

DB

川 渝 地 区 地 方 标 准

DB50/T 10011—2024
DB51/T 10011—2024

火锅类餐饮企业加工操作规范

2024 - 12 - 10 发布

2025 - 02 - 10 实施

重庆市市场监督管理局
四川省市场监督管理局

发 布

目 次

前言..... III

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 基本要求..... 2

5 设施设备..... 2

6 火锅原辅料管理..... 3

 6.1 采购..... 3

 6.2 运输..... 3

 6.3 进货查验..... 3

 6.3.1 随货证明文件查验..... 3

 6.3.2 入库查验和记录..... 3

 6.4 贮存..... 4

7 加工制作..... 4

 7.1 基本要求..... 4

 7.2 粗加工..... 4

 7.2.1 清洗..... 4

 7.2.2 切配..... 5

 7.2.3 保存..... 5

 7.3 火锅底料加工..... 5

 7.3.1 炒前准备..... 5

 7.3.2 炒制过程..... 5

 7.3.3 贮存..... 5

 7.4 烹饪..... 5

 7.4.1 热菜加工..... 5

 7.4.2 凉菜加工..... 5

 7.4.3 油炸类..... 6

 7.4.4 自制饮品..... 6

 7.4.5 鲜切水果..... 6

 7.5 供餐、打包与外卖..... 6

8 废弃物管理..... 6

 8.1 废弃物存放容器与设施..... 6

 8.2 废弃物处置..... 7

9 洗涤消毒、保洁..... 7

 9.1 洗涤消毒..... 7

 9.2 保洁..... 7

10	病媒生物防制.....	7
10.1	基本要求.....	8
10.2	设施设备的使用与维护.....	8
10.2.1	灭蝇灯.....	8
10.2.2	鼠类诱捕设施.....	8
10.2.3	排水管道出水口.....	8
10.2.4	通风口.....	8
10.2.5	防蝇帘及风幕机.....	8
10.3	防制过程要求.....	8
10.4	卫生杀虫剂和杀鼠剂的管理.....	8
10.4.1	卫生杀虫剂和杀鼠剂的选择.....	8
10.4.2	卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用要求.....	9
10.4.3	卫生杀虫剂和杀鼠剂的存放要求.....	9
11	人员管理.....	9
11.1	健康卫生.....	9
11.2	培训考核.....	9
11	风险管理.....	9
11.1	火锅餐饮服务经营者食品安全自查.....	9
11.2	食品安全事件应急处理.....	10
11.3	投诉处置.....	10
附录 A（资料性）	火锅类餐饮企业食品储存建议温度.....	11
附录 B（资料性）	火锅类餐饮企业风险识别与防控.....	13
附录 C（资料性）	餐饮服务应急事件总结报告.....	16
参考文献.....		17

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由重庆市市场监督管理局、四川省市场监督管理局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：重庆市市场监督管理局、四川省市场监督管理局、重庆市质量和标准化研究院、四川省标准化研究院、重庆市火锅产业协会、重庆市两江新区市场监督管理局、重庆市高新区市场监督管理局、重庆市质量协会、重庆民贤餐饮文化有限公司、四川旅游学院、四川省食品检验研究院、四川火锅协会、成都市皇城老妈酒店管理有限公司、成都五区顾大妈餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：唐岱、吴丽娟、郭昊、蔡鹏飞、刁霖、叶鸿亮、朱洪艳、况琳、崔龙国、张笑、薛雷、梁爱华、郑红毅、朱茜、贾红锋、安丽娟、刘远全、黄停旭、蔡文君、颜冬生、梁洪娥、陈晶晶、张丹滢、严龙、王文军、孔令龙、朱江渝、魏明。

火锅类餐饮企业加工操作规范

1 范围

本文件界定了火锅类餐饮企业加工操作的术语与定义，规定了基本要求、火锅原辅料管理、加工制作、废弃物管理、洗涤消毒和保洁、人员管理和风险管理的要求和准则。

本文件适用于火锅类餐饮企业的食品加工操作与管理。

2 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 8978 污水综合排放标准

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 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求

GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

火锅类餐饮企业 hot pot company

指以经营川渝地区传统火锅为主要业务的企业，涵盖了各类火锅店、自助火锅店、连锁火锅企业等。

3.1

火锅 hot pot

以火锅底料调制的火锅汤为传热介质，消费者现烫（涮、煮）现食火锅食材，且通常辅以蘸料食用的餐饮形式。

3.2

餐饮具 tableware

餐具、饮具和接触直接入口食品的工具、用具、容器。

3.3

预处理 pretreatment

火锅原辅料在进行熬制或者烫煮前进行的各种准备工作，包括原料的清洗、成型、涨发、腌渍等处理。

3.4

涨发 rising

利用食用植物油和（或）一定温度、浓度的食用碱和（或）一定温度的水浸泡使干制品的形状和成分尽可能恢复或接近到原食品状态的过程。

3.5

腌渍 pickling

将食盐、食糖和食用酸中的一种或多种加入到食品中的过程。

3.6

火锅蘸料 dipping sauce

以食用植物油、蒜末等一种或多种调味品混合调配在一起，用于熟化后火锅食材蘸食的调味料。

3.7

火锅底料 hot pot soup base

以食用动物油脂和（或）食用植物油、豆瓣酱、辣椒、香辛料、食盐、蔬菜制品中的部分或全部为主要原料，添加或者不添加其他原辅料、食品添加剂，经过预处理、配料、炒制或熬制等加工处理制成的、用于调制火锅汤的含辣调味料，可分为红汤火锅底料和清汤火锅底料。

4 基本要求

4.1 火锅类餐饮企业的选址、后厨场所设置、布局及内部结构和材料等应符合 GB 31654-2021 中第 3 章的规定。建筑布局应设置食品处理区和食品就餐区。食品处理区应设置初加工场所（全部使用半成品的可不设置）、烹饪场所（非火锅类食品，如小吃等）、餐（饮）具及工具清洗消毒的场所、原料和（或）半成品贮存、切配及分装的场所。如有凉菜配制，应设置相应专间。制作现榨饮料、水果拼盘，应分别设置相应的专用操作场所。

4.2 火锅类餐饮企业应在就餐区通过显著方式予以公示持有“食品经营许可证”，不应超出许可范围制售食品。

4.3 火锅类餐饮企业应制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品控制要求，应采购符合食品安全标准的食品、食品添加剂及食品相关产品。

4.4 火锅类餐饮企业应对原料采购至成品供应的全过程实施食品安全管理，并采取有效措施，避免交叉污染。

4.5 应定期维护食品加工、贮存、“三防”等设施、设备；定期清洗、检查保温、冷藏、冷冻监测设施。

4.6 火锅类餐饮企业宜每日动态调整膳食配送计划。从业人员宜提醒就餐人员适量点餐，避免过量点餐产生食品浪费。用餐场所应张贴反食品浪费标识。

5 设施设备

5.1 火锅类餐饮企业应设置供水设施、排水设施、清洗消毒保洁设施、个人卫生设施和卫生间、照明设施、通风排烟设施、库房及冷冻（藏）设施、加工制作设备设施等。

5.2 与食品接触的容器、工具和设备部件，应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成。有相应食品安全国家标准的，应符合相关标准。加工场所与食品接触的容器、工具宜使用符合食品安全要求的不锈钢材质。

5.3 用于原料、半成品、成品存放的容器宜根据颜色、形状、材质进行区分管理。

5.4 应设置工作人员个人物品（茶具、毛巾、衣物等）存放处。

5.5 冷冻柜、冷藏柜应具有温度调节装置，确保功能正常运行。

5.6 火锅类餐饮企业宜配置“互联网+明厨亮灶+AI识别”的设施、设备，对库房、火锅食材整理切配区、火锅底料制作区、餐饮具清洗消毒区等重点区域和人员进行视频监控和记录。应接入并运用智慧管理系统开展内部管理，宜将视频监控信息实时向公众开放，接受社会监督。

5.7 所有设备均应贴有显著标识或可识别的设备铭牌。标识内容包括用途、责任人、维护时间等。标识材料应牢固、不易脱落或破损。

6 火锅原辅料管理

注：火锅原辅料包含火锅底料、食材、食品添加剂和食品相关产品。

6.1 采购

6.1.1 选择的供货者应具有相关合法资质。

6.1.2 火锅类餐饮企业宜建立固定的供货渠道，与固定供货者签订供货协议，明确各自的食物安全责任和义务。根据每种原辅料的安全特性、风险高低及预期用途，确定对其供货渠道的管控力度。

6.2 运输

6.2.1 运输前，应对运输车辆或容器进行清洁，防止食物受到污染。运输过程中，应做好防尘、防水，食物与非食物、不同类型的食物原料（动物性食物、植物性食物、水产品）分隔，食物包装整洁。

