

苏州市食品药品监督管理局文件

苏食药监餐〔2017〕13号

关于印发苏州市集体用餐配送和中央厨房 餐饮安全监督管理办法的通知

各市、区市场监督管理局（食品药品监督管理局）：

现将新修订的《苏州市集体用餐配送和中央厨房餐饮安全监督管理办法》印发给你们，请认真贯彻实施。

苏州市食品药品监督管理局

2017年4月21日

（公开属性：主动公开）

苏州市集体用餐配送和中央厨房 餐饮安全监督管理办法

第一章 总则

第一条 为规范集体用餐配送单位和中央厨房的生产经营行为，预防食品安全事故，保障公众健康和公共安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《食品经营许可管理办法》《中央厨房许可审查规范》等法律、法规及有关规定，结合本市实际，制定本办法。

第二条 本办法所指的集体用餐配送单位，指根据集体服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的食品经营者。

本办法所指的中央厨房，指由餐饮单位建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送的食品经营者。

本办法所指的集体用餐单位，是指向集体用餐配送单位订餐，并提供就餐场所的集体服务对象。

第三条 本市行政区域内集体用餐配送和中央厨房餐饮活动及其监督管理，适用本办法。

第四条 市、县级市（区）食品药品监督管理部门负责本行政区域内集体用餐和中央厨房的监督管理工作。

第五条 集体用餐配送单位和中央厨房实行食品安全承诺制度。集体用餐配送单位、中央厨房在与配送单位签订订餐

合同时，应当就其餐饮安全以及承担的相应法律责任，向配送单位作出书面承诺。

对集体用餐配送单位和中央厨房应当依照国家有关规定实行食品安全量化分级管理。

第六条 鼓励集体用餐配送单位和中央厨房建立和实施先进的餐饮安全管理体系（如 HACCP、五常法等），在餐饮服务门店、订餐单位通过视频展示等方式，实现“明厨亮灶”，公开接受消费者监督，不断提高餐饮服务食品安全水平。

鼓励符合要求的集体用餐配送单位和中央厨房积极拓展市场，实现集体用餐配送单位和中央厨房生产经营的规模化和产业化，并保证产品的质量和安全。

鼓励集体用餐配送单位和中央厨房投保食品安全责任险。

第二章 集体用餐配送单位和中央厨房

第七条 从事集体用餐配送或中央厨房经营活动的单位，向所在地食品药品监督管理部门提出申请，取得食品经营许可证，获准“集体用餐配送单位”或“中央厨房”的经营类别许可项目后方可生产经营。食品药品监督管理部门应当根据其生产经营条件核准其经营类别、生产加工工艺，并向社会公布；未取得“集体用餐配送单位”或“中央厨房”经营类别的餐饮单位不得从事集体用餐配送或中央厨房的生产经营活动。

第八条 从事集体用餐配送或中央厨房生产经营活动的单位，应当符合下列基本条件：

（一）具有与其生产经营要求相适应的场地、设施设备；

（二）从事集体用餐配送、中央厨房生产经营活动应当分别符合《苏州市集体用餐配送单位基础设施标准》、《苏州市中央厨房食品安全管理基本规范》所规定的基本要求（见附件 1、附件 2）；

（三）应当加强自身管理，建立健全各项食品安全管理制度，配备与其生产经营规模相适应的专职食品安全管理员、专（兼）职检验人员。经营者应当每天对其食品安全状况进行检查评价，当经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食品经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并向所在地食品药品监督管理部门报告；

（四）符合法律、法规、规章规定的其他条件。

第九条 集体用餐配送单位或中央厨房的法定代表人或者主要负责人为本单位食品安全的第一责任人，对其生产经营的食品安全负责，承担社会责任。

第十条 集体用餐配送单位或中央厨房的从业人员、专职食品安全管理人员和检验人员应当按照有关规定，参加食品安全知识培训。从事直接入口食品工作的从业人员还应当按照规定进行健康检查并取得身体健康合格证明。

集体用餐配送单位或中央厨房应当建立从业人员的晨检制度。发现有咳嗽、发热、腹泻或者化脓性、渗出性皮肤病等症状的人员，不得安排参加接触直接入口食品的工作。

第十一条 集体用餐配送单位和中央厨房应当按照食品

药品监督管理部门核准的生产加工工艺，生产加工和配送食品。

第十二条 集体用餐配送单位和中央厨房应当向依法取得食品生产（经营）许可证的生产经营单位和依法设置的食用农产品交易市场采购原料、半成品和食用农产品（合法交易市场内采购散装食用农产品除外）。

