消耗品使用情况，按照营运情况适时对消耗品使用定额进行调整或缩减。

6.3.4 环保要求

6.3.4.1 所有设备的环保装置均应处于正常运转状态，及时更换设备排污装置的失效零部件，并指定专人进行巡查，对检查情况进行记录，发现问题提请有关部门及时进行处理。

6.3.4.2 在排污口安装了检测装置的企业，应定期对企业排放的水、气、烟尘、噪音等进行观测，专册记录观测结果，且应按照国家的规定对检测装置进行定期检定。没有自检测能力的企业，应委托具有法定资质的部门对污染和噪音排放情况进行定期检测，并保存检测报告备查。

6.3.4.3 应严格按照有关部门发布的垃圾分类要求，对垃圾进行规范分类，并应与餐厨垃圾收集单位签订回收合同。垃圾桶的功能标识应符合GB/T 19095的规定，餐厨垃圾运离门店前宜封闭放置在垃圾专用的冷藏间；没有冷藏间的，垃圾桶应置于远离可能对食品构成安全影响的区域，餐厨垃圾应做到日产日清，及时更换破损滴漏的垃圾桶。

7 绿色服务

7.1 服务设施

7.1.1 在公共服务区、用餐区、餐台等部位的醒目位置张贴或摆放倡导节约的条幅和标识、设置工艺告示牌、LED 屏幕播放公益广告，开展绿色消费活动，引导顾客文明用餐、节约消费，倡导“光盘行动”。

7.1.2 用餐区的用能设备，宜全部采用手动控制，每台设备应能独立开关，每个开关处均应设置“节约用电”或“节约用水”的提示牌，包房内应对工作灯、照明灯及餐台射灯设置独立开关，并在开关处设置色点明示开关的控制对象，并对使用要求进行规定和提示。

服务公用区域的用能设备则应根据区域布局情况，从安全性（服务提供者和被提供者的安全）和舒适性的角度，选择使用手控或声（光）控开关。

7.1.3 卫生间（含客用和自用）应与营业规模相适应，并设置单独排风系统。卫生间标识应清晰规范易于辨识，设置节约用水、节约用纸等提示，所有设施设备完好，由专人负责定时清扫，无地面积水和长流水，蹲坑或马桶内无尿垢、无异味，洗手池干净无水渍，及时清除地面的纸屑、烟头及呕吐物等，并及时补充消耗品，据实记录卫生间清扫及消耗品补配信息，卫生间清洁要求详见附录D。

卫生间使用的产品应符合下列要求：

a) 坐便器水效限定值和水效等级符合GB 25502的要求；
b) 卫生洁具清洗剂符合GB/T 21241的要求；
c) 卫生纸符合GB/T 20810的要求；
d) 洗手液符合GB/T 34855的要求。

7.1.4 传染病流行期，除卫生间外还应加大辅助区和餐厅各部位清扫频次，并应视人员流动情况，定期对餐厅地面、门把手、椅子把手、收银台等人员频繁接触部位，用含有效氯 250 mg/L～500 mg/L 的消毒剂进行喷洒或擦拭，光亮金属表面宜采用符合 GB/T 26373 要求的醇类消毒剂擦拭。并定期对空调送风管道和出风口进行清洗。

7.1.5 用餐区空气质量应符合 GB/T 18883 的要求，宜利用自然通风方式调整室内空气，使用空调时，公共区域空调温度设置保持在不低于 26 ℃，其能效限定值和能效等级应符合国家相关标准的规定。

7.1.6 根据用餐人员情况，合理安排 2 人～3 人，4 人～6 人，7 人～10 人各类餐台数量和比例，应设置吸烟区和非吸烟区或无烟包房，并挂设“无烟餐厅（无烟区或包房）”以及“禁止吸烟”的标识，逐步推行无烟餐厅建设。

7.1.7 用餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，不应悬挂在食品集中区域或餐桌上方。

7.2 服务提供

7.2.1 通用要求

7.2.1.1 餐饮服务各环节的质量要求应执行 DB53/T 849 的规定。

7.2.1.2 应提供不少于 20 道菜的绿色菜谱，并可根据宾客需要提供半份菜和小份菜。且宜制作标准化菜谱，在菜谱上以克（g）为单位标注主料和配料的份量，以方便顾客根据自身健康需要自主选择菜品类型和数量。

7.2.1.3 宜按照 GB/T 39002 的要求，在各种用餐形式中推行分餐制，根据用餐情况提供按位分餐、公共餐具分餐和自取分餐服务。

a) 采用按位分餐的：
   1) 在菜品设计时，以按位分餐的要求制定菜单、搭配菜品；
   2) 在菜品加工完成后，由厨师在后厨对菜品进行分餐盛装，或由服务人员在餐厅服务台进行分餐盛装；
   3) 在菜品提供时，注意菜品在传送过程中的安全卫生以及温度控制。
b) 采用公共餐具分餐的：
   1) 配备适宜的公勺、公筷、公叉、公夹或公刀等专用分餐餐具；
   2) 服务人员引导就餐人员使用专用分餐餐具取餐；
   3) 公共餐具应按菜品的特性配置。
c) 采用自取分餐的：
   1) 在菜品设计时，充分考 虑就餐人员方便拿取；
   2) 在菜品提供时，每一道菜品均配有相应取餐工具；
   3) 菜品盛放器具宜设置防护挡板或防护盖，防止菜品污染；
   4) 应配置单独的取餐工具放置器皿，防止掉落菜品器皿中；
   5) 在用餐过程中，就餐人员使用独立餐具完成菜品自取,必要时可在服务人员的协助下完成取餐；
   6) 在用餐服务场所，通过提示语等方式，提示就餐人员不要相互混餐。

7.2.1.4 宜提供中外文菜单，中译英按照 SB/T 10934.1 给出的规则译制、中译西按照 SB/T 10934.2 给出的规则译制、中译法按照 SB/T 10934.3 给出的规则译制。

7.2.1.5 以桌餐方式用餐的，应为每个菜品配置公筷或公勺，公筷或公勺应以形状或颜色与宾客个人自用餐具相区别。用餐过程中适时提醒宾客使用公共餐具，发现混用时婉转提醒宾客，必要时进行更换。

7.2.1.6 不应为堂食宾客提供一次性餐具及相关用品，垫纸、垫布、餐具托、口布等与餐饮具直接接触的物品应一客一换，撤换下的布草类物品，应规范清洗消毒。

7.2.1.7　委托餐具、饮具消毒服务单位清洗餐具的餐饮企业，应与其签订服务合同，其所提供的餐具、饮具应表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合 GB 14934 的要求，并应取得每批次餐具的合格证书。纸巾用纸应符合 GB/T 20808 的要求。

7.2.1.8　应主动向顾客介绍菜品特色和份量，引导其理性选择、科学搭配、健康用餐、厉行节约，当顾客点菜数量超过一般顾客正常需要时，应对宾客做出提示和劝阻，并给出合理建议，对餐饮浪费行为进行干预。

7.2.1.9　应主动为宾客提供打包服务，打包服务和管理应执行 SB/T 11070 的规定，打包时，合并后不影响再次食用的，宜合并打包，婚宴应鼓励和协助客人打包。打包餐盒应符合 GB/T 18006.1 的要求。

7.2.2　宴会服务

7.2.2.1　宜根据健康、节约的原则，制定不同价格等级的宴会（含桌餐，下同）套餐标准菜谱供宾客选择，不应设置最低消费要求，也不应阻止宾客自备酒水。

7.2.2.2　根据宾客订单准备原料， 在宾客用餐 4 h 前对用餐人数进行再确认后备餐， 在宾客到达前 30 min 开启空调，宾客到达后开启厅面灯，宾客落座后开启餐台射灯。

7.2.2.3　供餐服务过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染，上菜时应使用清洁的托盘等工具，且应避免从业人员的手部直接接触食品。

7.2.2.4　在获得宾客同意后上菜，第一道菜与最后一道菜上桌的间隔时间不宜超过 30 min，在宾客就餐过程中如提出减少菜品，在不影响餐厅经营的前提下，可以接受其要求；宾客拟减少的品类如已制作完成，可建议宾客直接打包。

7.2.2.5　高等级宴会宜提供分餐服务，宴会结束前与订餐部门负责人确认打包事宜。

7.2.2.6　婚宴应遵循“减少浪费、丰俭由人”的原则对每套菜谱菜品的种类和数量进行合理配置。

7.2.2.7　服务完成后提醒并协助客人打包，及时关闭大型灯具、空调和其他用能设备，清扫餐厅后，关闭宴会厅或包房的所有用电设备。

7.2.3　团餐服务

7.2.3.1　接受团餐企业服务的单位应聘请具有法定资质的第三方对拟合作的团餐企业进行食品安全保证能力进行评估，并取得评估报告，再行签订服务合同相关事宜，并应在合同中明确双方应履行的食品安全责任，服务提供方应接受被服务对象对其安全保证情况的定期或不定期检查。