6.2.2 运输食物的温度、湿度应符合相关食物安全要求。

6.2.3 不应将食物与有毒有害物质混装运输，运输食物和运输有毒有害物质的车辆不应混用。

6.3 进货查验

6.3.1 随货证明文件查验

6.3.1.1 从食物生产者采购食物，应查验其食物生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食物相关产品，应查验其营业执照和产品合格证明文件等。

6.3.1.2 从食物销售者（商场、超市、便利店等）采购食物，应查验其食物经营许可证等；采购食品添加剂、食物相关产品，应查验其营业执照等。

6.3.1.3 从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品，应查验其有效身份证明。

6.3.1.4 从食用农产品生产企业和农民专业合作社经济组织采购食用农产品，应查验其社会信用代码和产品合格证明文件。

6.3.1.5 从集中交易市场采购食用农产品，应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。

6.3.1.6 采购畜禽肉类，应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉，还应查验肉品品质检验合格证明。

6.3.1.7 实行统一配送经营方式的企业，应由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各门店能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。

6.3.1.8 采购食物、食品添加剂、食物相关产品，应留存每笔购物或送货凭证。

6.3.2 入库查验和记录

6.3.2.1 外观查验要求如下：

- a) 预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致；
- b) 冷冻食物无解冻后再次冷冻情形；

- c) 具有正常的感官性状;
- d) 食品标签标识符合相关要求;
- e) 食品在保质期内。

6.3.2.2 温度查验要求如下:

- a) 查验期间,应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℃;
- b) 无具体要求且需冷冻或冷藏的食品,其温度可参考本文件附录 A 的相关温度要求。

6.4 贮存

- 6.4.1 库房应设有温度显示计及通风、防潮、防病媒生物设施,且应每天检查设施功能确保完好、有效。
- 6.4.2 火锅原料及其食材应分区、分架、分类、离墙、离地存放,且与其他非食品分区域存放,各区域应有明显的区分标志,不应混放。
- 6.4.3 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。
- 6.4.4 应按照原辅料注明的保存条件和保质期进行贮存。未注明保存条件、保质期和开封后的原辅料,应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等确定适宜的保存条件(需冷藏冷冻的食品原料建议可参照附录 A 确定保存温度)和保存期限,应建立记录制度。
- 6.4.5 采购的冷冻、冷藏食品应及时存贮于冷冻柜、冷藏柜中,减少食品的温度变化。
- 6.4.6 冷冻贮存食品前,宜分割食品,避免使用时反复解冻、冷冻。
- 6.4.7 冷冻(藏)贮存食品时,不宜堆积、挤压食品。
- 6.4.8 应遵循先进、先出、先用的原则,使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

7 加工制作

7.1 基本要求

- 7.1.1 火锅食材及盘饰不应采用非食品用材料;应建立火锅食材与盘饰保管和出品检查制度。
- 7.1.2 火锅餐饮用水及制冰用水应符合 GB 5749 的要求。经过净化设施处理的水应提供 1 年内的检验合格报告。污水排放应符合 GB 8978 的规定。
- 7.1.3 动物性水发产品涨发,应符合 GB 2733 的要求,其他水发产品应符合相关要求。采用食用碱涨发的水发产品其 pH 值不应超过 10。动物性水发产品等易腐食品,应冷藏保存和运输。
- 7.1.4 烹调用品应每日检查、清理,应及时处理异常用品。
- 7.1.5 不应重复利用火锅底料;不应回收菜品再使用。
- 7.1.6 使用醇基燃料(如酒精等)时,应在没有明火的条件下添加燃料。使用炭火或燃气时,应确保环境通风良好。

7.2 粗加工

7.2.1 清洗

- 7.2.1.1 根据实际经营规模需要设立足够容量、数量的水池。禽畜类、水产类和植物类原料的清洗水池应分别设置,用途应有明显标识,不应混用。
- 7.2.1.2 食品原料应洗净后使用。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。

7.2.1.3 未清洗的原料与已清洗的原料应选用不同颜色的筐、盘存放，并放置在不同的货架上。

7.2.2 切配

7.2.2.1 冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作，不宜反复解冻、冷冻。

7.2.2.2 宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。使用微波解冻方法，解冻后的食品原料应立即加工制作。

