

# 食品安全管理体系 餐饮业要求

## 目 次

前言	.....
引言	.....
1. 范围	.....
2. 规范性引用文件	.....
3. 术语和定义	.....
4. 人力资源	.....
4.1 食品安全小组	.....
4.2 能力、意识与培训	.....
5. 前提方案	.....
5.1 总要求	.....
5.2 建筑物和相关设施的设计	.....
5.3 工作空间和员工设施的布局	.....
5.4 空气、水、能源的供给	.....
5.5 废弃物和污水的处理	.....
5.6 设备、用具适宜性及其清洁、保养	.....
5.7 采购材料的管理	.....
5.8 产品贮存管理	.....
5.9 交叉污染的预防措施	.....
5.10 清洁和消毒	.....
5.11 虫害控制	.....
5.12 人员健康和卫生	.....
6. 关键过程控制	.....
6.1 餐饮食品加工的原辅料	.....
6.2 烹制加工	.....
6.3 餐饮食品的配送	.....
6.4 餐饮前台服务	.....
6.5 餐饮具的清洗消毒	.....
7 产品检测	.....
7.1 检验制度	.....
7.2 检测范围	.....
7.3 检测标准和方法	.....
7.4 安全性通用检测项目	.....
7.5 各类菜肴专项检测项目	.....
8. 产品追溯与撤回	.....
8.1 产品的追溯	.....
8.2 产品的撤回	.....
8.3 应急措施的建立	.....

资料性附录 A 餐饮业快速检测项目

资料性附录 B 餐饮业食品与原料、餐具等加工工具容器等重点检测项目

资料性附录 C

参考文献

## 前 言

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要求，是根据餐饮业的特点对 GB/T22000 相应要求的具体化。本标准与《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》、《食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求》、《食品安全管理体系 速冻果蔬食品生产企业要求》、《食品安全管理体系 水产品加工企业要求》、《食品安全管理体系 罐头食品生产企业要求》、《食品安全管理体系 果蔬汁生产企业要求》等组成食品安全管理体系系列标准。

本标准附录为资料性附录。

本标准由中国合格评定国家认可中心提出。

本标准由全国认证认可标准化技术委员会（SAC/TC261）归口。

本标准主要起草单位：中国合格评定国家认可中心、国家认证认可监督管理委员会注册管理部、中国质量认证中心、杭州万泰认证有限公司、中国认证认可协会、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所、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

本标准主要起草人：

本标准系首次发布。

## 引 言

为提高餐饮业食品安全管理和安全质量水平，保障人民身体健康，本标准从我国餐饮食品安全存在的/key问题入手，采取总结分析、自主创新和积极引进的原则，结合餐饮业特点，针对我国餐饮业卫生安全生产环境和条件、控制措施的选择、关键过程控制、产品检测等，提出了建立我国餐饮业食品安全管理体系的专项要求。

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》。

GB/T 22000-2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》为食品链中的各类组织提供了通用要求。餐饮业在使用 GB/T 22000 标准中，提出了针对本类型食品专业生产特点对通用要求具体化的需求，但并未针对 GB/T22000 相应条款给出具体要求和方法。

鉴于餐饮业在生产加工过程方面的差异，为确保食品安全，除了餐饮食品控制中应关注的通用要求外，本标准还特别提出了针对本类产品特点的“关键过程控制”要求。主要包括餐饮食品加工的原辅料，强调组织对其食品链中上游组织的管理。重点提出对原辅料采购储存和粗加工控制，突出不同原辅料特性对采购、储存和粗加工过程食品安全控制的特点；同时关注对热菜、凉菜、点心、冷加工糕点、现榨果汁果盘、生食深海水产品的加工特殊性以及配送食品的管理；对影响食品安全的餐饮前台服务过程、餐具清洗消毒方法和效果评价，要求实施就餐环境控制、服务过程精细化、过敏原控制、避免产品交叉污染、严格餐具清洗消毒，提倡通过过程检测、产品验证，确保食品安全。

本标准适用于餐饮业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系，可用于对此类食品提供者的评价，也可用于第三方认证依据。在用作第三方认证依据时，餐饮业和食品安全管理体系评价人员应结合 GB/T 22000-2006 使用本标准。

## 食品安全管理体系 餐饮业要求

### 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专项要求，包括规范性引用文件，术语和定义，人力资源、前提方案、关键过程控制、产品检测、产品追溯与撤回。

本标准与GB/T22000标准共同适用于餐饮业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系，也可用于外部对餐饮食品提供者食品安全管理体系的评价和认证的目的。

本标准用于认证目的时，应与GB/T22000标准一起使用。

### 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。凡是标注日期的引用文件，其随后所有的修改（不包括勘误的内容）或修订版本均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用上述文件的最新版本。凡是未标注日期的引用文件，使用其最新版本。