集体用餐配送单位和中央厨房采购原料和半成品时，应当按照有关规定索证验证，查验食品的质量和食品标签。

第十三条 集体用餐配送单位和中央厨房对原料进行粗加工时，应当按照有关操作规程的要求，查验、拣选、浸泡、冲洗原料，盛放容器和加工用具应当符合卫生要求。

第十四条 集体用餐配送单位或中央厨房应当采用加热、高温灭菌或者符合要求的其他方式加工食品。

集体用餐配送膳食应当烧熟煮透，加工时膳食中心温度不低于 70℃。集体用餐配送单位采用高温灭菌方式加工膳食的，膳食盛装于密闭容器经高温灭菌后应当达到商业无菌要求。

第十五条 集体用餐配送单位或中央厨房应当采用加热保温、冷藏或者符合要求的其他方式配送食品。

集体用餐配送单位采用加热保温方式配送膳食的，应当在膳食烧熟后加热保温，使膳食在食用前中心温度始终保持在 60℃ 以上；采用冷藏方式配送膳食的，膳食在烧熟后应当充分冷却（在 2 小时内中心温度降至 10℃ 以下），并在 10℃ 以下分装、储存、运输，食用前需将膳食中心温度加热至 70℃ 以上。

第十六条 集体用餐配送单位或中央厨房配送食品时应

当配备与食品供应方式、供应数量相适应的封闭式专用运输车辆以及专用密闭运输容器。运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗消毒。

第十七条 集体用餐配送膳食从烧熟至食用的间隔时间（保质期）应当符合以下要求：冷藏方式配送的膳食从烧熟至食用的时间不得超过 24 小时；加热保温方式配送的膳食从烧熟至食用的时间不得超过 3 小时。

第十八条 集体用餐配送膳食标签应当粘贴在盛装膳食运输包装的正面显著位置上，标明膳食名称、生产单位名称、生产日期及制作时间、最佳食用时间、保存条件及食用方式。

中央厨房出厂食品，应当在其最小使用包装或容器正面显著位置上标明食品名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式。

第十九条 集体用餐配送单位或中央厨房应当设置与加工制作的食品品种相适应的检验室和检验设施。不具备型式检验能力的，应当委托有资质的检验机构检验。

集体用餐配送成品膳食的食品安全质量应当符合 DBS32003-2014 《江苏省食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》。

集体用餐配送单位和中央厨房应当定期对生产加工的食品进行检验（检验每月不少于 1 次），并做好书面记录，及时掌握食品安全质量情况。

第二十条 集体用餐配送单位或中央厨房应当将每天实际加工的菜单和送货单保留二个月以上。

集体用餐配送单位或中央厨房应当配备专用留样容器、冷藏设施以及留样管理人员。

第二十一条 集体用餐配送单位和中央厨房应当建立原料采购、加工数量、供应单位情况等信息的台账制度和台账登记，所在地食品药品监督管理部门做好相关信息的登记备案管理。

第二十二条 集体用餐配送单位不得配送凉菜、凉面、裱花蛋糕等冷加工食品，不得配送改刀熟食、生食海产品和色拉等预先拌制的生拌菜，以及国家禁止生产经营的食品。

第三章 集体用餐单位

第二十三条 集体用餐单位的法定代表人或者主要负责人对本单位集体用餐安全负责，向用餐者公布集体用餐配送单位的有关信息。

第二十四条 集体用餐单位应当设专（兼）职人员负责本单位集体用餐管理工作，并做到：

（一）订餐时应当确认送餐单位持有注明“集体用餐配送”许可项目的有效食品经营许可证，不得订购未取得“集体用餐配送”许可的单位生产经营的膳食。学校、重大活动举办者应当向取得苏州市集体用餐配送食品安全量化分级最高等级的单位订餐。

（二）现场分餐的集体用餐单位应当具备符合要求的分餐场所，现场分餐人员应当取得有效健康证明。

（三）直接订购盒状配送膳食（以下简称盒饭）的单位应当设有符合卫生要求的膳食暂存场所；负责分发盒饭的人员应当取得有效健康证明。

（四）对配送的膳食应当做好验收、登记、留样（冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 100g）工作。