7.2.2.3 应缩短解冻后的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℃。

7.2.2.4 切配台应按火锅食材种类分开设置，用于动、植物类食材、生熟食材的刀、墩、板、桶、盆、筐以及其它工具、容器应标识明显，保持清洁，不应混用。

7.2.3 保存

7.2.3.1 切配好的禽畜类、水产类和植物类等食材应覆盖保鲜膜冷藏保存。

7.2.3.2 应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。

7.3 火锅底料加工

7.3.1 炒前准备

7.3.1.1 辣椒、花椒、其他香辛料等应适当预处理并分容器放置。

7.3.1.2 原料的清洗、处理和储存应符合卫生要求，以防止污染。

7.3.2 炒制过程

7.3.2.1 炒制过程中应控制油温和翻炒时间，确保原料充分融合并释放出香味。

7.3.2.2 加工过程应严格遵守卫生标准，确保操作环境的清洁和操作人员的卫生。

7.3.2.3 生产过程中宜进行质量检测。

7.3.3 贮存

7.3.3.1 炒制完成后，火锅底料应适当地包装和贮存，店内加工完成后需加盖暂存。

7.3.3.2 包装材料应符合相关标准，贮存环境应干燥、避光。

7.3.3.3 贮存应设置标识，注明制作日期、保质期等信息。

7.4 烹饪

7.4.1 热菜加工

7.4.1.1 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。对特殊加工制作工艺，中心温度低于 70℃ 的食品，餐饮服务提供者应严格控制原料质量安全状态，确保经过特殊加工制作工艺制作成品的食品安全。

7.4.1.2 盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，应标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。

7.4.1.3 需要冷藏的熟制品，应达到室温后进行冷藏。

7.4.1.4 应按照 GB 2760 规定的使用食品添加剂。应设置专柜（位）存放食品添加剂，专人专册记录使用信息。

7.4.2 凉菜加工

7.4.2.1 凉菜应由专人在专间制作，制作间应有专用工具和容器，用前应消毒，用后洗净并在专用保洁设施内存放。有专用传递菜口、冷藏设备、洗涤消毒设施和更衣设施。

7.4.2.2 凉菜间应配备空调及温度计，合理控制室内温度。

7.4.2.3 非凉菜工作间工作人员不应进入凉菜间，凉菜间不应存放与凉菜制作无关物品。

7.4.2.4 凉菜间必须做到“五专”（即专人、专室、专工具、专冷藏、专消毒），每天定时进行空气消毒，并有消毒记录。

7.4.3 油炸类

7.4.3.1 应选择热稳定性高、适合油炸的食用油脂。

7.4.3.2 与油炸直接接触的设备、工具内表面应为耐腐蚀、耐高温的材质，并易清洁、维护。

7.4.3.3 油炸食品前，应去除食品表面的多余水分。油炸食品时，油温不宜超过 190℃。油量不足时，应及时添加新油。定期过滤在用油，去除食物残渣。应定期拆卸油炸设备，进行清洁维护。

7.4.4 自制饮品

7.4.4.1 应设置自制饮品操作区。

7.4.4.2 加工制作现榨果蔬汁、食用冰等用水，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。

7.4.4.3 自制饮品所用的原料乳，宜为预包装乳制品。

7.4.5 鲜切水果

7.4.5.1 应以分离或分隔形式设置鲜切操作台（操作区），应有明显的标识，宜采用隔离性挡板对鲜切操作台（操作区）进行保护。

7.4.5.2 应设置专用流动水槽，且水质应满足 GB 5749 的相关要求。按需配备充足的洗手液、消毒液，并配备水果清洗流程图等。

7.4.5.3 应专区专用，不应存放与即食鲜切水果无关的原物料。

7.4.5.4 操作台和加工用具在每次使用后应及时清洗或消毒。使用化学方法消毒，应遵循化学消毒剂使用说明，避免消毒剂残留；可配备紫外灯柜等设施进行物理消毒。

7.4.5.5 操作中使用的抹布应分类存放。

7.5 供餐、打包与外卖

7.5.1 服务人员应熟悉火锅底料及各种菜品的食用特性，在顾客堂食时讲解各种菜品达到最佳食用品质的加热（烫、涮、煮）和食用时间，避免消费者食用未煮熟的食品带来安全风险。

