

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。

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。

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。

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。

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。

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 3000 m<sup>2</sup> 以上（不含 3000 m<sup>2</sup>），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 ~ 3000 m<sup>2</sup>（不含 500 m<sup>2</sup>，含 3000 m<sup>2</sup>），或者就餐座位数在 250 ~ 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 ~ 500 m<sup>2</sup>（不含 150 m<sup>2</sup>，含 500 m<sup>2</sup>），或者就餐座位数在 75 ~ 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 150 m<sup>2</sup> 以下（含 150 m<sup>2</sup>），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) 饮料: 指以水、茶及果汁、咖啡、可可等五类粮食为原料, 通过物理或化学方法制作的供消费者直接饮用的定型包装液体、固体、半固体等饮品, 不包括用天然果汁、蔬菜汁、果浆等配而成的饮料。

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

1 食品处理区: 指食品的清洗、切配、烹调和备餐场所、

、食品 房、餐用具清洗消 和保 场所等 ，分为清 作、清 作、一般 作。

(1) 清 作：指为 食品 ，清 要求 高的作场所，包括 、备餐场所。

：指处理或 时 直接入 食品的 用 作 ，包括凉菜 、裱花 、备餐 、分装 等。

备餐场所：指成品的 理、分装、分 、 时 的 用场所。

(2) 清 作：指清 要求 于清 作的 作场所，包括烹 场所、餐用具保 场所。

烹 场所：指对经过 加工、切配的原料或半成品进行 、 、 、 、烤、 及其 热加工处理的 作场所。

餐用具保 场所：指对经清洗消 后的餐饮具和接 直接入食品的工具、 进行 并保 清的场所。

(3) 一般 作：指其 处理食品和餐用具的场所，包括 加工场所、切配场所、餐用具清洗消 场所和食品 房等。

加工场所：指对食品原料进行 、 理、 、清洗、不可食用部分等加工处理的 作场所。

切配场所：指 经过 加工的食品进行清洗、切 、 配等加工处理成为半成品的 作场所。

餐用具清洗消 场所：指对餐饮具和接 直接入 食品的工具、 进行清洗、消 的 作场所。

2 食品处理：指办 、 场所、 、大堂 、 、食品 房、生 等 直接处理食品的 。

3 就餐场所：指供消费者就餐的场所，但不包括供就餐者 用的生 、 、大堂 、 等 就餐的场所。

(十六) 中心：指 或有 的 食品或食品原料的中心部位的 。

(十七) 冷：指 食品或原料 于冰点以上 条件下 贮 的过程，冷 的范围应在  $0^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$  之 。

(十八) 冷：指 食品或原料 于冰点 以下，以保 冰 贮 的过程，冷 的范围应在  $-20^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$  之 。

(十九) 清洗：指利用清水清 原料夹带的 质和原料、餐用具、设备和设施等表面的 物的 作过程。

(二十) 消：用物理或化学 法破坏、钝化或 去有害微生

物的 作过程。

(二十一)交叉 :指食品、食品加工者、食品加工 、工具、 、设备、设施之 生物或化学的 物 互转移的过程。

(二十二)从业人员:指餐饮服务提供者中从事食品 购、保、加工、送餐服务以及食品安全管理等工作的人员。

本规范中“应”的要求是必须执行;“不得”的要求是禁 执行;“宜”的要求是推荐执行。

### 食品安全管理机构设 和人员配备要求

(一)大型以上餐馆(含大型餐馆)、学校食堂(含托幼机构食堂)、送餐人数500人以上的机关及企事业单位食堂、餐饮连锁企业总部、集体用餐配送单位、中央厨房应设 食品安全管理机构并配备 职食品安全管理人员。

(二)其 餐饮服务提供者应配备 职或兼职食品安全管理人员。

### 食品安全管理机构和人员职责要求

(一)建立健全食品安全管理制 ,明确食品安全责任,落实岗位责任制。食品安全管理制 主要包括:从业人员健康管理制 和培训管理制 ,加工经营场所及设施设备清 、消 和维修保养制 ,食品、食品添加剂、食品 关产品 购索证索票、进货查验和 账记录制 ,关键 节 作规程,餐厨废弃物处 管理制 ,食品安全突 事件应急处 案,投诉受理制 以及食品药品监管部 规定的其 制 。

