

国家标准化管理委员会统一宣贯教材

国家认证认可监督管理委员会推荐培训教材

GB/T 27306—2008

《食品安全管理体系 餐饮业要求》

理解与实施

全国认证认可标准化技术委员会 编著



中国标准出版社

国家标准化管理委员会统一宣贯教材
国家认证认可监督管理委员会推荐培训教材

GB/T 27306 — 2008

《食品安全管理体系 餐饮业要求》
理 解 与 实 施

全国认证认可标准化技术委员会 编著

中国标准出版社
北 京

图书在版编目(CIP)数据

GB/T 27306—2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》
理解与实施/全国认证认可标准化技术委员会编著. —北
京:中国标准出版社,2009

国家标准化管理委员会统一宣贯教材. 国家认证认可
监督管理委员会推荐培训教材

ISBN 978-7-5066-5215-5

I. G… II. 全… III. 饮食业-食品检验-质量管理体系
系-国家标准-中国 IV. TS207

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 035233 号

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 9.5 字数 259 千字

2009 年 4 月第一版 2009 年 4 月第一次印刷

*

定价 34.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

《GB/T 27306—2008

《食品安全管理体系 餐饮业要求》理解与实施》

编 委 会

主 任： 樊恩健

副 主 任： 吴 晶

编 委： (按姓氏笔画为序)

王孝霞	史新波	岑巍群	李荷芳
杨 铭	陈云华	姜铁白	蔡 宇

主 编： 李荷芳 游安君 李风度

编写人员： 樊永祥 靳晓梅 贾 伟 赵春玲
赵忠良 周 忻 李秀莲 孙 亮
胡向东 任泽华 冯 涛 牛东波
杨志刚 崔 杰

主 审： 刘卓慧

副 主 审： 许增德

审定人员： (按姓氏笔画为序)

乔青云	刘江毅	刘 克	冷传祝
宋跃炜	张小丹	张洪峰	李 杰
李丽开	李泽瑶	李经津	李喜俊
唐金艳	徐 娇	殷 爽	郭淑明
游安君	董 海	解丽华	

前言

民以食为天,食以净为重。落实科学发展观,核心是“以人为本”,保障食品安全是全社会的共同责任。而建立健全有关食品安全的标准体系,又是开展食品安全评价活动最重要的技术基础工作。我国已于2006年发布了GB/T 22000《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》,提供了适用于整个食品链中各行业各类型食品组织的通用要求。食品链中不同类型食品的生产加工活动存在较大差异,保证食品安全的基本卫生要求与关键过程控制要求等也不尽相同。食品生产企业及相关方在使用GB/T 22000中,提出了针对本类型食品专业生产特点对通用要求进一步细化的需求。

为更有效地实施GB/T 22000,中国合格评定国家认可中心在全国认证认可标准化技术委员会(SAC/TC 261)的指导下,组织相关单位技术人员完成了罐头食品、肉及肉制品、速冻果蔬、果汁和蔬菜汁类、速冻方便食品、水产品与餐饮业共七项食品安全管理体系国家标准的起草工作。这些标准用来配合GB/T 22000,以用于相应类型的食品生产企业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系,也可用于对此类食品生产企业的食品安全管理体系进行外部评价和认证,当用于认证目的时应与GB/T 22000一起使用。

在完成以上七项国家标准起草工作的基础上,中国合格评定国家认可中心又继续组织标准起草人员和来自食品生产企业、科研院所、认证机构与行政监管部门的专家,紧密结合我国多年从事食品安全生产、监管与认证认可评价工作的实践经验,完成了食品安全管理体系系列国家标准培训教材的编撰工作。编撰的主要目的是为了帮助七类食品生产加工企业和开展食品安全管理体系认证的相关单位与审核人员正确认识和理解这七项国家标准,以促进企业加强食品安全生产管理,促进认证机构提高食品安全管理体系认证的有效性。