7.5.2 用于打包或外卖的塑料一次性餐（饮）具应符合 GB 18006.1 的要求，用于打包的其他容器应符合相关标准的要求。

7.5.3 外卖配送食品的保存条件、保质期应相关标准的要求。外卖配送过程中应根据食品性质选择适宜措施保证食品安全。

8 废弃物管理

8.1 废弃物存放容器与设施

8.1.1 食品处理区内应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

8.1.2 废弃物存放容器应带盖且为非手动开启，防止病媒生物侵入、不良气味或污水溢出。

8.1.3 餐饮服务场所外应设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

8.2 废弃物处置

8.2.1 餐厨废弃物应分类放置、定时清理，不应溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

8.2.2 火锅类餐饮企业废弃物处置应与获得餐厨废弃物收运处置许可的企业签订协议，约定收集时间和频次，确保每日清理厨余垃圾，保持垃圾桶的清洁和及时回收。

8.2.3 处置废弃油脂时，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。

8.2.4 应建立餐厨废弃物处置台账，记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

9 洗涤消毒、保洁

9.1 洗涤消毒

9.1.1 火锅类餐饮场所宜设置独立的餐饮具洗涤消毒的专区，并配置洗刷、消毒设备。外购消毒应符合相关标准规定。

9.1.2 操作间、贮存间、洗碗间、凉菜间等的相应设施设备应定期清洗，就餐区应设专人随时保洁；如使用紫外线消毒，加工场所内应按 1.5 W/m^3 设置紫外线消毒灯，悬挂位置距地面不超过 2 m 。

9.1.3 每餐收回的餐饮具应及时清洗、消毒，不应隔餐隔夜。不应重复使用一次性餐饮具。

9.1.4 热力消毒应按照除残渣—洗涤剂洗—清水冲—热力消毒—保洁程序执行；化学法消毒时应按照除残渣—洗涤剂洗—化学消毒—热力消毒—保洁程序执行。

9.1.5 餐饮具消毒前应清洗干净，消毒后的餐饮具应无油渍、无异味、无泡沫、无不溶物附着，及时放入保洁柜内保存备用。

9.1.6 从业人员佩戴手套清洗消毒餐饮具的，消毒前后应更换手套。手套宜用不同颜色区分。

9.1.7 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。

9.1.8 洗刷消毒结束后，应清理水池、地面等周边，保持清洁卫生。应及时清理泔水桶，保持泔水桶内外清洁。

9.1.9 应定期对洗涤消毒保洁的设备、室内环境进行清洁、维护。

9.1.10 操作区的灶台、抹布应随时清洁，抹布应分区放置。

9.1.11 操作结束后，工具洗刷干净应放于固定位置，应及时清洗操作区的地面，定期清洗抽油烟机。

9.1.12 火锅餐饮经营过程使用的消毒剂等化学品，应设立专门的场所或容器贮存，并由专人管理、记录。

9.1.13 清洗餐饮具的洗涤剂、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。应严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明操作。

9.2 保洁

9.2.1 已消毒的餐饮具应及时存放于保洁设施内。

9.2.2 保洁设施应设置专门标识。

9.2.3 应定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐饮具受到污染。

9.3 基本要求

9.3.1 病媒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。

9.3.2 餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙，天花板应修葺完整。所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞，应选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无缝隙。地漏应使用水封式。

9.3.3 所有线槽、配电箱（柜）应封闭良好。

9.3.4 人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于 6 mm。

9.4 设施设备的使用与维护

9.4.1 灭蝇灯

9.4.1.1 食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，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。

9.4.1.2 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。

9.4.2 鼠类诱捕设施

9.4.2.1 餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。

9.4.2.2 餐饮服务场所外宜使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵应固定安装。

9.4.3 排水管道出水口

排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10 mm。

9.4.4 通风口

与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不少于 16 目的防虫筛网。

9.4.5 防蝇帘及风幕机

9.4.5.1 防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2 cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2 cm。

9.4.5.2 使用风幕机，风幕应完整覆盖出入通道。

9.5 防制过程要求

9.5.1 收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否存在病媒生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），防止病媒生物入侵。

9.5.2 应定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在病媒生物活动迹象。发现病媒生物，应尽快杀灭，并查找和消除其来源途径。

