|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 65.020.20 |
| CCS | B05 |

|  |
| --- |
| 1410 |

山西省临汾市地方标准

DB 1410/T      —2024

校园食堂色标管理规范

2024 -    -   发布

     -    -   实施

临汾市市场监督管理局  发布

目次

[1 范围 2](#_Toc169514558)

[2 规范性引用文件 2](#_Toc169514559)

[3 术语和定义 2](#_Toc169514560)

[4 基本要求 2](#_Toc169514561)

[5 切配工用具 2](#_Toc169514562)

[6 工作服 4](#_Toc169514563)

[7 清洁用工具及设施 5](#_Toc169514564)

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、组织并监督实施。

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：古县第一中学、古县市场监督管理局、临汾市综合检验检测中心、山西师范大学。

本文件主要起草人：陕永杰、周李平、韩晓岳、李国军、杨云峰、牛忠鹏、申永。

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

主持起草单位通讯地址：古县相如路22号7楼 联系电话：0357-8326111

校园食堂色标管理规范

* 1. 范围

本文件规定了中小学校校园食堂切配工用具、工作服、清洁用工具及设施色标管理的基本要求及管理准则。

本文件适用于中小学校校园食堂切配工用具、工作服、清洁用工具及设施的色标管理。

* 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/T 3181 漆膜颜色标准

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

* 1. 术语和定义

GB 31654界定的术语和定义适用于本文件。

* 1. 基本要求

学校食堂应根据原材料加工餐饮活动流程，包括食品库房、粗加工区、切配区、烹饪区、备餐区、留样区、餐具饮具清洗消毒区等场所，在各区地面或入口处上方设置食材及容器单项流通方向颜色标识。

色标应无毒、无味、耐腐蚀，易于清洁和消毒，符合国家食品安全相关标准。

色标标识方式宜灵活多样，可配置相应颜色的切配用具，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。

* 1. 切配工用具
     1. 色标分类及适用对象

本文件引用GB/T 3181中相应颜色及编号，不同色标的切配工用具的适用对象见表1。

1. 适用对象及色标分类

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 适用对象 | 色标分类 | 编号 |
| 动物性食品原料 | 大红 | R03 |
| 水产品原料 | 孔雀蓝 | PB11 |
| 蔬菜原料 | 艳绿 | G03 |
| 水果原料 | 乳白色 | Y11 |

5.2色标标准部位及示例

色标的标注部位及方式结合切配工用具实际情况进行选择，切配工用具类别、标注部位及示例见表2。

1. 切配工用具类别、标注部位及示例

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 类别 | 标注部位 | 示例 |
| 1 | 刀具 | 刀柄 |  |
| 2 | 剪刀 | 手柄 |  |
| 3 | 砧板 | 整体 | https://img.alicdn.com/bao/uploaded/i2/4010035705/O1CN011s0w0ksMHQmSnzL_%21%214010035705.jpg |
| 4 | 抹布 | 整体 |  |
| 5 | 刷子 | 整体或手柄 |  |
| 6 | 原料容器 | 整体或外侧 |  |
| 7 | 容器 | 外侧 |  |
| 8 | 操作台 | 操作台侧面或前方墙面 |  |
| 注：半成品容器为圆形，成品容器为长方形。 | | | |

* 1. 工作服

应根据加工品种和岗位的要求配备专用工作服，如工作衣、帽、发网等。

粗加工区、切配区、烹饪区、备餐区工作人员与用餐区清洁人员工作服外观应明显区分。推荐工作服颜色、适用范围及示例见表3。

1. 工作服颜色、适用范围及示例

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 颜色 | 适用范围 | 示例 |
| 白色 | 粗加工区、切配区、烹饪区 | https://p1.ssl.qhimgs1.com/sdr/400__/t043d2e34478256f921.jpg |
| 白色 | 备餐区 | https://p1.ssl.qhimgs1.com/sdr/400__/t043d2e34478256f921.jpg |
| 绿色 | 用餐区清洁人员 |  |
| 注：各学校食堂可根据学生用餐规模、食堂工作人员数量及分工等情况适当增加工作服颜色， | | |

* 1. 清洁用工具及设施

每个区域应分别配置清洁用工具及清洁设施，不应混用。

清洁用工具应采用整体或部分颜色识别，清洁设施采用张贴标识牌识别。适用区域、颜色及清洁工具见表4。

1. 适用区域、颜色及清洁工用具

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 适用区域 | 颜色 | 清洁工具 |
| 粗加工区、切配区、烹饪区 | 红色 | 抹布、拖布、簸箕、扫帚、刷子、垃圾桶 |
| 备餐区 | 蓝色 | 抹布、拖布、簸箕、扫帚、刷子、垃圾桶 |
| 用餐区 | 绿色 | 抹布、拖布、簸箕、扫帚、刷子、垃圾桶 |
| 餐用具清洗消毒区 | 黄色 | 抹布、拖布、簸箕、扫帚、刷子、垃圾桶 |
| 注：颜色标注于工用具把手或桶身。 | | |