（五）发生疑似食品安全事故的单位应当立即采取措施，防止事态扩大，并及时向当地食品药品监督管理部门报告。

任何单位或者个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得毁灭有关证据。

第四章 监督管理

第二十五条 食品药品监督管理部门应当加强对集体用餐配送单位和中央厨房的日常监督检查和食品安全风险分级管理，对其生产经营的食品进行随机监督抽样检验。餐饮服务行政执法人员在对集体用餐配送单位或中央厨房实施监督检查时，发现有违反法律、法规和规章情形的，应当依法处置。

第二十六条 食品药品监督管理部门在接到集体用餐单位发生食品安全事故或者疑似食物安全事故的报告后，应当依据《中华人民共和国食品安全法》相关规定进行处理。

第二十七条 食品药品监督管理部门对发生的食物安全事故，应当依据《中华人民共和国食品安全法》开展调查处理。

第二十八条 集体用餐配送单位或中央厨房有下列情形者，记入日常监管诚信档案，将其食品安全量化分级等级降低

至最低等级，并向社会公布：

- （一）发生食品安全事故或者其他食源性疾患；
- （二）擅自更改已核定的面积、设施与布局；
- （三）日常监督检查结果为不符合；
- （四）连续 12 个月内累计二次以上（含二次）监督抽检结果不符合国家或地方食品安全标准的；
- （五）连续 12 个月内累计受到二次以上（含二次）食品药品监督管理部门的行政处罚或一次行政处罚罚款金额达 100000 元以上。

第二十九条 食品药品监督管理部门及其工作人员玩忽职守、滥用职权、徇私舞弊的，由其所在单位或者上级主管机关对负有责任的主管人员和其他直接责任人员依法给予行政处分；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

第三十条 本办法由苏州市食品药品监督管理局负责解释。

第三十一条 本办法自发布之日起实施。原《苏州市集体用餐配送餐饮安全监督管理办法》（苏食药监餐〔2011〕26号）即行废止。

附件:1、苏州市集体用餐配送单位基础设施标准

2、苏州市中央厨房食品安全管理基本规范

附件 1

苏州市集体用餐配送单位基础设施标准

根据《中华人民共和国食品安全法》、《江苏省食品经营许可证（餐饮服务类）审查细则（试行）》和《苏州市集体用餐配送和中央厨房餐饮安全监督管理办法（试行）》，为进一步统一苏州市集体用餐配送单位卫生基础设施要求，特制定本标准。

集体用餐配送单位应当符合《中华人民共和国食品安全法》、GB14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、DBS32 003-2014《江苏省食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》等规定的基本条件，并且符合以下基本要求：

第一条 食品处理区面积大于 1000 平方米，加工场所净高 3 米以上（含 3 米）。

第二条 应当具备与加工品种、数量相适应并独立分隔的专用场地：粗加工、切配、烹调、面点制作、餐具及工用具清洗消毒、餐具保洁、备餐间、包装材料库、原料储藏库等。

粗加工与切配间应当将植物性、动物性与水产类食品加工区独立分间或分区域，区域间隔墙不低于 1.2 米。

烹饪场所应当配置排风换气和调温装置。

备餐间与外界直接相通的出口处应当设立缓冲间（区）。

第三条 食品处理区应当按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的流程合理布局，食品加工处理流程宜为生进熟出的单一流向，防止交叉污染。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的容器具回收通道及入口宜分开设置。

第四条 加工场所地面应该用无毒、无异味、易清洗、不易积垢的材料铺设，地面平整无裂缝；墙面应当采用浅色、无毒、无异味、不透水、平滑、易清洗的材料构筑，并且应当铺设到顶，墙角与柱角间宜有一定弧度，以防止积垢和便于清洗；顶面应当采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修，备餐间、餐具保洁场所应当吊顶；顶面与墙壁结合处宜有一定弧度，水蒸气较多的场所顶面应当有适当的坡度；需经常冲洗场所、易潮湿场所，其地面应当易于清洗、防滑，并有一定的排水坡度及排水系统。排水沟应当有坡度便于清洗，排水通畅，盖板可拆卸，从高清洁区流向低清洁区。备餐间内不得设立明沟，地漏应当带水封。

第五条 加工场所应当有更衣、盥洗、照明、通风、防蝇、防尘、防鼠、污水排放、存放废弃物的设施，并且应当配备存放清洁工具的专间，备餐间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。

第六条 用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，应当有明显的区分标志或标识，存放区域分开设置。冷藏、冷冻柜（库）数量和结构应当能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。冷冻（藏）库设有正确指示内部温度的温度计。