经SAC/TC 261组织专家审定,本套书作为国家标准化管理委员会的统一宣贯教材和国家认证认可监督管理委员会的推荐培训教材出

版。包括：

1. GB/T 27301—2008《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》理解与实施
2. GB/T 27302—2008《食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求》理解与实施
3. GB/T 27303—2008《食品安全管理体系 罐头食品生产企业要求》理解与实施
4. GB/T 27304—2008《食品安全管理体系 水产品加工企业要求》理解与实施
5. GB/T 27305—2008《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求》理解与实施
6. GB/T 27306—2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》理解与实施
7. GB/T 27307—2008《食品安全管理体系 速冻果蔬生产企业要求》理解与实施

餐饮业食品安全是众多食品安全问题的集中反映,产生的原因复杂且多样,如基础设施的不足和不适宜的卫生条件,农兽药、食品添加剂等不正确使用带来的原料化学物残留危害,加工处理不当造成的有害微生物污染,食品不适当消费导致特定人员的过敏反应,易感的食源性疾病敏感人群等。食品安全危害可能在餐饮食品制作消费这个食品链末端环节得到集中体现。将分析原因、制定措施、实施控制、强化监管、持续改进的管理方式贯穿整个餐饮业食品加工、处理、消费和服务过程,是实现食品安全的优选思维。

国家标准 GB/T 27306—2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》已经于 2008 年 10 月发布,该标准是 GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》在餐饮业应用的专项技术要求,是根据餐饮业的特点对 GB/T 22000 中人力资源、前提方案、关键过程控制、检验、产品追溯和撤回的相应要求的具体化。本书是 GB/T 27306—2008 的宣贯教材,目的是希望为读者在阅读、理解该标准时提供一些帮助。在使用本书时,读者应对照 GB/T 27306—2008 进行学习,在对标准的理解与实施方面应以标准所述的要求为准。

本书按照标准条款的顺序逐条进行解释,每一章节的内容按照两至三个层次阐述。第一层为方便阅读,直接列出国家标准的相关条款;第二层就是针对该条款的理解与解释;必要时还列有第三层实例,有助于读者理解标准内容,但是餐饮业应结合自身管理的特点来使用该部分内容。

本书的作者多是 GB/T 27306—2008 的主要起草人,他们来自从事餐饮管理的

行业主管部门、科研机构、餐饮生产经营单位和认证认可机构,具有较多的经营、监管与认证认可经验。参加本书编写的单位有:中国合格评定国家认可中心、中国质量认证中心、杭州万泰认证有限公司、中国疾病预防控制中心营养与食品安全所、青岛市卫生局卫生监督局、天津出入境检验检疫局、北京都丽梦食品有限公司、杭州楼外楼实业有限公司、北京和合谷餐饮管理有限公司、浙江省卫生厅卫生监督局、中国认证认可协会、国家认证认可监督管理委员会注册管理部、青岛市市级机关东部管理中心青岛府新大厦。

本书的读者对象是餐饮业的管理人员、食品安全小组成员、原辅料采购人员、食品生产人员与检测人员,以及食品安全管理体系的认证审核人员与管理人员。本书是食品安全管理体系系列国家标准的培训教材之一,可作为对认证审核人员培训的教学书籍,也可供与餐饮业有关的加工、销售、认证与认可和监管工作人员参考使用。

本书在编写的过程中得到了李泽瑶老师的大力支持,在此对她表示衷心的感谢。

由于知识和经验的局限性,书中难免有理解和认识不到位的情况。就教程内容所存在的不足,欢迎各位读者提出宝贵的意见和建议,我们将进一步完善并持续改进。

编 著 者

2009 年 2 月

目 录

第一章 概述	1
第一节 行业概况	1
第二节 标准的起草过程及编制原则	4
第三节 标准的结构和特点	5
第四节 标准的作用与意义	6
第二章 范围、规范性引用文件与术语	8
第一节 范围	8
第二节 规范性引用文件	8
第三节 术语和定义	10
第三章 人力资源	13
第一节 食品安全小组的组成	13
第二节 能力、意识和培训	14
第四章 前提方案	16
第一节 建筑物和相关设施的设计	16
第二节 工作空间和员工设施的布局	18
第三节 空气、水、能源的供给	21
第四节 废弃物和污水的处理	23
第五节 设备、用具适宜性及其清洁、保养	23
第六节 采购材料的管理	26
第七节 产品贮存管理	27
第八节 交叉污染的预防措施	31
第九节 清洗和消毒	32
第十节 虫害控制	36
第十一节 人员健康和卫生	38
第五章 关键过程控制	44
第一节 餐饮食品加工的原辅料	44
第二节 粗加工	53
第三节 烹制加工	54
第四节 餐饮食品的配送	71