GB2760 食品添加剂使用卫生标准

GB5749 生活饮用水卫生标准

GB14934 食(饮)具消毒卫生标准

GB16153 饭馆(餐厅)卫生标准

GB9985-2000 手洗餐具用洗涤剂

GB7718 预包装食品标签通则

GB14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB14930.2 食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准

GB/T 22000-2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

(ISO 22000:2005, IDT)

卫生部 (2005) 餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范

### 3 术语和定义

GB/T22000-2006 确定的以及下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**餐饮业 catering**

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等手段，向消费者提供食品、消费场所和设施的食品生产经营行业。

注：餐饮业包括用餐配送单位。

#### 3.2

**凉菜 cold dish**

对经过烹制成熟、之后冷却或冷藏或者腌渍入味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。又称冷荤、冷菜。

注：凉菜包括对于植物性食品原料不作加热等加工处理或仅作简单调味处理后直接食用的食品。

#### 3.3

**凉菜间 cold dish room**

加工制作凉菜的操作间。

#### 3.4

**半成品 precooked food**

经初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的食品或原料。

### 3.5

#### 成品 cooked food

经加工制成的可直接食用的食品。

### 3.6

#### 冷藏 chill storage

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，冷藏温度的范围应在 0~10℃ 之间。

### 3.7

#### 冷冻 frozen storage

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，冷冻温度的范围应在 -20℃~-1℃ 之间。

### 3.8

#### 用餐配送单位 deliver food enterprise

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单位。

### 3.9

#### 生食海产品 raw sea food

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。

### 3.10

#### 关键过程 critical process

指对食品的安全影响重大的过程。这些过程，应结合实际进行危害分析，确定其具体的控制措施。

## 4 人力资源

### 4.1 食品安全小组

食品安全小组应由采购、加工和/或配送等相关部门的人员组成，具备与餐饮食品相关的专业知识和经验。

### 4.2 能力、意识与培训

4.2.1 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，并对培训的有效性进行评价，使其具备食品安全的控制能力。

4.2.2 食品安全小组应理解 HACCP 原理和食品安全管理体系的标准，具备餐饮业管理基本知识。

4.2.3 从事卫生质量控制、检验及关键过程操作的人员应当经过相应专业、岗位知识培训，具备上岗条件。

4.2.4 生产人员理解卫生控制要求，自觉遵守相关法规要求。

4.2.5 应保持教育、培训、技能和经验的适当记录。

## 5 前提方案

### 5.1 总要求

为确保餐饮业卫生环境的基本条件，应符合卫生部《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》中“加工经营场所的卫生条件”和“从业人员卫生要求”的要求。

### 5.2 建筑物和相关设施的设计

5.2.1 餐饮建筑不应建于可能对食品安全卫生造成危害的地段内。

5.2.2 建筑结构应坚固耐用、易于维修、易于保持清洁，应能避免有害动物的侵入和栖息。

5.2.3 应配备符合卫生要求的环境控制设施，包括清洗消毒设施、员工更衣设施、防虫害设施、采光照明设施、通风排烟设施、适宜场所的空调设施。

5.2.4 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(水)处理设施。

5.2.5 加工场地地面、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。所有用于食品处理及可能接触食品的设施，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的材料制造。

### 5.3 工作空间和员工设施的布局

5.3.1 应设置粗加工、烹调、餐用具清洗消毒及洗后存放、就餐等专用场所，在合理位置设置原料半成品储存、切配和备餐场所，根据需要设置食品库房和其他专用操作场所。进行凉菜、冷加工糕点、生食深海水产品等制作、送餐分装等直接入口食品短时间存放或处理操作的，应分别设相应专间。

5.3.2 专间应为独立隔间，专间内应设有专用工具清洗消毒设施和空气消毒设施，专间内对温度实施控制，宜设有独立的空调设施。专间入口处应设置有洗手、消毒、更衣设施。

5.3.3 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，食品加工处理流程宜为生进熟出的单一流向。成品通道、出口与原料通道、入口，成品通道、出口与使用后的餐饮具回收通道、入口均宜分开设置。

5.3.4 人流、物流、水流、气流的流向应合理。水流和气流方向应从清洁度高的区域流向清洁度低的区域；非加工区域内相关人员不能进入加工区域；物流从清洁度低的区域走向清洁度高的区域。

5.3.5 各类清洗消毒设施根据不同功能和卫生要求分别设置。

5.3.5.1 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，各类水池应以明显标识标明其用途。水池数量或容量应与加工食品的数量相适应。

5.3.5.2 食品处理区内应设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。

5.3.5.3 洗手消毒设施的水龙头宜采用非手动式开关或可自动关闭的开关，其附近有足够数量的清洗、消毒用品和干手设施。

5.3.5.4 清洗消毒餐饮具应有固定的场所和专门区域、清洗池和冲(漂)洗池，不与配菜、烹调等加工场所相混。清洗消毒设施的大小和数量应能满足加工需要。清洗消毒的布局，应按从脏到净的顺序安排。

