ICS 03.080.01

CCS A 16

|  |
| --- |
|  |

DB42

湖北省地方标准

DB42/T xxxx—2024

|  |
| --- |
|  |

放心早餐店建设与经营服务规范

|  |
| --- |
| Specification for the reliable breakfast shop construction and management service |
| （征求意见稿） |

XXXX - XX-XX发布

XXXX -XX-XX实施

湖 北 省 商 务 厅

湖北省市场监督管理局  发布

目  次

[前言 II](#_Toc14197)

[1 范围 1](#_Toc9079)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc1039)

[3 术语和定义 1](#_Toc31353)

[4 建设要求 1](#_Toc27862)

[4.1 选址 2](#_Toc31329)

[4.2 建筑设计 2](#_Toc13200)

[4.3 区域设计 2](#_Toc29572)

[5 经营服务 4](#_Toc32338)

[5.1 基本要求 4](#_Toc5719)

[5.2 人员要求 4](#_Toc7085)

[5.3 店内外环境要求 5](#_Toc32616)

[5.4 原料管理 5](#_Toc9521)

[5.5 加工制作 6](#_Toc31837)

[5.6 供餐、用餐与配送服务 7](#_Toc10994)

[5.7 清洗消毒 8](#_Toc6615)

[5.8 信息管理 8](#_Toc22634)

[6 食品安全应急处理 9](#_Toc18783)

[7 服务评价与改进 9](#_Toc30754)

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。

本文件由黄石市商务局提出。

本文件由湖北省商务厅归口。

本文件起草单位：黄石市商务局、黄石市陶然风味园餐饮服务有限责任公司、黄石楚乡厨艺餐饮管理有限公司、湖北省标准化与质量研究院、黄石市信息与标准化所等。

本文件主要起草人：谭国华、高泳波、江凯、李响、张凯、杨琪、陈一康、胡建、李越予等。

本文件实施应用中的疑问，可咨询黄石市商务局，联系电话：0714-6288651；对本文件的有关修改意见建议请反馈至湖北省标准化与质量研究院，联系电话：027-88075773，邮箱：hubs\_tc29@163.com。

放心早餐店建设与经营服务规范

1. 范围

本文件规定了放心早餐店建设、经营服务、食品安全应急处理、服务评价与改进的要求。

本文件适用于湖北省在营、新建和升级改造的放心早餐店，其他早餐店可参照执行。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 10001.1 标志用公共信息图形符号 第1部分：通用符号

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 18483 饮食业油烟排放标准

GB/T 35833 厨房油污清洁剂

SB/T 10426 餐饮企业经营规范

SB/T 10443 早餐经营规范

JGJ 64 饮食建筑设计标准

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

明厨亮灶see-through kitchens

餐饮服务提供者采用透明玻璃、视频等方式，向社会公众展示餐饮服务相关过程的一种形式。

高危易腐食品 High-risk perishable food

蛋白质或碳水化合物含量较高（通常酸碱度大于4.6且水分活度大于0.85），常温下容易腐败变质的食品。

1. 建设要求
   1. 选址

早餐店应选择与经营的餐食相适应的场所，其面积应由所在区域人口数量或流动人口数量而定。早餐店应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25 m以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。

* 1. 建筑设计
     1. 基本要求

经营场所建筑设计应符合JGJ 64规定。建筑结构应采用适当的耐用材料建造，坚固耐用，易于维修、清洁或消毒。宜按照安全、有序、美观的要求，根据企业文化设计门头、粘贴或悬挂标识标志、张贴宣传海报、屋顶牌匾。

* + 1. 天花板

应无裂缝、无破损，无霉斑、无灰尘、无有害生物隐匿，水蒸汽较多区域的天花板应有适当坡度。应使用无毒、无异味、不吸水、易清洁的涂覆或装修材料，食品处理区的天花板涂覆或装修材料还应耐高温、耐腐蚀。

* + 1. 墙壁

应平滑、无裂缝、无破损、无霉斑、无积垢。应使用无毒、无异味、不透水的涂覆或装修材料。需经常冲洗的区域应铺设1.5 m以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。

* + 1. 门窗、孔洞

与外界相通的门窗无破损，与外界相通的空调管线孔洞应封堵。与外界直接相通的门和可开启的窗，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。

* + 1. 地面

应平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。清洁操作区不应设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气溢出。