7.2.3.2　团餐服务单位应与食品供应单位（食品生产和加工企业、农业合作社、农牧渔产品生产基地、产品集成供应商）建立长期稳定的供货关系，企业应设置食品农药残和微生物检验试验室，不应将食品安全监管部门禁止群体使用的食材用于团餐。

7.2.3.3　根据用餐对象的需求，按照营养均衡、安全卫生的原则，编制 1 套～2 套每周菜谱，提前与服务对象进行沟通后确定。次日餐食备料前，团餐服务企业应与用餐对象确认供餐内容和用餐人数，按需备料和制作。

7.2.3.4　集体用餐配送单位，应保证食品的温度和配送时间符合食品安全要求，备餐应在专间内进行，食品应使用密闭容器盛放。盛放食物的容器，其材料应符合食品安全国家标准或有关标准的规定。

a)　烧熟后 2 h，食品的中心温度保持在 60 ℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 h。

b)　高危易腐食品：

　　7)　需要冷冻（藏）的熟制半成品或成品，执行《餐饮服务食品安全操作规范》（2018 版）中 7.7 的规定；

　　8)　食用前再加热，执行《餐饮服务食品安全操作规范》（2018 版）中 7.8 的规定。

7.2.3.5　在中央厨房加工的食品，应使用专用的密闭容器和车辆配送，容器的内部结构应便于清洁。配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器还应经过消毒。加热要求同 7.2.3.4。

7.2.3.6 用餐单位遇会展、运动会等大型户外活动，需以餐盒独立包装形式提供大量套餐的，应使用易降解材料制作的一次性餐具，用餐单位要求回收废弃餐盒的应提供回收服务，一次性餐具不应重复使用。

7.2.4 自助餐服务

7.2.4.1 按计划备餐：

a) 提供自助餐的酒店应逐步推行住店客人预约用餐制度；
b) 提供会议用自助餐的企业应在供餐前与会议主办单位确认用餐人数；
c) 提供自助餐的经营企业应根据日常用餐人数备餐。

7.2.4.2 除执行 7.2.3.1、7.2.3.2、7.2.3.3 的要求外，应在明显位置设置载有“多次少拿、按需取用”内容的提示牌，对于剩余食物超过餐具容量 10 % 及以上的，设定额外收费标准，并在明显位置做出提示，提倡用餐者减少餐具的使用次数。

7.2.4.3 根据就餐人数准备各种餐具，包括碗、筷子、餐盘、杯具等，消毒后擦试干净；备齐开餐前所需的调味品，醋、酱油、辣椒油、蒜、盐、味精等，按要求摆放在适当的位置；宾客用餐所需的牙签、餐巾纸等，统一摆放在餐桌中间。

7.2.4.4 服务员巡视应多观察，随时为宾客提供服务，如添加酒水、餐巾纸，更换骨碟、撤空盘、空瓶等，急时清理并保持台面清洁卫生。添加各类菜品，应按照“少量多次、供求平衡”的原则进行。

7.2.5 火锅服务

7.2.5.1 宜采用每人每火锅的服务模式。使用大锅服务模式时，应为火锅专门设置防烫的公勺、公筷，不应重复使用火锅底汤。

7.2.5.2 使用醇基燃料（如酒精等）时，应在没有明火的情况下添加燃料。使用炭火或煤气时，应从正规渠道购买相关产品，且应在使用前检查煤气罐无泄漏，并保证通风良好。

7.2.5.3 经营食用菌火锅的，应对购入的原材料进行安全确认，存在以下情况时不应采用：

a) 公认的有毒菌类；
b) 腐败生虫的菌类；
c) 喷洒过防腐剂、杀虫剂的菌类。

7.2.5.4 供餐服务过程中，应为每个餐桌配备计时器，并由服务员守候在餐桌旁，定期对投入火锅中菌类进行翻动，保证食用菌达到安全食用要求，并应对宾客进行加工和食用要求说明，且应使用餐台卡做出提示。

7.2.5.5 经营结束后，应将餐余垃圾集中后交由专业机构处理，没有餐余垃圾专业处理机构的地区，应将餐余垃圾中的汤汁与残渣分离后，按照垃圾和污水处理要求，分别进行处置，不应全部倒入污水处理系统，也不应全部装入垃圾箱。

7.2.6 外卖服务

7.2.6.1 外卖打包应执行 SB/T 11070 的相关规定，与外卖服务平台合作提供外卖服务的企业，应与外卖服务的平台建立稳定的合作关系，并及时向其推送顾客的意见和建议。

7.2.6.2 送餐人员应保持个人卫生。外卖箱（包）应保持清洁，并定期消毒。使用符合食品安全规定的容器、包装材料盛放食品，避免食品受到污染。

7.2.6.3 高危易腐食品应冷藏配送，并与热食类食品分开存放。宜在食品盛放容器或者包装上，标注食品加工制作时间和食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用。

7.2.6.4 从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求，烧熟后 2 h，食品的中心温度保持在 60 ℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 h。

7.2.6.5　使用一次性容器、餐饮具的，应选用符合 GB/T 18006.1 要求的可降解材料制成的容器、餐饮具。鼓励定点重复订餐人员使用自备餐具。

7.2.6.6　外卖餐饮店应对食品盛放容器或者包装用一次性招贴或无毒胶带进行封签，并在餐盒明显位置对收货时封签被破坏时收货人可以拒收做出提示。

附　录　A
（资料性附录）
绿色餐饮基本要求

A.1　从业人员培训管理要求

A.1.1　餐饮服务从业人员包括新参加工作和临时参加工作的餐饮服务从业人员应经过培训、考核合格后，方可从事餐饮服务工作。

A.1.2　食品安全管理人员应制订从业人员食品安全教育和培训计划，组织各部门负责人和从业人员参加各种上岗前及在职培训。

A.1.3　食品安全教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行，内容应包括食品安全法律、法规、规范、标准和食品安全知识、各岗位加工操作规程等。

A.1.4　培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者待考试合格后再上岗。生产经营人员培训应包括生产经营单位的负责人，卫生管理人员及一般从业人员，初级培训时间分别不少于20、50、15学时。

A.1.5　建立餐饮服务从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

A.2　从业人员管理要求

A.2.1　凡在本单位从事直接为顾客服务的所有餐饮工作人员（包括厨师、服务员、洗碗工、采购员、库管员、管理员、餐厅领班等）均应遵守本管理制度。

A.2.2　新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康证明后方可参加工作。餐饮从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。

A.2.3　凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全疾病的，传染期活动期应停止其工作，非传染期活动期也不应从事接触直接入口食品的工作。

A.2.4　从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，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。

A.2.5　食品安全管理员要及时对在本单位餐饮从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案，组织从业人员每年定期到指定查体机构进行健康检查。

A.2.6　从业人员应具有良好的从业习惯，并做到：

a)　工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；
b)　穿戴清洁过的工作衣、帽，并把头发置于工作帽内；
c)　加工食品人员不应留长指甲、涂指甲油、戴戒指；
d)　不应在食品加工和销售场所内吸烟。

A.2.7　食品安全管理员和部门经理要随时掌握从业人员的健康状况，并对其健康证明进行定期检查。

A.2.8　从业人员健康证明应随身佩带（携带）或交主管部门统一保存，以备检查。

A.3　从业人员个人卫生管理要求

A.3.1　从业人员应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽，头发不应外露，不应留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。从事接触直接入口食品工作的人员均应佩戴一次性口罩。

A.3.2　从业人员操作前手部应洗净，操作时应保持清洁。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

A.3.3　接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：

a)　处理食物前；

b)　上厕所后；

c)　处理生食物后；

d)　处理弄污的设备或饮食用具后；

e)　咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；

f)　处理动物或废物后；

g)　触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后；

h)　从事任何可能会污染双手的活动(如处理货项、执行清洁任务)后。

A.3.4　非接触直接入口食品的操作人员，在有下列情形时应洗手：

a)　开始工作前；

b)　上厕所后；

c)　处理弄污的设备或饮食用具后；

d)　咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后；

e)　处理动物或废物后；

f)　从事任何可能会污染双手的活动后。

A.3.5　专间操作人员进入专间时应再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴一次性口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时对双手进行清洗、消毒。不应穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

A.3.6　个人衣物及私人物品不应带入食品处理区。

A.3.7　不应在食品处理区内吸烟、饮食或从事其它可能污染食品的行为。

A.3.8　进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

A.4　从业人员工作服管理要求

A.4.1　所有从业人员上班时间应统一着单位配发的工作服。个人不应擅自改变工作服式样。

A.4.2　工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色或浅色布料制作，专间工作服宜从颜色或式样上予以区分。

A.4.3　工作服应定期更换，保持清洁。接触直接入口食品的从业人员的工作服应每天更换。

A.4.4　从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服。

A.4.5　待清洗的工作服应远离食品处理区。

A.4.6　每名从业人员不应少于2套工作服。

A.5　食品进货查验记录管理要求

A.5.1　指定经培训合格的专（兼）职人员负责食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录。专（兼）职人员应当掌握餐饮服务食品安全法律知识、餐饮服务食品安全基本知识以及食品感官鉴别常识。

A.5.2　采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并应当索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证。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。长期定点采购的，与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。