第五节 餐饮前台服务	74
第六节 餐饮具的清洗消毒	76
第六章 检验	79
第一节 检验制度	79
第二节 检验范围	80
第三节 检验标准和方法	82
第四节 安全性检验项目	84
第七章 产品追溯和撤回	89
第一节 产品追溯	89
第二节 产品撤回	91
第三节 应急措施的建立	93
附录	97
GB/T 27306—2008 食品安全管理体系 餐饮业要求	99
餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范	119
餐饮业相关的标准及法规清单	141
参考文献	142

第一章 概述

第一节 行业概况

一、我国餐饮业概况

随着我国经济持续稳定快速增长,城乡居民收入增加,生活水平不断提高,我国的餐饮业发展非常迅速,全国餐饮生产经营单位已逾 400 万家,从业人员超过 2 000 万人,占食品生产经营单位总数的近 70%。他们的服务涉及城乡千家万户,在商业行业中处于举足轻重的地位,已经成为拉动我国国民经济第三产业发展的重要组成部分。近年来我国餐饮消费持续快速增长,2007 年全国住宿与餐饮业零售额累计实现 12 352 亿元,同比增长 19.4%,增长率比其他行业高出十个百分点以上,我国正迎来一个餐饮业大发展的时期,市场潜力巨大,前景非常广阔。

根据国际经验,人均国内生产总值达到 1 000 美元左右的时候,居民消费结构升级步伐加快,从发展阶段来看,我国的人均消费水平依然较低,餐饮业市场还有很大的发展空间。与国外一些国家的餐饮业相比,差距是显而易见的。2006 年我国全国的餐饮业零售额为 10 346 亿元,约折合 1 336 亿美元,而美国 1999 年的餐饮业营业额就达到 3 540 亿美元;就人均餐饮消费水平而言,我国城镇居民人均年餐饮消费是 102 美元,而法国是 1 050 美元,美国则达到 1 600 美元,较大的差距也说明我国餐饮业将来的发展空间还很大。

随着我国居民消费水平的快速提高,人们追求品牌店、特色店和名牌餐饮业的势头更加明显,个性化特色经营突出,品牌、特色餐饮深受青睐,休闲餐饮、沙龙餐饮、旅游餐饮、娱乐餐饮、会展餐饮等新形式的餐饮都会更多地进入人们的生活。

从餐饮市场的变化来看,市场消费从以价格、品种、口味选择为主,向健康、品位、氛围、服务和品牌文化等综合型方向转变,对营养、安全的选择性和理性化消费特点日趋增强,更加注重卫生、环境、服务和特色的需求。

二、我国餐饮业的发展趋势

从 20 世纪末开始,中国的餐饮业已出现了一些巨大的变化,比如快餐和休闲餐饮的兴起,洋快餐大举进入中国,西餐逐渐被人们所接受,传统餐饮和烹饪受到了很大的挑战,传统菜系的概念越来越模糊,各地的菜系更加混合,烹饪原料和菜品更加丰富多彩,餐饮的标准化、工业化正在兴起等。我国的餐饮业面临着巨大的发展机遇,同时也面临着前所未有的挑战和考验。

(一) 餐饮品牌建设

资源配备和规范管理是餐饮业品牌建设的前提和基础。我国餐饮市场份额虽然很大,但业内绝大部分企业规模都较小,企业经营和发展的差异性明显,品牌化、规模化不够,部分企业存在服务质量低、卫生环境差、信誉度不高和安全性低等问题,少数企业资源不足,往往依靠经验型的管理、传统式的经营,缺乏系统的管理方式和方法,缺乏适宜的管理模式和支撑体系,资源利用率低等,制约了企业的发展。另外,一些企业在特许加盟连锁快速扩张中,职业经理人后备队伍不足、物流配送网点少、加盟商管理不到位、品牌发展策略模糊等,也都制约了其品牌的发展。我国的餐

