

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

2.10 餐用具

餐(饮)

工、。

3 场所与布局

3.1 选址

3.1.1 餐饮服务

3.1.2 餐饮服务

3.1.3 餐饮服务

，避开取措。

3.2 设计和布局

3.2.1

种、数

。

计根据

工、流

合布局,满足

,避免

工

传递中发交叉

。

3.2.2

工

工

(扫、

布

、)。

3.2.3

3.3 建筑内部结构与材料

3.3.1 基本要求

3.3.1.1

3.3.1.2

避免

3.3.2 天花板

3.3.2.1 餐饮服务

3.3.2.2

3.3.2.3

餐

避免

3.3.3 墙壁

3.3.3.1

3.3.3.2

3.3.4 门窗

3.3.4.1

。取措

，

合

餐

餐

。

餐

，

餐


3.3.4.2 餐饮服务

)，

、取措

(

3.3.4.3 专 场所 的门应 及时 闭。专 设 的食品传递窗应专用,可开闭。

3.3.5 

3.3.5.1 食品 理区 面的铺设材料应无毒、无异味、 透水、耐 蚀,结构应有利于排 和清洗的 需要。

3.3.5.2 食品 理区 面应平坦、滑、 干清、消毒,有利于 **0 3v77248/F15.1 Tf 0.Tr 9.703504 0 0 9.703504 0 -8.247**

应清。、应 3.3.4。
4.5.3 应 4.4.2、4.4.4。

4.5.4 应食品，。应餐饮服务。

4.6 区

4.6.1 应食品，食品。餐饮服务供

4.6.2 应。应 4.4。

4.7 设

4.7.1 食品应采工，和应食品加工，应食品。

4.7.2 食品食品，应采。

4.8 通 设

4.8.1 、工应及，器应清、。

4.8.2 、工应，。

4.8.3 应加清。

4.9 设

4.9.1 食品、品、品贮存，应食品贮存及贮存，、。

4.9.2 贮存、品、品、，应存标，存，。

4.9.3 应、，。

4.9.4 应贮存品、，，。

4.9.5 、（）应。

4.9.6 清、、贮存应标，应食品、食品加、存。

4.9.7 应（）贮存食品加，标“食品加”，食品、食品品存。

4.10 设

4.10.1 应存。存食品容器应标。

4.10.2 存应，、和，清。

4.11 食品、具和设

4.11.1 加工食品，配应容器、工具和。应食品容器、工具和食品、加工。

4.11.2 应、清、和。定应牢，、缝隙，清、。

4.11.3 食品容器、工具和，应、、、，应清和养。应食品国家标准，应标准。

4 11 4 食品的容器、工具和设备 食品的 应 ,设 和 应 零、金属屑 因素混 食品, 应 检查和 。

4 11 5 和加工 、 品 品的容器、工具和设备应 , 和 ,

5 原料采购、运输、验收与贮存

5 1 采购

5 1 1 应 一定 实施食品、食品 加 及食品 品采购 ,采购依 得许 资 的供货的食品、食品 加 及食品 品, 应采购 律、规禁 的食品、食品 加 及食品 品。

5 1 2 采购食品、食品 加 及食品 品, 应 规定查验 存供货 的许 资 复印 。

5 1 3 定的供货渠 , 所采购的食品、食品 加 及食品 品的 安全。

5 2 运输

5 2 1 食品 的运输工具, 应配备 、 、 、 鲜、湿等设施。

5 2 2 运输前, 应 运输工具和 食品的容器 清 , 应 消毒 食品 。

5 2 3 运输中, 应 食品 损, 食品 , 食品 日 、雨淋和剧烈撞击等。运输 应 食品安全所 的 、湿 等 。

5 2 4 食品 食品 洗涤、消毒 等 食品 车运输, 食品 、 品 品 车运输 , 应

5 2 5 应 食品 、 、 等 毒、 品混 运输。运输食品和 毒、 品的车辆, 应混 。

5 3 验收

5 3 1 应 规定查验 存供货 的 品 格 文 。

5 3 2 实 配送 的餐饮服务企 , 由企 总 查验供货 的 品 格 文 。

企 总 查验的许 资 、 品 格 文 等信 , 店应 及 查询。

5 3 3 食品 须 验收 :

- 具 的 状, 、 、 等现象;
- 预 食品应 、清、 损, 容 品 标 应 ;
- 标签标 、清晰, 的 应 食品安全标准和 ;
- 食品 ;
- 食品 食品安全 。