* 1. 区域设计
     1. 一般要求

早餐店内区域划分应满足顾客就餐需要，根据区域划分应包括但不限于：

1. 点餐区；
2. 就餐区；
3. 自助调料区；
4. 打包区；
5. 保温区
6. 食品处理区；
7. 半成品存放区。

应配有醒目公示区，公示内容包括但不仅限于以下内容：

1. 合法且在使用有效期内的《营业执照》《餐饮经营许可证》等证件；
2. 营业时间；
3. 从业人员健康证明；

——投诉电话和食品安全管理责任人信息；

——卫生消毒记录；

——食品安全管理制度；

——食品安全承诺书；

——菜单。

* + 1. 点餐区

应设立专门的点餐口或点餐区并配套相应的设备设施，包括但不限于下列设施设备：

1. 收银系统，支持现金、银行、移动支付等；
2. 点餐设备，提供纸质菜单或公示牌，有条件的可以设置触摸屏点餐、自助点餐、扫码点餐等；
3. 显示屏，有条件的可设置显示屏，实时更新菜品信息、价格、优惠活动等；
4. 排队叫号系统，有条件的可以设置排队叫号系统。
   * 1. 就餐区

应设立明确的就餐区域并配套相应的设备设施，包括但限于下列设施设备：

1. 餐桌餐椅，有条件的可以设置儿童、孕妇等特殊人群桌椅；
2. 餐具餐巾；
3. 通风设备；
4. 垃圾桶；
5. 有条件的可以设置储物柜等储物设备。
   * 1. 食品处理区

食品处理区与就餐区应有效隔离。

应根据制作需要，配备烤箱、蒸箱、豆浆机、煮粥锅、煎锅、油炸设备等。固定安装的设备设施应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或保留足够的清洁、维护空间。

厨房墙面、地面、抽油烟机应选用厨房油污清洁剂，应符合GB/T 35833的规定。应配备抽油烟机，油烟排放应符合GB 18483要求。

* + 1. 供水设施

食品加工制作用水管道系统应引自生活饮用水主管道，与非饮用水的管道系统完全分离，水质应符合GB 5749的要求。

* + 1. 排水设施

排水设施应通畅，便于清洁、维护。

排水沟出口设有防止有害生物侵入或浊气溢出的装置。需经常冲洗的场所和排水沟要有一定的排水坡度。

* + 1. 清洗消毒保洁设施

清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。

食品工用具的清洗水池应与食品原料、清洁用具的清洗水池分开。采用化学消毒方法的，应设置接触直接入口食品的工用具的专用消毒水池。

应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施，标识明显，易于清洁。

* + 1. 个人卫生设施

店内应设置足够数量的洗手设施。

洗手设施附近宜配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等。

* + 1. 标识管理

店牌、标识等公共符号及标志的设置应符合GB/T 10001.1的要求。

标识宜坚持“分区、分类、分层、分颜色”的原则，所有物品摆放的地方宜有标识定位。标签标识应明显，设施设备内所有产品标签朝外摆放。

分区应满足按照“生熟分开、冷热分开、干湿分开”的原则划分区域，制作统一分区牌并标识；

物品按照使用频率分开存放，坚持“左进右出”的使用原则；员工个人用品应设置专区（专柜）放置。

生产过程中涉及的设施设备、区域应按用途设置醒目清晰、无污渍的标识，包括但不限于：

1. 库存原料；
2. 食品添加剂；
3. 清洗工具及用品及清洗间；
4. 食品加工使用的容器；
5. 各专间、操作间区；
6. 废弃物存放区和容器；
7. 冰箱（柜）、冷库；
8. 原料、半成品存放容器；
9. 留样柜；
10. 水池、刀具、砧板、清洗池；
11. 废弃物存放容器。
12. 经营服务
    1. 基本要求
       1. 应符合SB/T 10426、SB/T 10443的相关要求。
       2. 应具备合法有效经营证件如《营业执照》《餐饮经营许可证》等，入网售卖早餐的门店应申请《网络订餐许可证》。经营内容、场所变更，经营主体机构需在变化后应在10个工作日内向相关部门提出申请变更相应证照。
       3. 应建立“日管控、周排查、月调度”的长效管理机制，定期对早餐食品安全工作进行自我检查与纠正，可采取“统一形象、统一采购、统一生产、统一配送、统一价格、统一销售”的六统一管理模式。
    2. 人员要求
       1. 应进行上岗前健康状况检查。从事接触直接入口食品工作的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。新上岗人员应经过岗前培训，培训内容包括但不限于岗位职责、运营管理、服务规范、设备操作规程、安全生产管理制度等。
       2. 应在工作时间穿清洁的工作服，不应留长指甲、涂指甲油、披散头发，不应外漏手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物。工作服应定点存放定期更换清洗，从事接触直接入口食品工作人员工作服宜每天清洗更换。
       3. 加工制作过程中应保持手部清洁，出现下列情形时，应重新洗净手部：
13. 佩戴手套前；
14. 加工制作不同存在形式的食品前；
15. 清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后；
16. 使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后；
17. 咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后；
18. 从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应净手部并进行手部消毒。
    * 1. 应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗。
    1. 店内外环境要求
       1. 店外应做到门前三包，屋顶应整洁、外立面无破损。
       2. 店内墙壁、天花板保持清洁，无脱落、起壳现象，无蜘蛛网、霉斑及明显积垢，墙裙瓷砖无缺损，门窗保持清洁。
       3. 厨房内外环境整治，地面平整，无明显积水、油污及污垢，地砖无缺损，排水沟及时清理，保持通畅。餐桌椅、餐桌、菜单、调料瓶、筷筒等应无破损、无油污、无异味。
       4. 卫生间应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。
       5. 不应重复使用一次性用品。餐饮具使用前应进行消毒处理，消毒应符合GB 14934的相关要求。
    2. 原料管理
       1. 采购管理
       2. 应选择具有合法资质的供应商进行原料采购，供应商资质应符合SB/T 10443的相关要求。
       3. 应建立供应商管理评估机制，对供应商资质、产品品质、生产工艺流程、价格、供货能力等方面进行评估。应定期对供应商进行考核，对不合格供应商取消供应资格。
       4. 进货查验