饮品牌建设,应立足国情,注重特色,强化管理,弘扬文化,引领消费。

(二) 餐饮经营管理

1. 规模化和连锁化

以连锁、品牌经营和文化技术创新为代表的现代餐饮业正加速代替以作坊式、经验型、随意性为特点的传统餐饮业,尤其是连锁经营已成为餐饮业普遍应用的经营方式和组织形式。在国家统计局和中国饭店协会公布的中国餐饮“百强”企业中,实行连锁经营的企业有 79 家,营业额占百强的 85.6%。连锁餐饮经营成为现代餐饮业的显著特征,是近年来企业扩大规模、提高竞争力的主要方式。

2. 多样化和特色化

随着社会生活日益多样化、多元化,餐饮形式也五彩斑斓,以面向大多数消费者的大众化餐饮为主流。未来发展将更加突出消费的安全性、卫生性、营养性和便利性,绿色餐饮和健康美食将成为理性化消费的重要选择。消费者对餐饮的需求,由“吃饱”到寻求有特色的风味、舒适的环境、安全的产品、适宜的价格、完美的服务。因此,餐饮的成功经营需要具备正确的经营方针,富有特色、稳定、安全的产品,舒适的消费环境,适宜的价格策略,优良细致的服务等餐饮经营的要素。餐饮经营方针应顺应这种变化,体现时代的特色、标准化的生产和服务;立品牌、重品质、保安全;强化服务的个性化和精细化;丰富文化品位和科技含量。

3. 产业化和标准化

目前我国餐饮业水平参差不齐,中餐烹饪的特点决定了生产过程难以统一标准,制约了我国餐饮生产经营单位的规模化和健康化发展。标准化和产业化是实现餐饮业现代化的前提和基础,随着众多食品卫生与安全标准、服务规范等的制定和实施,传统餐饮向现代餐饮转化的步伐将逐渐加快,为餐饮食品的生产、加工、包装、销售,特别是餐饮食品烹饪工艺和制作的工业化、标准化提供发展的契机。因此,引导餐饮业行为规范化、生产技术标准化和管理标准化建设成为我国餐饮业未来发展的重点。

4. 专业化和国际化

一些餐饮生产经营单位引进专业管理团队,强化员工素质和卫生控制,原料供应标准化、加工服务过程规范化、特色经营专业化,企业成效明显。在餐饮业国际化的进程中,人才、管理、资本和规则等方面的对接交融速度也将加快,进而推动我国餐饮连锁的国际化走向全面发展。

(三) 餐饮健康安全

健康、绿色餐饮已成为时尚,产品安全性也已成为人民群众饮食消费关注的重点。目前要注意防范和解决餐饮消费中突出的食品安全问题。引起这些问题的原因集中体现在以下几个方面:

1. 食品加工处理不当。食品加热温度不够,未能有效杀灭或破坏食品中的致病性微生物或有害酶类。

2. 食品交叉污染或不正确冷藏。某些致病性微生物污染食品并大量繁殖,以致食品中存有大量致病菌或产生大量毒素。

3. 食品原料遭受污染。食品原料或食品容器被鼠药、农药等污染,农产品在种植、养殖过程中滥用剧毒农药、瘦肉精等。

4. 误用、误食有毒化学物质。家庭或餐饮加工单位误将加工场所存放的农药、鼠药、亚硝酸盐和其他有毒有害物品当作食品使用。

5. 误食某些含有毒成分的动植物。
6. 投毒。因犯罪分子投毒造成的中毒事件偶有发生。
7. 食用过期变质的食品。

餐饮消费涉及原辅料、后厨工艺、配送、服务等各个环节,个别问题的出现会直接导致食品安全事件的发生。因此,应审视餐饮业经营管理的现状,强化管理;关注餐饮食品质量动向,防患于未然;跟踪餐饮食品消费和发展的趋势,注意风险识别和评估;探究食品安全问题的根源和控制食品安全的手段,提升风险管理水平。