(二)制订从业人员食品安全知识培训计划并加以实施,组织学习食品安全法律、法规、规章、规范、标 、加工作规程和其 食品安全知识,加强诚信守法经营和职业道德教育。

(三)组织从业人员进行健康检查,依法 患有有碍食品安全疾病的人员 到不影响食品安全的工作岗位。

(四)制订食品安全检查计划,明确检查项目及考核标 ,并做好检查记录。

(五)组织制订食品安全事故处 案,定期检查食品安全

范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。

(六) 建立食品安全检查及从业人员健康、培训等管理制度。

(七) 法律、法规、规章、规范、标准规定的其他职责。

食品安全管理人员基本要求

(一) 身体健康并有健康证明。

(二) 具备2年以上餐饮服务食品安全工作经历。

(三) 有培训证明。

(四) 食品药品监督管理部规定的其他条件。

从业人员健康管理要求

(一) 从业人员(包括临时和兼职工作的人员)在上岗前应取得健康证明。

(二) 每年进行一次健康检查，必要时进行临时健康检查。

(三) 患有《食品安全法实施条例》第二十三条所列疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

(四) 餐饮服务提供者应建立日检制。有发热、咳嗽、腹泻、或皮肤伤口等有碍食品安全病的人员，应立即离开工作岗位，待查明原因并有碍食品安全的病治愈后，方可上岗。

从业人员个人卫生要求

(一) 应保持良好的个人卫生，工作时应清洁的工作服，头发不得外露，不得长指甲、涂指甲油、佩戴饰物。从业人员应勤洗手。

(二) 操作前应洗手消毒，操作过程中应保持手部清洁，手部受到污染后应及时洗手消毒。洗手消毒宜参照《推荐的餐饮服务从业人员洗手消毒方法》(附件5)。

(三) 接触直接入口食品的操作人员，有下列情形之一的，应洗手消毒：

- 1 处理食物
- 2 使用卫生间后
- 3 接触生食物后
- 4 接触动物

事任可 的活动后。

(四) 作人员进入 时，应 用工作 并  
， 作 应 进行 清洗消 ， 作中应适时消 。不得  
工作 从事 内 作无关的工作。

(五) 不得 人物品带入食品处理 。

(六) 不得在食品处理 内 、饮食或从事其 可 食  
品的行为。

(七) 进入食品处理 的 作人员，应 场 作人员  
生要求。

#### 从业人员工作服管理要求

(一) 工作服(包括 、 、 )宜用 或 料制作，  
工作服宜从 或式 上 以 分。

(二) 工作服应定期 ，保 清 。接 直接入 食品的  
作人员的工作服应 。

(三) 从业人员上 生 应在食品处理 内 去工作服。

(四) 待清洗的工作服应 食品处理 。

(五) 从业人员不得 于2 工作服。

#### 人员培训要求

(一) 从业人员(包括 加和 时 加工作的人员)应 加  
食品安全培训， 后 上岗。

(二) 从业人员应按照培训计划和要求 加培训。

(三) 食品安全管理人员原 上 应接受不 于40小时的餐  
饮服务食品安全集中培训。

#### 要求

(一) 应 地 、有给 水条件和 供应的地 ，不  
得设在 受到 的 。

(二) 应 、水!、" # \$场(站)、%&等 '   
25m以上，并设 在 (、有害)体、 \* 性物质和其 +，性  
' 的影响范围之 。

(三) 应- 时 规划、 保和消 等有关要求。

建筑. 构、 /、场所设 、分O、面积要求

(一) 建筑. 构应 1 固 2 用、 于维修、 于保 清 , 3 4 有害动物的 5 入和 6 。

(二) 食品处理 应设 在 内, 按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的 7 程 理 /, 并应 在 、 作中产生交叉 。食品加工处理 7 程应为生进熟出的单一 7 向。原料通道及入 、成品通道及出 、使用后的餐饮具 8 9 通道及入 , 宜分开设 无法分设时, 应在不- 的时: 分; < 送原料、成品、使用后的餐饮具, 或者 < 送的成品加以无 = >。

(三) 食品处理 应设 用的 加工 (全部使用半成品的可不设 )、烹 (单? 经营火锅、烧烤的可不设 )、餐用具清洗消的场所, 并应设 原料和 (或) 半成品贮 、切配及备餐 (饮品店可不设 ) 的场所。进行凉菜配制、裱花 作、食品分装 作的, 应分; 设 应 。制作 饮料、水 盘及加工生食海产品的, 应分; 设 应的 用 作场所。集中备餐的食堂和快餐店应设有备餐 , 或者 本规范第十七条第二项第五目的要求。中央厨房配制凉菜以及待配送食品贮 的, 应分; 设 食品加工食品冷@、包装应设 食品加工 或 用设施。

(四) 食品处理 应 《餐饮服务提供者场所 / 要求》(附件 1)。

(五) 食品处理 的面积应 就餐场所面积、A 大供餐人数适应, 各类餐饮服务提供者食品处理 就餐场所面积之 B、切配烹 场所面积应 《餐饮服务提供者场所 / 要求》。

(六) 加工场所内应 C 分; 设 动物性食品和 D 物性食品的清洗水!, 水产品的清洗水! 应独立设 , 水! 数 或 应加工食品的数 适应。应设 用于清 工具的清洗水!, 其位应不 食品及其加工制作过程。洗 消 水!、餐用具清洗消水! 的设 应分; 本规范第十七条第八项、第十一项的规定。各类水! 应以明 E 标识标明其用 F。

(七) 烹 场所加工食品 G 使用固体 H 料, I J 应为 OK 烧火的 LM 式, 3 4 ( 食品。

(八) 清 工具的 场所应 食品处理 分开, 大型以上餐馆 (含大型餐馆)、加工经营场所面积 500 m<sup>2</sup> 以上的食堂、集体用餐配送单位和中央厨房宜设 独立 O 。

(九) 加工经营场所内不得 N 养、OP 活的 QR 类动物。在加工经

营场所 设立N养、OP场所的，应 加工经营场所 25m 以上。  
设施要求

### (一) 地面与排水要求

1 食品处理 地面应用无 、无S味、不T水、不 积U、2 VW和 X的材料Y设，Z平 、无[ \。

2 加工、切配、烹 和餐用具清洗消 等需经] ^ 洗的场所及 \_ ` 的场所，其地面应 于清洗、 X，并应有一定的 水a 及 水系统。 水b 应有a 、保 通c、d于清洗，b内不应设 其 管e，f 面和g 面接 处应有一定h ，并设有可i j 的 > k。 水的7向应由高清 作 7向 清 作 ，并有 水l 7的设计。 水b出 应有 本条第十二项要求的 有 害动物5入的设施。

3 清 作 内不得设 明b，地m应 废弃物7入及n ) o出。

4 废水应 C废水处理系统或经其 适当 式处理。

### (二) 墙壁与门窗要求

1 食品处理 Kp应 用无 、无S味、不T水、不 积U、平X的 材料构筑。

2 加工、切配、烹 和餐用具清洗消 等需经] ^ 洗的场所及 \_ ` 的场所，应有 1.5m 以上、 、不 水、 清洗和2用的 材料制成的Kq，各类 的Kq应Y设到Kr 。

3 加工、切配、烹 和餐用具清洗消 等场所及各类 的 应用 清洗、不 水的1固材料制作。

4 食品处理 的 、s 应装配 t， u直接 通的 和可开v的s 应设有 于i 洗Z不生w的 xyz 或设 { ) |， u直接 通的 和各类 的 应 } 动关~。 内s 下• 45 或 用无s . 构。