A.5.3　从生产加工单位或生产基地直接采购时，应当查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件；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。

A.5.4　从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）批量或长期采购时，应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件；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。

A.5.5　从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）少量或临时采购时，应当确认其是否有营业执照和食品流通许可证，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。

A.5.6　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；从个体工商户采购的，应当查验并留存供应者盖章（或签字）的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单。

A.5.7　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，应当索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。

A.5.8　采购乳制品的，应当查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。

A.5.9　批量采购进口食品、食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

A.5.10　采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章（或签字）的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告（或复印件）。

A.5.11　食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，餐饮服务提供者应当查验所购产品外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符，并建立采购记录。采购记录应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。

A.5.12　按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不应涂改、伪造，其保存期限不应少于2 年。

A.6　食品贮存管理要求

A.6.1　门窗、四壁完整，不漏雨，地面用不渗水无毒材料铺石，应安装纱门、纱窗、防鼠网、挡鼠板，库内保持通风、干燥，避免阳光直射。

A.6.2　贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施完好，不应存放有毒、有害物品及个人生活用品。

A.6.3　食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置。同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显的标识。

A.6.4　食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均应≥10 cm，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。

A.6.5　冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设置可正确指示温度的温度计，定期除霜（不应超过1 cm）、清洁和保养，保证设施正常运转，高温冷库温度控制在4 ℃～0 ℃，低温冷库温度控制在-18℃以下。

A.6.6　冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。不应将食品堆积、挤压存放。

A.6.7　散装食品应盛装于容器内，气味易挥发原料应使用单独的容器密闭保存，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

A.6.8　除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。

A.7 食品添加剂管理要求

A.7.1 专店购买

采购食品添加剂，应当到证照齐全的食品添加剂生产经营单位或市场采购，实行专店购买，并应当与供应商签订包括保证食品添加剂安全内容的采购供应合同。对采购的食品添加剂应当索取并留存许可证、营业执照、检验合格报告（或复印件）以及购物凭证。购物凭证应当包括供应者名称、供应日期和产品名称、数量、金额等内容。采购进口食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。

A.7.2 专账记录

A.7.2.1 建立食品添加剂专用采购台账。食品添加剂入库应当如实记录食品添加剂的名称、规格、数量、生产单位、生产批号、保质期、供应者名称及联系方式、进货日期等。

A.7.2.2 建立食品添加剂专用使用台账。食品添加剂出库使用应当如实记录食品添加剂的名称、数量、用途、称量方式、时间等，使用人应当签字确认。食品添加剂的购进、使用、库存，应当账实相符。

A.7.3 专区存放

设立专区（或专柜）贮存食品添加剂，并注明“食品添加剂专区（或专柜）字样”。

A.7.4 专器称量

配备专用天平或勺杯等称量器具，严格按照包装标识标明的用途用量或国家规定的用途用量称量后使用，杜绝滥用和超量使用。

A.7.5 专人负责

A.7.5.1 由专（兼）职人员负责食品添加剂采购。采购人员应当掌握餐饮服务食品安全法律和相关食品添加剂安全相关知识以及食品感官鉴别常识。餐饮服务单位主要负责人与负责食品添加剂采购和餐饮加工配料的人员分别签订责任书。

A.7.5.2 食品安全管理员、厨师长应定期检查食品添加剂采购、索证索票、台账记录、贮存及使用等情况。

A.7.5.3 食品添加剂专用采购台账、使用台账以及索取的相关证照、产品检验合格证明等要妥善保管，不应涂改、伪造，保存期限应不少于2 年。

A.8 粗加工切配餐饮安全管理要求

A.8.1 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不应加工和使用。

A.8.2 不应将活禽放置于店内，也不应在店内进行活禽宰杀。食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品、水产品应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

A.8.3 植物性食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、杂草、烂叶。

A.8.4 食品原料的加工和存放要在相应位置进行，不应混放和交叉使用，加工动物性食品、植物性食品、水产品的操作台、用具和容器要有明显标志并分开使用。

A.8.5　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。已盛装食品的容器不应直接置于地上。

A.8.6　切配好的食品应在规定时间内使用。易腐烂变质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。

A.8.7　加工结束应及时拖清地面，水池、操作台、工用具、容器及所用机械设备清洗干净，定位存放，做到刀不锈、板不霉、整齐有序，及时清理垃圾，保持室内清洁卫生。

A.8.8　在专用洗拖布池或洗拖布桶内涮洗拖布，不应在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。

A.9　精加工间管理要求

A.9.1　待烹调食品应分类分架存放，不应直接落地存放，不应上下叠放，货架应有隔板或容器，以防止上层滴水流向下层。

A.9.2　需要熟制加工的大块食品，特别是肉、禽、鱼等切块大小应适宜，以防止里生外熟

A.9.3　加工后的待售食品应放置于配餐间，不应直接放置在地上，不应与半成品、原料食品、代加工食品混放，半成品应当与原料分开存放，防止交叉污染。

A.9.4　食品烹饪后至出售前一半不超过2小时，若超过2小时，则应在高于60 ℃或低于10 ℃的环境下存放。

A.9.5　装熟食的容器应专用，严禁生熟容器混用，容器使用后应有清洗、消毒、保洁措施。

A.9.6　食品添加剂的使用应符合卫生要求和卫生管理办法的规定，严禁使用不符合卫生要求和标准的添加剂，如工业用色素、糖精等。

A.10　烹调加工餐饮安全管理要求

A.10.1　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,不应进行烹调加工。用水水质应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）的规定。

A.10.2　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 ℃。油炸食品要防止外焦里生，油炸食品时避免温度过高、时间过长；随时清除煎炸油中漂浮的食物碎屑和底部残渣，煎炸食用油不应连续反复煎炸使用。

A.10.3　使用的食品添加剂应符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）的要求，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜锁闭保存。

A.10.4　烹调后至食用前需要较长时间（超过60 min）存放的食品，应当在高于60 ℃或低于10 ℃的条件下存放，需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区凉透后及时冷藏，并标注加工时间等。

A.10.5　隔餐隔夜熟制品、外购熟食品应在食用前充分加热煮透。不应将回收后的食品经加工后再次销售。

A.10.6　用于原料、半成品、成品的各种工具、容器标识明显，分开使用，定位存放，保持清洁。加工后的直接入口食品要盛放在消毒后的容器或餐具内，不应使用未经消毒的餐具和容器。

A.10.7　灶台、抹布要随时清洗，保持干净。不用抹布擦拭已消毒的碗碟，滴在碟边的汤汁用消毒布擦净。按规定处理废弃油脂，及时清理抽油烟机罩。

A.10.8　工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。

A.11　库房管理要求

A.11.1　主食、副食分库房存放，食品与非食品不能混放，食品仓库内不应存放有毒有害物品，不应存放个人物品和杂物。

A.11.2　仓库内要定期清扫，保持仓库、货架清洁卫生，经常开窗或用机械通风设备通风，保持干燥。

A.11.3　做好食品数量、质量合格证明或检疫证明的检查验收工作。腐烂变质、发霉生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品，无卫生许可证的生产经营者提供的食品、未索证的食品不应验收入库。

A.11.4　做好食品数量、质量入库登记，做到先进先出，易坏先用。

A.11.5　食品按类别、品种分架、隔墙、离地整齐摆放，散装食品及原料储存容器加盖密封，同时经常检查，防止霉变。

A.11.6　肉类、水产品、禽蛋等易腐食品应分别冷藏贮存。用于保存食品的冷藏设备，应贴有明显标识并有温度显示装置。肉类、水产类分柜存放，生食品、熟食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放。

A.11.7　冷冻设备定期化霜，保持霜薄(覆盖范围不大于结霜部位的1/3，厚度不超过1 cm)、气足。

A.11.8　经常检查食品质量，及时发现和处理变质、超过保质期限的食品。

A.11.9　做好防鼠、防蝇、防蟑螂工作，安装符合要求的挡鼠板；不应在仓库内抽烟。

A.12　加工经营场所卫生管理要求

A.12.1　厨房内外环境整洁，上、下水道通畅，地面无水。废弃物盛放容器应密闭，外观清洁；设置能盛装一个餐次垃圾的密闭容器，并做到班产班清;地面、排水沟、墙壁、天花门窗等应保持清洁和良好状况;排烟、排气设施无油垢沉积不滴油。

A.12.2　应定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行，实施时对各种食品（包括原料）应有保护措施。

A.12.3　使用杀虫剂进行除虫灭害，应由专人按照规定的使用方法进行；使用时不应污染食品、食品接触面及包装材料，使用后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。

A.12.4　发现老鼠、蟑螂及其他有害害虫应即时杀灭。发现鼠洞、蟑螂滋生穴应即时投药、清理，并用硬质材料进行封堵。操作间及库房门应设立高50cm、表面光滑、门框及底部严密的防鼠板。