5.3.6 设置与员工数量相适应的更衣场所，更衣场所与加工经营场所应处于同一建筑物内，宜为独立隔间。

5.3.7 厕所远离食品处理区，采用冲水式，设置洗手设施，设有效排气(臭)装置。

#### 5.4 空气、水、能源的供给

5.4.1 工作空间应保持良好通风，无异味或空气中不含可能给食品造成污染的物质。排气口应装有易清洗、耐腐蚀并可防止有害动物侵入的网罩。清洁操作区送风管道入口应设置在清洁的环境或增加消毒过滤设施。

5.4.2 供水应能保证生产和服务需要，加工用水的质量应定期进行检测，水质应符合 GB5749 的要求。

5.4.3 定期对输水管道进行检查。不与食品接触的非饮用水的管道系统和食品加工用水的管道系统，应以不同颜色明显区分，并以完全分离的管路输送，不存在逆流或相互交接现象。

5.4.4 自备水源的供水设施、应建立水源防护设施及其消毒程序。

5.4.5 具备稳定、可靠的电力和燃料供应，应清洁地使用燃料。

#### 5.5 废弃物和污水的处理

5.5.1 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。在加工经营场所外适当地点宜设置废弃物临时集中存放设施，其结构应密闭，不污染环境，能防止害虫进入、孳生。

5.5.2 烹调场所应有良好的通风排烟设施。产生油烟的设备上部，应加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器应便于清洗和更换。

5.5.3 废水的排放走向从洁净区到一般清洁区，废弃物及时清理。应能保证废弃物和废水得到处理。

## 5.6 设备、用具适宜性及其清洁、保养

5.6.1 所有用于食品处理区及可能接触食品的设备与用具，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。

5.6.2 用于原料、半成品、成品的工具和容器，应分开并有明显的区分标志；原料加工中切配动物性和植物性食品的工具和容器，宜分开并有明显的区分标志。

5.6.3 用餐配送单位应根据配送的时间、产品性质、环境温度等确定配送车辆的设置。配备盛装、分送集体用餐的专用密闭容器，运送车辆应为专用封闭式，车内宜设置温度控制设备，车辆内部的结构应平整，以便于清洁。

5.6.4 应对具体设备、用具的使用、清洁、保养、校准和维护建立操作规程。

## 5.7 采购材料的管理

采购材料的范围包括：原料、辅料、化学品、餐用具和包装材料。

5.7.1 应对所有供应商建立审核批准管理程序。

5.7.2 应制定所有采购材料的检查、批准和处理的程序，保证所接收的原材料均来自合格供应商。

5.7.3 应建立采购材料的质量标准，确保采购的产品符合规定的采购要求和国家有关的食品卫生标准。

5.7.4 餐用具、包装材料应符合卫生标准并且保持清洁卫生，不含有毒有害物质，不易褪色。

5.7.5 所使用的化学品应为食品工厂或餐饮业允许使用的，有主管部门批准生产、销售和使用说明的证明，化学品的使用说明包括主要成分、使用剂量等注意事项。

## 5.8 产品贮存管理

5.8.1 食品库房应根据贮存条件的不同分别设置，必要时设冷冻（藏）库。冷藏库、冷冻库的温度应满足食品的储存要求，并配备计量温度装置。

5.8.2 食品和非食品、生食和熟食、原料半成品和成品、植物性食品和水产品动物性食品应分开储存，同一库房内贮存不同性质食品和物品，应区分存放区域，不同区域应有明显的标识。不存放有碍卫生的物品。

5.8.3 储存设施应保持清洁、定期消毒，有防霉、防鼠、防虫设施。

5.8.4 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，并由专人进行管理。对于有毒的化学品应严格控制，作好标识和登记，标明名称、毒性及使用方法，防止污染产品、产品接触面和包装材料。

### **5.9 交叉污染的预防措施**

5.9.1 按照规定的人流、物流、水流、气流的流向运作，防止在存放、操作中产生交叉污染。

5.9.2 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。

5.9.3 应保持生产加工处的通风道、食品传送梯清洁。

5.9.4 应建立生产区域、非生产区域的卫生控制程序。

### **5.10 清洁和消毒**

5.10.1 应制定清洗和消毒规程，以保证所有食品加工操作场所清洁卫生，防止食品污染。

5.10.2 清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

5.10.3 餐具、食品容器、工具和设备等食品接触面应采取必要的清洁和消毒措施，并达到 GB 14934 的要求。

5.10.4 专间工作服应定期进行统一的清洗消毒，不同清洁区的工作服分别清洗消毒，工作服分区域放置。

5.10.5 专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。

5.10.6 专间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

5.10.7 使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB14930.1 和 GB14930.2 等有关卫生标准和要求。