5 以} 餐形式供餐的餐饮服务提供者或无备餐 的快餐店和食堂，就餐场所s 应为 ~ 式或装有 x ( 设施， 应设有 x ( 设施，宜设{ ) |。

### (三) 屋顶与天花板要求

1 加工经营场所 花k的设计应 于清 ， 害 和 M( 积 ， 34长 或建筑材料 落等情形 生。

2 食品处理 花k应 用无 、无S味、不 水、不 积U、

2. 2.1 材料 = 或装修， 花k 或Kp. 处  
有一定h 水 场所的 花k 应有适当a ，在. 构上  
. 水 落。清 作 、 清 作 及其 半成品、成品"  
场所 r 为不平 的. 构或有管道通过，应加设平 于清  
的 r 。

3 烹 场所 花k 地面宜 2.5m 以上，小于 2.5m 的应 用机  
系统，有 出 、油 、 等。

#### (四) 卫生间要求

1 生 不得设在食品处理 。

2 生 应 用水^ 式，地面、Kp、d 等应 用不T 水、  
清洗、不 积U 的材料。

3 生 内的洗 设施，应 本条第八项的规定Z 宜设 在  
出 附近。

4 生 应设有 ) 装 ，并有适当照明， u 通的  
s 应设有 于i 洗不生w 的 xyz 。 应 } 动关~ 。

5 生 管道应 食品处理 的 水管道分设，Z 应有有  
的 ) 水 。

#### (五) 更衣场所要求

1 场所 加工经营场所应处于- 一建筑物内，宜为独立O  
Z 处于食品处理 入 处。

2 场所应有足 大小的{ 、足 数的 设施和适当  
的照明设施，在 处宜设有 本条第八项规定的洗 设施。

#### (六) 库房要求

1 食品和 食品 (不 食品 的食品 、包装材料、  
工具等物品 ) 房应分开设 。

2 食品 房应根据贮 条件的不- 分；设 ，必要时设冷  
( ) 。

3 - 一 房内贮 不- 类；食品和物品的应 分 ，不  
- 应有明E 标识。

4 房构 应以无 、1 固的材料建成，Z 于维 ，并  
应有 动物5 入的装 。

5 房内应设 足 数的 ，其. 构及位 应 使贮  
的食品和物品 Kp、地面 在 10cm 以上，以利{ ) 7 通及物品  
< 。

6 冷 ( ) 的房应有好的通、\_、等设  
施。

7 冷 ( ) 应设可确指 内 的 计,宜设 E  
式 (指 )计。

### (七) 专间设施要求

1 应为独立O , 内应设有 用工具 清洗消 设  
施和{ )消 设施, 内 应不高于 25℃,应设有独立的{  
设施。中型以上餐馆(含中型餐馆)、快餐店、学校食堂(含托幼机  
构食堂)、供餐人数 50 人以上的机关和企事业单位食堂、集体用餐  
配送单位、中央厨房的 入 处应设有洗、消、 设施  
的通过式 进。不具备设 进 条件的其 餐饮服务提供者,  
应在 入 处设 洗、消、 设施。洗 消 设施应  
本条第八项规定。

2 以 作为{ )消 设施的, ( 长 200~  
275nm)应按 不小于 1.5W m<sup>3</sup> 设, 应安装 ,  
强 大于 70 W/cm<sup>2</sup>。 内 应分 , 于  
地面 2m 以内高。

3 凉菜、裱花 应设有 用冷 设施。需要直接接 成品的  
用水,宜通过 关规定的水 化设施或设备。中央厨房 内  
需要直接接 成品的用水,应加装水 化设施。

4 应设一个 ,G有s 应为 ~ 式(传 食品用的 )。  
内 食品传送s 应可开~, 大小宜以可通过传送食品的  
为。

5 的面积应 就餐场所面积和供应就餐人数 适应,各类  
餐饮服务提供者 面积要求应 《餐饮服务提供者场所 / 要  
求》。

### (八) 洗手消毒设施要求

1 食品处理 内应设 足 数的洗 设施,其位 应设 在  
d员工的 。

2 洗 消 设施附近应设有 应的清洗、消 用品和 用品  
或设施。员工 用洗 消 设施附近应有洗 消 法标识。

3 洗 设施的 水应具有 1 7、有害动物5入及 味产生  
的装 。

4 洗 ! 的材质应为不T水材料, . 构应 于清洗。

5 水龙头宜用手动式或感应式等自动式开关，并宜提供热水。中央厨房的水龙头应为自动式开关。

6 就餐场所应设有足数的供就餐者使用的洗手设施，其设置应符合本项第二C第四目的要求。

### (九) 供水设施要求

1 供水应保证加工需要，水质应符合GB5749《生活饮用水卫生标准》规定。

2 不与食品接触的饮用水（冷水、热水或废水等）的管道系统和食品加工用水的管道系统，可部分应以不透明区分，并应以完全分开的管道输送，不得有交叉或互交现象。

### (十) 通风排烟设施要求

1 食品处理区应保持良好通风，及时排除油烟和异味。排烟系统向室外排放油烟时，排放口应设在室外屋顶上方至少2m处，且不应设在食品处理区上方和进风口上方。排烟设施应定期清洗，防止油污堆积，避免发生火灾。排烟设施应定期清洗，防止油污堆积，避免发生火灾。

2 烹饪场所应使用机械排烟。产生油烟的设备上部应加设附设有机排油罩（以下简称集油罩），应便于清洗和拆卸。

3 产生大量油烟的设备上部应加设机械排油罩（以下简称集油罩），宜分设成小罩，并应便于清洗和拆卸。

4 集油罩应装有清洗、消毒设施，并应符合本条第十二项要求的有害动物防治要求。

### (十一) 清洗、消毒、保洁设施要求

1 清洗、消毒、保洁设施的大小和数量应满足需要。

2 用于清洗、消毒和保洁的设备、用具应在专用场所保管。

3 餐用具清洗消毒用水应使用食品原料、清洗用具及直接进入食品的工具、清洗水应分开。清洗用水应使用不锈钢或等不锈金属材料制成，不积水并易于清洗。使用化学消毒的，应设有3个用水点。使用人工清洗热消毒的，应设有2个用水点。各类用水点应以明显标识标明其用途。

