|  |  |
| --- | --- |
| ICS  |   |
| CCS  |       |

|  |
| --- |
|  43 |

湖南省地方标准

DB 43/T XXXX—XXXX

餐饮服务食品安全现场操作体系

Food and beverage service food safety on-site operation system

（2025.4.23：）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

湖南省市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc196397952)

[1 范围 3](#_Toc196397953)

[2 规范性引用文件 3](#_Toc196397954)

[3 术语和定义 3](#_Toc196397955)

[4 总则 4](#_Toc196397956)

[5 人员管理 4](#_Toc196397957)

[6 设备设施管理 5](#_Toc196397958)

[7 原料管理 6](#_Toc196397959)

[8 方法与流程 7](#_Toc196397960)

[9 环境管理 8](#_Toc196397961)

[10 检查改进 9](#_Toc196397962)

[附录A（资料性） 关键控制点和要求 11](#_Toc196397963)

[参考文献 12](#_Toc196397964)

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖南省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：湖南九域食安科技有限公司、湖南省产商品评审中心、长沙猫头鹰食安科技有限公司。

本文件主要起草人：万丽玲、易翠薇、黄静兵、李成立、吴浪、付容容、彭思远

餐饮服务食品安全现场操作体系

* 1. 范围

本文件规定了餐饮服务确立了食品安全现场操作体系的基本原则，规定了人员管理、设备设施管理、原料管理、方法与流程、环境管理和检查改进等体系要素的要求。

本文件适用于大中型餐饮单位、集中供餐单位食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等餐饮服务单位建立食品安全现场操作体系，小餐饮参照使用。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

DBS 43/015 中央厨房卫生规范

* 1. 术语和定义

GB 31654、DBS 43/015界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

**成文信息 established information**

体系运行所需建立的文件和运行产生的记录或资料。

**现场操作 on-site operation**

餐饮服务单位在生产加工中对现场环境、人员健康与卫生、原料采购贮存、设备设施清洁维护、烹饪制作与备餐售卖等过程的食品安全控制。

**现场操作体系 on-site operation system**

食品安全现场操作以安全为核心，从人员管理、设备设施管理、原料管理、方法流程、环境卫生、检查改进六个维度，提升餐饮服务单位整体素养的方法组合。

目视化 visualization

将未形成或已形成的标准通过看板、标语、标贴等方式进行展示的过程。

* 1. 总则

遵循“现场物品少就是多，食品安全现场操作抓关键控制点”的核心理念构建餐饮服务食品安全现场操作体系。通过现场管理推行方法制定工作方案，确定现场管理每个阶段的活动内容，按方案组织实施并持续改进。

餐饮服务食品安全现场操作体系涵盖人员管理、设备设施管理、原料管理、方法流程、环境管理、检查改进六大核心维度。通过建立并持续优化各岗位现场操作标准，开展系统化培训和现场带教，确保标准落地执行，并实施定期评估与动态改进，全方位提升餐饮服务单位的食品安全管理水平与整体素养。

本体系以GB 31654-2021为基础框架，覆盖现场环境管控、人员健康与卫生管理、原料采购贮存规范、设备设施清洁维护、烹饪制作与备餐售卖等操作要求。体系建立以满足其相关合规性要求为前提，在第5章至第9章中不再提及。

* 1. 人员管理
		1. 基本要求

应设立现场食品安全管理机构，依法配备相应管理人员，全面负责体系现场管理。管理机构人员应由餐饮服务单位食品安全负责人及相关工作人员组成。

餐饮服务单位应建立岗位责任制，明确食品安全管理人员的职责与权限及各岗位食品安全责任。

* + 1. 健康与卫生

人员健康与卫生应符合GB 31654-2021 的相关规定。

应建立食品从业人员健康管理档案，并进行动态管理。

应建立食品从业人员每日班前健康和卫生检查制度，并做好相关记录。

宜使用智能化检测设备实时监控员工健康动态，构建人员健康动态数据库。

* + 1. 能力与意识

从业人员应符合但不限于以下要求：

1. 具备岗位所需的专业知识和能力；
2. 了解食品安全、消费安全等知识，掌握相关岗位的基础技能；
3. 掌握岗位相关设备的安全使用要求；
4. 具有食品安全意识。
	* 1. 培训与考核

