

DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS XX/ XXXXX—XXXX

食品安全地方标准 鸭血粉丝汤加工操作卫生规范

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

江苏省卫生健康委员会

发布

前 言

本标准首次发布。

食品安全地方标准

鸭血粉丝汤加工操作卫生规范

1 范围

本标准规定了餐饮服务中鸭血粉丝汤加工过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和和管理准则。

本标准适用于餐饮服务中鸭血粉丝汤的加工操作。

2 术语和定义

2.1 鸭血粉丝汤

指以烫煮过的粉丝、熟制的鸭血和熬制的鸭汤等原料制作而成即食餐饮的食品。

2.2 原料

指供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质。

2.3 半成品

指原料经初步或部分加工制作后，尚需进一步加工制作的食品，不包括贮存的已加工制作成成品的食品。

2.4 成品

指已制成的可直接食用或饮用的食品。

2.5 餐饮服务场所

指与鸭血粉丝汤加工制作、供应直接或间接相关的区域，包括加工操作区、就餐区和辅助区。

2.6 加工操作区

指鸭血粉丝汤原辅料的贮存、鸭血粉丝汤的加工制作及清洗消毒保洁餐用具（包括餐用具、容器、工具等）等的区域。根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

2.7 清洁操作区

指为防止食品受到污染，清洁程度要求较高的加工制作区域。为处理或短时间存放直接入口的鸭血粉丝汤原料、成品的加工制作区域。

2.8 准清洁操作区

指清洁程度要求次于清洁操作区的加工制作区域，包括预制作区、餐用具保洁区。

2.9 预制作区

指对经过粗加工制作、切配的原料或半成品进行预加工制作的区域。

2.10 餐用具保洁区

指存放清洗消毒后的餐用具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。

2.11 一般操作区

指其他处理食品和餐用具的区域，包括粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区和食品库房等。

2.12 粗加工制作区

指对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工制作的区域。

2.13 切配区

指将粗加工制作后的原料，经过切割、称量、拼配等加工制作成为半成品的区域。

2.14 餐用具清洗消毒区

指清洗、消毒餐用具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。

2.15 就餐区

指供消费者就餐的区域。

2.16 辅助区

指更衣区、门厅、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域。

2.17 特定餐饮服务提供者

指学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等。

2.18 中心温度

指块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。

2.19 冷藏

指将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度的范围应在0℃～8℃。

2.20 冷冻

指将原料、半成品、成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围宜低于-12℃。

2.21 交叉污染

指食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。

3 场所与设施

3.1 选址与环境

3.1.1 应选择与经营的餐食相适应的场所，保持该场所环境清洁。

3.1.2 应符合 GB 14881-2013 中 3.1 的相关规定。

3.2 设计与布局

3.2.1 加工操作区应设置在室内，并采取有效措施，防止食品在存放和加工制作过程中受到污染。

3.2.2 按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，防止加工操作过程中的交叉污染，避免接触有毒有害物质、不洁物。

3.2.3 分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。无法分设时，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐用具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。

3.2.4 设置独立隔间、区域或设施，存放清洁工具。专用于清洗清洁工具的区域或设施，其位置不会污染食品，并有明显的区分标识。

3.2.5 饲养和宰杀畜禽等动物的区域，应位于餐饮服务场所外，并与餐饮服务场所保持适当距离。

3.3 建筑结构

3.3.1 内部结构、天花板、墙壁、门窗、地面应符合 GB 14881-2013 中 4.2 的相关规定。

3.3.2 加工操作区天花板的涂覆或装修材料耐高温、耐腐蚀。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露区域的天花板平整。

3.3.3 需经常冲洗的场所（包括粗加工制作、切配、预制作和餐用具清洗消毒等场所），应铺设 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。

3.3.4 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。与外界直接相通的门能自动关闭。

3.3.5 清洁操作区不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。

3.4 设施

3.4.1 供水设施、排水设施、通风设施、照明设施、仓储设施、温控设施应符合 GB 14881-2013 中 5.1 的相关规定。

3.4.2 清洗消毒保洁设施

3.4.2.1 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。

3.4.2.2 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。

3.4.2.3 各类水池应使用不透水材料制成，不易积垢，易于清洁，并以明显标识标明其用途。

3.4.2.4 应设置存放消毒后餐具的专用保洁设施，标识明显，易于清洁。

3.4.3 个人卫生设施和卫生间

3.4.3.1 加工操作区应设置足够数量的洗手设施；洗手池应不透水，易清洁；水龙头宜采用非手触动式开关；洗手设施附近配备洗手、干手和消毒设施；从业人员专用洗手设施附近应有洗手方法标识。

