

# DBS 62

## 甘肃省食品安全地方标准

DBS 62/006-2020

### 食品安全地方标准 餐饮服务外卖卫生规范

2020-12-03 发布

2021-01-01 实施

甘肃省卫生健康委员会 发布



## 前 言

本标准由甘肃省卫生健康委员会提出并归口。

本标准起草单位：甘肃省疾病预防控制中心。

本标准主要起草人：孙建云、李拥军、董梅英、刘小云、丁小全、薛利新、程妍、倪霞、梁琼、王兴国、王慧娟、李剑、徐钰、高向娜、夏智恒、吕青君、崔茜。



# 食品安全地方标准

## 餐饮食品外卖卫生规范

### 1 范围

本标准规定了餐饮食品外卖基本要求、卫生管理、送餐类别和供应品种控制、加工配送过程的安全控制、装箱及配送服务要求、风险管理与控制等。

本标准适用于甘肃省境内为个人用餐者提供外卖餐饮食品的餐饮服务机构和外卖送餐服务过程的卫生要求。

### 2 术语和定义

#### 2.1 餐饮食品

餐饮服务单位根据膳食用餐者的订购要求，在餐饮服务单位加工场所加工成合格的可食用或饮用的食品。

#### 2.2 外卖

送餐服务人员（或骑手）将合格的餐饮食品从餐饮供应商向用餐者配送的物流活动。

### 3 基本要求

3.1 餐饮服务单位、外卖配送机构、送餐服务人员（或骑手）应遵守国家食品安全法以及政府部门相关法律法规，尊重消费者，提供满足消费者需求的服务。

3.2 餐饮服务单位应具备相应的资质。

3.3 餐饮服务单位应建立完善的内部管理规章制度，职责明确。

### 4 卫生管理

#### 4.1 环境、设施和食品接触表面卫生要求

4.1.1 食品制售环境（包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等）和设施应定期清洁，保持良好清洁状况。

4.1.2 盛装废弃物容器使用后应加盖。废弃物至少应每天清除一次，清除废弃物后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

4.1.3 污水、油烟、废气等的排放及设施应符合环保要求。

4.1.4 应定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行，实施时应应对各种食品（包括原料）采取保护措施。

4.1.5 各类食品接触表面用后应洗净并保持清洁。

4.1.6 现场制售冷饮饮料的，每天营业结束后应彻底清洗消毒设备、管道和容器，次日开市前进行消

毒。

## 4.2 人员卫生要求

4.2.1 食品制作人员应穿戴整洁的工作衣帽。专间和专用场所操作人员应穿戴专用工作衣帽和口罩。

戴工作帽时，头发应完全束于工作帽内。

4.2.2 工作服（包括衣、帽、口罩）宜采用白色或浅色材料制作，保持清洁。专间和专用场所操作人员的工作服应每天更换。

4.2.3 操作时不得佩带戒指、手镯、手表等外露饰物，不得留长指甲、染指甲，不得涂抹香水。

4.2.4 工作时不准吸烟、吃食物或有其他有碍食品安全的活动，不得穿工作服上厕所或从事可能污染工作服的活动。

4.2.5 食品制作人员应取得健康证明，有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、其他症状等有碍食品卫生病症的，应立即调离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

4.2.6 外卖送餐人员应由接单或配送机构定期进行食品安全知识培训。

4.2.7 操作前手部应洗净。制作直接入口食品前，有下列情形时手部还应进行消毒：

——处理食物前；

——上厕所后；

——处理生食物后；

——处理弄污的设备或用具后；

——处理动物或废物后；

——从事任何可能会污染双手的活动（如处理货款、执行清洁任务）后。

## 5 供餐类别和供应品种控制

5.1 餐饮服务单位根据膳食类别（热膳食、冷膳食、果蔬等食品），严格控制高风险食品品种如易腐食品、改刀熟食、冷加工糕点等。

5.2 不得加工配送即食水产品、野蘑菇、四季豆等高风险食品，以及国家禁止生产经营的其他食品。

## 6 加工配送过程的食品安全控制

### 6.1 操作规程的制定与执行

6.1.1 餐饮服务单位应根据不同类别食品的加工工艺和风险特点，分别制定包括食品采购、运输和贮存、粗加工、切配、热加工、冷却、冷藏、分装、运输、再加热、容器、餐饮具清洗、消毒、保洁等各操作工序的加工和配送操作规程。

6.1.2 培训员工按照操作规程进行操作，使其符合加工配送操作、食品安全及品质管理要求。

### 6.2 餐饮食品加工

#### 6.2.1 热膳食加工

6.2.1.1 热加工前应检查待加工食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行热加工。不得将回收后的食品（包括辅料）经热加工后再次供应。

6.2.1.2 即食热膳食加热熟制时，一定要保证熟透。

#### 6.2.2 冷膳食加工

6.2.2.1 即食冷膳食成品冷却设备、冷却专间、冷膳食制作专间应专用，不得放置半成品、生食品等易造成交叉污染的物品。冷却设备、冷却专间和冷膳食制作专间内专用的工具、容器应清洗消毒。