A.12.5　三防设施有效：纱门、纱窗或门帘、金属防鼠板、防鼠隔栅等设施，能有效起到防蝇防鼠、防尘作用。

A.12.6　废弃油脂应由专业的公司回收，并应与该公司签订写有废弃油脂不能用于食品加工的合同。

A.13　专间卫生管理要求

A.13.1　工作人员要注意个人卫生，严格洗手消毒，穿戴整洁的工作衣帽，戴口罩和一次性手套。

A.13.2　认真检查食品质量，发现提供的食品可疑或者感官性异常，立即撤换并做出相应的处理。

A.13.3　传递食品用专用的食品工具，专用工具消毒后才能使用，定位存放。

A.13.4　配餐前要打开紫外线灯进行消毒30分钟，然后对配餐台进行消毒。

A.13.5　工作结束后，清理配餐间卫生，要确保配餐台无油渍、污渍、残渍，地面清理卫生，紫外线灯消毒30分钟。

A.13.6　配餐间按专间要求进行管理，要做到“五专”（专用房间、专人制作、专用工具容器、专用冷藏设施、专用洗手设施），其他人员不应随意进出。传递食品从能够开合的食品输送窗进行，食品传递完成后立即关闭食品输送窗。

A.14　面点加工餐饮安全管理要求

A.14.1　加工前应认真检查各种食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不应进行加工。

A.14.2　未用完的点心馅料、半成品，应冷冻或冷藏，并在规定存放期限内使用。

A.14.3　各种工具、用具、容器生熟分开使用，用后清洗干净，定位存放。各种熟食面点改刀要在专用的熟食板上进行，不应在面案上直接改刀。

A.14.4　当餐未用完的面点，应妥善保存，糕点存放在专用柜内，水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在10 ℃以下或60 ℃以上的温度条件下贮存，生熟食品应分开保存。

A.14.5　使用的食品添加剂应符合《食品添加剂使用卫生标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

A.14.6　各种食品加工用具、设备如：面板、面案、容器、绞肉机、馒头机、豆浆机、和面机、面条机等，用后及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等要洗净、晒干备用。

A.14.7　加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣，用具、设备清洁。各种容器、用具、刀具等清洗干净后定位存放。

A.15　食品留样管理要求

A.15.1　学校食堂、集体食堂、集体用餐配送单位、重大活动餐饮服务和超过100人的一次性聚餐，应对食品进行留样，以便于必要时检验。

A.15.2　留样的采集和保管应有专人负责，配备经消毒的专用取样工用具和样品存放的专用冷藏箱。食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品。

A.15.3　留样的食品样品应采集在操作过程中或加工终止时的样品，不应特殊制作。

A.15.4　原则上留样食品应包括所有加工制作的食品成品，其它情况可根据需要由监管部门或餐饮服务提供者自行决定留样品种。

A.15.5　留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，防止样品之间污染；在冷藏条件下存放48 h以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于100g。

A.15.6　留样食品取样不应被污染，贴好食品标签，待留样食品冷却后，放入专用冷藏箱内，并做好留样记录，包括留样日期、时间、品名、餐次、留样人。

A.15.7　一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合监管部门进行调查处理，不应影响或干扰事故的调查处理工作。

A.16　餐饮具清洗消毒保洁管理要求

A.16.1　配置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域(或专间)及设备，清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。洗消区（间）应保持整洁、卫生、明亮，不应存放有毒物品、有毒气体、污物、易爆物品等。

A.16.2　餐具回收、运送、清洗消毒、保洁、使用应走固定的通道与入出口，餐具清洗消毒时应在洗消区（间）进行，不应随意改变操作位置。

A.16.3　餐饮具清洗消毒水池应专用，应与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开，并在水池的明显位置注明标识。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

A.16.4　配置专人进行餐具清洗消毒，操作人员应当保持良好的卫生习惯，在上岗时穿戴整洁的工作衣帽，清洗消毒时应戴口罩，进入岗位前应先戴手套或洗手消毒。

A.16.5　接触直接入口食品的餐饮具使用前应洗净并消毒，不应使用未经清洗、消毒的餐饮具。不应重复使用一次性餐饮具。

A.16.6　餐饮具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不应隔顿、隔夜。对每餐未使用或接触未消毒物品的餐具，必须收回洗碗间用清水冲洗，重新进行消毒后，方可再用。

A.16.7　没有专用洗碗设备的，应优先使用餐具专用消毒柜，特殊原因及不能进行热力消毒（煮沸、蒸汽、烤箱）的餐具，方可使用化学消毒剂进行消毒：

a)　使用热力消毒的，餐具在清洗消毒过程中严格按照按“分类→去残→浸泡→刷洗→冲洗→消毒→分装→保洁”8 个程序进行。消毒温度不低于 100 ℃，消毒时间不应少于 15 min；

b)　使用化学药物消毒的严格按照“分类→去残→浸泡→刷洗→消毒→冲洗→烘干→分装→保洁”9 个程序进行，消毒液浸泡时间为 15 min～30 min（时间取值按照消毒剂说明书规定的浓度测试消毒效果后确定），并应使用流动水彻底清洗干净，清除药物残留。消毒剂应符合 GB 14930.2 的要求。

A.16.8　消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）的要求。

A.16.9　消毒后的餐饮具及时放入保洁柜密闭保存备用。盛放消毒餐饮具的保洁柜要有明显标记，保洁柜应当定期清洗，保持洁净。已消毒和未消毒的餐饮具，要分开存放，保洁柜内不应存放其他物品。

A.16.10　采购使用集中消毒企业供应的餐饮具，应当查验其经营资质，索取营业执照复印件、每批次消毒合格凭证；其清洗消毒餐饮具用的洗涤剂、消毒剂等应符合国家有关食品安全标准的要求。

A.16.11　洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理泔水桶，做到地面无积水，池内无残渣、泔水桶内外清洁，锁闭餐具间及洗碗间的门窗。

A.16.12　定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

A.16.13　行政总厨或厨师长应每天检查餐具消毒流程执行情况，不应减少任何环节，并指定专人做好餐饮具清洗消毒及检查记录。

A.17　食品用设备设施管理要求

A.17.1　食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局设备、设施，防止在操作中产生交叉污染。

A.17.2　配备与食品品种、数量相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或设施。主要设施应易于维修和清洁。

A.17.3　有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其孳生条件。加工与用餐场所（所有出入口），设置纱门、纱窗、门帘或空气幕，如木门下端设金属防鼠板，排水沟、排气、排油烟出入口应有网眼孔径小于6 mm的防鼠金属隔栅或网罩；距地面2m高度可设置灭蝇设施。

A.17.4　配置方便使用的从业人员洗手设施，附近设有相应清洗、消毒用品、干手设施和洗手消毒方法标示。宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关或可自动关闭的开关。

A.17.5　食品处理区应采用机械排风、空调等设施，保持良好通风，及时排除潮湿和污浊空气。

A.17.6　用于加工、贮存食品的工用具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准，无异味、耐腐蚀、不易发霉。食品接触面原则上不应使用木质材料（工艺要求应使用除外），应使用木质材料的工具，应保证不会对食品产生污染。

A.17.7　各功能区和食品原料、半成品、成品操作台、刀具、砧板等工用具，应分开定位存放使用，并有明显标识。

A.17.8　贮存、运输食品，应具有符合保证食品安全所需要求的设备、设施，配备专用车辆和密闭容器，远程运输食品须使用符合要求的专用封闭式冷藏（保温）车。每次使用前应进行有效的清洗消毒，不应将食品与有毒、有害物品一同运输。

A.17.9　应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具，及时清理清洗，必要时消毒，确保正常运转和使用。
A.17.10　用于食品加工操作的设备、设施不应用作与食品加工无关的用途。

A.18　餐厅食品安全管理要求

A.18.1　保持餐厅环境整洁。纱窗、纱门、纱罩、门帘、风幕、灭蝇灯等设施运转正常，鼠、蝇、蟑螂、蚊子密度不应超过国家有关要求。保证供用餐者使用的洗手设施运转正常。
A.18.2　应使用消毒后的餐饮具，未经消毒的餐饮具不应摆台上桌。做好台面调料、牙签、台布、餐巾、餐具等清洁卫生工作，及时更换破损的调料盒、台布、餐巾、餐饮具等。
A.18.3　供顾客自取的调料，应当符合相应的食品卫生标准和要求。并做到及时更换，防止过期、霉变。
A.18.4　摆台后或有顾客就餐时不应清扫地面，餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的应收回保洁。
A.18.5　端菜时手指不应接触食品，分菜工具不接触客人餐具。
A.18.6　取冰块时应用工具，不用时应悬挂或放置于消毒水内。制冰机用水应经过净化处理。
A.18.7　客人用的小毛巾，应及时回收清洗消毒，最好使用一次性消毒毛巾。
A.18.8　刀、叉、茶杯、酒杯等不应用台布或抹布擦拭。
A.18.9　食品上桌距开餐时间不超过2小时。
A.18.10　当发现或被顾客告知所提供的食品确有感官性状异常或可疑变质时，应立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员，备餐人员要立即检查被撤换的食品和同类食品，做出相应处理，确保供餐安全。
A.18.11　备餐柜内不应放置与开餐无关的物品及个人用品。工作结束后及时做好台面、地面等的清扫整理工作。