应根据不同进货渠道对供货商进行查验：

1. 从食品生产者采购的，应查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；
2. 采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等；
3. 从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购的，查验其食品经营许可证等；
4. 从食用农产品个体生产者直接采购的，查验其有效身份证明；
5. 从食用农产品生产企业和农民专业合作经济组织采购的，查验其社会信用代码和产品合格证明文件；
6. 从集中交易市场采购的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证；
7. 采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。

原料入库时应查验其外观和温度、气味、新鲜度是否合格。

* + 1. 原料贮存

应分类、分架、分区存放，存放货架距离墙壁和地面均在10 cm以上。同一货位上堆放的高度和宽度宜保持一致。

应遵循先进先出原则，及时销毁过期或变质的原料。

贮存场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不应存放有毒、有害物品（如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。

采用冷藏、冷冻贮存时应符合下列要求：

1. 原料、半成品、成品应分开，不应在同室内存放；
2. 冷藏、冷冻柜（库）宜设外显式温度（指示）计，并定期校验；
3. 植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。
   1. 加工制作
      1. 基本要求

早餐食品制作过程中，应采取包括但不限于下列措施：

1. 不同类型早餐原料、半成品、成品应分开存放；
2. 不应将接触早餐食品的容器和工具直接放置在地面上或者接触不洁物；
3. 不应从事可能污染食品的活动；
4. 不应在卫生间、更衣区等区域内加工制作早餐；
5. 不应使用非食品原料加工制作早餐；
6. 不应在早餐中添加可能危害人体健康的物质；
7. 不应使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；
8. 不应使用超过保质期的食品、食品添加剂；
9. 不应超范围、超限量使用食品添加剂；
10. 不应使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；
11. 不应使用无标签的预包装食品、食品添加剂；
12. 不应使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品；
13. 不应进行法律法规禁止的其他加工制作行为。
    * 1. 粗加工

食品原料应洗净后使用。

冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻，解冻后应及时使用。应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过 8℃。

使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。

* + 1. 成品加工

应由专人在专间进行加工制作，专间内温度不超过25℃。需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到70℃以上。高危易腐食品熟制后，在8℃~60℃条件下存放2 h以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。在满足早餐制作工艺前提下宜降低食品添加剂的使用量。

在制作油炸类早餐时应符合下列要求：

1. 应选择热稳定性好的、适合油炸的食用油脂，如菜籽油、棕榈油、大豆油等；
2. 与炸油直接接触的设备、工具内表面应为耐腐蚀、耐高温的材质；
3. 油炸食品前，应尽可能减少食品表面的多余水分。
4. 油炸食品时，油温不宜超过190 ℃；
5. 油量不足时，应及时添加新油；
6. 定期过滤在用油，去除食物残渣；
7. 定期拆卸油炸设备，进行清洁维护；
8. 煎炸食品应避免高温或长时间加热，不宜隔夜放置。

在制作糕点类早餐时应符合下列要求：

1. 不应使用荧光增白剂的烘烤纸；
2. 使用自制蛋液的，应冷藏保存蛋液，防止蛋液变质。

制作自制饮品应符合下列要求：

1. 加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水；
2. 煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态5 min以上。

加工制作好的成品应当餐供应，现调、冲泡、分装饮品可不在专用操作区内进行。盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放

