



中华人民共和国国家标准

GB 31654—2021

食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

2021-02-22 发布

2022-02-22 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局

发布

食品安全国家标准

餐饮服务通用卫生规范

1 范围

本标准规定了餐饮服务活动中食品采购、贮存、加工、供应、配送和餐(饮)具、食品容器及工具清洗、消毒等环节场所、设施、设备、人员的食品安全基本要求和管理准则。

本标准适用于餐饮服务经营者和集中用餐单位的食堂从事的各类餐饮服务活动,如有必要制定某类餐饮服务活动的专项卫生规范,应当以本标准作为基础。

省、自治区、直辖市规定按小餐饮管理的餐饮服务活动可参照本标准执行。

2 术语和定义

2.1 餐饮服务

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等,向消费者提供食品或食品和消费设施的服务活动。

2.2 半成品

经初步或者部分加工,尚需进一步加工的非直接入口食品。

2.3 分离

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。

2.4 分隔

通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或者独立隔间等进行隔离。

2.5 食品处理区

食品贮存、整理、加工(包括烹饪)、分装以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。

2.6 餐饮服务场所

与食品加工、供应相关的区域,包括食品处理区、就餐区等。

2.7 专间

为防止食品受到污染,以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作间。

2.8 专用操作区

为防止食品受到污染,以分离方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作区域。

2.9 易腐食品

在常温下容易腐败变质,微生物易于繁殖或者形成有毒有害物质的食品。此类食品在贮存中需要控制温度-时间方可保证安全。

2.10 餐用具

餐(饮)具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。

3 场所与布局

3.1 选址

3.1.1 餐饮服务场所应选择与经营的食物品种相适应的地点,保持该场所环境清洁。

3.1.2 餐饮服务场所不应选择对食物有污染风险,以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点。

3.1.3 餐饮服务场所周围不应有可导致虫害大量孳生的场所,难以避开时应采取必要的防范措施。

3.2 设计和布局

3.2.1 应具有与经营的食物品种、数量相适应的场所。食物处理区的设计应根据食物加工、供应流程合理布局,满足食物卫生操作要求,避免食物在存放、加工和传递中发生交叉污染。

3.2.2 应设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具(包括扫帚、拖把、抹布、刷子等,下同)。专用于清洗清洁工具的区域或者设施,其位置应不会污染食物,并与其他区域或设施能够明显区分。

3.2.3 食物处理区使用燃煤或者木炭等易产灰固体燃料的,炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。

3.3 建筑内部结构与材料

3.3.1 基本要求

3.3.1.1 建筑内部结构应易于维护、清洁、消毒,应采用适当的耐用材料建造。

3.3.1.2 地面、墙壁、门窗、天花板的结构应能避免有害生物侵入和栖息。

3.3.2 天花板

3.3.2.1 餐饮服务场所天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、防霉、不易脱落、易于清洁。

3.3.2.2 食物烹饪、食物冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀。

3.3.2.3 食物半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落,在结构上不利于冷凝水垂直下落,防止有害生物孳生和霉菌繁殖。

3.3.3 墙壁

3.3.3.1 食物处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洁。

3.3.3.2 食物处理区内需经常冲洗的场所,在操作高度范围内的墙面还应光滑、防水、不易积聚污垢且易于清洗。

3.3.4 门窗

3.3.4.1 食物处理区的门、窗应闭合严密,采用不透水、坚固、不变形的材料制成,结构上应易于维护、清洁。应采取必要的措施,防止门窗玻璃破碎后对食物和餐用具造成污染。需经常冲洗场所的门,表面还应光滑、不易积垢。

3.3.4.2 餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应采取有效措施(如安装空气幕、防蝇帘、防虫纱窗、防鼠板等),防止有害生物侵入。

3.3.4.3 专间与其他场所之间的门应能及时关闭。专间设置的食物传递窗应专用,可开闭。

3.3.5 地面

3.3.5.1 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀,结构应有利于排污和清洗的需要。

3.3.5.2 食品处理区地面应平坦防滑,易于清洁、消毒,有利于防止积水。

4 设施与设备

4.1 供水设施

4.1.1 应能保证水质、水压、水量及其他要求符合食品加工需要。

4.1.2 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。对加工用水水质有特殊需要的,应符合相应规定。