三、餐饮业食品安全的管理

餐饮业历来是食源性疾病的高发行业,一直备受各国政府和消费者关注。无论是在发达国家还是在发展中国家,餐饮生产经营单位均是食物中毒的高发行业,发生数约占总数的一半以上。因此,对餐饮业食品卫生的控制历来都是各国政府和消费者所关注的焦点。

(一) 国外餐饮业食品安全管理

目前,美国、日本和欧盟的一些国家都已在餐饮业中推行以危害分析与关键控制点(HACCP)原理为基础的食品安全管理体系,并取得了明显的效果。1995年,欧盟颁布了《通用卫生法规》,建议餐饮业实施简化的HACCP管理体系;2000年7月,欧盟再次颁布《对欧洲议会委员会关于食品卫生法的建议》,要求包括餐饮业在内的所有食品企业实施完整的HACCP管理体系;2004年4月,欧洲议会又一次颁布法规,要求从2006年1月1日开始,餐饮业都必须实施以HACCP原理为基础的食品安全管理体系。这些成功的经验表明,在餐饮业中推广实施以HACCP原理为基础和核心的食品安全管理体系,能够保证产品的卫生质量,确保食用安全。

(二) 我国餐饮业食品安全管理

为了消除餐饮业存在的食品安全管理隐患,保障餐饮业的健康发展,在政府主管部门、餐饮生产经营单位的积极努力下,我国根据具体情况建立了一套卫生安全的管理方法和管理制度。如1996年,卫生部组织制定了GB 16153《饭馆(餐厅)卫生标准》,规定了饭馆(餐厅)的微气候、空气质量、通风等项目的卫生标准值和卫生要求。2000年,卫生部颁布了《餐饮业食品卫生管理办法》,明确了卫生部主管全国餐饮业食品卫生监督管理工作,县级以上地方卫生行政部门负责本行政区域内餐饮业的卫生监督管理工作,规定餐饮业必须建立健全卫生机构和卫生管理制度,并规定了食品的采购和贮存、食品的加工、餐饮具、餐厅服务和外卖食品的卫生要求。这些管理方法的特点是强调事前或事后的监督检查以及对发生问题后的处理。2005年卫生部发布的《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》,则强化了对餐饮食品生产加工过程的卫生监督控制规定。

根据我国卫生部公布的食物中毒事件数据,分析其原因,其导致食物中毒的食品安全危害可通过食品安全管理体系的有效实施得到消除,从而使食品的安全性得到保证。但目前国际上尚没有统一的餐饮业食品安全管理体系标准,只是对西式餐饮业的HACCP应用进行了研究,但各国遵循不同的评价准则。对餐饮食品特别是中式餐饮的加工过程实施以HACCP原理为基础的安全控制管理,经过研究和试行,以其科学、系统而有效的特性正逐渐被众多的中式餐饮业所接受,但缺乏统一的标准。GB/T 27306—2008《食品安全管理体系 餐饮业要求》的制定和实施填补了这一空白,并有力地强化了企业的内控机制,大幅度减少了被动的监管和检测程序,对确保学生食堂、配餐企业、餐馆、饭店等餐饮业的食品安全,实施高效、规范化管理,保护消费者健康具有重大的现实意义。

第二节 标准的起草过程及编制原则

一、任务来源

本标准于 2007 年被列入国家标准化管理委员会“国家标准计划”,项目编号为 20070080-T-469。本标准由中国合格评定国家认可中心提出,由全国认证认可标准化技术委员会(SAC/TC 261)归口。

本标准由中国合格评定国家认可中心、中国质量认证中心、杭州万泰认证有限公司、中国疾病预防控制中心营养与食品安全所、青岛市卫生局卫生监督局、中华人民共和国天津出入境检验检疫局、北京都丽梦食品有限公司、杭州楼外楼实业有限公司、北京和合谷餐饮管理有限公司、浙江省卫生厅卫生监督局、中国认证认可协会、国家认证认可监督管理委员会注册管理部、青岛市市级机关东部管理中心青岛府新大厦等单位组成标准起草组共同完成。