### **5.11 虫害控制**

5.11.1 加工经营场所保持内外环境整洁，利于消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。

5.11.2 应采用风幕、纱窗、暗道、粘鼠板或鼠夹、灭蝇灯、水封等措施，防止虫害进入加工和进餐场所。

5.11.3 根据餐饮单位所处环境制定虫害控制计划，保留虫害防治人员操作的记录。宜定期进行鼠密度的监测，根据监测的结果采取相应的措施。

5.11.3 应定期检查、清理防虫害装置，确保加工区域内无蚊蝇和鼠害。

## 5.12 人员健康和卫生

5.12.1 应建立从业人员健康档案。每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康合格证明后方可参加工作。

5.12.2 应保持良好个人清洁卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽，头发不外露，不留长指甲、涂指甲油，不佩戴饰物，加工人员不化妆、不用香水。

5.12.3 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口罩，操作前双手严格进行清洗、消毒。不穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

5.12.4 工作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒，在操作过程中双手应适时进行清洗、消毒。

5.12.5 操作人员入厕时应更衣，入厕后应洗手消毒。

5.12.6 食品加工操作场所内应避免抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。

## 6 关键过程控制要求

### 6.1 餐饮食品加工的原辅料

#### 6.1.1 原辅料的要求

建立并执行进货检查验收制度，审验供货商的经营资格，验明产品合格证明和产品标识，并建立产品进货台账，如实记录产品名称、规格、数量、供货商及其联系方式、进货时间等内容。按照国家有关要求索取、查验采购产品的相关证明、票据和凭证，适宜时，包括生产和（或）卫生许可证等，符合要求方可接受。生肉、禽类应索取兽医部门的检疫合格证；进口食品及其原料应索取检验检疫部门出具的检验合格证书，组织对以上资料应建立档案，妥善保存，以备查验。必要时，委托相关机构依据国家有关要求对产品进行理化和微生物指标检验。进货台账保存期限在食品消费后半年以上。

#### 6.1.2 原辅料采购

6.1.2.1 对供方进行评价和选择，从合格供方进行采购。对合格供方的能力、产品状况和供货记录等进行动态综合评价。

6.1.2.2 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，不使用生虫、发霉、酸败等污染、变质的材料。

6.1.2.3 对采购的原辅料进行验证，持续符合规定的质量标准要求。

### 6.1.3 原辅料储存

6.1.3.1 储存食品及其原料的库房应建立库房卫生管理制度。

6.1.3.2 容易腐败的原料，须冷藏或冷冻储存。储存区需检视是否有不洁物体（如污水滴入）或防护不当（如昆虫、老鼠侵入污染）。

6.1.3.3 对冷藏或冷冻温度明确标准，冷冻冷藏品持续处于稳定的冷冻冷藏状态，冷冻库温度在贮存原料冰点温度以下，冷藏库（保鲜柜）温度控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ ，含畜禽肉制品冷藏温度应控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。蒸发器霜厚度不得超过 $1\text{ cm}$ 。

6.1.3.4 运输食品及其原料的工具应保持清洁，运输冷藏、冷冻食品应有保温设备并保证正常使用（遇特殊保存条件的，按保存条件运输）。

6.1.3.5 储存的食品要分类、分架、隔墙离地。货架上标明采购日期、保质期，先进先出，定期检查，不得存放发霉变质或超过保质期限的食品。

### 6.1.4 食品的粗加工

6.1.4.1 不使用腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、掺杂等食品。

6.1.4.2 蔬菜浸泡清洗干净后应码放整齐，放在筐、盘等专用容器内，离地存放。

## 6.2 烹制加工

### 6.2.1 热菜加工

6.2.1.1 用于植物性食品原料、动物性食品原料、半成品和成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器应明显标志，分开使用，定位存放，用后清洗、消毒，保持清洁。

6.2.1.2 在烹调后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应当在高于 $60^{\circ}\text{C}$ 或低于 $10^{\circ}\text{C}$ 的条件下存放。需要冷藏的熟制品，应凉透后再进行冷藏。凡隔餐或隔夜的熟制品不应作为冷菜供应，经充分再加热后方可食用。

6.2.1.3 需要熟制加工的食品应当达到安全的温度，鱼、肉类动物食品、块状食品、有容器存放的液态食品或食品原料的中心温度不低于 $70^{\circ}\text{C}$ ，对豆浆、四季豆等特殊食品应煮熟煮透；对工艺参数的确认通过感观目测、定期对熟制食品的中心温度及终产品的微生物指标进行监测。

