

DB3201

南 京 市 地 方 标 准

DB3201/T1184.4—2024

小型食品生产经营单位食品安全管理水平 提升指南 第4部分：小餐饮

Guidelines for improving food safety management level of small food
production and operation units—
Part 4: Small restaurant

2024 - 03 - 19 发布

2024 - 03 - 21 实施

南京市市场监督管理局 发 布

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。

本文件是DB 3201/T 1184《小型食品生产经营单位食品安全管理水平提升指南》的第4部分。DB 3201/T 1184已经发布了如下部分：

- 第1部分：食品小作坊；
- 第3部分：小食杂店；
- 第4部分：小餐饮。

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。

本文件由南京市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：南京市市场监督管理局、南京市江宁区市场监督管理局、江苏省餐饮行业协会。

本文件起草人：吴娟、王东、汤卫宁、姜雪梅、王建梅、于学荣、葛旭东、胡畅。

引 言

小型食品生产经营单位是指生产经营规模小、从业人员少、利润额低的企业。本文件中小型食品生产经营单位是小型、微型、家庭作坊式企业和个体工商户的统称，主要包括食品小作坊、食品摊贩、小食杂店、小餐饮、卤菜店5种类型。

在食品生产经营单位的食品安全管理规范方面，我国已经发布了相关的食品安全通用标准。DB 3201/T 1184《小型食品生产经营单位食品安全管理水平提升指南》是结合地方法规要求，指导小型食品生产经营单位提升食品安全管理水平的指南。拟由五个部分构成：

- 第1部分：食品小作坊。目的在于为提升食品小作坊的食品安全管理水平，对生产加工全要素管理要求提供提升方向指导，并给出相关信息；
- 第2部分：食品摊贩。目的在于为提升食品摊贩的食品安全管理水平，对销售和加工制作全要素管理要求提供提升方向指导，并给出相关信息；
- 第3部分：小食杂店。目的在于为提升小食杂店的食品安全管理水平，对销售环节全要素管理要求提供提升方向指导，并给出相关信息；
- 第4部分：小餐饮。目的在于为提升小餐饮的食品安全管理水平，对加工制作全要素管理要求提供提升方向指导，并给出相关信息；
- 第5部分：卤菜店。目的在于为提升卤菜店的食品安全管理水平，对销售和现场制作全要素管理要求提供提升方向指导，并给出相关信息。

本文件根据长期实践经验，给出了小餐饮布局设计与环境卫生管理能力、设备设施水平、从业人员能力、原辅料及相关产品管理、加工过程控制能力、食品安全自查能力、记录管理能力等方面提升的内容，促进小餐饮主体责任落实，为提升“小餐饮”提供思路和指南。

小型食品生产经营单位食品安全管理水平提升指南

第4部分：小餐饮

1 范围

本文件提供了小餐饮布局与环境卫生、设备设施、人员基本素质、原辅料控制、加工过程、食品安全管理、凭证保存、提优管理等方面提升的指导。

本文件适用于指导小餐饮食品安全管理水平提升。

2 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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小餐饮 small restaurant

具有使用面积60 m²以下的合法固定经营场所、经营规模较小、经营设备设施简单的餐饮服务经营者，不包括单位食堂和餐饮连锁企业分支机构。

4 总则

小餐饮在依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全操作规范》《江苏省人民代表大会常务委员会关于加强小餐饮管理的决定》、GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等法律法规、强制性标准从事经营活动的基础上，以食品安全管理水平提升为目标，促进其提档升级。

5 布局与环境卫生

5.1 布局设计

5.1.1 具有与经营规模相适应的固定经营场地。

5.1.2 有条件的餐饮场所宜备有与食品处理区有效隔断的厕所，其出口附近配备洗手、消毒设施。

5.1.3 食品处理区的布局宜根据食品加工、供应流程进行合理设计，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。

5.1.4 生产加工场所与生活区分离，不宜存放与食品加工无关的物品。

5.2 环境卫生管理

5.2.1 经营场所环境整洁，宜采取相应措施对虫害进行控制，避免交叉污染。

5.2.2 加工场所内无异味。

6 设备设施

6.1 具有与生产活动相匹配的设备，并保持设备的正常运转。

6.2 设备、容器和工具与食品的接触面宜平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位避免有尖角，便于清洁，防止聚积食品碎屑、污垢等。不与食品、清洁剂和消毒剂发生反应。