* + 1. 食品留样

应配备专人管理留样食品、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。宜配备餐品留样柜，每种餐品留样120 g，留存48 h以上，以供食品安全监督检查部门抽查及自我监督检查。在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。

* 1. 供餐、用餐与配送服务
     1. 供餐服务

经营者宜实施“互联网+明厨亮灶”，规范公开早餐食品加工过程。

在分派早餐、整理造型的工具使用前应进行消毒。

供餐过程中，应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品。

* + 1. 用餐服务

早餐店工作人员在消费者点餐时应热情迎接、主动介绍菜单询问消费者需求，记录和核对消费者点餐内容。

消费者就餐时，就餐区不应进行有扬尘的活动，如打扫和施工等。应在消费者起身离店时收餐和清理桌面，提醒消费者带好随身物品。消费者提出打包要求时，应主动协助消费者打包，打包盒应符合GB 4806.7的要求。

* + 1. 配送服务

配送过程中，食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密。不应将食品与有毒有害物品混装配送。高危易腐食品应冷藏配送，并与热食类食品分开存放。使用一次性容器、餐饮具的，应选用符合食品安全要求的材料制成的容器、餐饮具。

* 1. 清洗消毒
     1. 餐具

餐具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒、使用后应及时收纳至碗碟清洗区等待清洗消毒。

消毒后的餐具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具应符合GB 14934的规定。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

从业人员佩戴手套清洗消毒餐具的，接触消毒后的餐具前应更换手套。

采用消毒设备消毒应定期检查消毒设备的运行状态。清洁人员应定期清洁消毒设施。

* + 1. 洗涤剂和消毒剂

应按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合GB 14930.1和GB 14930.2的相关规定。

* + 1. 废弃物处置

餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不应溢出存放容器，必要时进行消毒。餐品残渣和一次性餐具应倒入餐厨垃圾桶。

废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面。桶内垃圾堆积不宜超过2/3。

* + 1. 有害生物防制

应优先使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不应使用杀鼠剂。

使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不应悬挂在食品加工制作或贮存区域、就餐区桌椅的上方。

大门口安装防蝇帘、风幕等；风幕需开启，风吹向门外；防蝇帘末端与地面垂直距离小于2cm；相近帘条重叠大于2cm。

人员、货物进出通道应设有高度不低于600mm的防鼠板，门的缝隙应小于6 mm。排水管道出水口安装的篦子缝隙间距或网眼应小于10 mm。与外界相通的门与地面、门与门框、门与门之间的缝隙应小于0.6 cm。与外界相通的门及门框应能防啃咬，若是木门，则门及门框应包裹高度大于30 cm的铁皮。

* 1. 信息管理
     1. 应建立信息管理制度，操作人员应按要求填写记录表格，记录的内容包括但不限于：

1. 人员培训考核，记录人员基本信息、培训内容、考核结果、时间等；
2. 原料采购，记录采购日期、供应商信息、原料名称、数量、保质期等；
3. 食品添加剂采购及使用，记录采购日期、供应商信息、规格、数量、保质期、使用量、使用人员使用日期等；
4. 原料贮存，记录贮存温度、时间、位置、库存、日期等；
5. 餐厨废弃物处置，记录日期、类别等；
6. 消毒记录，记录消毒日期、时间、区域、消毒剂种类和浓度等；
7. 有害生物检查，记录检查日期、区域、发现的有害生物的种类和数量，后续采用措施；
8. 消费者投诉处置，记录投诉内容、投诉时间、处理结果等；
9. 卫生间清洁，记录清洁日期、清洁区域、清洁人员等；
10. 满意度测评。
    * 1. 进货查验记录和相关凭证的保存期限不应少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于2年。宜采用电子方式记录和保存相关内容。
11. 食品安全应急处理

应建立食品安全应急制度。

发现食物中毒时应立即拨打120或组织人员将中毒者送至医院进行治疗。

发现食物中毒时应保护好现场，封存造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品、可疑中毒食品及食品原料、工具及用具、设备设施。

发现食物中毒时应及时向有关部门报告，报告内容包括但不限于发生食物中毒的单位、地址、时间、中毒人数、主要临床表现、可疑中毒食品、救治措施及病人情况、处理情况、报告人及联系电话等有关内容，积极配合相关食品安全监督管理部门进行事故调查处理。

1. 服务评价与改进

应建立投诉受理制度，对消费者提出的口头或书面意见与投诉，立即追查原因，妥善处理，并且留有记录。

应定期开展满意度测评，包括但不限于发放满意度调查问卷表、现场访问和网上调查等，根据反馈进行统计分析，针对不足进行及时整改。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_