5 3 4 应 ()食品的验收 , 。

5 4 贮存

5 4 1 食品 、 品 品应 贮存。贮存 中, 应 、 。

5 4 2 食品(食 品)贮存 应标 食品的 、 日 、 限等 容, 容器贮存。

5 4 3 贮存 应 食品安全所 的 、湿 等 。

5 4 4 、 、 的 , 食品 、食品 加 和食品 品。存 状 、 等 的, 应及 清 。

5.4.5 过期、超期回收的食品应明显标志的场所,发了采取无、毁等措施,并规定。

6 加工过程的食品安全控制

6.1 基本要求

6.1.1 应加工律、规禁产的食品。

6.1.2 加工应律、规禁的食品。

6.1.3 加工前应加工食品检查,发现、混异状异等情,应使。

6.1.4 应采取并限措施,避免食品加工中:

- 食品料、品、品的容器和工具开和使;
- 食品内食品的活动;
- 食品外食品加工、餐具清洗消毒活动;
- 食品的容器和工具应面。

6.1.5 应餐饮服务场所内养、养和。

6.2 初加工

6.2.1 () 食品 () 中取,应发了加工使。

6.2.2 食品料加工前应洗。先清的食品使前应清外,发了消毒。

6.2.3 加工的食品应护,。加工的食品应发了使、。

6.2.4 食、和食产品料应设施内清洗,发了消毒。

6.2.5 食、清洗消毒。

6.3 烹饪

6.3.1 食品的食品和了应食品。

6.3.2 烧的食品,加工了食品的中应;加工了食品的中,应格料采取措施(发了等),食品。

6.3.3 应尽食品中产。

6.3.4 食品所使的食品和,应食中发。合食品,应发了。

6.4 专间和专用操作区操作

6.4.1 中和餐配送食品的和、等应内(的动设备中(外))。

6.4.2 中和餐配送外的餐饮服务供食品的和、等应规定(的动设备中和饮品的现场配、(外))。

6.4.3 餐使前,应面和消毒。

6.4.4 的_人员和内_人员发了,应和的工和。

6.4.5 和_人员加工食品前,应了的清洗消毒,加工中应发了清

手。
6.4.6 使、使前
并。

6.4.7 ，避免

6.4.8 内。

6.5 食品添加剂使用

6.5.1 使，技术上，并达预期果前尽降低使。
使符合 GB 2760。

6.5.2 、使亚硝酸盐国家禁使种。

6.5.3 开封后，上明名称、产日期批号、使期限，并原。开封后避免。

6.5.4 使 GB 2760 产使种外，记录名称、数、使名称、产日期批号、使信息。

6.5.5 使 GB 2760 最使，称使。

6.6 冷却

6.6.1 后冷（）冷却。

6.6.2 取切块、搅拌、冷水浴措，使速冷，使尽快冷却。

6.7 再加热

6.7.1 后，冷上、60℃ 2 h 上，未发感官状化，前再热。

6.7.2 后再热，心迅速热至 70℃ 上。

6.7.3 感官状发化，再热后。

7 供餐要求

7.1 派菜肴、造使前。

7.2 边、盘花材料符合，使前，。

7.3 后，冷上、60℃ 超 2 h；超 2 h，6.7 再热；完毕至超 2 h，60℃ 上，6.6

冷却后冷。

7.4 ，取护措，避免，避免扬影响（、打扫）。

7.5 （）面垫纸、垫布、托、布客。撤，次。

7.6 先（）避免。

8

8.1

- 8.1.1 根据食品特点选择适宜的配送工具,必要时应配备保温、冷藏等设施。配送工具应防雨、防尘。
- 8.1.2 配送的食品应有包装,或者装在密闭容器中。食品包装和容器应符合食品安全相关要求,食品容器的内部结构应便于清洁。
- 8.1.3 配送前应对配送工具和装食品的容器(一次性容器除外)进行清洁,接触直接入口食品的还应消毒,防止食品受到污染。
- 8.1.4 食品配送过程的温度等,应当符合食品安全要求。
- 8.1.5 配送过程中,原料、半成品、成品、食品包装材料等应使用容器或者独立包装等进行分隔。包装应完整、清洁,防止交叉污染。
- 8.1.6 不应将食品与易燃易爆等有毒、有害物品混装配送。

