ICS 03.120.99

CCS A 00

|  |
| --- |
|  |

DB1506

鄂尔多斯市地方标准

DB 1506/Txxx

|  |
| --- |
|  |

农村牧区流动餐馆管理规范

|  |
| --- |
| Mobile catering management in rural and pastoral areas |
| （征求意见稿）（本草案完成时间：20230619）**在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上** |

实施

发布

xxxxx市场监督管理局 发布

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。

本文件由鄂尔多斯市市场监督管理局提出。

本文件由鄂尔多斯市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：鄂尔多斯市市场监督管理局、达拉特旗市场监督管理局

本文件主要起草人：折桂兰、马亮、陈瑞、王东胜，张茹、郭倩、李阶、院杰、贺红、赵丽倩、林赛娜、程晨、王鲜春、王苧卉、安区民、陈慧、于耀阳、张鹏、杨志强

农村牧区流动餐馆管理规范

1. **范围**

本标准规定了流动餐馆的术语和定义、场所与布局、设施与设备、原料采购、验收与贮存、餐用局消毒、过程管理、人员要求、食品留样、食品安全管理的要求。

本标准适用于在各旗（区）行政区域内的流动餐馆主办者及市外进入我市的流动餐馆，也适用于参与流动餐馆管理和服务的个人；流动餐馆经营范围为城市建成区以外的农村牧区地区。

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。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准

DB15/T 2916-2023餐饮服务标识化管理指南

1. **术语和定义**

GB 31654界定的、以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1流动餐馆

流动餐馆包括流动餐厅、流动厨房。

3.2流动餐馆承办者

流动餐馆承办者是指流动餐馆的所有者、经营者。

3.3流动餐馆从业人员

流动餐馆从业人员是指接受流动餐馆负责人聘任，在流动餐馆中从事食品采购、食品加工制作、餐饮具洗涤消毒、食品切配、存贮、出品服务等事项的工作人员。

3.4 半成品

经初步或者部分加工，尚需进一步加工的非直接入口食品。

3.5分离

通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

3.6 分隔

通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或者独立隔间等进行隔离。

3.7食品处理区

食品贮存、整理、加工（包括烹饪）、分装以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。

3.8 专间

为防止食品受到污染，以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作间。

3.9专用操作区

为防止食品受到污染，以分离方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作区域。

3.10易腐食品

在常温下容易腐败变质，微生物易于繁殖或者形成有毒有害物质的食品。此类食品在贮存中需要

控制温度－时间方可保证安全。

3.11餐用具

餐（饮）具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。

**4 流动餐馆餐饮制作场所与布局**

4.1应符合GB31654-2021中3.1、3.2、3.3的要求。

4.2流动餐馆餐饮制作的场所应远离牲畜棚及化粪池、垃圾堆等污染源（25米以上）；流动餐馆加工制作场所应保持内外环境整洁，采取有效措施清除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。具备满足加工制作、储存需要场所、冷藏冷冻设施、防蝇防鼠设施等。

4.3应设置与制作经营的食品品种、数量、相适应的热炒烹调间、粗加工间、凉菜间及洗消间等加工

操作场所，食品处理区的设计应根据食品加工、供应流程合理布局，满足食品卫生操作要求，避免食品

在存放、加工和传递中发生交叉污染。各加工操作间配备相应的采光、照明、通风、防腐、防尘、洗涤、

消毒、保洁等设施设备。建议总体食品加工场所面积不低于60平方米，其中热炒间不小于20平方米，凉菜间不低于15平方米。

4.4流动餐馆餐饮制作场所凉菜间应无明沟，地漏带水封。设置可开闭式食品传递窗口，除传递窗口和人员通道外，原则上不设置其他门窗。专间门应能够自动关闭。应设有独立的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。加工食品期间专间室温应控制在25℃内。入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施。

**5 流动餐馆餐饮制作场所设施与设备**

5.1供水设施应符合GB 31654-2021中4.1的要求。

5.2 排水设施设计应保证排水畅通，便于清洁、维护；应能保证食品加工用水不受污染，排水管道与外界相通的出口应有适当措施，以防止有害生物侵入。

5.3餐用具清洗、消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。不能满足消毒需求的流动餐馆鼓励使用检验合格的集中消毒餐饮具。餐用具清洗设施、设备应与食品原料、清洁工具的清洗设施、设备分开并能够明显区分。应设置专用保洁设施或者场所存放消毒后的餐用具，并与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分，防止餐用具受到污染。