A.19　餐厅卫生管理要求

A.19.1　点菜厅、包间要保持整洁，餐具摆台后或顾客就餐时不应清扫地面。餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的要回收保洁。
A.19.2　发现或被顾客告知所提供的食品确有感官性状异常或变质时，餐厅服务人员应当立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员，备餐人员要立即检查被撤换的食品和同类食品，做出相应处理，确保供餐安全卫生。
A.19.3　销售直接入口食品要使用专用工具。专用工具要消毒后使用，定位存放。要做到货款分开，防止污染。
A.19.4　供顾客自取得调味品要符合相应食品卫生标准和要求。
A.19.5　应使用消毒后的餐饮具，未经消毒的餐饮具不应摆台上桌。
A.19.6　及时做好台面调料、牙签、餐巾、茶水杯具等清洁消毒工作。
A.19.7　端菜时手指不接触食品，分餐工具不接触顾客餐具，递小毛巾用夹具，用后及时收回清洗消毒，用过的餐饮具及时撤回，并揩净台面。
A.19.8　工作结束后，做好台面、桌椅及地面的清扫工作，保持整洁卫生。

A.20　废弃食用油脂管理要求

A.20.1　本制度所称废弃物食用油脂包括在生产、经营过程中产生的食物残余、食品加工肥料、废弃食用油脂（包括不可再食用的动植物油脂和各类油水混合物）等垃圾。

A.20.2　制定本制度的目的是防止以废弃食用油脂为原料生产加工的产品进入餐饮消费和食品生产流通市场。

A.20.3　本单位废弃食用油脂管理坚持减量化、资源化、无害化的原则，实行统一收集运输、集中定点处置制度。倡导通过改进食品加工工艺等方式减少废弃食用油脂的产生。

A.20.4　本单位产生的废弃食用油脂由生产部门进行处理，建立产生台账，真实、完整记录废弃食用油脂产生数量、去向等情况。品管部门对处理过程进行监督，对处理过程中出现的违反本制度的行为报告质量负责人，并对相关责任人进行处罚。

A.20.5　本单位处理废弃食用油脂应当遵守以下规定：

a)　废弃食用油脂应当单独收集、存放，禁止与其他固体生产生活垃圾相混合；

b)　设置符合标准的收集容器，不应裸露存放并保持收集容器及周边环境的干净整洁；收集容器应当保持完好和密闭，并标明废弃食用油脂收集容器字样；

c)　按照环境保护的有关规定设置油水分离器或者隔油池等污染防治设施，并保持其正常使用；

d)　法律、法规、规章做出的其他规定。

A.20.6　本单位处理废弃食用油脂过程中，禁止从事下列活动：

a)　将废弃食用油脂加工后作为食用油使用或者销售；

b)　将废弃食用油脂出售给餐饮单位或食品加工单位；

c)　将废弃食用油脂排入雨水、污水排水管道等公共设施和河道等天然水体；

d)　法律、法规、规章禁止的其他行为。

A.21　餐厨废弃物处置管理要求

A.21.1　餐饮服务单位应与餐厨废弃物收集、运输服务企业签订餐厨废弃物收集、运输经营协议。

A.21.2　安排专人负责餐厨废弃物的处置、收运、台账管理工作。

A.21.3　餐厨废弃物分类放置，做到日产日清。

A.21.4　禁止乱倒、乱堆餐厨废弃物，禁止将餐厨废弃物直接排入公共水域或倒入公共厕所和生活垃圾收集设施。

A.21.5　废弃物应当实行密闭化运输，运输设备和容器应当具有餐厨废弃物标识，整洁完好，运输中不应泄露、撒落。

A.21.6　禁止将餐厨废弃物交给未经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处置；

A.21.7　不应用未经无害化处理的餐厨废弃物喂养畜禽。

A.21.8　建立餐厨废弃物产生、收运、处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，并定期向食品药品监督管理及环保部门报告。

A.21.9　发现餐饮服务环节违法违规处置餐厨废弃物的，应在第一时间向当地食品药品监督管理部门或环保部门举报。

A.21.10　企业负责人应实时监测废弃物的处置管理，并对处置行为负责。

A.22　食品安全检查管理要求

A.22.1　依照法律、法规和食品安全标准从事餐饮服务活动，采取有效管理措施，保证食品安全，按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放餐饮服务许可证，接受社会监督，承担主体责任。

A.22.2　建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对餐饮服务全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

A.22.3　食品安全管理员须认真按照职责要求，组织落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐饮具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度。

A.22.4　制订定期或不定期食品安全检查计划，采取全面检查、抽查与自查相结合的形式，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

A.22.5　食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

A.22.6　各岗位负责人、主管人员要服从食品安全管理员检查指导，每天开展岗位或部门自查，及时发现和纠正从业人员违反制度要求操作的行为。

A.22.7　食品安全管理员每周1 次～2 次对各环节进行全面现场检查，发现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

A.22.8　检查中发现的同一类问题经两次指出仍未改进的，按本单位有关规定处理。

A.22.9　各种检查结果记录归档备查。

A.23　食品卫生综合检查要求

A.23.1　制定定期或不定期卫生检查计划，将全面检查与抽查、问查相结合，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

A.23.2　各餐饮部位的主管负责涉及本部位的各项卫生管理制度的落实，每天在操作加工时段至少检查一次卫生，检查各岗是否有违法制度的情况，发现问题，及时指导改进，并做好卫生检查记录备查。

A.23.3　厨师及各岗负责人、主管要跟随检查、指导，严格从业人员卫生操作程序，逐步养成良好的个人卫生习惯和卫生操作习惯。

A.23.4　单位卫生管理组织及卫生管理员每周1--2次对各餐饮部位进行全面现场检查，同时检查各部位的自查记录，对发现的问题及时反馈，并提出限期改正意见，做好检查记录。

A.23.5　检查中发现的同一类问题经两次提出仍未改进的，按有关规定处理，情节严重的交卫生监督部门按有关法律法规处理。

A.24　食品安全管理员要求

A.24.1　配合食品药品监督管理部门对本单位餐饮食品安全进行监督检查，并如实提供有关情况。

A.24.2　定期协助组织本单位从业人员进行食品安全法律法规和食品安全知识培训。

A.24.3　制定本单位食品安全管理制度及岗位责任制度，并对执行情况进行督促检查。

A.24.4　检查餐饮服务环节中的食品安全状况并记录，对检查中发现的不符合要求的行为及时制止并提出处理意见。

A.24.5　对食品安全检验工作进行管理。

A.24.6　对本餐饮服务单位从业人员进行健康管理，督促患有有碍食品安全疾病和病症的人员调离相关岗位。

A.24.7　建立健全餐饮服务单位食品安全管理档案，保存各种检查记录。

A.24.8　所在餐饮服务单位发生疑似食物中毒和食品污染事故时，协助单位及时报告卫生及食品药品监督管理部门，采取措施防止事态扩大，配合监管部门调查处理。

A.24.9　协助所在餐饮服务单位定期向食品药品监督管理部门上交本单位的餐饮服务环节食品安全综合自查报告。

A.24.10　承担与保证餐饮服务食品安全有关的其他管理工作。

A.25 食品安全检查要求

成立专门食品安全检查小组，负责食品安全检查工作。检查内容包括个人卫生、环境卫生、物品摆放、食品储藏、进货台账、原材料存放、留样、卫生设施、操作卫生、餐具消毒、设施设备和食品出售及服务质量等内容，具体如下：

a) 环境卫生：地面是否有残留的食物残渣等垃圾，地面坑洼处是否积有污水，潲水桶是否加盖。水池内外、排污地沟等处有无堵塞是否有饭菜残渣。灶台、操作台等处是否干净、整洁。墙面、门窗整洁无污渍、灰尘。
b) 食品原料采购，应由正规厂商提供，索证齐全。
c) 从业人员的个人卫生：从业人员是否做到“四勤”，是否穿戴工作衣帽，有无戴首饰上岗，有无在工作区或操作间吸烟，有无在操作间内高声喧哗，有无不良卫生习惯。
d) 从业人员是否按流程进行规范操作，做到生熟、荤素分开，有无不规范操作现象。
e) 库房是否通风、整洁、整齐、明亮；更衣室衣物挂放是否整洁有序。
f) 餐具用具是否每次用后清洗、消毒，是否按规定和要求进入配餐间存放保洁。
g) 留样是否符合规定要求。

A.26 食品添加剂和调味料公示管理要求

A.26.1 需要公示的食品添加剂和调味料包括：加工过程中使用的所有食品添加剂，酱油、醋、盐、八角等各种香料。

A.26.2 需要公示的食品添加剂和调味料基本信息包括：品名、生产厂家、生产许可证编号、供货单位等。

A.26.3 公示的基本信息要与实际使用的食品添加剂和调味料相符，不应提供虚假信息误导消费者。使用的食品添加剂和调味料有变化的要及时更换公示信息。

A.26.4 采购的食品添加剂和调味料要专店采购、专账记录、专区存放、专器称量、专人负责，并按照有效期使用。严禁采购和使用无合法生产资质以及标签不规范的食品添加剂和调味料。