8.2

- 8.2.1 送餐人员应当保持个人卫生。配送箱(包)应保持清洁,并定期消毒。
- 8.2.2 配送过程中,直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品应分隔,防止直接入口食品污染,并保证食品温度符合食品安全要求。
- 8.2.3 使用外卖包装时,应设置醒目标识,便于消费者识别配送过程外卖包装是否开启。

8.3

- 8.3.1 中央厨房配送的食品,应在包装或者容器上标注中央厨房信息,以及食品名称、中央厨房加工时间、保存方法、保存期限等,必要时标注门店加工方式。
- 8.3.2 集体用餐配送单位配送的食品,应在包装、容器或者配送箱上标注集体用餐配送单位信息、加工时间和食用时限,冷藏保存的食品还应标注保存方法和食用方法。
- 8.3.3 外卖配送食品在容器或者包装上标注食用时限,并提示消费者收到后尽快食用。

9

9.1

- 9.1.1 餐用具使用后应及时清洗消毒(方法参见附录B)。应采用热力等物理方法消毒餐用具。
- 9.1.2 餐用具消毒设备和设施应正常运转。
- 9.1.3 刮擦、烘干清洗消毒后的餐用具。使用擦拭巾擦拭的,擦拭巾应专用,并经清洗消毒后方可使用。
- 9.1.4 消毒后的餐用具应符合GB 14934规定。
- 9.1.5 消毒后的餐用具应存放在专用保洁设施或者场所内。保洁设施或者场所应保持清洁,防止清洗消毒后的餐用具受到污染。
- 9.1.6 不应重复使用一次性餐(饮)具。
- 9.1.7 委托餐(饮)具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的,应当查验、留存餐(饮)具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不应少于消毒餐(饮)具使用期限到期后6个月。

9.2

- 9.2.1 餐饮服务场所、设施、设备应定期维护,发现问题及时维修或者更换。

9.2.2 餐饮服务场所、设、设 应定 清 ， 消毒。

9.3 废弃物管理

9.3.1 餐 应及 清 ， 应溢出 存 设 。

9.3.2 存 设 应及 清 ， 消毒。

9.3.3 应 符合法 、法规、规 。

9.4 清洁和消毒

9.4.1 使 洗 剂、消毒剂应 符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等食品 标准和 规定。

9.4.2 应 洗 剂、消毒剂 使 明 。餐饮服务 消毒剂及化学消毒注 附 C。

10 有害生物防治

10.1 应 餐饮服务场所建筑结构完好,环 ， 侵 及 。

10.2 应 使 法， 使 化学 法 原 。化学 剂应存 门 设 内， 食品 和 。

10.3 应根据 配 宜 设 (蝇 、 蝇帘、 幕机、 鼠板等)， 侵 。

10.4 发 ，应 将 杀 。发 ，应 ，消 。

10.5 中应采取 措 ，避免食品 食品容器、工具、设 等 。食品容器、工 具、设 ，应 清 ，消 。

11 人员健康与卫生

11.1 健康管理

11.1.1 应建 并 食品 。

11.1.2 、配 、 、传 、餐 具清洗消毒等 食品工 应 ，取 明后 上 。

11.1.3 、菌 和 、 和 、毒 (型、 型)、活动 结 、化 渗出 等 务 门规定 食品 ，应 食品 工 。

11.1.4 食品 天上 应 ，发 发 、 、 严 等 及 感 ，应 食品 工 ， 明原 并排 食 品 后 新上 。

11.2 人员卫生

11.2.1 工 ，应 良好 。

11.2.2 工 ，应 清 工 服。

11.2.3 食品 内 应 指 、涂指 油， 应化妆。工 ，佩 饰 应外露；应 清 工 ，避免头发掉落 食品。

11.2.4 和 内 ，应佩 清 。 应 住 鼻。

11.2.5 食品应中存，存应食品。

11.2.6 食品，应。

11.3 手部清洁卫生

11.3.1 加工食品前应洗。食品工，加工食品前应消毒。

11.3.2 、食品食品加工活动，食品、食品容器、工具、等餐饮服务活动前应新洗，食品工应新消毒。

11.3.3 佩套，应清洗消毒。套应清、损，食品。

11.3.2 新洗消毒，应新洗消毒套。

11.3.4 清洗、消毒 D。

11.4 工作服管理

11.4.1 应根据加工品种和配工服，工、等，配、裙、套袖、套等。

11.4.2 工服应定清洗，及；中应清。

11.4.3 、工服工服，观应。

12 培训

12.1 餐饮服务企应食品培训，应食品知培训。

12.2 应根据实际，定和实食品培训计划，培训。

12.3 食品律规标准新，应及开展培训。

12.4 应定审和订培训计划，评估培训，检查，培训计划实。

13 食品安全管理

13.1 管理制度和事故处置

13.1.1 餐饮服务企、络餐饮服务第三供、校(含幼)食、养老食、医疗食应律、规和本实际，善、餐具清洗消毒、餐饮服务、培训、食品查、货查验和、食品、场所及清洗消毒和养、食品信溯、消投诉等食品规，定食品突应急案。