4.1.3 食品加工用水与其他不与食品接触的用水(如间接冷却水、污水、废水、消防用水等)的管道系统应完全分离,防止非食品加工用水逆流至食品加工用水管道。

4.1.4 自备水源及其供水设施应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合相关规定。

4.2 排水设施

4.2.1 排水设施的设计和建造应保证排水畅通,便于清洁、维护;应能保证食品加工用水不受污染。

4.2.2 需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度。

4.2.3 排水沟应设有可拆卸的盖板,排水沟内不应设置其他管路。

4.2.4 专间、专用操作区不应设置明沟;如设置地漏,应带有水封等装置,防止废弃物进入及浊气逸出。

4.2.5 排水管道与外界相通的出口应有适当措施,以防止有害生物侵入。

4.3 餐用具清洗、消毒和存放设施设备

4.3.1 餐用具清洗、消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。

4.3.2 餐用具清洗设施、设备应与食品原料、清洁工具的清洗设施、设备分开并能够明显区分。采用化学消毒方法的,应设置餐用具专用消毒设施、设备。

4.3.3 餐用具清洗、消毒设施、设备应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

4.3.4 应设置专用保洁设施或者场所存放消毒后的餐用具。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成,与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分,防止餐用具受到污染。

4.4 洗手设施

4.4.1 食品处理区应设置洗手设施。

4.4.2 洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

4.4.3 专间、专用操作区水龙头应采用非手动式,宜提供温水。

4.4.4 洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等。

4.4.5 从业人员专用洗手设施附近的显著位置还应标示简明易懂的洗手方法。

4.5 卫生间

4.5.1 卫生间不应设置在食品处理区内,出入口不应与食品处理区直接连通,不宜直对就餐区。

4.5.2 卫生间应设置独立的排风装置,排风口不应直对食品处理区或就餐区。卫生间的结构、设施与

内部材质应易于清洁。卫生间与外界直接相通的门、窗应符合 3.3.4 的要求。

4.5.3 应在卫生间出口附近设置符合 4.4.2、4.4.4 要求的洗手设施。

4.5.4 排污管道应与食品处理区排水管道分开设置,并设有防臭气水封。排污口应位于餐饮服务场所外。

4.6 更衣区

4.6.1 应与食品处理区处于同一建筑物内,宜位于食品处理区入口处。鼓励有条件的餐饮服务提供者设立独立的更衣间。

4.6.2 更衣设施的数量应当满足需要。设置洗手设施的,应当符合 4.4 的要求。

4.7 照明设施

4.7.1 食品处理区应有充足的自然采光或者人工照明,光泽和亮度应能满足食品加工需要,不应改变食品的感官色泽。

4.7.2 食品处理区内在裸露食品正上方安装照明设施的,应使用安全型照明设施或者采取防护措施。

4.8 通风排烟设施

4.8.1 产生油烟的设备、工序上方应设置机械排风及油烟过滤装置,过滤器应便于清洁、更换。

4.8.2 产生大量蒸汽的设备、工序上方应设置机械排风排汽装置,并做好凝结水的引泄。

4.8.3 与外界直接相通的排气口外应加装易于清洁的防虫筛网。

4.9 贮存设施

4.9.1 根据食品原料、半成品、成品的贮存要求,设置相应的食品库房或者贮存场所以及贮存设施,必要时设置冷冻、冷藏设施。

4.9.2 同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的,应分设存放区域并显著标示,分离或分隔存放,防止交叉污染。

4.9.3 库房应设通风、防潮设施,保持干燥。

4.9.4 库房设计应使贮存物品与墙壁、地面保持适当距离,以利于空气流通,避免有害生物藏匿。

4.9.5 冷冻、冷藏柜(库)应设有可正确显示内部温度的测温装置。

4.9.6 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质的贮存设施应有醒目标识,并应与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或者分隔放置。

4.9.7 应设专柜(位)贮存食品添加剂,标注“食品添加剂”字样,并与食品、食品相关产品等分开存放。

4.10 废弃物存放设施

4.10.1 应设置专用废弃物存放设施。废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识。

4.10.2 废弃物存放设施应有盖,能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生,并易于清洁。

4.11 食品容器、工具和设备

4.11.1 根据加工食品的需要,配备相应的容器、工具和设备等。不应将食品容器、工具和设备用于与食品盛放、加工等无关的用途。

4.11.2 设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备应安装牢固,与地面、墙壁无缝隙,或者保留足够的清洁、维护空间。

4.11.3 与食品接触的容器、工具和设备部件,应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成,并应易于清洁和保养。有相应食品安全国家标准的,应符合相关标准的要求。

如需获取全文，请联系奥邦检验认证集团客户服务部门：

1) 通过邮件提出申请。请发送到邮箱：**17312273399@163.com**

2) 也可通过客服电话咨询 **025-85307007**。