|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 03.080 |
| CCS  | C50 |

|  |
| --- |
|  1410 |

山西省临汾市地方标准

DB 1410/T XXXX—2024

校园食堂后厨管理规范

2024 -  -  发布

2024 -  -  实施

临汾市市场监督管理局  发布

目次

[1 范围 3](#_Toc169626181)

[2 规范性引用文件 3](#_Toc169626182)

[3 术语和定义 3](#_Toc169626183)

[4 总体要求 3](#_Toc169626184)

[5 从业人员 4](#_Toc169626185)

[6 更衣间 4](#_Toc169626186)

[7 食品容器、设备及工具 4](#_Toc169626187)

[8 冰箱 5](#_Toc169626188)

[9 周转小仓库 5](#_Toc169626189)

[10 粗加工制作 5](#_Toc169626190)

[11 餐用具清洗消毒 6](#_Toc169626191)

[12 安全管理 6](#_Toc169626192)

[13 食品安全卫生 7](#_Toc169626193)

[14 记录 7](#_Toc169626194)

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。

本文件由临汾市市场监督管理局提出、组织实施和监督实施。

临汾市市场监督管理局对标准的组织实施情况进行监督检查。

本文件由临汾市餐饮服务标准化专家组归口。

本文件起草单位：侯马市馨怡餐饮管理有限公司、临汾市综合检验检测中心、侯马市市场监督管理局。

本文件主要起草人：关文香、王海丽、李先锋。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

提出和监督实施部门通讯地址：临汾市尧都区滨河街道西大街 联系电话：0357-2029041

技术归口单位通讯地址：临汾市尧都区滨河街道西大街 联系电话：0357-2212298

校园食堂后厨管理规范

* 1. 范围

本文件规定了校园食堂后厨的总体要求、从业人员、更衣间、食品容器、设备及工具、冰箱、周转小仓库、粗加工制作、切配、烹饪制作、餐用具清洗消毒、安全管理、食品安全卫生、记录的管理要求。

本文件适用于中小学校园食堂后厨管理。

* 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

DB14/T

DB14/T

* 1. 术语和定义

GB 31654界定的以及下列术语和定义适用于本文件

周转小仓库

厨房内设置贮存原料、辅料的库房，也可称二级库房。

* 1. 总体要求

学校食堂建筑与布局、设施与设备应符合GB 31654的规定。应保持学校食堂建筑结构完好，环境整洁，根据需要配备有害生物防治设施（如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等）。

食品加工用水水质应符合GB 5749规定。

色标管理应符合DB 14/T的规定。

应配备餐厨废弃物存放容器，容器应配有盖子，废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。餐厨废弃物应及时清理，不应溢出存放设施。

应建立从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。

* 1. 从业人员
		1. 基本要求

应配备与经营食品品种、数量相适应的从业人员。

从业人员应按工作职责在规定时间内完成各项工作任务。

工作时间内，从业人员不应擅自离岗、串岗，不应玩手机、睡觉等干与工作无关的事。

* + 1. 人员健康与卫生

应建立并执行食品从业人员健康管理制度。

从事切菜、配菜、烹饪、餐用具清洗消毒等接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证后方可上岗。

患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型），活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不应从事接触直接入口食品的工作。

从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

从业人员应保持良好的个人卫生，不应留长指甲、涂指甲油、化妆。

工作时，应按规定穿工作服，戴工作帽，戴口罩，口罩遮住口鼻，保持仪表、仪容整洁。不应穿拖鞋、露脚趾的凉鞋上班。

从业人员加工食品前应洗净手部并消毒。

接触非直接入口食品后、触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后应重新洗净手部并消毒。

从业人员个人用品应集中存放，存放位置应不影响食品安全。

* + 1. 人员培训

应建立食品安全培训制度，对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训。

应根据不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划，并做好培训记录。当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。