6.2.1.4 操作间内的冷藏或冷冻设施，应根据其用途进行标识，确保食品原料、半成品、成品分开存放。

- 6.2.1.5 食品添加剂的使用应遵循 GB 2760 和《食品添加剂卫生管理办法》。
- 6.2.2 凉菜加工
  - 6.2.2.1 每餐使用前，凉菜间应用紫外线消毒设施进行空气消毒。凉菜间温度保持在 25℃以下。
  - 6.2.2.2 凉菜实施专人专室制作。
  - 6.2.2.3 凉菜间的工作台面、各种食品加工用具、容器及抹布在每餐使用前应进行清洗消毒，保持洁净。
  - 6.2.2.4 非凉菜间工作人员不能进入凉菜间，凉菜间不能存放非直接入口食品及与凉菜制作无关的任何物品。
  - 6.2.2.5 凉菜间人员制作凉菜前，应将手（含腕部）用消毒剂浸泡，再用流水冲净，操作时应使用一次性手套、口罩。
  - 6.2.2.6 供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，应洗净消毒，未经清洗处理的原料，不得带入凉菜间。
  - 6.2.2.7 制作肉类、水产品类凉菜拼盘应及时冷藏；改刀熟食从改刀后至供应的时间不得超过 3 小时；隔夜冷荤食品要回烧彻底。冷荤食品烧制后应在 2 小时内冷却。
  - 6.2.2.8 围边（打荷）制作应和凉菜制作相同，菜肴装饰的原料，使用前洗净消毒，不得重复使用。
- 6.2.3 点心加工
  - 6.2.3.1 加工使用的工用具、容器和接触食品的机械设备使用前后应清洗消毒，做到无污垢，无异味并有专门保洁存放场所。
  - 6.2.3.2 点心食品加热要充分，防止外熟内生。
  - 6.2.3.3 当天没有用完的点心馅料、半成品点心等，应有专门的冷柜存放并规定相应的存放时间，重新使用时，应彻底解冻再按相应工序要求加工。
  - 6.2.3.4 奶油类原料应当低温存放。含奶、蛋的面点制品应当在 10℃以下或 60℃以上的温度条件下储存。
  - 6.2.3.5 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。
- 6.2.4 冷加工糕点制作
  - 6.2.4.1 做到专人、专室制作，专用工具、容器。
  - 6.2.4.2 冷加工糕点专间每天使用前用紫外线消毒设施进行空气消毒。地面、工作台、工作前后均应清洗消毒。工用具及容器应清洗消毒后方可使用，生产结束后

应清洗消毒保洁。

6.2.4.3 奶油类原料应在 10℃ 以下存放。含奶、蛋的面点制品 2 小时以上食用时，应当凉透，在 10℃ 以下专用设施内储存；蛋糕胚应在专用冰箱储存，储存温度 10℃ 以下。