5.4流动餐馆餐饮制作场所食品处理区应设置洗手设施。洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等，并在显著位置还应标示简明易懂的洗手方法。

5.5照明设施应符合GB 31654-2021中4.7的要求。

5.6通风排烟设施应符合GB 31654-2021中4.8的要求。

5.7 贮存设施应符合GB 31654-2021中4.9的要求。

5.8 食品容器、工具和设备

5.8.1应符合GB 31654-2021中4.11的要求。

5.8.2 畜禽类、植物类、水产品类专用清洗工具、盛放容器分类使用，避免加工制作时交叉污染。

5.8.3切配、盛放的工具设备应标注“肉类”、“植物类”、“水产类”等专用标识或者采用红绿蓝等不同颜色标识管理，确保加工制作用具能够做到分类使用、生熟分离开、防止混用。

5.9 留样设施设备应满足食品留样的需求。

5.10废弃物存放设施应有盖，能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孽生，并易于清洁。

**6流动餐馆原料采购、运输、验收与贮存**

原料采购、运输、验收、贮存应符合GB 31654-2021中第5章的要求。

**7.餐用具清洗消毒**

7.1应符合GB 31654-2021中9.4的要求。

7.2餐饮具使用前必须清洗消毒，未经消毒的餐饮具不得使用。

7.3餐饮具消毒后应立即放置于保洁设备中，防止二次污染。

**8.过程管理**

8.1订餐申报

流动餐馆实行申报备案和申报登记制度。流动餐馆承办者由旗（区）市场监督管理部门备案（实施备案旗区互认）。流动餐馆承办者应提前将宴会的日期、规模、地点、主要聚餐食谱及承办流动餐馆人员资质以电话、网络或其他形式向宴会举办地市场监督管理部门申报登记；协管信息员负责将本辖区流动餐馆宴会承办信息及时向旗（区）市场监督管理部门报送，协助旗（区）市场监督管理部门开展检查工作。旗（区）市场监督管理部门接到申报或相关信息后，第一时间指派监管人员进行食品安全现场检查指导，告知流动餐馆承办者集体聚餐注意事项，签署《餐饮服务单位食品安全承诺书》。旗（区）市场监督管理部门应按月将辖区内流动餐馆宴会备案资料、检查资料收集归档，建立台账。

8.2过程控制

8.2.1应符合GB 31654-2021中第6章的要求。

8.2.2不得提供即食生食类食品。

8.2.3应防止有害生物侵入，如发现有害生物，应对其进行灭杀，并停止使用受污染的熟制食物，对受污染的餐具、用具应进行清洗消毒后方可使用。

8.2.4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

8.2.5垫纸、垫布、餐具托、口布等与餐饮具直接接触的物品应一客一换。撤换下的物品，应及时清洗消毒（一次性用品除外）.

**9.人员要求**

9.1应符合GB 31654-2021中第11章、第12章的要求。

9.2流动餐馆应具有与承接聚餐餐饮服务活动相匹配的从业人员。

**10流动餐馆食品留样**

10.1流动餐馆所有供餐食物应按照食品留样制度有关要求严格执行（应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上）。

10.2每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样具体时间、制作人员、留样人员等）。

**11食品安全管理**

11.1应符合GB 31654-2021中13.1、13.2、13.5的要求。

11.2流动餐馆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。

11.3流动餐馆承办流动聚餐餐饮服务活动应成立食品安全事故应急处置小组，小组成员按岗位职责各司其职。

11.4发生的食品安全事故时，流动餐馆所有者、经营者或者相关负责人员应立即采取措施，防止事故扩大，立即护送患者就近到医院诊治，及时进行救治：保护现场，保存患者呕吐物及排泄物；并与参加救治的医疗机构保持联系，及时了解病患情况。同时对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施，立即采取封存等控制措施，同时应立即按规定报告事故发生地市场监管部门，配合做好调查处置工作。

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年第12号公告）