A.26.5 公示栏应按照规定悬挂，便于公众了解相关信息。公示栏格式见表A.1（可根据需要添加表格长度）。

表 A.1 食品添加剂和调味料公示栏

为保证公众知情权，加强餐饮服务食品安全监管，现将本企业（单位）使用的食品添加剂和调味料基本信息公示如下：

品　　名	生产企业	生产许可证编号	供货单位	营业执照号
注：该公示栏与《餐饮服务食品安全承诺书》同位张贴，尺寸与《餐饮服务食品安全承诺书》相同。				

A.26.6 餐饮服务食品安全承诺书

餐饮服务食品安全承诺书见图A.1。

为保证提供安全的餐饮食品，我单位郑重承诺：

一、严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等相关法律法规规定。承担餐饮食品安全“第一责任人”职责。

二、依法持《餐饮服务许可证》规范经营，主动配合监管部门的监督。

三、按照《食品安全法》《食品安全法实施条例》和《餐饮服务食品安全操作规范》等法律、法规及规章，建立完善的食品安全管理制度和规范的加工操作规程，并严格执行。

四、严格执行国家食品安全标准，不采购不符合标准的食品、食品原料、添加剂及食品相关产品。保证采购渠道合法，索证索票资料真实完整。

五、按规定提供餐饮服务场所环境、配备相应的设备设施、合理布局工艺流程，规范操作加工食品。

六、诚信经营，向消费者提供安全放心食品，自觉接受社会的监督，经营过程中依法承担相应的法律责任。

承诺单位名称（盖章）：

法定代表人签字:

年　月　日

投诉电话：

监督电话：

图A.1餐饮服务食品安全承诺书

A.27 餐具及低值易耗品控制及管理

A.27.1 采购与管理

A.27.1.1 低值易耗品由餐饮部根据经营实际以采购价格和可回收程度确定明细，餐饮部所有的餐具、低值易耗品，统一由财务部负责根据餐饮部提出的计划统一批准年度预算。

A.27.1.2　餐饮部按各餐厅、酒吧、厨房餐具、宴会的最低使用量配足餐具（由各部门提供详细数字），各餐厅、厨房根据实际运作情况对使用的餐具进行补充，如出现破损，根据破损数量提出申领，经部门经理、总厨批准后到库房领取，用量很少或临时不使用的餐具库房有权通知使用部门的负责人将物品运回消耗品仓库。

A.27.1.3　各部门负责人及厨师长要了解餐厅、厨房餐具的使用数量及日常破损状况，对破损较大的餐具和厨房用具应提出降低破损的具体措施。

A.27.1.4　各餐厅、厨房在有大型宴会时，在本部门餐具不足的情况下填写借货单向库管员暂时借用，宴会结束后负责归还给仓库，仓库。

A.27.1.5　餐饮部部建立的瓷器、不锈钢餐用具、金器、银器、玻璃器皿等其它消耗品的管理和控制制度各部门均应执行。

A.27.2　盘点

A.27.2.1　根据餐厅的营业情况，各部门每月底对餐饮用具进行盘点，餐厅、厨房须做好盘点前的准备工作，配合财务部盘点，在盘点过程中发现有现有数量与配置数量不符合的，应查清具体情况，将多余物品归还至所属餐区或收回消耗品仓库库存管理。

A.27.2.2　各部门对所查之餐具进行汇总，经餐厅、厨房确认后将盘点结果上报财务部，各部门负责人均须参加盘点工作。财务部每三个月进行一次盘点，各餐区、厨房应予以协助。

A.27.3　破损的管理和控制

A.27.3.1　各餐区的楼面，厨房及洗碗间分设一个破损箱，并由各部门指定专人负责餐具的破损管理。

A.27.3.2　各餐区、厨房发生餐具破损时，由部门指定的餐具负责人（宜为餐厅或厨房的领班）当场清点数量，填写餐具破损记录，并和当事员工共同签字，注明破损原因后放入破损箱。如餐具负责人不当班，餐厅经理或厨师长需指派同等职务的管理人员负责此项工作，并于次日做好交接工作。

A.27.3.3　财务部洗碗工在清洗过程中发现有破损应即时通知餐饮部领班，领班须与餐具的使用的负责人确认签字。

A.27.3.4　餐饮部所有人员均不应将破损餐具自行丢入垃圾桶内，对检查出的问题进行登记并反馈至餐饮部，餐厅部经理有权对所出现的问题进行调查并做出处理。

A.27.3.5　每周一次对各部门的破损餐具进行回收和统计，并计算出每个部门的周破损率，在餐饮部所有部门经理参加的例会上汇报。

A.27.3.6　每月盘点后，餐具的破损数量按月由餐饮部汇总并写出损失数量、金额。一式二份，并报餐饮部、财务部各一份，并根据运行需要及时补充。

A.27.3.7　餐厅部负责人应了解所有餐具的使用量和库存量，根据经营需要适时向采购部提出采购计划。

A.27.4　破损率的制定

餐具的破损率为0.3%，餐厅和厨房共同使用的餐具，餐厅和厨房按照营业收入每月各报损0.15%。超出部分由餐厅和厨房自行承担。餐厅部根据月度排班，将人员数量分到各餐厅，如超过0.3%按人员比例计算财务部在各餐厅的赔付额，将在各餐厅的赔付额相加即为整个破损赔付额。最后再按照工资比例，确定财务部员工的赔付金额。

A.27.5　破损申报的工作程序

A.27.5.1　破损率超出0.3%，将由责任部门赔付超出部分的金额。财务部按餐具破损登记册计算出赔付总额，由部门经理、财务部经理和餐饮总监签字后上报财务部，财务部将根据此报表在下月员工工资中

扣除。如果部门在三个月的时间内（即财务部的季度盘点周期内）将破损率控制在0.3%以内，多余破损率赔偿的金额将返还给相关部门，作为奖励。

A.27.5.2　由餐饮部按各餐区营业额的报损率制作餐具报损表（超出营业额报损率各餐区自行赔付）并核对无误后送餐饮部审核，再上报财务部。

A.27.5.3　物品申报清单交财务部，由财务部核对，餐饮部将破损餐具送到指定地点，由餐饮部和财务部指定人员共同将报损物品销毁处理。

A.27.6　餐具及低值易耗品的申购

A.27.6.1　餐饮部所有物品的申购（不包括食品、酒水）都应经过财务部审批。

A.27.6.2　使用部门将所需采购的物品填好申购单后交库管人员，库管人员应在核查仓库确认无此类用具（品）并签字后，将采购单交餐饮部总厨审核后交财务部统一采购。到货后，经财务部和使用部门负责人确认后，餐饮部方可验收货物并入库，使用部门领用时需填写领货单。

A.27.7　餐具及低值易耗品的管理

A.27.7.1　餐厅使用的餐具及物品应专册进行登记管理，易耗品要按计划领发，对于可更换物品，要严格实行以旧换新。做好每班交接记录，责任到人，各餐区每日歇业前应对自己所使用的餐具进行盘点，日常收餐时应对餐具进行分类统计，及时发现尽早处理。

A.27.7.2　各餐区、厨房的餐具互借时，须登记互借手续并当天借当天还，做到领班天天检查，并定期对员工培训，增强员工的责任心。

A.27.7.3　严禁员工将餐具挪做它用，如撬东西或临时作为螺丝刀等，对于员工因工作失误或操作不当造成的破损，由员工按企业的规定赔偿。

A.27.7.4　遇大型宴会，餐具及物品领用操作程序：

a)　如餐具不足，由餐厅经理或厨师长签字从库房借出，宴会结束后如数归还，如有破损、丢失填写破损登记，双方签名确认；

b)　宴会开餐前，服务员认真清点自己负责区域之餐具，若有高档、贵重的餐具要加以留意，不应让客人随意带走；

c)　宴会结束后及时进行清点，如有破损、丢失及时通知宴会负责人要求赔付，如已结帐，通知销售部与主办单位联系协调并将结果及时上报；

d)　宴会结束收台时，服务员应严格将餐具按大、小分类叠放，以利于清洁和减少破损；

e)　外卖及送餐的非一次性餐具，餐区须认真记录名称、数量并确认收回时间，若无法收回的应及时上报，并与财务部一起记录、注明原因，提出具体解决的方法，避免此类事件的发生；

f)　如有员工窃取餐具，除扣发当月工资外并立即解除合同，同时将拿出被开除员工的工资对举报者予以适当的奖励；

g)　金、银器等贵重物品，服务员交清洗员工清洁时双方应当面点清数量，清洁完后须及时交给库管员清点入库，放于服务柜中锁好；

h)　餐厅部应加强垃圾房的分检工作，如分检出的餐具应做好记录并通知相关餐区或厨房，由餐饮部分析原因找出解决问题的具体方法，并提交餐饮部总监；

i)　当日清洗好的餐具，各餐区、厨房应当日入柜，不应存放于洗碗间的物架上，以防止再次污染而造成再次清洗；

j)　在橱物柜中应按不同型号、规格、种类分别存放，以方便清点和使用，并避免造成挤压破裂。在存放过程中发现有裂口的餐具等物品应及时登记，放入破损箱内；

k)　蜡烛、酒精等易燃物品要分开存放，以防发生意外；

1) 餐具损坏：如宾客损坏餐具，赔偿标准为：进货价格×2=赔偿价格；员工赔偿标准为：进货价格=赔偿价格。

A.28 厨房设备的使用与管理

A.28.1 应严格按照设备操作规程操作，使用完毕后应清理干净，并且存放在指定位置。
A.28.2 厨房设备应由专人负责，如出现故障，及时找专人维修，切不可私自拆卸；如设备故障由人为原因造成，维修所需费用由本人自行承担。

