

浙江省食品药品监督管理局文件

浙食药监餐〔2015〕12号

浙江省食品药品监督管理局关于印发《浙江省餐饮服务食品切配工用具和工作服色标管理操作指南》的通知

各市市场监督管理局（食品药品监督管理局）：

《浙江省餐饮服务食品切配工用具色标管理操作指南（试行）》（浙食药监食〔2013〕35号）自2013年8月实施以来取得了显著的成效。实践证明，实行色标管理不仅有利于从业人员规范执行《餐饮服务食品安全操作规范》，有效解决餐饮行业从业人员因流动性大、标准不统一导致的重复培训、效率低下等问题，更有利于餐饮单位管理人员和监管部门的监督管理。为进一步完善

和推动该项工作，省局修订完善了《浙江省餐饮服务食品切配工用具和工作服色标管理操作指南》，现予印发。请各级市场监管（食品药品监管）部门在行政许可和日常监督检查中，积极引导、推荐、鼓励和支持餐饮服务单位按照操作指南的要求实施色标管理。

《浙江省餐饮服务食品切配工用具色标管理操作指南（试行）》（浙食药监食〔2013〕35号）同时废止。

浙江省食品药品监督管理局

2015年8月31日

浙江省餐饮服务食品切配工用具和 工作服色标管理操作指南

一、切配工用具色标管理

(一)切配工用具色标分类

类 别	颜 色	
动物性食品原料加工工用具	红色	
水产品原料加工工用具	蓝色	
植物性食品原料加工工用具	绿色	

说明：根据《餐饮服务食品安全操作规范》第二十一条第二款规定将食品原料分为动物性、植物性、水产品。动物性食品原料包括畜禽肉和禽蛋类（不含水生动物）；水产品原料包括水生动物和藻类。

(二)切配工用具类别和色标标注部位

序号	类 别	材 质	标注部位
1	刀具	金属	刀柄
2	剪刀	金属	手柄
3	砧板	食品级塑料（或木制砧板）	整体（木制砧板局部）
4	抹布	毛巾	整体
5	刷子	鬃质或塑料	整体或手柄

6	原料容器	食品级塑料	整体
备注	<p>1. 不锈钢容器可不标注色标，以形状区分：半成品容器为圆形不锈钢盘；成品容器为长方形不锈钢盘。</p> <p>2. 各类原料清洗池用 20 × 20mm 相对应色标的文字标注，作为标识。</p>		

(三) 切配工用具色标标注图示例





(四) 主要切配工用具使用管理规定

1、工具和容器材料等应符合食品安全标准或要求。

2、根据粗加工、切配、专间等食品处理区域的需求配置各类切配工用具，并按规定使用。详见下表：


食品处理区	切配工用具配置	容器配置	使用要求
粗加工	按需配置红色、蓝色、绿色刀具、剪刀、砧板、抹布、刷子等	按需配置红色、蓝色、绿色原料容器	1. 各类工具和容器应在本食品处理区专用，不得在其它食品处理区使用。 2. 各类工具应按对应的色标使用，不得交叉使用。 3. 各类工具和容器应按对应的色标分类定点摆放，保持清洁，并有明显的区域标识。 4. 混合性食品，按红、蓝、绿的次序，选择原料容器。
切配			
烹饪	按需配置半成品和成品不锈钢容器		
专间	按需配置红色、蓝色、绿色专用刀具、剪刀、砧板、抹布、刷子等	按需配置专用成品不锈钢容器	

3、主要切配工用具清洁方法。

项目	清洗频率	清洁工具	清洁方法
刀具、剪刀、砧板、抹布、刷子、原料容器、半成品容器和成品容器	每次使用后	抹布、刷子、清洁剂及消毒剂	1. 清除食物残渣及污物 2. 用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用水冲净

			5. 用消毒剂消毒 6. 风干
切配动物类、植物类、水产品的各类工作台	每次使用后	抹布、清洁剂及消毒剂	1. 清除食物残渣及污物 2. 用湿布抹擦或用水冲刷 3. 用清洁剂清洗 4. 用湿布抹净或用水冲净 5. 用消毒剂消毒 6. 风干

二、工作服色标分类

类别	颜色
专间（含冷菜间、生食海产品、裱花蛋糕制作）	浅蓝色 
其它食品处理区	宜用白色或浅色，但须与专间有较明显区别。

抄送：国家食品药品监督管理总局

浙江省食品药品监督管理局办公室

2015年9月7日印发