应确保新员工经过食品安全相关知识、岗位职责，设备操作与使用技能，包括信息化设备的使用等方面的培训，并经考核合格。

根据不同工种及岗位，制定科学、合理的培训计划，定期组织从业人员进行食品安全知识和相关专业技能培训，培训时间每年不少于40学时。通过笔试、口试、技能操作等考核方式检查从业人员培训后的能力和效果，考核不合格者，应重新培训。

应制定并实施在岗人员的继续教育计划，确保其持续满足岗位任职要求。如有调岗人员，需经过新岗位相关知识和技能培训，并经过考核合格方能上岗。

培训方式包括但不限于：

1. 理论教学。包含集中讲授、研讨等方式，开展面对面的理论知识培训；
2. 岗位带教。包含工作场所实训、情景模拟教学等方式，在操作间开展岗位培训；
3. 线上培训。通过网络平台开展的教育培训。
	* 1. 保障与激励

应为食品安全总监、食品安全员提供必要的工作条件、教育培训和岗位待遇，充分保障其依法履行职责。

宜建立对食品安全总监、食品安全员以及其他从业人员的激励机制，对工作成效显著的给予表彰和奖励。

宜建立人员考核评价机制，对人员能力及时给予客观评估，针对性开展员工培训，激励人员持续改进。

* 1. 设备设施管理
		1. 基本要求

配备必要的供排水设施、冷藏冷冻、照明设施、通风排烟、贮存、废弃物处理等设施。设备设施应符合GB 31654-2021的相关规定。

用于食品的设备与用具应无毒、无异味、耐腐蚀、不易发霉、表面平滑易清洁。

学校食堂在食品加工场所建设和管理要求的基础上，宜引入互联网技术进行建设、运维和管理，实现食品安全管理的可视化、可感知、可预警、可处理等智慧应用管理模式。其他餐饮服务提供者宜采用智能设备，提升监控效率，逐步实现食品安全管理的智能化和精细化。

* + 1. 管理方法

用于盛放和加工不同类型的食品原料、不同存在形式的食品容器、工具和设备，以及不同用途的各类清洗、消毒、保洁设施和工具，应分类管理，有明显区分标识，且分开使用、定位存放，避免交叉污染。

分类管理方式宜灵活多样，可配置不同颜色、形状、材质的工用具，亦可采用张贴相应的文字、悬挂相应颜色的标识等实现方式，分色分类管理示意图应张贴在食品处理区明显位置。

可用不同颜色的工具、不同形状的容器分别加工和盛放原料、半成品和成品，应有明显的区分标识。

设备设施和器具在使用过程中应制定清洁标准，并按照标准及时清洗，必要时消毒。宜结合餐饮服务单位现场实际制定清洁计划。清洁计划应定期或当设备/人员变化时进行评审。

* + 1. 清洁工具

清洁工具与食品接触用的器具应分开放置，不同清洁度清洁工用具应做明显的区分管理，采用分色、分材质、分形状等区分方式，避免交叉污染。

宜使用塑料制品来清洁设备，使用的毛巾应定期清洁消毒。清洁设备或工具应状态良好。

所有的扫帚、拖把、水桶和其它清洁设备，在使用以后应彻底清洁消毒，并存储在指定的位置。所有拖把和扫帚应存放在支架上。

* + 1. 维护保养标准

定期维护设备与设施，校准计量器具，及时清洁，必要时消毒，确保正常运转和使用，并有相应记录。

应制定厨房设备的预防性维护计划进行定期的预防性维护，并保留预防性维护检查的工作报告。

* 1. 原料管理
		1. 基本要求

食品、食品添加剂及食品相关产品的采购、运输、验收与贮存应符合GB 31654-2021的规定。

仓库内原辅料应设置标识，标识内容应包含食品名称、生产日期、进货日期、保质期，并控制存放时间，遵循先进先出的原则。应制定各类物资的最低、最高库存量，加快库存物资周转。