6.3 配备餐饮具消毒柜，并正常使用。

6.4 使用的冷藏冷冻设备要求宜有正确显示内部温度的测温装置，每日检查设备内温度，定期进行设备维护。

6.5 洗手区水龙头，宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关。

6.6 经营场所宜有充足的自然采光或照明设施。如需在暴露食品和原料的正上方安装照明设施，宜使用安全型照明设施或采取防护措施。

6.7 不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水或废水等）宜以独立管路输送，避免交叉污染。

6.8 排水设施的配备宜与餐饮经营需要相适应，保持畅通，便于清洁、维护，保证食品及生产、清洁用水不受污染。

6.9 产生油烟和蒸汽的烹饪区宜设置机械排风及油烟过滤装置，易于清洁、更换。

6.10 清洗、消毒、保洁设施设备宜放置在专用区域，容量和数量宜满足加工制作和供餐需要。

7 人员基本素质

7.1 从业人员积极了解食品安全基础知识、法律法规、食品安全管理制度。

7.2 配备的食品安全管理人员宜有相应的食品安全从业经验。

7.3 食品安全管理人员宜按规定参加食品安全相关培训和学习，做好相应记录。

8 原辅料控制

8.1 盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，宜有明显的区分标识，存放区域分开设置，

8.2 防止交叉污染。倡导使用色标管理方式。

8.3 从具有合法资质的供货商处购进食品及相关产品，主动查验供货商的相关证件。

8.4 宜对食品 and 食品原辅料进行定期检查，及时清理变质或者超过保质期的原辅料。

9 加工过程

9.1 人员卫生

9.1.1 从业人员持有有效健康证明，保持个人卫生。

9.1.2 穿戴清洁的衣服、鞋、帽，佩戴口罩，直接接触入口食品时宜佩戴一次性手套。非从业人员不宜进入食品加工场所。

9.1.3 不在食品加工及贮存场所内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

9.1.4 从业人员使用卫生间、接触可能污染食品的物品或从事与食品加工无关的其他活动后，再次从

事接触食品、食品容器、设备等与餐饮服务相关的活动前宜重新洗手，从事接触直接入口食品工作的宜重新消毒手部。

9.2 工器具使用管理

9.2.1 不宜将加工制作食品的设施、设备、容器、工具用于加工制作食品无关的用途。

9.2.2 加工过程中接触生、熟食品的工器具分开使用和放置。

9.3 设备设施清洗消毒和保洁

9.3.1 直接与食品接触的设备、工具和容器使用后进行清洁，必要时消毒。

9.3.2 使用的洗涤剂、消毒剂宜对人体安全、无害，防止对食品造成污染。

9.3.3 使用化学方法清洗消毒设备设施的，洗涤剂、消毒剂宜按照 GB 14930.1、GB 14930.2 执行。

9.3.4 已清洗和消毒的设备、工具和容器存放于保洁场所，不宜与未清洁物品混放。

9.4 废弃物存放及处理

9.4.1 存放废弃物的容器宜有明显标识，不宜与盛装原辅料、半成品、成品的容器混用。

9.4.2 废弃物存放过程宜有防控，且无外溢，每天至少清除一次。

9.4.3 宜固定地点放置废弃油脂，有专人管理，并由有资质公司回收。

9.4.4 有条件的宜设置干湿垃圾、可回收垃圾、餐厨垃圾、有毒有害垃圾等分类回收垃圾桶，设置相应标识标签。

10 食品安全管理

10.1 食品安全自查

10.1.1 宜建立食品安全自查制度，定期对食品安全情况进行检查。

10.1.2 食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查，妥善保管自查记录。

10.2 食品安全事故处置

发生食品安全事故的，立即采取措施，防止事故扩大。

11 凭证保存

11.1 对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；没有明确保质日期的，保存期限不少于 2 年。

11.2 宜采用信息化等技术手段进行记录和文件管理，记录内容完整、真实。

12 提优管理

12.1 树立反食品浪费意识，开展反浪费宣传，营造浪费可耻、节约为荣的氛围。

12.2 宜投保食品安全责任保险。

参 考 文 献

- [1] GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
 - [2] 中华人民共和国食品安全法
 - [3] 中华人民共和国食品安全法实施条例
 - [4] 江苏省人民代表大会常务委员会关于加强小餐饮管理的决定（2020年7月31日江苏省第十三届人民代表大会常务委员会第十七次会议通过）
 - [5] 餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告2018年第12号）
-