3.4.3.2 卫生间不得设置在加工操作区内。卫生间出入口不应直对加工操作区，不宜直对就餐区。应在出口附近设置洗手设施，洗手设施符合 3.4.3.1 条款要求。

3.4.3.3 卫生间应设置独立的排风装置，有照明；与外界直接相通的门能自动关闭；与外界直接相通的窗户设有易拆洗、不易生锈的防蝇纱网；墙壁、地面等的材料不吸水、不易积垢、易清洁；应设置冲水式便池，配备便刷；排污管道与加工操作区排水管道分设，且设置有防臭气水封，排污口位于餐饮服务场所外。

3.4.4 废弃物存放设施

加工操作区应配备设计合理、防止渗漏（应配有盖子）、易于清洁的存放废弃物的容器；废弃物存放的容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识；在餐饮服务场所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

3.4.5 更衣区

应与加工操作区处于同一建筑物内，宜为独立隔间且位于加工操作区入口处；应设有足够大的更衣空间、足够数量的更衣设施（如更衣柜、挂钩、衣架等）；应保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。

3.4.6 仓储和温控设施

应设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间或区域；冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识。

4 加工容器工具与设备

4.1 根据加工制作食品的需要，配备相应的容器工具和设备等。不得将加工制作食品的容器工具和设备用于与加工制作食品无关的用途。

4.2 与食品原料、半成品、成品接触的容器工具和设备应符合 GB 14881-2013 中 5.2.1 的相关要求。

5 原料（含食品添加剂、食品相关产品）管理

5.1 一般要求

5.1.1 加工制作所用的食品原料、食品添加剂和食品包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂等食品相关产品应符合食品安全国家标准和有关规定。

5.1.2 鸭血应来源于健康活鸭的血液。

5.2 原料采购

- 5.2.1 采购所选择的供货者应具有相关合法资质。
- 5.2.2 特定餐饮服务提供者应建立供货者评价和退出机制；应自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。
- 5.2.3 鼓励建立固定的供货渠道，与固定供货者签订供货协议，明确各自的食品安全责任和义务。

5.3 原料运输

- 5.3.1 运输前，对运输车辆或容器进行清洁，防止食品受到污染。运输过程中，做好防尘、防水，食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品等）应分隔，食品包装完整、清洁，防止食品受到污染。
- 5.3.2 运输食品的温度、湿度应符合相关食品安全要求。
- 5.3.3 不得将食品与有毒有害物质混装运输，运输食品和运输有毒有害物质的车辆不得混用。

5.4 进货查验

- 5.4.1 采购时应当查验供货者的许可证、营业执照、有效身份证明、产品合格证明文件等；采购禽肉类食品原料的，还应查验检疫合格证明。采购应留存每笔购物或送货凭证。
- 5.4.2 食品原料、食品添加剂、食品相关产品必须经过验收合格后方可使用。经验收不合格的食品原料应在指定区域与合格品分开放置并明显标记，并应及时进行退、换货等处理。
- 5.4.3 入库查验主要包括外观查验和温度查验，查验应做好记录。
 - 5.4.3.1 外观查验应保证：预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致；冷冻食品无解冻后再次冷冻情形；产品具有正常的感官性状；食品标签标识符合相关要求；食品在保质期内。
 - 5.4.3.2 温度查验间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。

5.5 原料贮存

- 5.5.1 分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。
- 5.5.2 分隔或分离贮存不同类型的食品原料。
- 5.5.3 在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。
- 5.5.4 按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。
- 5.5.5 及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。
- 5.5.6 冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。
- 5.5.7 冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。
- 5.5.8 应遵循先进、先出、先用的原则，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的原料。

6 加工制作的食品安全控制

6.1 加工制作基本要求

- 6.1.1 加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配。
- 6.1.2 加工制作食品过程中，应采取适当措施，避免食品受到交叉污染。不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放。
- 6.1.3 加工操作过程中不得使用非食品原料或者其他可能危害人体健康的物质。

6.2 粗加工制作与切配

- 6.2.1 加工用食品原料应洗净后使用。
- 6.2.2 冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。
- 6.2.3 宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时应合理防护，避免受到污染。

6.3 预制作区内加工制作

- 6.3.1 鸭血粉丝汤汤底的熬制；鸭血、鸭肝、鸭肠等原料的熟制；粉丝的泡发等应在预制作区内完成，且制作数量应与鸭血粉丝汤的供应相匹配。
- 6.3.2 预制食品的温度和时间应能保证食品安全。
- 6.3.3 盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的保质期、开封日期等内容。
- 6.3.4 泡发后的粉丝常温保存不超过 24 小时，冷藏不超过 48 小时。熬制好的鸭汤应当天用完。

