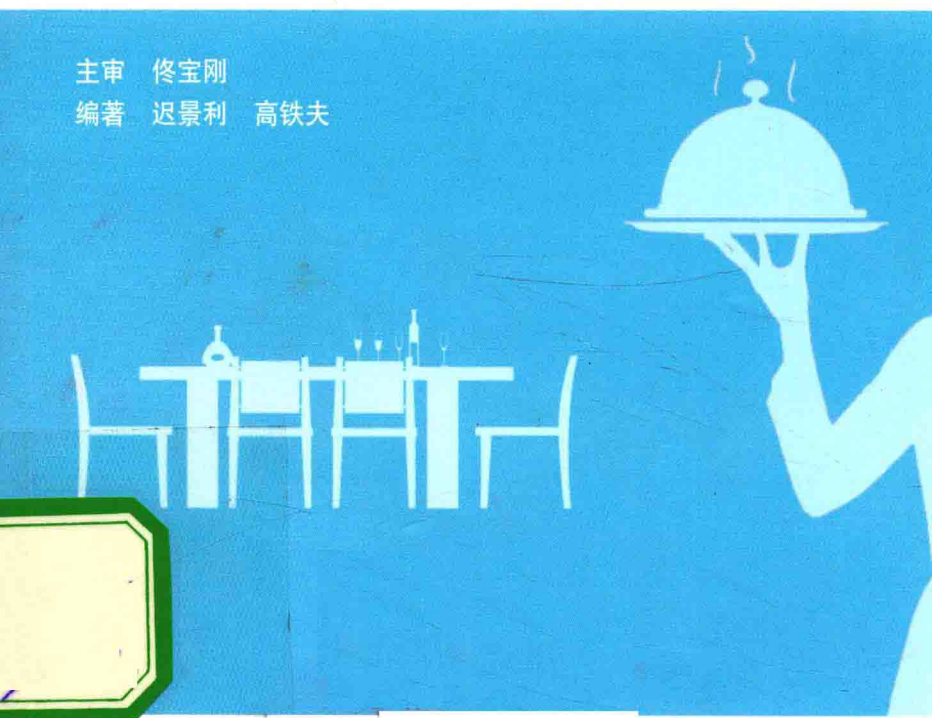




餐饮服务

食品安全操作规范图解

主审 佟宝刚
编著 迟景利 高铁夫



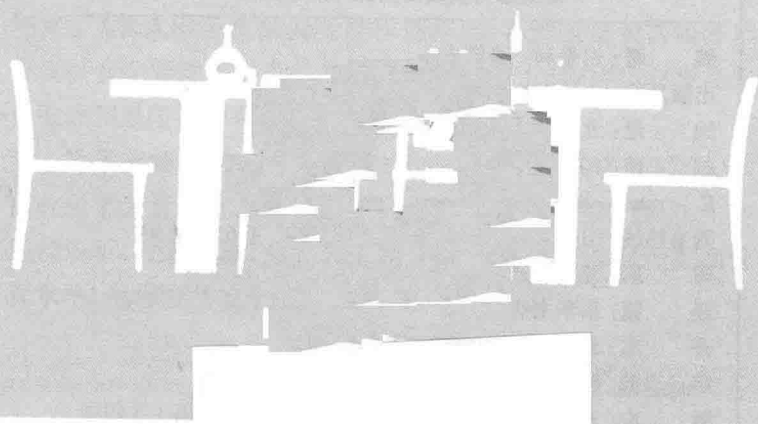
人民卫生出版社

餐饮服务

食品安全操作规范图解

主审 佟宝刚

编著 迟景利 高铁夫



人民卫生出版社

图书在版编目(CIP)数据

餐饮服务食品安全操作规范图解 / 迟景利, 高铁夫编著.
—北京: 人民卫生出版社, 2015
ISBN 978-7-117-20836-9

I. ①餐… II. ①迟…②高… III. ①饮食业—食品安全—技术操作规程—图解 IV. ①R155.6-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 113717 号

人卫社官网	www.pmph.com	出版物查询, 在线购书
人卫医学网	www.ipmph.com	医学考试辅导, 医学数据库服务, 医学教育资源, 大众健康资讯

版权所有, 侵权必究!