4 手动清洗消毒设备的，设备上应有明显标识和清洗消毒剂添加装置。

5 使用的洗涤剂、消毒剂应符合GB14930.1《食品工具、设备用洗涤剂卫生标准》和GB14930.2《食品工具、设备用消毒剂卫生标准》等有关食品安全标准和要求。

6 洗 剂、消 剂应 在 用的设施内。

7 应设 供 消 后餐用具的保 设施，标识明E，其. 构 应t ~ 并 于清 。

### (十二) 防尘、防鼠、防虫害设施及其相关物品管理要求

1 加工经营场所 s 应按本条第二项规定设 ( 害 设施。

2 加工经营场所可设 x 设施。使用 x 的，应 于 地面 2m 高 ， Z 应 食品加工 作场所保 一定 。

3 水b出 和 ) 应有z 小于 6mm 的 属O 或z ，以 类5入。

4 应定期进行 害工作， 害 生。 害工作不 得在食品加工 作时进行，实施时对各种食品应有保 措施。

5 加工经营场所内G 有害动物 在，应 查和 其 ' ， 时应不 食品、食品接 面及包装材料等。

6 P 剂、P 剂及其 有 有害物品 ， 应有固定的场所 (或 ) 并上锁，有明E的 标识，并有 人保管。

7 使用P 剂进行 害，应由 人按照规定的使用 法进 行。宜 具备 质的有害动物 治机构进行 害。

8 各种有 有害物品的 购及使用应有 记录，包括使用人、 使用目的、使用 、使用 、使用及购 时 、配制 等。使 用后应进行 核，并按规定进行 、保管。

### (十三) 采光照明设施要求

1 加工经营场所应有 足的} 或人工照明，食品处理 工作面不应 于 220lux，其 场所不宜 于 110lux。 ' 应不 所 食品的 。

2 安装在" 食品 上 的照明设施应使用 ，以 破 [ 时 食品。冷 ( ) 房应使用 。

### (十四) 废弃物暂存设施要求

1 食品处理 内可 产生废弃物或# S 的场所 应设有废弃物 。废弃物 应 加工用 有明E的 分标识。

2 废弃物 应配有> ，以 1 固及不T 水的材料制 ， 食品、食品接 面、水' 及地面， 有害动物的5入， 不 ) 味或 水的 出，内p 应 X以d 于清洗。 内的废弃 物 > 应为 动开v 式。

3 废弃物应及时清，清后的应及时清洗，必要时进行消。

4 在加工经营场所适当地点宜设。构t ~ 的废弃物时集中设施。中型以上餐馆（含中型餐馆）、食堂、集体用餐配送单位和中央厨房，宜安装油水O !、油水分等设施。

### (十五) 设备、工具和容器要求

1 接食品的设备、工具、包装材料等应食品安全标或要求。

2 接食品的设备、工具和应于清洗消、d于检查，34 ! X油、属"、水或其可#。

3 接食品的设备、工具和食品的面应平X、无\$ %或[ \，内部&落部位应34有' &，以34食品"、U等的积。

4 设备的(位应d于作、清、维和交叉。

5 用于原料、半成品、成品的工具和，应分开(和使用并有明E的分标识;原料加工中切配动物性食品、D物性食品、水产品的工具和，应分开(和使用并有明E的分标识。

6 所有食品设备、工具和，不宜使用)质材料，必须使用)质材料时应不对食品产生。

7.集体用餐配送单位和中央厨房应配备\*装、分送产品的用t ~，<送产品的+，应为用~式，+，内部.构应平、d于清，设有-制设备。

### 场所及设施设备管理要求

(一) 应建立餐饮服务加工经营场所及设施设备清、消制，各岗位关人员宜按照《推荐的餐饮服务场所、设施、设备及工具清法》(附件3)的要求进行清，使场所及其内部各项设施设备.时保清。

(二) 应建立餐饮服务加工经营场所及设施设备维修保养制，并按规定进行维或检修，以使其保好的<行。

(三) 食品处理不得食品加工无关的物品，各项设施设备/不得用作食品加工无关的用F。

## 加工 作规程的制定 执行

(一) 餐饮服务提供者应按本规范有关要求, 根据《餐饮服务食品 O 1 事项》( 附件 4) 的 本原 , 制定 应的加工 作规程。

(二) 根据经营的产品类; , 加工 作规程应包括 购验 9、加工、切配、烹 、备餐、供餐以及凉菜配制、裱花 作、生食海产品加工、饮料 、水 盘制作、面点制作、烧烤加工、食品 2 加热、食品添加剂使用、餐用具清洗消 保 、集体用餐食品分装及配送、中央厨房食品包装及配送、食品 、贮 等加工 作工 3 的具体规定和 作 法的要求。

(三) 加工 作规程应具体规定加工 作程 3、加工 作过程 关键项目- 制标 和设备 作 维 标 , 明确各工 3、各岗位人员的要求及职责。

(四) 餐饮服务提供者应教育培训员工 按照加工 作规程进行 作, 确保 食品安全要求。

### 购验 9 要求

(一) 购的食品、食品添加剂、食品 关产品等应 4 家有关食品安全标 和规定的要求, 不得 购《食品安全法》第二十八条规定禁 生产经营的食品和《5 产品质 安全法》第三十三条规定不得销售的食用 5 产品。