6.4 清洁操作区内加工制作

- 6.4.1 清洁操作区应进行的加工操作包括：鸭血粉丝汤成品制作（如抓粉丝、烫粉丝、打汤、加配料或配菜）；直接入口的鸭血粉丝汤原料的调制和存放；备餐（指暂时放置、整理、分发成品的区域）；对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的操作。
- 6.4.2 清洁操作区应有明显的标识，标明其用途。
- 6.4.3 由专人加工制作。加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。
- 6.4.4 应使用专用的工具、容器、设备，使用前进行消毒，使用后洗净并保持清洁。
- 6.4.5 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品原辅料时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。
- 6.4.6 熟制后已经打开包装的食品原料（如鸭肠、鸭肝等）、切配好的植物类配料（如香菜、葱等）应分别存放在清洁、已消毒的容器内，在操作台常温存放时间不得超过 2h，冷藏不得超过 24 小时。
- 6.4.7 鸭血粉丝汤加工制作时烫粉丝时间不得少于 5s，应烫至粉丝颜色透明，出餐时食品中心温度应 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ，加工制作好的成品应当餐供应。
- 6.4.8 不得在清洁操作区内从事非清洁操作区的加工制作活动。

6.5 食品添加剂使用

- 6.5.1 加工制作过程中不使用防腐剂、着色剂、食品用香精。

- 6.5.2 不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。
- 6.5.3 其他食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 6.5.4 专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。
- 6.5.5 应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。

6.6 食品相关产品的使用

- 6.6.1 各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分。
- 6.6.2 工具、容器和设备，宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料，必须使用木质材料时应避免对食品造成污染。盛放热食类食品的容器应使用耐热材料。
- 6.6.3 不得重复使用一次性用品。

7 供餐与配送

7.1 供餐

- 7.1.1 供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。
- 7.1.2 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。

7.2 食品配送

- 7.2.1 不得将食品与有毒有害物品混装配送。
- 7.2.2 应使用专用的密闭容器和车辆配送食品，容器的内部结构应便于清洁。
- 7.2.3 配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器还应经过消毒。
- 7.2.4 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，防止食品受到污染。
- 7.2.5 食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。
- 7.2.6 应使用符合食品安全规定的容器、包装材料盛放食品，避免食品受到污染。
- 7.2.7 鸭血粉丝汤制作为成品后到食用的时间间隔（食用时限）应符合以下要求：制作后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃ 以上（热藏）的，其食用时限为制作后 4 小时。宜在食品盛放容器或者包装上，标注食品加工制作时间和食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用。
- 7.2.8 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，宜采用可降解材料制成的容器、餐饮具。

8 检验检测

8.1 检验检测计划

- 8.1.1 中央厨房和集体用餐配送单位应制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。其他的特定餐饮服务提供者宜定期开展食品检验检测。
- 8.1.2 鼓励其他餐饮服务提供者定期进行食品检验检测。

8.2 检验检测项目和人员

- 8.2.1 可根据自身的食品安全风险分析结果，确定检验检测项目，如兽药残留、重金属指标、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。
- 8.2.2 检验检测人员应经过培训与考核。

9 清洗消毒

9.1 餐用具清洗消毒

- 9.1.1 餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。
- 9.1.2 清洗消毒可使用物理或化学消毒方法，消毒温度、时间等应确保消毒效果。宜采用蒸汽等物理方法消毒，因材料、大小等原因无法采用的除外。
- 9.1.3 使用餐用具消毒设备（如自动消毒碗柜等）消毒的，应定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。
- 9.1.4 从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。
- 9.1.5 消毒后的餐饮具、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。
- 9.1.6 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。

9.2 餐用具保洁

- 9.2.1 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。
- 9.2.2 保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。
- 9.2.3 定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

9.3 洗涤剂消毒剂

- 9.3.1 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。
- 9.3.2 严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

10 废弃物处理

- 10.1 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。
- 10.2 应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食品安全责任和义务。
- 10.3 应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

11 有害生物防治

- 11.1 有害生物防制应符合 GB 14881-2013 中 6.4 的相关要求。
- 11.2 有害生物防制应遵循物理防治（粘鼠板、灭蝇灯等）优先，化学防治（滞留喷洒等）有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全。
- 11.3 应根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。电击式灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。
- 11.4 餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等鼠类诱捕装置，不得使用杀鼠剂。
- 11.5 使用卫生杀虫剂和杀鼠剂的人员应经过有害生物防制专业培训。
- 11.6 不得在加工操作区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责。

12 人员健康与卫生

12.1 健康管理

- 12.1.1 从事接触直接入口食品工作的从业人员应符合 GB 14881-2013 中 6.3.1 的相关要求。
- 12.1.2 食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。
- 12.1.3 手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换。佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。