餐饮服务食品安全操作规范图解

编 著: 迟景利 高铁夫
出版发行: 人民卫生出版社(中继线 010-59780011)
地 址: 北京市朝阳区潘家园南里 19 号
邮 编: 100021
E-mail: pmph@pmph.com
购书热线: 010-59787592 010-59787584 010-65264830
印 刷: 北京盛通印刷股份有限公司
经 销: 新华书店
开 本: 889×1194 1/32 印张: 3.5
字 数: 88 千字
版 次: 2015 年 6 月第 1 版 2015 年 6 月第 1 版第 1 次印刷
标准书号: ISBN 978-7-117-20836-9/R·20837
定 价: 30.00 元

打击盗版举报电话: 010-59787491 E-mail: WQ@pmph.com

(凡属印装质量问题请与本社市场营销中心联系退换)

前 言

食源性疾病是世界各国人民,尤其是老人、儿童、孕妇和哺乳期妇女以及免疫缺陷人群的主要健康威胁。有 200 多种疾病是通过食物传播的。全世界每年有 220 万人死于腹泻类疾病,其中 190 万人是儿童。

食品从农田到餐桌,经历了种植、养殖、捕捞、运输、贮存、销售、生产加工等诸多环节,餐饮业作为食物供应链条的最后一环,其食品安全风险具有累积性、综合性、广泛性和显现性等特点。

为了加强餐饮服务食品安全管理,规范餐饮服务经营行为,保障消费者饮食安全,2011 年,国家食品药品监督管理局制定了《餐饮服务食品安全操作规范》。本规范是餐饮服务单位食品安全管理人员食品安全集中培训的主要内容,对食品安全管理和风险控制有重要意义。

为了能够生动、具体地反映出规范所提出的各项要求,本书收录了大量正、反两方面的图片,以期餐饮单位对食品、生产经营场所、设备设施、人员和操作能有直观的认识,从而提高管理水平,确保食品安全。

佟宝刚

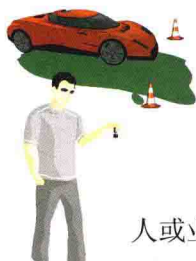
目 录

第一章	总则·····	1
第二章	机构及人员管理·····	15
第三章	场所与设施、设备 ·····	24
第四章	过程控制·····	53
第五章	附则·····	80
附件 1	餐饮服务提供者场所布局要求 ·····	81
附件 2	推荐的餐用具清洗消毒方法 ·····	85
附件 3	推荐的餐饮服务场所、设施、设备及工具清洁方法···	88
附件 4	餐饮服务预防食物中毒注意事项 ·····	90
附件 5	推荐的餐饮服务从业人员洗手消毒方法 ·····	97
附件 6	餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项 ·····	100

第一章

总 则

第一条 为加强餐饮服务食品安全管理,规范餐饮服务经营行为,保障消费者饮食安全,根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规、规章的规定,制定本规范。



第二条 本规范适用于餐饮服务提供者,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。

第三条 餐饮服务提供者的法定代表人、负责人或业主是本单位食品安全的第一责任人,对本单位的食品安全负法律责任。

第四条 鼓励餐饮服务提供者建立和实施先进的食品安全管理体系,不断提高餐饮服务食品安全管理水平。





第五条 鼓励餐饮服务提供者为消费者提供分餐等健康饮食的条件。



第六条 本规范下列用语的含义

(一) 餐饮服务：指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品 and 消费场所及设施的服务活动。

(二) 餐饮服务提供者：指从事餐饮服务的单位和个人。

(三) 餐馆(含酒家、酒楼、酒店、饭庄等)：指以饭菜(包括中餐、西餐、日餐、韩餐等)为主要经营项目的提供者，包括火锅店、烧烤店等。



特大型餐馆：指加工经营场所使用面积在 3000m^2 以上(不含 3000m^2)，或者就餐座位数在 1000 座以上(不含 1000 座)的餐馆。



大型餐馆：指加工经营场所使用面积在 $500\sim 3000\text{m}^2$ (不含 500m^2 , 含 3000m^2)，或者就餐座位数在 $250\sim 1000$ 座 (不含 250 座, 含 1000 座) 的餐馆。