A.29 餐厅布草的使用和管理

A.29.1 餐厅指派专人负责管理餐厅的台布、口布和毛巾等布草类用品。
A.29.2 任何布草类的用品未经上级同意，不应挪做它用，如有违反处以2倍或以上的罚款。
A.29.3 所有报损的布草经审批报损后，餐厅根据实际需要，交于管家部布草房做报损标记（便于与餐厅正常使用的区分），才可返还给餐厅使用。
A.29.4 客人赔偿标准为：进货价格X2=赔偿价格；员工赔偿标准为：进货价格=赔偿价格。

A.30 卫生用品管理

A.30.1 消毒小毛巾由各餐区分别统一管理、用后回收，再由或餐厅统一交出清洗，交出和领用时应清查数量并做好记录，一个月内进行一次损耗汇总，消耗数量的处理执行第五条的规定。
A.30.2 正餐的餐巾纸有偿提供，经营小吃的提供给宾客的餐巾纸每个顾客不多于两张，可同时提供餐巾纸的有偿服务。
A.30.3 洗手液、厕用卫生纸应根据使用情况及时补充，并提醒宾客节约使用。

附　录　B
（资料性附录）
食品安全事故和消防安全事故应急处置预案

B.1　领导小组

成立食品安全事故应急处置领导小组，设组长、副组长、组员，负责本单位食品安全事故应急处置工作。

B.2　应急处置程序

B.2.1　及时报告

B.2.1.1　发生食品安全事故后，有关人员立即向食品安全事故应急处置领导小组报告；立即停止生产经营活动，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场。

B.2.1.2　自事故发生之时起2小时内向所在地县级人民政府卫生部门（联系电话：　　）和食品药品监督管理部门（联系电话：　　）报告，报告内容有：发生食品安全事故的单位、地址、时间、中毒人数及死亡人数，主要临床表现，可能引起中毒的食物等。并按照相关监管部门的要求采取控制措施。

B.2.2　立即抢救

在第一时间组织人员，立即将中毒者送医院(120)抢救。

B.2.3　保护现场

发生食物中毒后，在向有关部门报告的同时要保护好现场和可疑食物，病人吃剩的食物不要急于倒掉，食品用工具容器、餐具等不要急于冲洗，病人的排泄物（呕吐物、大便）要保留，提供留样食物。

B.2.4　配合调查

负责人及有关工作人员，要配合食品安全监督管理部门进行食品安全事故调查处理如实反映食品安全事故情况。将病人所吃的食物，进餐总人数，同时进餐而未发病者所吃的食物，病人中毒的主要特点，可疑食物的来源、质量、存放条件、加工烹调的方法和加热的温度、时间等情况如实向有关部门反映。

B.3　事故责任追究

对事故延报、慌报、瞒报、漏报或处置不当的，要追究当事人责任；食品安全事故应急处置领导小组要组织力量做好中毒人员的安抚工作，确保不让事态扩大，任何个人不应自行散布事故情况信息，造成严重后果的要追究其法律责任。

B.4　餐厅消防安全事故应急处置预案

B.4.1 组织机构设置

B.4.1.1 本店消防队队长：店长。

B.4.1.2 副队长：厨师长、前厅主管、后厨主管、各小组组长。

B.4.1.3 本餐厅灭火和应急疏散工作由灭火行动组、报警组、疏散引导组、接车组、救护组组成。

B.4.2 灭火行动组

B.4.2.1 组长：(厨师长)。

B.4.2.2 组员：负责本餐厅的一般初级火灾的扑救工作。

B.4.2.3 主要职责：

a) 加强消防工作领导与监察，健全消防工作责任小组，明确职责，组织日常演练，保证在发生火灾事故时指挥有力；
b) 组织有关人员对所属本餐厅进行全面检查，封堵、关闭危险场所，停止各项室内大型活动。加强对易燃易爆物品、有毒有害化学品的管理，加强对液化气、水、电的监察与管理，保证消防应急顺利进行；
c) 搞好各项物资保障，提高设备、设施的消防状况，落实灭火设施的配齐、强化管理，使之始终保持良好战备状态；
d) 取一切必要手段，组织各方面力量全面进行救护工作，把灾害造成的损失降到最低点；
e) 必要时，协调动用一切消防资源（灭火器材、人员、通讯器材、交通工具、水资源）。

B.4.3 报警组

B.4.3.1 组长、 组员：负责报警、各部门联络与协调。

B.4.3.2 主要职责：拨打119和120，快速与消防部门以及医治救助单位取得联系，引导消防人员和设施进入火灾现场；向上级管理部门通报火情；联络有关单位、个人，组织调遣消防力量；负责对上、对外联系及即时报告工作。

B.4.4 疏散引导组

主要职责：引导顾客和闲杂人员迅速转移到安全地带，并负责重要物品的看守工作，保证消防通道、救助通道、撤离通道的畅通。还要协助引导宾馆人员的撤离。

B.4.5 接车组

B.4.5.1 组长、成员：负责在报警后的消防车辆和救助车辆的接引工作。

B.4.5.2 主要职责：报警组报警后，接车组迅速部署各路口的车辆接引人员，提前做好行进路线的疏通工作，在消防车辆或救助车辆驶近时，高举衣服或红色布条等快速不停飞舞，引起注意后，迅速用手势做引导，使消防车辆和救助车辆能以最快的速度抵达现场。

B.4.6 救护组

B.4.6.1 组长、成员：负责火灾时伤员早期救助工作，医疗救护车辆到达后的情况介绍和伤员转移等后勤保障工作。

B.4.6.2 主要职责：掌握基本的急救方法，接待疏散组从现场疏散出来的各类伤员的早期救助，要求随时备有急救药箱，急救药箱需有如下物品：绷带、药棉花、医药酒精、烫伤膏、止痛药、剪刀、纱布、

云南白药、镊子等急救用品。危重伤员优先处理，难以救助的伤员尽量平整放置，难以止血的伤员，要紧压出血部位，等到专业救护人员到来。

B.5 报警程序

B.5.1 报警组根据火灾现场及时与消防小组组长联系，一经受命报警，要求及时、准确、不慌张。
B.5.2 拨打“119”或“120”时要语言清晰、吐字清楚，准确报告：火点、起火原因、火势大小、人员伤亡情况、现场组织扑救情况。
B.5.3 报警后依然随时保持通话通道的畅通，以便及时与消防部门、救助部门联系。

B.6 应急疏散的措施与组织程序

B.6.1 为使灭火和应急疏散预案顺利进行，店消防小组应加强日常性检查，确保消防通道畅通。
B.6.2 出入口有明显标志，消防通道及安全门不能锁闭，疏散路线有明显的引导图例。
B.6.3 火灾发生时，各小组人员要应迅速赶赴火场，按预案执行各项工作。
B.6.4 疏散路线尽量简捷，安全出口的利用要平均。
B.6.5 疏散引导组工作人员要分工明确，统一指挥。

B.7 扑救一般初级火灾的程序和措施

B.7.1 当火灾发生时要沉着冷静，立即查明火源，迅速关闭着火部位的电源和燃气总阀，应根据实际情况采用适宜的方法（如：采用灭火毯盖住火源、开启灭火器或消防水管）组织灭火和人员疏散。
B.7.2 对于能立即扑灭的火灾要抓住时机，迅速扑灭。对于不能立即扑灭的火灾，要坚持“先控制，后扑灭”的原则，先控制火势的蔓延，再开展全面扑救。
B.7.3 迅速发出紧急警报，组织人员疏散，火场如有人员受到围困，要坚持“先救人，后救火”的原则，立即部署组织人员疏散方案。
B.7.4 火灾扑救要服从火场临时指挥员的统一指挥，分工明确，密切配合，坚持“先重点，后一般”的原则。当消防人员赶到后临时指挥员应将火场现场情况报告消防人员，并服从消防人员统一指挥，配合消防队实施灭火、疏散工作。

B.8 通信联络，安全防护救护的程序和措施

B.8.1 所有参加灭火与应急疏散工作的小组长和各级成员均需打开通信工具，确保通讯畅通，服从通信联络组长的调遣。
B.8.2 接到火灾通知，各小组成员迅速在店门口集结待命。
B.8.3 接到火灾报告，在迅速通知本店人员外，要及时向上级管理部门通报情况，并通知疏散人员。

B.9 火灾后有关行动

B.9.1 组织仍滞留在各种建筑物内的所有人员撤离。
B.9.2 迅速关闭、切断输电、燃气、供水系统（应急照明系统除外），仔细查找各种明火，并进行处置，防止滋生其它灾害。
B.9.3 迅速开展以抢救人员为主要内容的现场救护工作，及时将受伤人员转移并送至附近救护站抢救。