食品应储存在干燥、通风、无阳光直射的仓库内，避免与有毒有害物质混放。

冷藏冷冻品需按照其贮存条件储存。冷冻食品不可反复解冻，避免出现解冻之后再次冷冻的现象。

食品存储离墙离地应不小于10cm，存储环境应防止虫害藏匿，确保空气流通；存储区域应保持清洁状态，无卫生死角。

所有化学品和清洁剂需放在远离食品的专属区域。

* + 1. 供应商管理

应建立供应商管理评价和退出机制，定期对供应商的食品安全状况等进行评价，将符合食品安全管理要求的列入合格供应商名录，及时更换不符合要求的供应商。应与供应商签订供货协议和食品安全承诺书，明确各自的食品安全责任和义务。

应按照供应商管理制度，核验供应商资质材料及其他证明材料并留存复印件，进行供应商资质、能力评价。

宜建立合格供应商档案，保持供应商资质材料在有效期内，定期或不定期抽查其生产经营场所，对供应商履约、质量保证等能力进行综合评价，动态调整合格供应商名录。

* + 1. 原料采购

应制定采购计划，明确采购时间、产品名称、规格、型号、数量、供货期限、采购物品的最高/最低备量、采购人员和要求等信息。

按规定查验并留存供货者的产品合格证明文件，做好索证索票管理。

源头供应和自行采购的食用农产品，还应查验检测报告并确认符合下列要求：

1. 污染物限量应符合GB 2762的要求；
2. 农药最大残留限量还应符合GB 2763及相关公告要求；
3. 兽药最大残留限量应符合GB 31650及相关公告要求；
4. 采购的鲜（冻）畜、禽产品应符合GB 2707的要求；
5. 采购的鲜（冻）动物性水产品应符合GB 2733的要求；
6. 其他鲜（冻）食用农产品应符合相应的食品质量安全标准要求。

食用农产品供应商未能提供检测报告或提供的检测报告内容不全的，应进行抽样检测，检测结果应符合7.3.3的要求。

临时就近采购的，应索取相关购货凭证（含签字或盖章）并做好记录。

* + 1. 原料验收

应建立对送货收货设施、人员的要求、各类食物的验收标准。

应查验和保留供应商相关证照、产品合格证明和购物或送货凭证等随货证明文件。

进货查验合格的，根据供应商送货清单核验供应商信息、供货数量、生产日期、保质期等，记录并予以入库，并填好进货查验记录。进货查验不合格的，应对该批次实行退换货处理，并做好退换货记录。

* + 1. 原料贮存

分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。冷藏或冷冻时，不应堆积、挤压食品。

应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性地确定适宜的贮存条件和保存期限。有明确的贮存条件和保质期的，应按照相应要求贮存。保质期不明确的及开封后的食品应按进货日期或开封日期，根据食品品种确定贮存条件和保存期限。

原料分装应标注与原包装一致的标签信息，包括品名、开封日期、保质期等。

宜采用智能化设备与信息化手段对原料进行管理，实现食材采购、出入库的可溯源、可保真管理。

* + 1. 检验检测

中央厨房和集体用餐配送单位检验要求应符合DBS 43/015的相关规定。

集中用餐配送单位、集中供餐单位食堂应配备中心温度计，对大块食品的中心部位进行温度测定。

应每日对食品原料和产品进行感官检验，宜对食品原料的农药残留或兽药残留等开展快速检测。

配备的检验检测仪器应定期校定。

* 1. 方法与流程
		1. 基本要求

现场操作应符合GB 31654-2021的相关规定。

将现场操作融入企业整体运营流程中，通过管理方法的运用、关键过程控制、流程管理、目视化管理、成文信息管理与智能化管理等管理方式，实现运营标准与食品安全管理深度融合，实现管理效能与食品安全水平的协同提升。

* + 1. 管理方法
			1. 分区管理

应结合本单位实际，将现场操作所需物品按使用频率分开存放。并设置区域划分标识，划分通道区和工作区，厨房工作区域应符合“荤素分开、生熟分开、干湿分开、脏净分开”的原则。通过分区管理使食品处理区内各物品、区域与设施能够明显区分。