13.1.2 餐饮服务企、络餐饮服务第三供、校(含幼)食、养老食、医疗食应配食品培训，具食品职兼职食品。

13.1.3 食品故，应食品故食品及、工具、等，采取存等措施，规定报告故，配查工，采取态措。

13.2 食品安全自查

13.2.1 应第三开展食品查，及消食品，食品故。

13.2.2 查发符合，取措；发故潜，并监督门报告。

13.3 食品留样

13.3.1 学校(含幼构)、养老构、医疗构、建筑聚数100，
、。个种125 g。

13.3.2 使冷储，48 h。

13.4 验

13.4.1 资第三检构，、
检。

13.4.2 资第三检构，、
检。

13.4.3 检，检室检。检仪检。

13.4.4 综合考虑种、艺特、原料况因素，合检、指频，
措。

13.5 和管理

13.5.1 、、学校(含幼构)、养老构、医疗构建，培训考、货查、使、查、
投诉、况、开展
检，还检结。内完、真实。法律法没明，
6个。

13.5.2 、、学校(含幼构)、养老构、医疗构实、产、数、产产、
、货货、址、联系内，并凭。

13.5.3 实统，统货查，门也
货况。

13.5.4 货查、货凭满后6个；没明
，2。

13.5.5 息化手段。

C

餐 具 洗 涤 剂

C.1 洗 涤 剂 的 使 用

C.1.1

漂 白 粉、氯 钙(漂 精)、氯 钠、二 氯 异 氰 尿 钠(氯 净)、三 氯 异 氰 尿 (强 氯 精) , 一 般 表 面, () , 蔬 菜、水 果、织 物。氯 钠 剂 上 述 途 外,还 室 内、手、。含 氯 剂 使 现 现。

C.1.2

一 般 表 面, () , 蔬 菜、水 果 水。因 氧 化 极 强,使 避 免 油 脂, 油 脂 氧 化。二 氧 化 氯 剂 使 现 现。

C.1.3

主 要 氧 化 氢、氧 乙 烷, 一 般 表 面, [()],。

C.1.4

一 般 表 面(纤 维 织 物), [()],手、, 蔬 菜、水 果。

C.1.5

乙 醇 70%~80% 乙 醇 手 涂 抹,也 表 面。

C.2

- 片 含 氯 0.25 g 漂 精 片, 1 L 氯 浓 250 mg/L 液 例:
- 先 好 1 L 刻 线;
 - 水 至 刻 线;
 - 将 1 片 漂 精 片 碾 碎 后 水;
 - 至 漂 精 片 充 溶 解。

C.3

C.3.1 使 剂 符 合, 条 件, 期 内。

C.3.2 剂 产 明 书 液。

C.3.3 固 剂 充 溶 解 使。

C.3.4 前 先 干 净,避 免 垢 果。

C.3.5 完 浸 没 液。浸 剂 产 明 书。

C.3.6 使, 测 液 浓。浓, 更 换 液。

附 录 D
餐饮服务从业人员洗手消毒指南

D.1 手部清洗方法

D.1.1 在流动水下淋湿双手。

D.1.2 取适量洗手液(或肥皂),均匀涂抹至整个手掌、手背、手指和指缝。

D.1.3 认真揉搓双手至少 20 s,注意清洗双手所有 ,包括指背、指尖和指缝。工作衣为长袖的应洗到腕部,工作衣为短袖的应洗到肘部。具体揉搓步骤为(步骤不分先后):

- a) 掌心相对,手指并拢相互揉搓(见图 D.1)。
- b) 手心对手背沿指缝相互揉搓,交换进行(见图 D.2)。
- c) 掌心相对,双手交叉沿指缝相互揉搓(见图 D.3)。
- d)

D.2.1 取适量的免洗手消毒剂于掌心,按照本附录 D.1.3 的方法充分揉搓双手 20 s~30 s,保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤,直至干燥。

D.2.2 将洗净后的双手在消毒液中浸泡 20 s~30 s。