6.2.4.4 冷加工糕点间室温控制在 25℃ 以下。

6.2.4.5 冷加工糕点的表面应清晰地表明生产日期，包装外的食品标志应符合 GB7718 的要求。

6.2.4.6 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。

6.2.5 现榨果汁和果盘制作

6.2.5.1 应有专供鲜榨饮料和果盘制作的区间。

6.2.5.2 制作鲜榨饮料设备每餐次使用前，应有效清洗消毒，使用后清洗消毒并有专门保洁场所存放。

6.2.5.3 用于鲜榨饮料的瓜果应新鲜、无病虫眼，使用前经过洗净消毒、去外皮，未经清洗处理的不得使用。

6.2.5.4 盛装鲜榨饮料的容器应经有效清洗消毒方可使用。

6.2.6 生食深海水产品加工

6.2.6.1 用于加工的生食深海水产品应新鲜、符合相关卫生要求。

6.2.5.2 专间，加工场所（区域）、工具及从业人员要求与凉菜间相同。

6.2.5.3 从业人员操作要保证生食部分不受污染。

6.2.5.4 加工后的生食水产品应当放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。

6.2.5.5 加工与供应的间隔时间不得超过 1 小时。

### 6.3 餐饮食品的配送

6.3.1 餐饮食品配送的管理

6.3.1.1 餐饮食品的配送包括：原料、包装材料和成品的配送。用餐配送单位应制定配送程序，包括对配送的硬件设施、运输条件的监控。

6.3.1.2 配送过程中宜通过加封识，记录封识号码，配送过程监控温度等措施实施运输的监控。

6.3.2 用餐配送单位的运输车辆、用具、容器和餐具，应在用前、用后清洗消毒。

6.3.3 一次性餐具应检验合格后使用，餐具贮存运输过程中应防止污染，外包装破损或污秽不洁的不能使用。

6.3.4 送餐所用餐具和食品容器上应有标签，注明生产单位名称、地址、联系电话、生产日期、生产批号和进食时限。

6.3.5 配餐制作成品到消费者食用的时间间隔不得超过 3 小时。

## 6.4 餐饮前台服务

### 6.4.1 营业前的准备

6.4.1.1 就餐场所内应设有空调设施，空调的过滤器应经常清洁和检查，保持适宜的温度和相对湿度，符合 GB 16153 的规定。

6.4.1.2 餐具的摆台应在顾客就餐前 1 小时内进行，超过当次就餐时间未使用的餐具应当收回重新清洗消毒。

6.4.1.43 顾客点菜用的菜单，应定期消毒和检查。

### 6.4.2 餐饮服务

6.4.2.1 服务人员应适当地使用手套或其他措施防止手接触准备食用的食品。

6.4.2.2 传递食品时应适当使用防护措施以保证食品不被污染。

6.4.2.3 考虑到顾客可能对某种食物过敏，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。

6.4.2.54 餐桌上宜配备公筷、公勺。公筷和公勺要区别于就餐者的餐具。

## 6.5 餐饮具的清洗消毒

### 6.5.1 清洗消毒方法

6.5.1.1 热力消毒包括煮沸、蒸汽、红外线消毒等，企业应规定采用的消毒方式，以及消毒的温度和作用时间。

6.5.1.2 如达不到热力消毒条件，可使用卫生行政部门批准的化学药物消毒。设置的消毒池应备有符合规定的三联池应以明显标识表明其用途。

6.5.1.3 采用自动清洗消毒设备的，设备上应有温度、时间显示和清洗消毒剂自动添加装置。

6.5.1.4 消毒食（饮）具应有专门的密闭存放柜，避免与其他杂物混放，并对存放柜定期进行消毒处理，保持其干燥，洁净。

### 6.5.2 消毒效果的评价

餐饮业经营单位宜具备检验能力，对餐具消毒效果进行验证。使用含氯消毒剂者应有余氯试纸测试浓度。消毒后的餐具应光洁、明亮、无渍迹，并经检验符合 GB 14934 的要求。

## 7 产品检测

### 7.1 检验制度

7.1.1 建立并持续更新餐饮食品的安全检验管理制度，并配备与组织规模及产品相适应的检测设施、设备，具备应有的检测能力。

7.1.2 感官检验人员应经过相应的培训，应制定感官检验指导文件。设食品检验室的组织，其检验人员应获得卫生行政部门的资格认可，并建立相应的食品原料和食品检验记录。

### 7.2 检测范围

组织宜对包括食品原料、食品工器具、餐饮具、紫外线强度、饮用水（含瓶装水、桶装水）、二次供水及操作过程污染情况、温湿度等项目进行监测。

### 7.3 检测标准和方法

7.3.1 食品检测分为快速测定方法与实验室检验方法。快速测定方法主要有急性毒物测定、掺杂使假测定和理化、微生物测定等类别。

7.3.2 产品可按照有关国家标准进行检测，附录列出了可供选择的检测方法。

### 7.4 安全性通用检测项目

7.4.1 感官指标。

7.4.2 农残快速测定:果蔬类。

7.4.3 中心温度测定:食品加工、运输、贮藏、销售的温度。

7.4.4 温湿度测定:食品加工区域。

7.4.5 水分活度测定:食品成品。

### 7.5 各类菜肴专项检测项目

根据各类菜肴的特点，结合加工过程、食用方法分析可能发生的安全危害，确定每种菜肴的专项检测项目

## 8 产品的追溯与撤回

### 8.1 产品的追溯

8.1.1 组织应当建立从原料供应、加工制作、服务到消费全过程的追溯程序，并保持记录。

8.1.2 组织宜定点采购，并建立采购验收记录。

8.1.3 组织应建立生产加工各环节的记录。

8.1.4 组织应保持餐饮各项菜品的供餐记录。

8.1.5 集体用餐配送单位每班食品应留样；其他组织承担重要接待活动或团队供餐任务时每班食品应留样，以备复检待查。

8.1.6 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，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 100 克。

## 8.2 产品的撤回

8.2.1 组织应建立相应的产品撤回计划，确保发现食品中存在或潜在食品安全问题时能够迅速撤回问题食品。

8.2.2 组织在加工或供餐环节发现可能存在的潜在食品安全问题时，应立即撤回、更换即将供应或已经供应的食品。

8.2.3 对于食品中存在物理性危害或潜在生物、化学性危害，应追溯危害的出现原因，查找可能受到影响的其他批次产品或半成品及原料，即时采取相应处理措施。

8.2.4 对于可能存在潜在危害但已经供消费者食用的食品，组织应密切关注消费者食用后的健康状况，并做好应对食品安全事故的准备。

8.2.5 组织应开展模拟撤回活动，并保存记录，确保产品撤回计划有效。

## 8.3 应急措施的建立

8.3.1 组织应建立应对可能发生潜在食品安全事故或紧急情况的应急程序和预案。

8.3.2 组织应提供必要的资源，确保处理应急状态的能力。

8.3.3 必要时，组织应开展应急演练。

8.3.4 造成食物中毒或其他食品安全事故时，组织应采取以下相应措施：

8.3.4.1 立即停止其生产经营活动，并向政府主管部门报告。

8.3.4.2 协助救治病人和病原的调查，如实向调查人员提供可能与中毒事件有关人员的情况、食物来源、加工方法、加工过程、存放条件、食用方法和进食人员等情况。

8.3.4.3 保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，并追回造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品；

8.3.4.4 配合政府主管部门进行溯源和追踪调查，按政府主管部门的要求如实提供有关材料和样品；

8.3.4.5 落实政府主管部门要求采取的其它控制措施。

## 附录

(资料性附录)