9.5.3 防制过程中应采取有效措施，防止食品、食品接触面及包装材料等受到污染。

9.6 卫生杀虫剂和杀鼠剂的管理

9.6.1 卫生杀虫剂和杀鼠剂的选择

9.6.1.1 卫生杀虫剂和杀鼠剂，应标签信息齐全（农药登记证、农药生产许可证、农药标准）并在有效期内。不应将不同的卫生杀虫剂制剂混配。

9.6.1.2 宜使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂。

9.6.2 卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用要求

9.6.2.1 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。

9.6.2.2 应针对不同的作业环境，选择适宜的种类和剂型，并严格根据卫生杀虫剂和杀鼠剂的技术要求确定使用剂量和位置，设置警示标识。

9.6.3 卫生杀虫剂和杀鼠剂的存放要求

不应在食品处理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。

10 人员管理

10.1 健康卫生

10.1.1 从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）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。

10.1.2 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。

10.1.3 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。

10.1.4 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不应从事接触直接入口食品的工作。

10.2 培训考核

10.2.1 火锅类餐饮企业应定期开展从业人员食品安全法律法规和相关知识的培训。

10.2.2 培训宜采用专题讲座、实际操作、现场演示等方式。考核可采用询问、观察实际操作、答题等方式。

10.2.3 对培训考核及时评估效果、完善内容、改进方式。

10.2.4 从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗。

10.2.5 火锅类餐饮企业宜建立监督考核制度，定期对从业人员考核评价。

11 风险管理

11.1 食品安全自查

11.1.1 火锅类餐饮企业应建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，配备食品安全总监和食品安全员，并明确岗位职责。

11.1.2 火锅类餐饮企业应建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合企业实际，落实自查要求，制定食品安全风险管控清单，建立日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

11.1.3 食品安全员应根据风险管控清单进行每日检查，形成检查记录，对发现的食品安全风险隐患，应立即采取防范措施，按照程序及时上报。火锅类餐饮企业风险识别与防控信息参照附录 B。

11.1.4 食品安全总监或者食品安全员每周应至少组织一次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题。

11.2 食品安全事件应急处理

11.2.1 火锅类餐饮企业应制定食品安全应急预案，并组织应急知识和技能培训，定期开展食品安全应急演练。应定期检查本企业各项食品安全防范措施落实情况，及时消除事故隐患。

11.2.2 火锅类餐饮企业如发现食物中毒时，应立即封存造成或可能导致食物中毒的食品及原辅料、工具、设备和现场，及时向当地市场监管部门报告，并协助调查处理。具体填报内容参见附录 C。

11.2.3 火锅类餐饮企业如出现燃气泄漏，应立即组织人员撤离，关闭煤气阀门，打开门窗通风，禁止明火和电器开关，拨打 119 报警，封锁现场，并及时向当地市场监管部门报告事故情况。

11.2.4 火锅类餐饮企业应设置医药柜存放急救药品，如烫伤膏、纱布等，当出现人员烫伤或烧伤的情况时，可立即使用治疗。

10.3 投诉处置

10.3.1 对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理，留存记录。

10.3.2 接到消费者投诉食品感官性状异常时，应及时核实。经核实确有异常的，应及时撤换，告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。

10.3.3 在就餐区公布投诉举报电话。

附 录 A
(资料性)

火锅类餐饮企业食品储存建议温度

A.1 蔬菜类食品存储建议温度见表 A.1。

表 A.1 蔬菜类

种类	环境温度	涉及产品范围
根茎菜类	0-5℃	蒜薹、大蒜、长柱山药、土豆、辣根、茺菁、胡萝卜、萝卜、竹笋、芦笋、芹菜
	10-15℃	扁块山药、生姜、甘薯、芋头
叶菜类	0-3℃	结球生菜、直立生菜、紫叶生菜、油菜、奶白菜、菠菜（尖叶型）、茼蒿、小青葱、韭菜、甘蓝、抱子甘蓝、菊苣、乌塌菜、小白菜、芥蓝、菜心、大白菜、羽衣甘蓝、茼蒿、欧芹、茭白、牛皮菜
瓜菜类	5-10℃	佛手瓜和丝瓜
	10-15℃	黄瓜、南瓜、冬瓜、冬西葫芦（笋瓜）、矮生西葫芦、苦瓜
茄果类	0-5℃	红熟番茄和甜玉米
	9-13℃	茄子、绿熟番茄、青椒
食用菌类	0-3℃	白灵菇、金针菇、平菇、香菇、双胞菇
	11-13℃	草菇
菜用豆类	0-3℃	甜豆、荷兰豆、豌豆
	6-12℃	四棱豆、扁豆、芸豆、豇豆、豆角、毛豆荚、菜豆