中型餐馆：指加工经营场所使用面积在 $150\sim 500\text{m}^2$ (不含 150m^2 , 含 500m^2)，或者就餐座位数在 $75\sim 250$ 座 (不含 75 座, 含 250 座) 的餐馆。



小型餐馆：指加工经营场所使用面积在 150m^2 以下 (含



150m²), 或者就餐座位数在 75 座以下(含 75 座)的餐馆。



(四) 快餐店: 指以集中加工配送、当场分餐食用并快速提供就餐服务为主要加工供应形式的提供者。



(五) 小吃店: 指以点心、小吃为主要经营项目的提供者。



(六) 饮品店: 指以供应酒类、咖啡、茶水或者饮料为主的提供者。



甜品站：指餐饮服务提供者在其餐饮主店经营场所内或附近开设，具有固定经营场所，直接销售或经简单加工制作后销售由餐饮主店配送的以冰激凌、饮料、甜品为主的食品的附属店面。



（七）食堂：指设于机关、学校（含托幼机构）、企事业单位、建筑工地等地点（场所），供应内部职工、学生等就餐的提供者。



(八) 集体用餐配送单位: 指根据集体服务对象订购要求, 集中加工、分送食品但不提供就餐场所的提供者。



(九) 中央厨房: 指由餐饮连锁企业建立的, 具有独立场所及设施设备, 集中完成食品成品或半成品加工制作, 并直接配送给餐饮服务单位的提供者。



(十) 食品: 指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品, 但不包括以治疗为目的的物品。



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和材料。



半成品：指食品原料经初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的食品或原料。



成品：指经过加工制成的或待出售的可直接食用的食品。



(十一) **凉菜**(包括冷菜、冷荤、熟食、卤味等)：指对经过烹制成熟、腌渍入味或仅经清洗切配等处理后的食品进行简单制



作并装盘，一般无需加热即可食用的菜肴。



(十二) 生食海产品：指不经过加热处理即供食用的生长于海洋的鱼类、贝壳类、头足类等水产品。



(十三) 裱花蛋糕：指以粮、糖、油、蛋为主要原料经焙烤加工而成的糕点胚，在其表面裱以奶油等制成的食品。



(十四) 现榨饮料：指以新鲜水果、蔬菜及谷类、豆类等五谷杂粮为原料，通过压榨等方法现场制作的供消费者直接饮用

的非定型包装果蔬汁、五谷杂粮等饮品，不包括采用浓浆、浓缩汁、果蔬粉调配而成的饮料。



（十五）加工经营场所：指与食品制作供应直接或间接相关的场所，包括食品处理区、非食品处理区和就餐场所。

1. 食品处理区：指食品的粗加工、切配、烹饪和备餐场所、专间、食品库房、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域，分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。



（1）清洁操作区：指为防止食品被环境污染，清洁要求较高的操作场所，包括专间、备餐场所。

专间：指处理或短时间存放直接入口食品的专用操作间，包括凉菜间、裱花间、备餐间、分装间等。



备餐场所：指成品的整理、分装、分发、暂时放置的专用场所。

(2) **准清洁操作区：**指清洁要求次于清洁操作区的操作场所，包括烹饪场所、餐用具保洁场所。

烹饪场所：指对经过粗加工、切配的原料或半成品进行煎、炒、炸、焖、煮、烤、烘、蒸及其他热加工处理的操作场所。



餐用具保洁场所：指对经清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的工具、容器进行存放并保持清洁的场所。



(3) **一般操作区：**指其他处理食品和餐用具的场所，包括粗加工场所、切配场所、餐用具清洗消毒场所和食品库房等。

粗加工场所：指对食品原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、



剔除不可食用部分等加工处理的操作场所。



切配场所：指把经过粗加工的食品进行清洗、切割、称量、拼配等加工处理成为半成品的操作场所。



餐用具清洗消毒场所：指对餐饮具和接触直接入口食品的工具、容器进行清洗、消毒的操作场所。





2. 非食品处理区：指办公室、更衣场所、门厅、大堂休息厅、歌舞台、非食品库房、卫生间等非直接处理食品的区域。



3. 就餐场所：指供消费者就餐的场所，但不包括供就餐者专用的卫生间、门厅、大堂休息厅、歌舞台等辅助就餐的场所。