* + - 1. 分色管理

应采用不同颜色的标识、工具、设备等，区分餐饮现场操作过程中不同用途、清洁程度、操作对象，防止交叉污染，提升管理效率。

* + - 1. 标签标识管理

应结合文字、符号和颜色对设备、区域、流程、原辅料、设备设施等进行标注，对现场操作进行管理。

* + 1. 关键过程控制

现场操作关键控制点及要求见附录 A，表 A.1

* + 1. 流程管理

将环境管理标准和食品安全操作要求融入各岗位职责，明确各岗位在现场环境与食品安全操作体系中应履行的职责，强化岗位责任。

应制定现场操作标准，将作业要求、质量标准、加工步骤、现场环境、食品安全操作等要求进行系统梳理，形成岗位标准操作说明书，成为操作人员行动指南，从而提升人员工作效率，降低现场食品安全风险。

* + 1. 目视化管理

应将已形成的环境管理和食品安全操作标准通过目视化呈现在各岗位临近区域，便于岗位员工遵照执行。

宜将相关提示标语通过目视化展示在现场操作区域。

* + 1. 成文信息管理

建立的食品安全管理制度与记录应符合GB 31654-2021的相关规定。

进货查验记录和相关凭证的保存期限不少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。其他各项记录保存期限宜为2年。

制定各项记录表格，表格的项目齐全，可操作。填写的表格清晰完整，由执行操作人员和内部检查人员签字。

* + 1. 智能化管理

宜通过视频智能分析、物联感知等先进技术手段，辅助人员健康、食材存储、环境卫生清洁、餐用具清洗消毒与加工作业合规、成品质量安全检验的智能管理，保障食品安全。

* 1. 环境管理
		1. 基本要求

餐饮服务单位选址与环境、场所与布局应符合GB 31654-2021的相关规定。

动线设计需合理，无时间和工具上浪费，空间设计和现场布局合理无多余。通过操作动线与设备布局匹配，实现操作人员动作最小化、物料流转效率最大化，避免现场操作交叉污染的风险。

现场环境管理遵循“现场物品少就是多”的核心理念，通过有效的措施保持现场环境光洁明亮，空间利用合理，物品管理有序，达到环境简洁。

应根据现场人与物、人与场所、物与场所、物与物之间的关系，设计现场物品的最佳固定位置，明确各场所内部物品的放置方法、位置、标识等内容。

* + 1. 场所卫生

保持场所天花板、墙壁、门窗、地面、排水沟、设备设施干净整洁、无积水、无积油、无积垢、无卫生死角和无有害生物活动迹象、排水设施通畅。

保持清洁操作区地面干燥，其他区域无积水。

各区域设置清洁负责人，制定清洁周期计划，各区域保持整洁卫生，无异味，无污染源。

配备清洁卫生所需要的工具和清洁用品，有固定的存放场地和明显标识，并与食品加工保持安全距离。

每次在食品加工结束后应及时清洁，按照从天花板、墙面、台面、地面下水沟的次序进行打扫，不留死角，清洁后应见到本色，无污迹残留。

* + 1. 物品管理

物品分为接触食品的物品、私人物品、清洁物品、卫生用品、洗消用品等。

食品处理区内不存放与食品加工、制作、储存等无关的物品。

食品加工所需的物品应能满足现场操作需求，并按照使用频次的高、中、低原则进行定位存放。

接触食品的物品与不接触食品的物品应分开存放。

物品应定期进行清洁，接触食品的物品还应定期保洁和消毒。

所有设备及工具应及时清洁，定位存放，保持最佳状态。

* 1. 检查改进
		1. **基本要求**

餐饮服务单位应定期进行现场管理执行效果内部检查，宜成立食品安全审核小组，成员应含食安管理小组成员、现场管理人员和非厨房加工部门等。现场检查频率应不低于1次/月。学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业总部等对其经营过程，应每周至少开展一次内部核查。

应建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合餐饮服务单位实际，落实自查要求，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