(二) 购食品、食品添加剂及食品 关产品的索证索票、进货查验和 购记录行为应 《餐饮服务食品 购索证索票管理规定》的要求。

(三) 购需冷 或冷 的食品时, 应冷 6 < 。

(四) 出 时应做好记录。

### 加工 切配要求

(一) 加工 应 7 8 检查待加工食品, 有 V 9 质: 象或者其 ; 性 S ] 的, 不得加工和使用。

(二) 食品原料在使用 应洗 , 动物性食品原料、D 物性食品原料、水产品原料应分! 清洗, Q 蛋在使用 应对 壳进行清洗, 必要时进行消 。

(三) V < 质食品应= 在] 下的 时 , 加工后应及时使用或冷 。

(四) 切配好的半成品应 3 4 受到 , 原料分开 , 并

应根据性质分类。

(五) 切配好的半成品应按照加工 作规程，在规定时 内使用。

(六) 用于\* 装食品的 不得直接 于地面，以 食品受到 。

(七) 加工用工具及 应 本规范第十七条第十五项规定。生熟食品的加工工具及 应分开使用并有明E标识。

#### 烹 要求

(一) 烹 应78检查待加工食品， 有V9 质或者其；性 S ] 的，不得进行烹 加工。

(二) 不得 89后的食品经加工后2 销售。

(三) 需要熟制加工的食品应烧熟 T，其加工时食品中心应不 于70℃。

(四) 加工后的成品应 半成品、原料分开 。

(五) 需要冷 的熟制品，应=快冷@后2冷 ，冷@应在清作 进行，并标O加工时 等。

(六) 用于烹 的 味料\* >宜 清 ，使用后. 即加>或?>，不得 地面或 U接 。

(七) 菜品用的围@、盘花应保证清 、无V9 质，不得89后2使用。

#### 备餐及供餐要求

(一) 在备餐 内 作应 本规范第二十四条第一项C 第四项要求。

(二) 供应 应78检查待供应食品， 有V9 质或者其；性 S ] 的，不得供应。

(三) 作时应34食品受到 。

(四) 分A菜肴、 理 型的用具使用 应进行消 。

(五) 用于菜肴装 的原料使用 应洗 消 ，不得 使用。

(六) 在烹 后C食用 需要 长时 (B过2小时) 的 食品应当在高于60℃或 于10℃的条件下 。

#### 凉菜配制要求

(一) 加工 应78检查待加工食品， 有V9 质或者其；性 S ] 的，不得进行加工。

- (二) 内应当由 人加工制作, 作人员不得C} 进入  
。 内 作人员应 本规范第十二条第四项的要求。
- (三) 餐(或 )使用 应进行{ ) 和 作 的消 。使用  
消 的, 应在无人工作时开v 30分D以上, 并做好记录。

(四) 内应使用 用的设备、工具、 , 用 应消 ,  
用后应洗 并保 清 。

(五) 供配制凉菜用的 菜、水 等食品原料, E 经清洗处理的,  
不得带入凉菜 。

(六) 制作好的凉菜应= 当餐用完。F G尚需使用的应  
于 用冰H中冷 或冷 , 食用 要加热的应按照本规范第三十条  
第三项规定进行2加热。

(七) 职业学校、I 通中等学校、小学、特J 教育学校、托幼  
机构的食堂不得制售凉菜。

#### 裱花 作要求

(一) 内 作应 本规范第二十四条第一项C第四项规定。  
定。

(二) 蛋糕胚应在 用冰H中冷 。

(三) 裱 和经清洗消 的 水 应当 加工、当 使用。

(四) DK奶油裱花蛋糕L 在  $3^{\circ}\text{C} \sim 2^{\circ}\text{C}$ , 蛋 裱花蛋糕、  
奶油裱花蛋糕、人 奶油裱花蛋糕L 不得B过  $20^{\circ}\text{C}$ 。

#### 生食海产品加工要求

(一) 用于加工的生食海产品应 关食品安全要求。

(二) 加工 应78检查待加工食品, 有V9 质或者其  
; 性 S ] 的, 不得进行加工。

(三) 从事生食海产品加工的人员 作 应清洗、消 部,  
作时 。

(四) 用于生食海产品加工的工具、 应 用。用 应消 ,  
用后应洗 并在 用保 设施内 。

(五) 加工 作时应34生食海产品的可食部分受到 。

(六) 加工后的生食海产品应当 在  $t \sim$  内冷 保 ,  
或者 在食用冰中保 并用保 N分O 。

(七) 在食用冰中保 时, 加工后C食用的 O时 不得  
B过1小时。

### 饮料及水盘制作要求

- (一) 从事饮料和水盘制作的人员应清洗、消毒，工作时。
- (二) 用于饮料及水盘制作的设备、工具、应用。餐使用应消毒，用后应洗并在用保设施内。
- (三) 用于饮料和水盘制作的菜、水应，E经清洗处理的不得使用。
- (四) 用于制作饮料、食用冰等食品的水，应为通过关规定的水设备处理后或O冷@后的饮用水。
- (五) 制作饮料不得P、PQ及使用食用物质。
- (六) 制作的饮料和水盘当餐不用完的，应处理，不得利用。

### 面点制作要求

- (一) 加工应78检查待加工食品，有V9质或者其；性S]的，不得进行加工。
- (二) 需进行热加工的应按本规范第二十二条第三项要求进行作。
- (三) E用完的点心R料、半成品，应冷或冷，并在规定期S内使用。
- (四) 奶油类原料应冷。水分含高的含奶、蛋的点心应在高于60℃或于10℃的条件下贮。

### 烧烤加工要求

- (一) 加工应78检查待加工食品，有V9质或者其；性S]的，不得进行加工。
- (二) 原料、半成品应分开，成品应有用场所，34受到。
- (三) 烧烤时应34食品直接接火T。

### 食品2加热要求

- (一) 保于60℃或高于10℃、时B过2小时的熟食品，需2利用的应分加热。加热应确7食品E质。
- (二) 冷熟食品应Ug后经分加热可食用。
- (三) 加热时食品中心应本规范第二十二条第三项规定，不加热标的食品不得食用。