A.2 水果类食品存储建议温度见表 A.2。

表 A.2 水果类

种类	环境温度	涉及产品范围
核果类	0-3℃	杨梅、枣、李、杏、樱桃、桃
	5-10℃	橄榄、芒果（催熟果）
	13-15℃	芒果（生果实）
仁果类	0-4℃	苹果、梨、山楂
浆果类	0-3℃	葡萄、猕猴桃、石榴、蓝莓、柿子、草莓
柑橘类	5-10℃	柚类、宽皮柑橘类、甜橙类
	12-15℃	柠檬
瓜类	0-10℃	西瓜、哈密瓜、甜瓜和香瓜
热带、亚热带水果	4-8℃	椰子、龙眼、荔枝
	11-16℃	红毛丹、菠萝（绿色果）、番荔枝、木菠萝、香蕉

A.3 畜禽肉类食品存储建议温度见表 A.3。

表 A. 3 畜禽肉类

种类	环境温度	涉及产品范围
畜禽肉（冷藏）	-1~4℃	猪、牛、羊和鸡、鸭、鹅等肉制品
畜禽肉（冷冻）	-12℃以下	猪、牛、羊和鸡、鸭、鹅等肉制品

A. 4 水产类食品存储建议温度见表 A. 4。

表 A. 4 水产类

种类	环境温度	涉及产品范围
水产品（冷冻）	-15℃以下	冻扇贝、冻裹面包屑虾、冻虾、冻裹面包屑鱼、冻鱼、冷冻鱼糜、冷冻银鱼
水产品（冷冻）	-18℃以下	冻罗非鱼片、冻烤鳗、养殖红鳍东方鲀

附 录 B
(资料性)

火锅类餐饮企业风险识别与防控

B.1 火锅原辅料采购的风险识别与防控信息表见表 B.1。

表 B.1 火锅原辅料采购的风险识别与防控信息表

序号	风险来源	风险的危害	风险等级	防控措施
1	玉米、花生可能被黄曲霉毒素污染	潜在致癌	较重	<p>实行供应商审查制度，审查供应商的资质信用、质量管理情况，定期开展对原辅料的监督检验。</p> <p>实行原辅料进货验收制度。原辅料索证、索票做到一种原辅料对应“一照、一证、一票、一报告”。</p> <p>严格按照规定的程序处置不合格的原辅料，杜绝不合格原辅料流入。</p> <p>保证原辅料储存所需的温度、湿度，防止原辅料在储存过程中生虫、霉变、变质。</p>
2	食品被致病菌污染	腹泻、发热等	较重	
3	动物性食品被抗生素、瘦肉精类物质污染	潜在危害健康	较轻	
4	冷、冻食品被单增李斯特菌污染	潜在危害健康	较重	
5	食品被有害元素（汞、镉、铅、砷）污染	潜在危害健康	较重	
6	植物油超量、超范围使用抗氧化剂等食品添加剂	潜在危害健康	较重	
7	地沟油、非食用油	危害健康	严重	
8	调味品被细菌、霉菌污染	潜在危害健康	较轻	
9	调味品超量超范围使用防腐剂、色素等	潜在危害健康	较重	
10	用皮革蛋白提取液非法生产的酱油的调味品	潜在危害健康	严重	
11	植物性食品被农残、化肥污染	潜在危害健康	较重	加强培训
12	鲜榨果蔬汁被超范围使用防腐剂、色素	潜在危害健康	较重	

B.2 就餐区的风险识别与防控信息表见表 B.2。

表 B.2 就餐区的风险识别与防控信息表

序号	风险来源	风险的危害	风险等级	防控措施
1	玻璃门未贴标识	伤客人	较重	贴上明显标识
2	座椅破损	摔伤客人	较重	定期检查
3	客人抽烟	空气污染	较轻	劝告
4	引领客人未注意台阶	伤亡	较重	加强培训
5	上底料锅未注意撒客人身上或打翻	脏客人衣服或烫伤	较重	加强培训
6	燃气泄漏	伤亡	严重	定期检查
7	点燃气时开过大	惊吓或伤	较重	加强培训
8	上菜品、上茶水、换渣盘、烟缸等未注意，撒客人身上	弄脏衣物	较轻	加强培训
9	未提醒带小孩的客人注意孩子的行为与安全	伤自己或其他客人	较重	加强培训
10	饮水机漏电	伤亡	严重	定期检查
11	饮水机漏水	浪费	较轻	定期检查
12	卫生间地面有水	摔伤客人	较重	定期检查
13	客人喝醉酒下楼梯	摔伤客人	较重	注意提醒