内部检查结果应通过召开会议等形式及时沟通，并制定改善措施。

有需要时，餐饮服务单位可邀请第三方机构进行现场管理执行效果审核。

* + 1. **问题整改**

对检查中发现的问题，应及时下达整改通知书，明确整改责任人、整改期限和整改要求。

责任人应在规定的期限内完成整改，并将整改情况反馈给食品安全审核小组。

食品安全审核小组应对整改情况进行跟踪复查，确保问题得到有效解决。

餐饮服务单位应根据检查结果制定纠偏行动计划，在下一次审核时，前一次审核的至少80％的问题需得到解决，有直接导致食品安全风险的问题需立即解决。

内部检查和第三方审核应将检查情况和整改结果报告食品安全总监或餐饮服务单位负责人，并保留相应的记录。

* + 1. **持续改进**

餐饮服务单位应定期对现场管理工作进行总结和评估，分析存在的问题和不足之处，提出改进措施和建议。

不断完善餐饮服务单位现场管理制度和操作流程，持续提升现场管理水平。

1.
2. （资料性）
关键控制点和要求

A.1 现场操作关键控制点和要求见表A1

* 1. 现场操作关键控制点和要求

| 序号 | 环节 | 关键控制点 | 控制方式 |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 食品采购 | 供应商资质审核、定期考核评估。 | 建立供应商管理评价和退出机制。 |
| 进货凭证留存、追溯信息完整。 | 按要求索证索票，并做好进货查验记录。 |
| 2 | 原料验收 | 冷藏食品须在8℃以下，冷冻食品宜在-12℃以下。 | 冷藏冷冻品用探针温度计测量食品中心温度。 |
| 运输工具清洁、原料离地、感官检验。 | 检查运输工具清洁情况并感官检查所有原辅料。 |
| 3 | 食品存储 | 冷藏和冷冻设备维护良好。 | 冰箱定期除冰化霜，温度计定期校准。 |
| 生熟、荤素食品分开储存。 | 生熟、荤素分置，并防护到位。 |
| 隔夜半成品效期管理。 | 隔夜半成品，应在其容器上标注加工时间、保存条件、保质期等内容。 |
| 4 | 食品解冻 | 使用冷藏解冻或冷水解冻方法。 | 流动水温低于21℃，食品表面温度不超过8℃。超过4小时的解冻需在冷藏室完成。 |
| 解冻过的食品无再次冷冻情形。 |
| 5 | 原料初加工 | 良好的食品卫生标准。 | 荤素、生熟食品分开；现场实施分色或分类管理并正确清洗原料。 |
| 设备正常工作、干净清洁。 | 设备定期维护保养。 |
| 6 | 食品烹饪 | 加工制作时中心温度达到70℃以上。 | 采取探针温度计测量中心温度并做好记录。 |
| 7 | 食品冷（热）保温 | 食品需保持在至少60℃以上或8℃以下。 | 热保温：食品中心温度需保持在至少60℃以上。冷保温：食品中心温度宜保持在8℃以下。 |
| 8 | 供餐 | 供餐标准执行良好。 | 环境消毒，分餐工具专用，成品防护到位。 |
| 控制备餐时间。 | 供餐时间不超过2小时。 |
| 9 | 餐用具洗消 | 良好的洗消控制标准。 | 制定洗涤剂用量标准，并保证消毒时长与温度。使用化学方式消毒的，需保证消毒剂浓度 |
| 洗消设备运行良好。 | 洗消设备定期清洁维护。 |
| 消毒后的餐用具保洁放置。 | 专用密闭存放柜，避免与其他物品混放。 |

参考文献

1. 《餐饮服务食品安全操作规范》（2018 年 7 月国家市场监督管理总局发布，2018 年 10 月 1 日起施行）
2. 《关于修改〈企业落实食品安全主体责任监督管理规定〉的决定》（97 号令）
3. GB/T 19001-2016 质量管理体系 要求
4. GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求
5. GB/T 33497-2023 餐饮企业质量管理规范
6. DB11/T 1789-2020 餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范
7. DB15/T 2916-2023 餐饮服务标识化管理指南