二、主要工作过程

我国在“十五”期间专门组织了科研、示范工作,在我国部分省市的餐饮示范企业进行了建立和实施 HACCP 管理模式的有益探索,但对餐饮业 HACCP 应该包括哪些要素没有统一的标准,这给推广 HACCP 体系以及认证等监督管理活动带来了一定的困难,因此需要在对餐饮业及其他行业不同特点、我国餐饮业加工模式与国外加工模式进行比较的基础上,依据 HACCP 的基本原理和方法,参考其他食品行业建立和实施 HACCP 体系的基础要素,结合我国餐饮业自身的特点,提出餐饮业 HACCP 体系的基础要素。

标准起草工作组组建后,收集了国内外有关资料,了解了餐饮业有关技术发展动态,对我国餐饮业的生产现状进行了调研。起草组多次召开会议,讨论研究标准及宣贯教材的起草工作,形成了标准征求意见稿的初稿。之后将该征求意见稿的初稿发给 SAC/TC 261 认可工作组的相关专家征求意见。意见反馈回来以后,起草组对专家的意见进行了研究、分析和采纳,形成了本标准的送审稿。

SAC/TC 261 组织来自政府监管部门、认证机构、认可机构、餐饮生产经营单位等的专家,以会议形式对标准送审稿进行了审定,提出了修改意见和建议。

审定会后,起草组根据专家的意见和建议对标准再次进行了讨论和修改,最终形成了标准的报批稿。

三、编制原则

本标准是 GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》在餐饮业应用的专项技术要求,是根据餐饮业的特点对 GB/T 22000—2006 要求的具体化,但并未针对 GB/T 22000—2006 条款逐条作出解释和说明。

1. 协调性原则

本标准需要与 GB/T 22000—2006 配合使用,虽然与 GB/T 22000—2006 的结构不相同,但相关内容和要求与 GB/T 22000—2006 是相互协调的。

2. 继承性原则

本标准的编制基础为“十五”国家重大科技专项“食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施”科研成果之一“食品安全管理体系 餐饮业要求”,考虑到该科研成果已经在企业和认证机构

推广和使用,为了尽量减少标准发布后对原科研成果使用者的影响,在本标准编制过程中,注意吸收了原有科研成果,在内容和体例上都有较好的继承性。

3. 实用性原则

从我国餐饮业食品安全控制的实际状况出发,兼顾餐饮生产经营单位性质多样、规模大小不一、产品种类复杂、制作方法各异的特点,强调体系建立的实用性和操作性。

4. 自主创新原则

重点研究了如何将 GB/T 22000—2006 应用于餐饮业中餐生产经营的食品安全管理控制,建立既满足 GB/T 22000—2006 要求,又符合我国实际,具有我国中餐自身特点,并且可用于指导建立、实施和评价餐饮业的食品安全管理体系。

5. 代表性原则

参与标准制定的单位包括餐饮生产经营单位、行业监管部门、认证认可机构、行业协会及科研院所,涉及餐饮业相关的各个部门,特别是餐饮生产经营单位,分别属于配餐业、快餐连锁经营业、中式传统餐饮、含餐饮的饭店业、公共食堂等不同类别,具有广泛的代表性,标准内容的拟定也考虑了各类餐饮业的特点。

第三节 标准的结构和特点

一、标准的结构

1. 引言

本标准引言部分介绍了标准的性质、特点、适用范围以及编制的技术基础。

2. 正文

本标准的正文部分包括范围、规范性引用文件、术语和定义、人力资源、前提方案、关键过程控制、检验、产品追溯和撤回共八个部分。

3. 附录

本标准附录均为资料性附录,根据餐饮业特点,附录 A 说明了 GB/T 22000—2006 与本标准之间的对应关系,目的在于方便标准使用者利用本标准建立或评价餐饮业食品安全管理体系;附录 B 描述了 23 个餐饮业食品与原辅料、餐饮具等加工工具容器的重点检测项目;附录 C 列出了 42 个餐饮业快速检测项目,可作为餐饮业确立检测制度、检测项目和方法的参考。