12.2 人员卫生管理

- 12.2.1 从业人员的卫生要求应符合 GB 14881-2013 中 6.3.2 的相关规定；来访者应符合 GB 14881-2013 中 6.3.3 的规定。
- 12.2.2 清洁操作区内从业人员及其他接触直接入口食品的从业人员，宜佩戴清洁的口罩。

12.3 工作服管理

- 12.3.1 工作服宜为白色或浅色，应定点存放，定期清洗更换。从事接触直接入口食品工作的从业人员，其工作服宜每天清洗更换。
- 12.3.2 加工操作区内加工制作食品的从业人员使用卫生间前，应更换工作服。
- 12.3.3 待清洗的工作服不得存放在加工操作区。工作服受到污染后，应及时更换。
- 12.3.4 清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。

13 食品安全管理

13.1 设立食品安全管理机构和配备人员

- 13.1.1 餐饮服务企业应配备专职或兼职食品安全管理人员，宜设立食品安全管理机构。

13.1.2 中央厨房、连锁餐饮企业总部、网络餐饮服务第三方平台提供者应设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。其他餐饮

13.1.3 其他特定餐饮服务提供者应配备专职食品安全管理人员，宜设立食品安全管理机构。

13.1.4 食品安全管理人员应按规定参加食品安全培训。

13.2 食品安全管理制度

13.2.1 餐饮服务企业应建立健全食品安全管理制度，明确各岗位的食品安全责任，强化过程管理。

13.2.2 餐饮服务企业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。

13.2.3 宜根据自身业态、经营项目、供餐对象、供餐数量等，建立食品安全管理人员制度；从业人员培训考核制度；场所及设施设备定期清洗消毒、维护、校验制度；餐厨废弃物处置制度；有害生物防制制度等。

13.2.4 定期修订完善各项食品安全管理制度，及时对从业人员进行培训考核，并督促其落实。

13.3 食品安全自查

13.3.1 结合经营实际，全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划。

13.3.2 自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

13.3.3 食品安全自查包括制度自查、定期自查和专项自查。制度自查，每年至少开展一次。特定餐饮服务提供者对其经营过程，应每周至少开展一次定期自查；其他餐饮服务提供者，应每月至少开展一次定期自查。获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定。

13.3.4 对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应根据具体情况采取有效措施，防止对消费者造成伤害。

13.4 投诉处置

13.4.1 对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理，留存记录。

13.4.2 在就餐区公布投诉举报电话。

13.5 食品安全事故处置

13.5.1 发生食品安全事故的，应立即采取措施，防止事故扩大。

13.5.2 发现其经营的食物属于不安全食品的，应立即停止经营，采取公告或通知的方式告知消费者停止食用、相关供货者停止生产经营。

13.5.3 发现有食品安全事故潜在风险，及发生食品安全事故的，应按规定报告。

13.6 公示

13.6.1 将食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查结果记录表等公示在就餐区醒目位置。

13.6.2 网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者应在网上公示餐饮服务提供者的名称、地址、餐饮服务食品安全等级信息、食品经营许可证。

13.6.3 入网餐饮服务提供者应在网上公示菜品名称和主要原料名称。

13.6.4 宜采用“明厨亮灶”方式，公开加工制作过程。

14 培训考核

14.1 餐饮服务企业应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，特定餐饮服务提供者应每半年对其从业人员进行一次食品安全培训考核。

14.2 对培训考核及时评估效果、完善内容、改进方式。

14.3 从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗。

15 文件和记录

15.1 记录内容

15.1.1 餐饮服务企业应根据食品安全法律、法规等相关要求，结合经营实际，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、消费者投诉处置、餐厨废弃物处置、卫生间清洁等。

15.1.2 应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录。宜采用电子方式记录和保存相关内容。

15.1.3 特定餐饮服务提供者还应记录以下信息：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。

15.1.4 实行统一配送经营方式的，各门店也应建立并保存收货记录。

15.1.5 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，由执行操作人员和内部检查人员签字。

15.1.6 各岗位负责人应督促执行操作人员按要求填写记录表格，定期检查记录内容。食品安全管理人员应每周检查所有记录表格，发现异常情况时，立即督促有关人员采取整改措施。

15.2 记录保存时限

15.2.1 进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。其他各项记录保存期限宜为2年。

15.2.2 网络餐饮服务第三方平台提供者和自建网站餐饮服务提供者应如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址，信息保存时间不得少于6个月。

15.3 文件管理

特定餐饮服务提供者宜制定文件管理要求，对文件进行有效管理，确保所使用的文件均为有效版本。

附录 A
鸭血粉丝汤餐饮服务场所相关名词关系图