* 1. 更衣间

应在食品处理区入口处设立独立更衣间，更衣间内应配备更衣柜、鞋柜、洗手消毒池等设施，且设施的数量满足要求。

洗手消毒池应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料。水龙头应采用非手动式，宜提供温水。

洗手消毒池附近应配备洗手用品和干手设施；洗手消毒池上方应标示洗手方法。

* 1. 食品容器、设备及工具

应根据加工食品的需要，配备相应的容器、工具和设备等。不应将食品容器工具和设备用于与食品盛放、加工等无关的用途。

设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙,或者保留足够的清洁、维护空间。

与食品接触用工具、容器和设备的材料应符合GB 4806.1规定。

与食品接触的容器、工具和设备与食品接触的表面应光滑，设计和结构上应避免零件、金属碎屑或者其他污染因素混入食品，应易于检查和维护。

用于盛放和加工原料、半成品、成品的容器、工具和设备应能明显区分，分开放置和使用。

容器、设备、工具使用后应定期清洁，必要时定期消毒。

从业人员不应擅自将专用设备改作它用。

设备应定期维护，出现问题及时维修、更换。

* 1. 冰箱

应存放食品加工用原料、调料及其盛器，不应存放其他杂物。

原料、调料等应按物品种类、性质分类存放。

冰箱内存放原料、半成品及食品应装入保鲜袋或保鲜盒等密闭容器内，半成品应加贴品名、加工日期标签。

应指定专人按规定检查记录冰箱冷藏、冷冻温度。

应定期对冰箱进行清理消毒。

* 1. 周转小仓库

应存放厨房烹饪原料、调料及其盛器以及一定量厨房周转用具，不应存放其他杂物。

原料、调料等应按物品种类、性质分类存放。

小件及零散物品应置于盘、筐内集中存放。所有物品存放应地10 cm，离墙10 cm。粮食类物品离地25 cm，离墙25 cm。

库存物品应遵循“先进、先出、先用”的原则。

应定期检查存储原料、调料的保质期，超过保质期的原料、辅料不应用于食品加工。

应定期对小仓库进行清洁整理。

* 1. 粗加工制作

食品原料应根据特性经挑拣、清理、解冻、清洗等工序后再加工。

盛放或加工不同类型食品原料的工具和容器应分开使用，参照DB/T 规定执行。

使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。

冷冻(藏)食品原料出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。

宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时应有防护避免受到污染。使用微波解冻方式的食品原料应立即加工制作。

应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料表面温度不宜超过8℃。

半成品应及时使用或冷冻(藏)贮存。

* + 1. 切配

工作前，应定时开启紫外线灯进行消毒杀菌。

切配工用具如刀、砧板、抹布、餐具等应彻底清洗、消毒后再使用。

生食、熟食的刀、砧板、盛器、抹布等应区分使用，不应混用。

各类调料、切配工用具使用之后应尽快归位摆放，保持工作台清洁、整齐、无油污。

应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。

* + 1. 烹饪制作

食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。

需要烧熟煮透的食品,加工时食品的中心温度应达到70℃以上;加工时食品的中心温度低于70℃的,应严格控制原料质量安全或采取其他措施(如延长烹饪时间等)，确保食品安全。

宜尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

油炸食品前，应减少食品表面的多余水分。油炸食品时，油温不宜超过190℃。油量不足时，应及时添加新油。定期过滤在用油，去除食物残渣。。

* 1. 餐用具清洗消毒

餐用具使用后应及时洗净消毒。放在消毒柜的餐用具应有间隙的整齐摆放，不能叠放。

餐用具消毒设备应正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。

宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合GB 14930.1和GB 14930.2等食品安全国家标准和有关规定。

消毒后的餐用具应符合GB 14934规定。

* 1. 安全管理
		1. 厨房安全加工要求

使用各种刀具时，应注意力集中，方法正确。不应将刀随意乱放，更不应拿着刀边走边甩，禁止拿着刀具打闹。不应将刀放在工作台或砧板的边缘，以免震动时滑落砸到脚趾，一旦发现刀具掉落，切不可用手去接。

清洗刀具时，应一件一件进行，不应将多把刀具浸没在放满水的洗涤池中清洗。

清洗设备时（如绞肉机、搅拌机），应先切断电源，再清洗，清洁锐利的刀片时应格外小心谨慎，洗擦时要将抹布折叠到一定的厚度，由里向外擦。

地面应保持清洁、干燥。油、汤、水撒在地面应立即擦干。地面如有破碎的玻璃器具和陶瓷器皿，应及时清理。

使用蒸柜、炸炉等加热设备时，人体不应离炉体太近。蒸柜内拿取食物时，应先关闭气阀，再打开柜门，散发热蒸汽后再使用抹布拿取。

设备使用过程中如发现有冒烟、焦味、电火花等异常现象时应立即停用，维修正常后再使用。

非维修人员不应随意拆卸、更换设备内的零件和线路。

清洗设备前应先切断电源再清洗；当手上沾有油或水时，不要触摸电源插头、开关等部件。

正在使用火源的工作人员，不应离开自己的岗位。

下班前，应关闭水管、切断设备（冰箱除外）电源，关闭燃气阀门。

* + 1. 消防要求

应按照消防部门的要求配置灭火器、灭火毯等消防器材，固定位置，灭火器应定期更换。

每75㎡配备一个灭火器，每100㎡配备一个干粉灭火器，灭火器距离火源10 m～15 m固定位置放置。

烹饪区附近配备灭火毯。

* 1. 食品安全卫生
		1. 原料、辅料

原料、辅料的采购、运输、采购及贮存应符合GB 31654的规定。

* + 1. 食品添加剂

加工工艺如需使用食品添加剂应符合GB 2760规定。

不应采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。

用容器盛放开封后的食品添加剂,应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限,并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应避免受到污染。

食品添加剂使用应采用称量等方式定量使用，应记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。

食品添加剂应由专人专柜加锁保管。

* + 1. 供餐食品

分派菜肴的工具使用前应清洗消毒。

烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的高危易腐食品，应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。在8℃～60℃条件下存放超过2小时，且未发生感官性状变化的，应按本规范要求再加热后方可供餐。

宜按照标签标注的温度等条件，供应预包装食品。食品的温度不得超过标签标注的温度+3℃。

供餐过程中，应对食品采取有效防护措施。

* + 1. 食品留样

每餐次的食品成品应留样，每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。

留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。

盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。

应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

* 1. 记录

根据食品安全法律、法规、规章的要求，应记录以下信息：从业人员培训考核、进货查验、原料出库、食品安全自查、食品召回、投诉处置、餐厨废弃物处置、食品留样、设施设备清洗维护校验、卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用等。如使用食品添加剂，应记录采购与使用相关信息。

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

记录保存期限不少于2年。