二、标准的特点

1. 提出管理共性要求

考虑到餐饮业的种类繁多、规模相差悬殊,本标准在资源配置、基础卫生条件等方面提出了从事餐饮业管理的共性要求。

2. 要求和建议相结合

我国地域辽阔,各地的饮食加工习惯和经济发展水平也存在较大差异。本着抓住重点、兼顾一般的原则,本标准包含了要求(用词以“应”表示的内容)和建议(用词以“宜”表示的内容)两种形式。用“应”表示的内容,作为卫生的必要条件和日常卫生管理的内容;用词以“宜”表示的内容,原则上要求大型、连锁、规模化的餐饮业和集体用餐配送单位也应该符合。

3. 满足现有法规基础上的要求

《餐饮业食品卫生管理办法》于2000年1月16日颁布,该办法根据《中华人民共和国食品卫生法》制定,分别规定了卫生管理、食品的采购和贮存、食品加工的卫生要求、餐饮具的卫生、餐厅服务和外卖食品的卫生要求,明确了主管餐饮业食品卫生监督管理的各级行业主管部门,指出餐饮业的新建、扩建和改建应符合《中华人民共和国食品卫生法》的有关规定和要求。管理办法共35条,适用于一切从事餐饮业经营活动、并有固定经营场所的单位和个人,包括单位和学校的集体食堂。

2005年卫生部发布的《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》是具体的餐饮业准入性卫生规范,它是根据《中华人民共和国食品卫生法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《学校食堂与集体用餐卫生管理规定》、《学生集体用餐卫生监督办法》等相关法律法规及规章制定而成的,是我国餐饮业应遵循的基本规范,也是餐饮业食品安全管理体系的前提方案依据之一。本标准的应用强调以HACCP原理为基础,根据实际情况进行危害分析,提出适宜的控制措施,制定餐饮食品安全管理方针和目标,配备资源,实施体系管理,不断持续改进。另外,本标准条款较具体,可操作性强。

4. 强化对源头的控制

由于餐饮食品的丰富多样,加工过程中使用的原料几乎涉及到所有的食品种类,对食品原料的卫生控制成为影响餐饮食品卫生的重要环节。但我国提供原料的生产模式是分散生产经营,集约化程度不高,对生产过程中使用农药、兽药及其他化学物质很难进行有效的控制,而且我国的一些餐饮生产经营单位,尤其是一些小型的餐饮生产经营单位,没有固定的原料生产基地,原料来源复杂,很难保证原料的卫生安全,由此带来的食品安全危害较广。因此,我国的餐饮业在食品安全控制中,更应加强对食品生产原料的控制。

5. 不同加工方式的原则要求

我国餐饮食品的加工方式众多,每种菜系都有自家不同的加工方式,单是热菜加工过程就有炸、炒、熘、炖、焖、煨、烧、扒、煮、余、烩、煎、贴、蒸、烤、涮等许多加工方式,每种加工过程中可能存在的危害及其控制措施都不尽相同。与西方较为简单的烹饪方式不同,我国的餐饮加工过程手工操作较多,而且加工过程随意性较强,由于人员带来的危害较多,食品安全管理体系的建立和实施的复杂性和难度都很大,因此本标准对危害控制只提出原则性要求,而不对各类加工方式逐一规定。

第四节 标准的作用与意义

一、提升餐饮业执业的基本水平

我国餐饮业准入门槛低,基础设施不完善,本标准提出了建立食品安全管理体系前提方案应满足的12个方面的要求,即建筑物和相关设施的设计;工作空间和员工设施的布局;空气、水、能源的供给;废弃物和污水的处理;设备、用具适宜性及其清洁、保养;采购材料的管理;产品贮存管理;交叉污染的预防措施;清洁和消毒;虫害控制;人员健康和卫生。本标准的实施将提升餐饮业执业的基本水平。

二、提高管理的系统化、标准化水平

标准化制作,工厂化加工,连锁化经营,餐饮是各种食品及食品原料加工、消费的汇集点,为了

确保质量,所有原辅料应相应标准化,加工制作规范化。以本标准为依据,完善食品卫生的基础管理,重视管理体系的建立和实施,以提高管理的系统化、规范化水平。

三、强化员工素质与食品安全意识

本标准在“人力资源”一章,分别从“食品安全小组的组成”和“能力、意识和培训”两方面,强化餐饮业员工素质和食品安全意识的要求,提出从业人员应接受与其岗位相适应的食品安全有关法规、卫生知识、操作技能的培训,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。