6.2.2.2 在餐饮服务单位加热熟制后再冷却的即食冷膳食，热加工后的膳食应在专用设备（冷却机或冷却间）中快速冷却。

### 6.2.3 果蔬加工

6.2.3.1 加工前应检查待加工食品原料，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不得进行加工。制作即食果蔬的原料经粗加工后，应在即食果蔬制作间内进行果蔬的切配、消毒和包装工序。如在熟食专间进行加工，应与其它即食熟膳食加工区域分开。

6.2.3.2 根据果蔬消毒剂说明书和果蔬的特性控制消毒浓度和消毒时间，对果蔬进行有效消毒。

6.2.3.3 果蔬消毒后，应采用符合相关规定的净水设备处理或经煮沸冷却的生活饮用水冲洗干净，并在专间内进行脱水和包装。果蔬包装应采用真空或保鲜袋等密闭包装，防止二次污染。

6.2.3.4 包装的即食果蔬应在低温条件下储存运输。

### 6.3 包装和直接接触食品的容器

6.3.1 膳食盛装容器和包装材料应清洁、无毒且符合国家相关规定，并在特定贮存和使用条件下不影响食品的安全和产品特性。

6.3.2 可重复使用的餐具和容器在使用前应彻底清洗，并采用湿热消毒。

6.3.3 与膳食直接接触的包装材料应能在正常贮存、运输、销售中充分保护食品免受污染，防止损坏，便于清洗消毒。

### 6.4 餐饮器具及保温箱

6.4.1 接触餐饮的器具及保温箱使用前应洗净并消毒。

6.4.2 餐饮器具及保温箱使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐饮具应贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标记。保温箱消毒后应加盖。餐饮器具保洁柜应当定期清洗消毒，保持洁净。

6.4.3 应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

6.4.4 消毒后的餐饮器具及保温箱内壁菌落总数不高于 100CFU/c m<sup>2</sup>，大肠菌群不得检出。

6.4.5 已消毒和未消毒的餐饮器具及保温箱应分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

6.4.6 餐饮器具及保温箱完成消毒至使用时间不应超过 48 小时。

6.4.7 一次性餐饮器具应完整、清洁、无污染、无有毒有害物质，符合食品安全包装材料规定。

6.4.8 不得重复使用一次性餐饮器具。

### 6.5 送餐车辆

6.5.1 送餐车辆应专车专用，不得搭载送餐服务之外的人员与物品。

6.5.2 送餐车辆保持清洁，不得靠近有毒有害物质、垃圾、粪便等停放，在厕所、垃圾桶等地停放距离最少 2 米以外。

## 7 装箱及配送服务要求

### 7.1 准备

送餐前，应做以下检查，符合规定后方能外送：

——食品温度符合食用要求；

- 保证配送过程食品不受污染。未加装封签的，送餐人员不得取餐。包装表面贴有密封标签，内容包括但不限于：食品加工单位、加工日期、加工时间、食品保存期限及保存条件。标签字体字号易于顾客识别；
- 辅助餐具齐备；
- 送餐单填写完整以备发生食品安全事件追踪，内容包括但不限于：用餐人姓名、地址、联系电话、餐饮食物种类、送餐单位及送餐人姓名、投诉电话。送餐单一式两份，一份餐饮供应商保存，另一份留交顾客。

## 7.2 装箱

- 7.2.1 堆积排列稳定，规程高度低于厢体的最大装载限制线。
- 7.2.2 不耐压的食品，堆放时应在厢体内加支撑物或衬垫物。
- 7.2.3 易泼漏食品，应配置稳定辅件。
- 7.2.4 冷热食品应分开放置。
- 7.2.5 具有强烈气味的食品和容易吸收异味的食品不宜混装。

## 7.3 运输

- 7.3.1 热链餐饮食品，成品到配送完成时间不得超过 40 分钟。
- 7.3.2 冷链餐饮食品，在冷藏条件下，成品到配送完成时间不得超过 60 分钟。
- 7.3.3 中途不能打开餐具包装，食品装卸时，送餐箱（包）门（盖）应随开随关。
- 7.3.4 在下雨天或恶劣天气中送餐，要有防雨水等倒灌污染的保护设施，确保食物安全卫生无污染。

## 7.4 送达

餐饮食品应直接交到顾客手中或放置于顾客指定的地点，未经顾客同意不得由他人代收。

## 8 风险管理与控制

- 8.1 送餐机构应明确食品卫生投诉受理部门和人员，如实记录发生投诉的食品名称、加工日期和发生投诉的原因。
  - 8.2 送餐机构应开展食品卫生质量评价，定期收集顾客的评价信息和意见。
  - 8.3 送餐机构应对评价结果进行分析并制定相应的整改措施。
  - 8.4 餐饮服务单位及送餐机构要做好外卖风险控制，从餐饮食品加工、平台管理、服务人员资质、硬件配置和行为规范等方面保障外卖（餐饮食品）安全。制定外卖平台及入网餐饮服务提供者、“线上线下”服务、送餐人员、食品安全等问题的应急处置预案。
-