B.9.4　加强对人员、重要设备、重要物品的救护和保护，加强巡逻，防止各类犯罪活动。

B.9.5　积极协助公安消防部门调查火灾原因，落实“三不放过”原则，处理火灾事故。

附　录　C
（资料性附录）
餐饮服务业食品原料建议存储温度

C.1　蔬菜类

蔬菜类存储温度参见表B.1。由于因存储环境或方式不同，对被存储物品质量的影响会有较大差异，表中所列不同物品适宜的存储时间，须经企业在自身所具备的条件下测试确定。

表 C.1 蔬菜类存储温度

种类	环境温度（℃）	涉及产品范围
根茎菜类	0～5	蒜薹、大蒜、长柱山药、土豆、辣根、芜菁、胡萝卜、萝卜、竹笋、芦笋、芹菜
	10～15	扁块山药、生姜、甘薯、芋头
叶菜类	0～3	结球生菜、直立生菜、紫叶生菜、油菜、奶白菜、菠菜（尖叶型）、茼蒿、小青葱、韭菜、甘蓝、抱子甘蓝、菊苣、乌塌菜、小白菜、芥蓝、菜心、大白菜、羽衣甘蓝、莴笋、欧芹、茭白、牛皮菜
瓜菜类	5～10	佛手瓜和丝瓜
	10～15	黄瓜、南瓜、冬瓜、冬西葫芦（笋瓜）、矮生西葫芦、苦瓜
茄果类	0～5	红熟番茄和甜玉米
	9～13	茄子、绿熟番茄、青椒
食用菌类	0～3	白灵菇、金针菇、平菇、香菇、双孢菇
	11～13	草菇
菜用豆类	0～3	甜豆、荷兰豆、豌豆
	6～12	四棱豆、扁豆、芸豆、豇豆、豆角、毛豆荚、菜豆

C.2　水果类

水果类存储温度参见表B.2。由于因存储环境或方式不同，对被存储物品质量的影响会有较大差异，表中所列不同物品适宜的存储时间，须经企业在自身所具备的条件下测试确定。

表 C.2 水果类存储温度

种类	环境温度（℃）	涉及产品范围
核果类	0～3	杨梅、枣、李、杏、樱桃、桃
	5～10	橄榄、芒果（催熟果），
	13～15	芒果（生果实）
仁果类	0～4	苹果、梨、山楂
浆果类	0～3	葡萄、猕猴桃、石榴、蓝莓、柿子、草莓
柑橘类	5～10	柚类、宽皮柑橘类、甜橙类
	12～15	柠檬
瓜类	0～10	西瓜、哈密瓜、甜瓜和香瓜
热带、亚热带水果	4～8	椰子、龙眼、荔枝
	11～16	红毛丹、菠萝（绿色果）、番荔枝、木菠萝、香蕉

C.3 畜禽肉类

畜禽肉类存储温度参见表B.3，在规定的存储温度下，肉类原料冷藏贮存时间最多不超过48 h；冷冻贮存时间最多不超过90 d。

表 C.3 畜禽肉类存储温度

种类	环境温度（℃）	涉及产品范围
畜禽肉（冷藏）	-1℃～4℃	猪、牛、羊和鸡、鸭、鹅等肉制品
畜禽肉（冷冻）	-12℃以下	猪、牛、羊和鸡、鸭、鹅等肉制品

C.4 水产品

水产品存储温度参见表C.4。由于因存储环境或方式不同，对被存储物品质量的影响会有较大差异，表中所列不同物品适宜的存储时间，须经企业在自身所具备的条件下测试确定。

表 C.4 水产品存储温度

种类	环境温度（℃）	涉及产品范围
水产品（冷藏）	0～4℃	罐装冷藏蟹肉、鲜海水鱼
水产品（冷冻）	-15℃以下	冻扇贝、冻裹面包屑虾、冻虾、冻裹面包屑鱼、冻鱼、冷冻鱼糜、冷冻银鱼
水产品（冷冻）	-18℃以下	冻罗非鱼片、冻烤鳗、养殖红鳍东方鲀
水产品（冷冻生食）	-35℃以下	养殖红鳍东方鲀

附　录　D
（规范性附录）
卫生间清洁要求

D.1　一般要求

D.1.1　卫生间的清洁主要包括地面、墙面、门窗、天花板、隔板(隔墙)、卫生洁具及其他室内设施等，卫生间有专人负责管理，并由餐厅负责人进行定期检查。

D.1.2　判断卫生间洁净的标准如下：

a)　天花板、墙角、灯具目视无灰尘、蜘蛛网；
b)　目视墙壁干净，坐便器、蹲坑、小便池等卫生洁具洁净无黄渍；
c)　卫生间内空气清新无异味；
d)　墙面四角保持干燥，无蛛网，地面无脚印、无杂物；
e)　地面无烟头、纸屑、污渍、积水；
f)　卫生间的门要求洁净，无手印、无黑点、污渍、门缝及闭门器无尘土；
g)　玻璃镜面保持光亮、无水点、水渍、无手印；
h)　台面、洗手盆、水龙头、皂液盒要求无污物、无水迹、无杂物、白洁光亮；
i)　垃圾桶中的垃圾不超过其容量的 50%，垃圾筒内壁及筒后墙面要保持无污迹；
j)　各种设施干净无污垢，地面无积水、无痰迹、无烟头、无异味。

D.2　清洁类型

D.2.1　常规清洁

D.2.1.1　常规清洁主要为地面的清扫、卫生洁具清洁、用具以及易污染部位擦洗等。应于每日开业前进行一次常规清洁，营业中每隔60 min进行一次常规清洁，传染病流行期间，应增加清洁频次。

D.2.1.2　常规清洁时，使用含有效氯250 mg/L～500 mg/L的含氯消毒剂对所有门把手、插销、冲水按钮、电器或照明开关、水龙头开关、洗手水池进行喷洒或擦拭，光亮金属表面宜采用符合 GB/T 26373 要求的醇类消毒剂擦拭。如遇卫生间被排泄物或呕吐物污染，应即时对污染区域进行彻底清洁和消毒。

D.2.1.3　常规清洁应遵循“从左到右、从上到下、从里到外”的原则依次进行，单个器具的清洁，应按先内后外再对各附件进行清洁的顺序进行。

a)　清洁程序：准备工作→放水冲刷坐便器、蹲坑、小便池→（收集废弃物+清洁坐便器）→清洁盥洗器具及其他设施→清扫地面→检查及整理；
b)　清洁方法：
    4)　准备工作：
        ♦　准备好所需的工具和用具。如：扫把、地拖、带柄尼龙刷、抹布、干毛巾；
        ♦　准备和配制好清洁剂和用品。如：洁厕水、万能清洁剂、皂液、厕纸等；
        ♦　打开门，启动排气扇通风换气，在门口放置清洁工作标志牌；

5) 开启冲水阀将坐便器、蹲坑、小便池内的粪尿冲净，在坐便器、蹲坑、小便池内倒入规定数量的洁厕液，浸泡 3 min～5 min；
6) 收集废弃物、清扫地面垃圾，清倒垃圾篓，换新垃圾袋后放回原位；
7) 依次逐个彻底清洗坐便器、蹲坑、小便池，包括各配件、附件。先用带柄尼龙刷沾洁厕水刷洗坐便器内壁，洗净后用清水冲净，然后用湿抹布沾清洁剂擦洗水箱，坐便器、蹲坑、小便池的各个部位，再用清水抹布擦洗干净，最后用干抹布擦干水迹；
8) 清洁盥洗器具及其他设施：
   - 清洁盥洗台，先用湿抹布沾清洁剂擦洗台面及洗手盆、水龙头，再用清水抹布擦洗干净，最后用干毛巾擦干水迹；
   - 清洁梳妆镜时先均匀喷上清洁玻璃水，然后用湿抹布擦洗干净，最后用干毛巾擦净；
9) 地面清扫时先打扫地面，然后用湿地拖擦净地面，必要时可使用清洁剂，最后从里到外，用干地拖将地面拖干；
10) 清洁作业完毕，补充皂液、厕纸和手纸，宜喷洒适量的空气清新剂；

c) 垃圾处理：清倒并密封垃圾，垃圾桶每次清理后应使用消毒剂认真洗刷后更换新的垃圾袋。

D.2.2 全面清洁

在每日常规清洁的基础上，每月一次定期对卫生间的墙面、门窗、天花板、隔板(隔墙)、灯具及通风设备等进行全面清洁。

D.3 其他事项

D.3.1 清洁瓷器时不应使用碱性清洁剂，也不应使用坚硬的工具。

D.3.2 应保持卫生间设施完好、标志醒目，上下水道畅通，无跑冒、滴、漏现象，如有损坏应及时维修或更换。卫生洁具或排水管道堵塞，应立即疏通。

D.3.3 清洁作业时，在作业区摆放载有“正在清洁，请稍后”“正在清洁，当心滑跌”等信息的提示牌。