B.3 洗碗区的风险识别与防控信息表见表 B.3。

表 B.3 洗碗区的风险识别与防控信息表

序号	风险来源	风险的危害	风险等级	防控措施
1	洗涤废水排放不畅	污染环境	较重	定期检查疏通
2	火锅餐饮废弃物不按规定放置	污染环境	较重	加强培训
3	洗碗机漏电	伤亡	严重	定期检查
4	洗碗机漏水	浪费	较轻	定期检查
5	不带手套用 84 消毒液	伤手	较重	加强培训
6	摔破餐具	伤手	较重	加强培训

B.4 厨房的风险识别与防控信息表见表 B.4。

表 B.4 厨房的风险识别与防控信息表

序号	风险来源	风险的危害	风险等级	防控措施
1	电、气发生泄漏	生命	严重	定期检查
2	果蔬直接放地上	导致细菌性食物中毒	较重	加强培训
3	杀鱼、切菜等不注意	伤手	较重	加强培训
4	食材来源不明或者过期	影响食品安全	较重	加强培训
5	工作人员未带工作帽或口罩	影响食品安全	较重	加强培训

表B.4 厨房的风险识别与防控信息表（续）

序号	风险来源	风险的危害	风险等级	防控措施
6	未按国标规定使用食品添加剂	影响食品安全	较重	加强培训
7	凉菜间的出菜口、门未及时关闭，有蚊蝇飞入	影响食品安全	较重	加强培训
8	炒制火锅底料不注意	烫伤	较重	穿长袖工作服，工作小心仔细
9	菜刀、菜板未及时消毒	影响食品安全	较重	加强培训
10	拿取餐具时忽然破损	伤手	较重	定期检查
11	洗菜的污水未能顺利排放	污染环境	较轻	定期检查疏通
12	菜的择洗不干净	影响菜品质量	较重	加强培训
13	火锅餐饮废弃物未及时处理	污染环境	较重	加强培训
14	地面油渍、积水较多	摔伤	较重	注意及时清洁
15	紫外灯使用不当	伤眼睛、皮肤	较重	加强培训

B.5 火锅原辅料、餐饮具和其他加工工具重点检测项目见表 B.5。

表 B.5 火锅原辅料、餐饮具和其他加工工具重点检测项目

检测对象	检测项目
火锅底料	酸价、过氧化值、总砷、铅、黄曲霉毒素、大肠菌群、罂粟碱、吗啡、那可丁、可待因、蒂巴因
熟食及其制品	菌落总数、大肠菌群、致病菌、亚硝酸盐（外购定型包装）
乳与乳制品	菌落总数、大肠菌群、脂肪含量、蛋白质含量、非脂乳固体等
水产品	挥发性盐基氮
植物油	酸价、过氧化值、极性组分、矿物油等
糕点	菌落总数、大肠菌群、酸价、过氧化值、人工合成色素等
饮料	菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、霉菌、酵母菌、人工合成色素、糖精钠、苯甲酸钠、山梨酸钾等
豆制品	菌落总数、大肠菌群、柠檬黄等
酱腌菜	大肠菌群、苯甲酸钠、山梨酸钾、亚硝酸盐等
生肉	挥发性盐基氮、注水肉、瘦肉精等
啤酒	菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素B1等
白酒	甲醇、氰化物等
黄酒	菌落总数、大肠菌群等
餐巾纸	大肠菌群、铅、砷、荧光物质、（有色）脱色试验等
餐饮具洗涤剂	菌落总数、大肠菌群、砷、重金属等
餐饮具、食品接触表面	大肠菌群定性、烷基苯磺酸钠
榨汁机	菌落总数、大肠菌群
检测对象	检测项目

附 录 C
(资料性)
餐饮服务应急事件总结报告

餐厅服务应急事件总结报告参见表 C.1。

表 C.1 餐厅服务应急事件总结报告表

事发餐厅信息			
餐厅名称		餐厅地址	
餐厅服务 现场负责人		事发日期	
事件分类			
打架等社会治安事件		顾客对餐厅服务的投诉事件	
食品安全相关事件		人员受伤的意外事件	
餐厅服务过程中的事件		其他事件	
事件经过描述			
事发现场状况及处理措施			
最终处理结果			
经验总结和改进建议			

参 考 文 献

- [1] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局（2018）第 12 号）
-