### 食品添加剂的使用要求

(一) 食品添加剂应 人 购、 人保管、 人V用、 人W记、 保 。

(二) 食品添加剂的 应有固定的场所(或 )，标识“食品添加剂” X ， \* 装 上应标明食品添加剂 。

(三) 食品添加剂的使用应 4 家有关规定， 用Y确的计工具 ， 并有 记录。

### 餐用具清洗消 保 要求

(一) 餐用具使用后应及时洗 ， 定位 ， 保 清 。消后的餐用具应贮 在 用保 设施内备用，保 设施应有明E标识。餐用具保 设施应定期清洗，保 。

(二) 接 直接入 食品的餐用具宜按照《推荐的餐用具清洗消 法》( 附件2)的规定洗 并消 。

(三) 餐用具宜用热 法进行消 ， 材质、大小等原 无法 用的 。

(四) 应定期检查消 设备、设施是Z处于 好 。 用化学消 的，应定时[ 有 消 。

(五) 消 后的餐饮具应 GB14934《食(饮)具消 生标 》规定。

(六) 不得 使用一 性餐用具。

(七) \ 消 和E消 的餐用具应分开 ， 保 设施内不得其 物品。

(八) \* 味料的 > 应定期清洗消 。

### 集体用餐食品分装及配送要求

(一) 内 作应 本规范第二十四条第一项C第四项要求。

(二) \* 装、分送集体用餐的 不得直接 于地面，表面应标明加工单位、生产日期及时 、保质期，必要时标O保条件和食用 法。

(三) 集体用餐配送的食品不得在 10℃ ~ 60℃的 条件下贮和< ， 从烧熟C食用的 O时 (保质期)应 以下要求：

烧熟后 2 小时的食物中心 保 在 60℃以上(热 )的，其保质期为烧熟后 4 小时。

烧熟后 2 小时的食物中心温度保持在 10℃ 以下（冷）的，保质期为烧熟后 24 小时，供餐时应按本规范第三十条第三项要求 2 加热。

（四）集体用餐的，应配备条件的冷或加热保温设备或装置，使过程中食品的中心温度保持在 10℃ 以下或 60℃ 以上。

（五）餐具，应保洁，食品应进行清洗消毒，在装过程中/应 1 保洁，后进行清洗，食品在过程中受到。

#### 中央厨房食品包装及配送要求

（一）内作应本规范第二十四条第一项 C 第四项要求。

（二）包装材料应符合国家有关食品安全标准和规定的要求。

（三）用于\* 装食品的不准直接接触于地面。

（四）配送食品的 A 小使用包装或食品包装上的标应标明加工单位、生产日期及时效、保质期、半成品加工法，必要时标 0 保条件和成品食用法。

（五）应根据配送食品的产品特性适宜的保条件和保质期，宜冷或冷保。冷或冷的条件应符合第三十三条第三项 C 第四项的要求。

（六）餐具，应保洁，食品应进行清洗消毒，在装过程中/应 1 保洁，后进行清洗，食品在过程中受到。

#### 甜品站要求

甜品站销售的食物应由餐饮主店配送，并建立配送账。不得自行采购食物、食物添加剂和食物相关产品。食物配送应使用的冷、冷设备设施。

#### 食物要求

（一）学校食堂（含托幼机构食堂）、B 过 100 人的建筑工地食堂、集体用餐配送单位、中央厨房，大活动餐饮服务 and B 过 100 人的一次性餐，餐的食物成品应。

（二）食物应按品种分；\* 于清洗消毒后的 t ~ 用内，并在用冷设施中，在冷条件下 48 小时以上，个品种应足检验需要，不于 100g，并记录食物

、 、 时 、 人员、 核人员等。

#### 贮存要求

(一) 贮存场所、设备应保持清洁，无霉变、鼠迹、蟑螂、苍蝇、蚂蚁、蜘蛛、ax、bc等，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

(二) 食品应当分类、分架存放，距墙、地面在10cm以上。食品原料、食品添加剂使用应遵循先进先出的原则，及时清理变质和过期的食品原料及食品添加剂。

(三) 冷冻、冷藏食品( )应有明显分类标识。冷冻、冷藏应做到原料、半成品、成品分开存放，动物性食品、植物性食品和水产品分类( )，不得与食品混放、混装。冷冻、冷藏的食品( )应定期清洗和维修，校验(指)计。

#### 检验要求

(一) 集体用餐配送单位和中央厨房应设置与生产品种和规模相适应的检验室，配备与产品检验项目相适应的检验设备和设施、冷藏设施。

(二) 检验室应配备经专业培训并考核合格的检验人员。

(三) 鼓励大型以上餐馆(含大型餐馆)、学校食堂配备相应的检验设备和人员。

#### 餐厨废弃物处置要求

(一) 餐饮服务提供者应建立餐厨废弃物处置管理制度，餐厨废弃物分类存放，做到日产日清。

(二) 餐厨废弃物应由经有关主管部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理。餐饮服务提供者应与处置单位或个人签订协议，并索取其经营资质证明文件1件。

(三) 餐饮服务提供者应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，定期向监管部门报告。

#### 记录管理要求

(一) 人员健康检查、培训情况、原料采购验收、加工过程关键项目、食品安全检查情况、食品留样、检验、投诉情况、处理、召回后的措施等应详细记录。

(二) 各项记录应有执行人员和检查人员的签字。

(三) 各岗位负责人应督促有关人员按要求进行记录，并

检查记录的有关内容。食品安全管理人员应定期或不定期检查记录，发现问题，应立即督促有关人员采取措施。

(四) 有关记录应保存2年。

#### 信息记录要求

餐饮服务提供者发生食品安全事故时，应立即报告所在地食品药品监督管理部门，并按《餐饮服务食品安全监督管理办法》有关规定及时报告有关部门。

#### 备案和公示要求

(一) 自制火锅调料、饮料、食品添加剂的餐饮服务提供者应向监管部门备案所使用的食品添加剂名称，并在店堂醒目位置或菜单上予以公示。

(二) 自制火锅调料、饮料、食品添加剂等食品的餐饮服务提供者，应在店堂醒目位置或菜单上公示制作方式。

#### 投诉受理要求

(一) 餐饮服务提供者应建立投诉受理制度，对消费者提出的投诉，应立即核实，及时处理，并有记录。

(二) 餐饮服务提供者接到消费者投诉食品变质时，应及时核实食品，发现问题，应及时处理，必要时通知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。

食品药品监督管理部门可根据本规范制定具体实施办法，国家食品药品监督管理/备案。

本规范由国家食品药品监督管理/负责制定。

本规范自发布之日起施行。

附件 1:

## 餐饮服务提供者场所布局要求

	加工经营场所面积(m <sup>2</sup> )或人数	食品处理区与就餐场所面积之比(推荐)	切配烹饪场所面积	凉菜间面积	食品处理区为独立隔间的场所
餐 馆	≤150 m <sup>2</sup>	≥1:2.0	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%	加工烹饪、餐用具清洗消毒
	150~500 m <sup>2</sup> (不含 150 m <sup>2</sup> , 含 500 m <sup>2</sup> )	≥1:2.2	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%, 且 ≥5 m <sup>2</sup>	加工、烹饪、餐用具清洗消毒
	500~3000 m <sup>2</sup> (不含 500 m <sup>2</sup> , 含 3000 m <sup>2</sup> )	≥1:2.5	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%	粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、清洁工具存放
	>3000 m <sup>2</sup>	≥1:3.0	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%	粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、餐用具保洁、清洁工具存放
快餐店	/	/	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%, 且 ≥5 m <sup>2</sup>	加工、备餐
小吃店 饮品店	/	/	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%	加工、备餐
食 堂	供餐人数 50 人以下的机关、企事业单位食堂	/	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%	备餐、其他参照餐馆相应要求设置
	供餐人数 300 人以下的学校食堂, 供餐人数 50~500 人的机关、企事业单位食堂	/	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%, 且 ≥5 m <sup>2</sup>	备餐、其他参照餐馆相应要求设置
	供餐人数 300 人以上的学校(含托幼机构)食堂, 供餐人数 500 人以上的机关、企事业单位食堂	/	≥食品处理区面积 50%	≥食品处理区面积 10%	备餐、其他参照餐馆相应要求设置
	建筑工地食堂	布局要求和标准由各省级食品药品监管部门制定			/
集体用餐配 单位	食品处理区面积 应, 小 200 m <sup>2</sup> , 面积 单 数 1:2.5 200~400 m <sup>2</sup> , 面积 单 数 1:2.5 400~ 800 m <sup>2</sup> , 面积 单 数 1:4 800~1500 m <sup>2</sup> , 面积 单 数 1:6 面积 1500 m <sup>2</sup> 的, 其面积 单 数 烹饪 面积 ≥食品处理区面积 15%, 餐 面积 ≥食品处理 区 10%, 清洗消毒面积 ≥食品处理区 10%				粗加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、餐用具保洁、 、清洁工具存放

	加工和存面积不小 300 m <sup>2</sup> 清洗消毒区面积不小 食 品处理区面积的 10%	≥食品处理区面 积 15%	≥10 m <sup>2</sup>	粗加工、切配、烹 饪、面制、食 品、食品、 配食品存、 工用具清洗消毒、 食品、 清洁工具存放
--	---	------------------	--------------------	---

- 注：**1. 各省市食品药品监管部门可对小型餐馆、快餐店、小吃店、饮品店的场所，根据本地情况进行核定，达不到上述要求的，由食品药品监督管理部门备案。
2. 全部使用半成品加工的餐饮服务提供者以及单点经营火锅、烧烤的餐饮服务提供者，食品处理区就餐场所面积之B在上表A上可适当放宽，有关信息由食品药品监督管理部门备案。

附件 2:

## 推荐的餐用具清洗消毒方法

(一) 手工清洗的应按以下步骤进行:

- 1 在餐用具表面上的大部分食物残渣、油污。
- 2 用含洗涤剂溶液清洗餐用具表面。
- 3 用清水冲去残留的洗涤剂。

(二) 洗碗机清洗按设备使用说明进行。

(一) 物理消毒。包括煮沸、蒸汽、红外线等热消毒法。

- 1 煮沸消毒保持 100℃, 10 分钟以上。
- 2 红外线消毒一般控制 120℃ 以上, 保持 10 分钟以上。
- 3 洗碗机消毒一般控制水温 85℃, 冲洗消毒 40 秒以上。

(二) 化学消毒。主要为使用各种含氯消毒剂(餐饮服务)用消毒剂及化学消毒剂(附件 6)消毒。

1 使用含有效氯 250mg/L (又 250ppm) 以上, 餐用具全部浸泡入消毒液中 5 分钟以上。

2 化学消毒后的餐用具应用清水冲去表面残留的消毒剂。

餐饮服务提供者在确保消毒的前提下可以用其消毒法和次数。

(三) 保洁法

1 消毒后的餐用具要存放在专用的保洁设施内, 不应使用抹布、餐巾擦拭, 保洁设施应每天消毒。

2 消毒后的餐用具应及时放入保洁设施内。

附件 3:

### 推荐的餐饮服务场所、设施、设备及工具清洁方法

地 面	工 要	清洁	1.用 地 2.用 以清洁 地 3.用 下 4.用 5.用 地面
	工 要	、清洁 消毒	1.用 部 2.用 洗 3.用 下 4.用清洁 、消毒 洗
、 照 设 ) 门	工 要	布、 清洁	1.用 布 的 2.用 布 用 3.用清洁 清洗 4.用 布 用 5.
	工 要	布、 清洁	1.清 食 2.用 布 用 3.用清洁 清洗 4.用 布 用 5.用清洁的 布 /
工 洗	工 用	布、清洁 消 毒	1.清 食 2.用 布 用 3.用清洁 清洗 4.用 布 用 5.用消毒 消毒 6.
工具 加工设备	工 用	布、 、清洁 消毒	1.清 食 2.用 3.用清洁 清洗 4.用 5.用消毒 消毒 6.
设	表面 部清洗 年 不 2	布、 清洁	1.用清洁 清洗 2.用 、 布 油 3.用 布 用 4.
废弃 暂存容器	工 要	、清洁 消 毒	1.清 食 2.用 3.用清洁 清洗 4.用 5.用消毒 消毒 6.