### 附录 A

#### 餐饮业快速检测项目

检测对象	项目	仪器设备
温湿度	食品中心温度测量	食品中心温度计
	食品表面温度与环境温度测量	微型激光测温仪
	环境湿度测量	便携式温湿度计
酸度	食品酸碱度测量	食品酸度计（带校准试剂）
消毒效果	洁净(室)间紫外线消毒效果快速测定	便携式紫外线强度计
	餐饮具、食品加工工具、用具等物表洁净度快速测定	ATP 荧光检测仪
面积	食品加工厂、饮食企业面积测定	测距仪
微生物	食品中微生物快速测定	食品微生物快速检测设备
有毒有害物质	固态、液态食品中各类高浓度有毒有害物质快速测定	便携式付里叶红外固液分析仪
农药残留： 有机磷、有机氯、氨基甲酸酯等	果蔬等产品	快速检测试纸
兽药残留： 盐酸克仑特罗、氯霉素等 14 种兽药	动物源性食品	氯霉素 ELISA 试剂盒 链霉素 ELISA 试剂盒 盐酸克仑特罗 ELISA 试剂盒 β-受体激动剂 ELISA 试剂盒 乙烯雌酚 ELISA 试剂盒 磺胺二甲嘧啶 ELISA 试剂盒 恩诺沙星 ELISA 试剂盒 19-去甲睾酮 ELISA 试剂盒 黄曲霉毒素 B1/B2 ELISA 试剂盒 庆大霉素 ELISA 试剂盒 新霉素 ELISA 试剂盒 依维菌素 ELISA 试剂盒 玉米赤霉烯酮 ELISA 试剂盒 皮质类固醇 ELISA 试剂盒 折仑诺 ELISA 试剂盒 群勃龙 ELISA 试剂盒

甲醇及杂醇油含量	白酒类 甲醇、杂醇油	快速检测试剂盒
甲醛残留量	水发食品类 甲醛	食品中甲醛半定量检测试剂盒
二氧化硫残留量	各种被熏蒸食品 二氧化硫	食品中二氧化硫定性、半定量检测快速检测试剂盒
亚硝酸盐残留量	各种咸菜及肉类 亚硝酸盐	食品中亚硝酸盐速测盒
流行性病毒	禽类 禽流感病毒	禽流感快速测定试剂盒
掺假做假真伪鉴别 游离矿酸、尿素、吊白块及过氧化值、酸价、氨基酸态氮、桐油、大麻油、等	各种食品 注水猪肉、脱水食品中添加的增重物、	注水肉快速测试纸 食醋中总酸快速测定试液包 食醋中游离矿酸速测试纸 酱油中总酸与氨基酸态氮速测试液包 碘盐含碘量速测液
食品添加剂 非食用色素：苏丹红，孔雀石绿、硼砂、	各种食品	快速测定试液包或便携式付里叶红外固液分析仪
急性中毒物质：毒鼠强、氟乙酰胺、敌鼠钠盐、磷化锌、氰化物、盐酸克伦特罗、砷化物、汞化物	各种食品	快速测定试液包或便携式付里叶红外固液分析仪

## 附录 B

### 餐饮业食品与原料、餐具等加工工具容器等重点检测项目

熟食及其制品：	菌落总数、大肠菌群等
乳与乳制品：	菌落总数、大肠菌群、硝酸盐、亚硝酸盐、总固体、脂肪含量、蛋白质含量、非脂乳固体等
水产品：	铅、甲基汞、无机砷等
粮食：	农药残留、镉、汞、矿物油、过氧化苯甲酰等
饮用水：	菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、高锰酸钾消耗量、电导率、四氯化碳、三氯甲烷、亚硝酸盐等
植物油：	酸价、过氧化值、极性组分、矿物油等
糕点：	菌落总数、大肠菌群、酸价、过氧化值、人工合成色素等
糖果：	菌落总数、大肠菌群、人工合成色素、铅、铜、甜蜜素、糖精钠等
蜜饯：	菌落总数、大肠菌群、人工合成色素、糖精钠、苯甲酸钠、山梨酸钾等

冷冻饮品	菌落总数、大肠菌群、人工合成色素、铅等
饮料：	菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、人工合成色素、糖精钠、苯甲酸钠、山梨酸钾等
豆制品：	菌落总数、大肠菌群、霉菌、铅、砷、亚硝酸盐、碱性橙、柠檬黄等
酱腌菜：	大肠菌群、苯甲酸钠、山梨酸钾、亚硝酸盐等
生肉：	注水肉、瘦肉精等
膨化食品：	菌落总数、大肠菌群、酸价、过氧化值、合成色素
啤酒：	菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素 B1 等
白酒：	铅、锰、甲醛、杂醇油、氰化物等
葡萄酒：	菌落总数、大肠菌群、二氧化硫残留量等
食品添加剂：	重金属、砷等
塑料：	蒸发残渣、高锰酸钾消耗量、重金属、（有色）脱色试验等
原纸：	大肠菌群、铅、砷、荧光物质、（有色）脱色试验等
餐具洗涤剂：	菌落总数、大肠菌群、砷、重金属等
餐饮具、接触直接入口食品环节：	大肠菌群定性
榨汁机：	菌落总数、大肠菌群