四、注重产品的验证和检测能力

餐饮食品的验证和检测是餐饮业的薄弱环节,本标准要求餐饮生产经营单位建立检验制度,并配备与餐饮生产经营单位规模及产品特性相适应的检测设施、设备,制定感官检验指导文件,检验人员具备相应的资格。

餐饮生产经营单位须确立检验范围、检验标准和方法,并根据各类餐饮食品的特点,结合加工过程、食用方法,分析可能发生的安全危害,确定产品通用检验项目和(或)专项检验项目。

本标准还以资料性附录的形式,列述了餐饮业快速检测项目和餐饮业食品与原辅料、餐饮具等加工工具容器的重点检测项目。

五、强调服务过程的规范性

餐饮服务过程与食品安全相关,考虑到食物致敏和弱势群体,强调服务过程的规范性,本标准要求提供准确的食品信息,避免不当消费。

本标准分营业前准备和餐饮前台服务两个方面强调服务过程的规范性。要求就餐场所保持适宜温度和相对湿度,符合 GB 16153《饭馆(餐厅)卫生标准》的规定;食品传递过程、防护措施、过敏源提示、菜肴成分明示、分餐等服务过程应规范管理。

餐饮食品配送服务的规范性要求包括制定配送程序,配送车辆、用具管理,标签、食品运输贮存状态及食品的再加工管理等方面。

六、倡导健康的消费方式

提倡健康、安全的消费方式,是广大消费者对餐饮业的要求之一。本标准从人员健康管理制度、食品原辅料采购控制及餐饮服务过程的规范化等多方面的规定倡导餐饮健康消费方式的建立。要求餐饮业建立并执行从业人员健康管理制度;实施和保持原辅料的采购控制措施,确保符合规定的质量标准和要求;餐桌上宜配备公用筷、公用勺;考虑到顾客可能对某种食物过敏,菜单宜标明菜肴的主要原料,服务员应主动询问顾客是否对某种食品有过敏史。当顾客询问菜单中菜肴的具体组成部分时,应考虑消费者的特殊要求,服务员或厨师应提供准确的信息。

第二章 范围、规范性引用文件与术语

第一节 范 围

【标准条款】

1 范围

本标准规定了餐饮业建立和实施食品安全管理体系的特定要求,包括人力资源、前提方案、关键过程控制、检验、产品追溯与撤回。

本标准配合 GB/T 22000 以适用于餐饮业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系,也适用于对餐饮食品提供者食品安全管理体系的外部评价和认证。

本标准用于认证目的时,应与 GB/T 22000 一起使用。GB/T 22000 与本标准之间的对应关系参见附录 A。

【理解与解释】

本标准规定了食品安全管理体系在餐饮生产经营单位建立、实施与评价的特定要求,这些要求包括了人力资源、前提方案、关键过程控制、检验、产品追溯与撤回五个方面。在餐饮生产经营单位建立、实施与评价食品安全管理体系时,在遵循 GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》要求的基础上,应同时考虑符合这五个方面的特定要求,以便餐饮生产经营单位通过实施食品安全管理体系以证实其有能力控制食品安全危害,确保餐饮食品的安全。餐饮生产经营单位可以通过利用内部和(或)外部资源和控制管理来满足本标准与 GB/T 22000—2006 的要求。

本标准规定的所有要求,适用于整个餐饮业,如饭店、酒楼、食堂、集体配餐单位等。

认证是与产品、过程、体系或人员有关的第三方证明。对餐饮生产经营单位实施食品安全管理体系认证时,应将本标准与 GB/T 22000—2006 作为食品安全管理体系合格评定的依据同时使用。通过食品安全管理体系认证的企业,应符合本标准与 GB/T 22000—2006 各条款的要求。

第二节 规范性引用文件

【标准条款】

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。