附件 4:

# 餐饮服务预防食物中毒注意事项

## (一) 细菌性食物中毒常见原因

1 生熟交叉。G 熟食品 生的食品原料，或 生的食品原料接 过的表面（G、 、 作 等），或接 熟食品的、 、 作 等 生的食品原料。

2 食品贮 不当。G 熟制高 险食品 长时 在 10℃C 60℃之 的 条件下（在此 下的 时 应小于 2 小时），或 V 原料、半成品食品在不适 下长时 贮 。

3 食品E 烧熟 T。G 食品烧制时 不足、烹 E U g 等原 使食品加工时中心 E 达到 70℃。

4 从业人员带菌 食品。从业人员患有传 病或是带菌者，作时通过 部接 等 式 食品。

5 经长时 贮 的食品食用 E U g 2 加热 C 中心 70℃以 上。

6 进食E 经加热处理的生食品。

## (二) 化学性食物中毒常见原因

1 作为食品原料的食用 5 产品，在种 D 养殖过程或生长 中受到化学性有 有害物质 或食用 有 5 药或兽药~ 剂 。

2 食品中含有 有 物质，食品加工过程E 去 。G E T 使其中的胰蛋 酶抑制物 E U g 去 ，四季 加热时 不 使其中的皂素等E 完全破坏。

3 食品在加工过程受到化学性有 有害物质的 。G 误 亚硝酸盐当作食盐使用。

4 食用有害食品，G 蕈、芽马铃薯、河豚鱼。

### (一) 预防细菌性食物中毒的基本原则和关键点

菌性食物中，应根据食品受到病原菌、- 制病原菌的繁殖和P 病原菌三项本原措施，其关键点主要有：

1 34。即34熟食品受到各种病原菌的。G34生食品熟食品接经]性洗，接直接入食品的人员还应消毒保食品加工场所清34昆、类等动物接食品。

2 - 制。即- 制适当的以保证P 食品中的病原菌或病原菌的生长繁殖。G加热食品应使中心达到70℃以上。贮熟食品，要及时热，使食品保在60℃以上，或者及时冷，- 制在10℃以下。

3 - 制时。即= 食品时，不给病原菌生长繁殖的机。熟食品应= 当餐食用食品原料应= 快使用完。

4 清洗和消。这是食品受到的主要措施。接食品的所有物品应清洗，凡是接直接入食品的物品，还应在清洗的y上进行消。一些生吃的菜水/应进行清洗消。

5 - 制加工。食品的加工应加工条件吻。食品加工B过加工场所和设备的受时，难以做到按食品安全要求加工，极成食品，#食物中。

### (二) 预防常见化学性食物中毒的措施

1 5药#的食物中。菜加工时以食品洗剂(洗Y)溶浸泡30分D后2^，烹2经烫泡1分D，可有去

2 四季 # 的食物中。烧生时上涌泡沫，O后  
2以k火维 O5分D，可使其中的胰蛋酶抑制物Ug分  
破坏。应O1 加热C 80℃时，有许泡沫上浮，出“QO”  
象。

3 四季 # 的食物中。烹时先四季入开水中烫  
10分D以上2。

4 亚硝酸盐 # 的食物中。加强亚硝酸盐的保管，34误作食  
盐使用。

附件 5:

## 推荐的餐饮服务从业人员洗手消毒方法

- (一) 在水龙头下先用水(最好是温水)冲洗。
- (二) 涂上洗手液。
- (三) 互相搓擦 20 秒(必要时,以指甲缝为重点,指甲缝用指甲刷清理干净)。
- (四) 用水冲洗,工作服为袖口的应洗到腕部。
- (五) 关水龙头(手动式水龙头应用纸巾包裹水龙头关闭)。
- (六) 用纸巾、卷轴式清洁抹布或烘干机。



1 掌心对掌心搓擦



2 指交错掌心对背搓擦



3 指交错掌心对掌心搓擦

搓擦



4 两 互握互搓指背



5 拇指在掌中转动搓擦



6 指' 在掌心中

搓擦

清洗后的 在消 剂水溶 中浸泡 20 - 30 秒,或 擦消 剂后  
分揉搓 20 - 30 秒(餐饮服务] 用消 剂及化学消 0 1 事项 附件  
6) 。

附件 6:

## 餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项

(一) 漂白粉：主要成分为次氯酸钠，还含有氢氧化钙、氯化钙、氯化钙等。配制水溶液时应先加水，成糊状，再加水搅拌成乳剂，静置沉淀，澄清后使用。漂白粉可用于餐具、设备、餐用具及抹布等的擦拭和浸泡消毒。

(二) 次氯酸钙（漂白粉 Y）：使用时先溶解在水中，1 小时后加入水中充分搅拌溶解，泡腾片可直接加入溶液。使用范围- 漂白粉。

(三) 次氯酸钠：使用时在水中充分混匀。使用范围- 漂白粉。

(四) 二氯异氰尿酸钠（优氯净）：使用时先溶解在水中，1 小时后加入水中充分搅拌溶解，泡腾片可直接加入溶液。使用范围- 漂白粉。

(五) 二氧化氯：配制的水溶液不稳定，应在使用前加活化剂配用。使用范围- 漂白粉。氧化作用极强，应避光，以加速其氧化。

(六) 碘伏：0.3%~0.5%碘伏可用于抹布浸泡消毒。

(七) 酒精：0.1%酒精可用于抹布浸泡消毒。

(八) 乙醇：75%乙醇可用于抹布或设备、工具等擦拭消毒。90%乙醇点检可用砧板、工具消毒。

以含有有效氯 0.25g 的漂白粉 Y 配制 1L 的有效氯为

250mg/L 的消 为例：

- (一) 在 用消 中事先标好 1L 的刻 。
- (二) 中加水 C 刻 。
- (三) 1 漂 Y 碾 后加入水中。
- (四) 搅拌 C 药 分溶 。

(一) 使用的消 剂应在保质期 S 内，并按规定的 等条件贮

。

(二) 按规定 进行配制，固体消 剂应 分溶 。

(三) 配好的消 定时 ，一般 4 小时 一 。

(四) 使用时定时[ 消 ， 于要求时应立即

或适 补加消 。

(五) 保证消 时 ，一般餐用具消 应作用 5 分 D 以上。或者按消 剂产品使用说明 作。

(六) 应使消 物品完全浸没于消 中。

(七) 餐用具消 应洗 ， 3 4 油 U 影响消 。

(八) 消 后以 水 消 ^ 洗 ， 沥 或 。

(九) 餐用具宜 用热 消 。