附录 C

GB/T22000-2006 与本标准之间的对应关系

GB/T22000—2006		GB/T×××-2007	
引言			引言
范围	1	1	范围
规范性引用文件	2	2	规范性引用文件
术语和定义	3	3	术语和定义
食品安全管理体系	4		
总要求	4.1		
文件要求	4.2		
总则	4.2.1		
文件控制	4.2.2		
记录控制	4.2.3	8.1	产品的追溯
管理职责	5		
管理承诺	5.1		
食品安全方针	5.2		
食品安全管理体系策划	5.3		
职责和权限	5.4		
食品安全小组组长	5.5		
沟通	5.6		
外部沟通	5.6.1		
内部沟通	5.6.2		
应急准备和响应	5.7	8.3	应急措施的建立
管理评审	5.8		
总则	5.8.1		
评审输入	5.8.2		
评审输出	5.8.3		

表C (续)

GB/T22000—2006		GB/T×××-2007	
资源管理	6		
资源提供	6.1	7.1	检验机构
人力资源	6.2	4	人力资源
总则	6.2.1	4.1	食品安全小组
能力、意识和培训	6.2.2	4.2	人员能力、意识与培训
基础设施	6.3		
工作环境	6.4		
安全产品的策划和实现	7	6	关键过程控制
总则	7.1		
前提方案 (PRPs)	7.2	5	前提方案
	7.2.1		
	7.2.2		
	7.2.3	5.1	总要求
		5.2	建筑物和相关设施的设计
		5.3	工作空间和员工设施的布局
		5.4	空气、水、能源的供给
		5.5	废弃物和污水的处理
		5.6	设备、用具适宜性及其清洁、保养
		5.7	采购材料的管理
		5.8	产品贮存管理
		5.9	交叉污染的预防措施
		5.10	清洁和消毒
		5.11	虫害控制
		5.12	人员健康和卫生
实施危害分析的预备步骤			
总则	7.3		
食品安全小组	7.3.1	4.1	食品安全小组
产品特性	7.3.2		
预期用途	7.3.3		
流程图、过程步骤和控制措施	7.3.4		
	7.3.5		

表 C (续)

GB/T22000—2006		GB/T×××-2007	
危害分析	7.4	6	关键过程控制
总则	7.4.1		
危害识别和可接受水平的确定	7.4.2		
危害评价	7.4.3		
控制措施的选择和评价	7.4.4		
操作性前提方案的建立	7.5	6	关键过程控制
HACCP 计划的建立	7.6	6	关键过程控制
HACCP 计划	7.6.1		
关键控制点 (CCPs) 的确定	7.6.2		
关键控制点的关键限值的确定	7.6.3		
关键控制点的监视系统	7.6.4		
监视结果超出关键限值时采取的措施	7.6.5		
预备信息的更新、规定前提方案和 HACCP 计划文件的更新	7.7		
验证策划	7.8	7	产品检测
可追溯性系统	7.9	8.1	产品的追溯
不符合控制	7.10	8.2	产品的撤回
纠正	7.10.1		
纠正措施	7.10.2		
潜在不安全产品的处置	7.10.3		
撤回	7.10.4		
食品安全管理体系的确认、验证和改进	8		
总则	8.1		
控制措施组合的确认	8.2		
监视和测量的控制	8.3	7	产品检测

表 C (续)

食品安全管理体系的验证	8.4		
内部审核	8.4.1		
单项验证结果的评价	8.4.2		
验证活动结果的分析	8.4.3		
改进	8.5		
持续改进	8.5.1		
食品安全管理体系的更新	8.5.2		

## 参考文献

- [1] CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4-2003)，食品卫生通则；收录了 HACCP 体系及其应用指南。
- [2]. HACCP 原理和应用导则. NACMCF 国家食品微生物标准咨询委员会, 1997.
- [3] 国家出入境检验检疫局认证监管司编译：HACCP 的应用在加拿大—食品安全促进计划 (FSEP)，1997.
- [4] 李顺进. 盒餐工厂危害分析及重要管制点之建立. 光武技术学院餐饮管理科
- [5] 公司制造和供应用于零售商品品牌产品的食品包装材料的技术标准和草案. BRC 英国零售联盟, 2001
- [6] 李怀林等. ISO22000 食品安全管理体系通用教程. 北京：中国计量出版社，2006
- [7] 中国合格评定国家认可中心编：“十五”国家重大科技专项“食品安全关键技术”课题成果 中国食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施丛书《食品安全管理体系评价准则、认证制度和认可制度》，中国标准出版社，2006 年 11 月
- [8] FDA. Regulations on Statements Made for Dietary Supplements Concerning the Effect of the Product on the Structure or Function of the Body; Final Rule. 21 CFR part 101 [7]