第七条 按照分类要求，设置转运车、传送升降梯等食品转运设施，使用不锈钢等易清洗材料制成，食品转运设施应当有明显的区分标识，保温、防尘且内壁平整，不易交叉污染。

第八条 直接接触食品的设备或设施、工具、容器和包装

材料等应当符合食品安全相关标准要求，具有相应的产品合格证明，使用安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可以承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养。

第九条 应当配备能正常运转的餐用具清洗、消毒、保洁设备设施。餐用具清洗消毒水池应当专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开，不交叉污染。设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施，使用不锈钢等材质制成，结构密闭，易于清洁。

餐用具清洗消毒应当采用热力消毒（因材质等原因无法采用的除外）。

第十条 备餐间入口处应当有相应的预进间，预进间内设有专用的清洗消毒设施。备餐间内应当有空气消毒设施（紫外线灯：波长 200-275nm，按功率不小于 $1.5\text{W}/\text{m}^3$ 设置，距离地面 2m 以内），并配有独立的空调设施和温湿度计，空调设施应当能使备餐间操作时室温控制在 25°C 以下。

采用加热保温方式配送膳食的，备餐间内应当配备充足的膳食加热保温设施（如电热柜等）。

第十一条 应当配备与膳食供应方式、供应数量相适应的封闭式专用运输车辆以及专用密闭运输容器。

运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。车辆运输前应当进行清洗、消毒，在运输装卸过程中应当注意操作卫生，防止污染膳食。集体用餐配送的食品不得在 10°C - 60°C 的温度条件下贮存和运输，运送膳食的容器和车辆应当安装食品加热保温或冷藏设备，车辆配备温度显示装置。热保温或冷藏

设备量应当与集体用餐配送单位每餐加工的份数相适应。

第十二条 食品处理区设置存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与食品加工用容器有明显区分的标志、标识。

第十三条 应当设置和配备与加工制作的食品品种、检测项目相适应的检验室和检验设备。

配备食品中心(环境)温度计、表面环节清洁度测定仪(ATP检测仪)等食品加工环节控制快速检测设备,以及肉品瘦肉精、有机磷农药残留、甲醛、亚硝酸盐、煎炸油极性组分等重点食品安全快速检测设备,自行开展食品安全快速检测。鼓励开展致病微生物检测。

第十四条 厨房环境、加工过程、清洗消毒、食品原料贮存状态等餐饮重点环节应当有网络监控设备,监控记录保存不少于 15 天。

第十五条 生产场所面积应当符合表 1 和表 2(表格附后)的要求;如果有点心制作,应当增加相应的面积与设施。

表 1 生产加工场地面积要求

食品处理区面积 (m ²)	面积 (m ²) 与单餐 (单班) 最大生产量 (单人份膳食数量) 之比	备注
1001~1500	1:6	粗加工面积≥食品处理区面积的 20%; 切配间面积≥食品处理区面积的 15%; 烹饪场所面积≥食品处理区面积的 15%; 分装专间面积≥食品处理区面积的 10%; 清洗消毒面积≥食品处理区面积的 10%; 餐具保洁间≥10 m ² , 食品仓库≥30 m ² , 食品仓库 (含冷库) 面积≤食品处理区面积的 15%。各功能间的面积≥10 m ² , 并满足生产加工需要。
1501~2000	1:7	
>2000	比例可适当减少	

表 2 其他辅助用房的面积要求

辅助用房	食品处理区面积 (m ²) ≤1500 m ²	食品处理区面积 (m ²) >1500 m ²
更衣间	≥25 m ²	≥35m ²
包装材料库	≥15 m ²	≥25m ²

附件 2

苏州市中央厨房食品安全管理基本规范

根据《中华人民共和国食品安全法》《中央厨房许可审查规范》《苏州市集体用餐配送和中央厨房餐饮安全监督管理办法（试行）》等规定，为进一步统一苏州市中央厨房相关的食品安全管理要求，特制定本规范。

第一条 选址要求

选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。

第二条 场所设置、布局、分隔、面积要求

（一）设置具有与供应品种、数量相适应的粗加工、切配、烹调、面点制作、食品冷却、食品包装、待配送食品贮存、工用具清洗消毒等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。

（二）食品处理区分为一般操作区、准清洁区、清洁区，各食品处理区均应当设置在室内，且独立分隔。

（三）配制凉菜以及待配送食品贮存的，应当分别设置食品加工专间；食品冷却、包装应当设置食品加工专间或专用设施。

（四）各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工、食品分装及待配送食品贮存的顺序合理布局，食品加工处理流程宜为生进熟出的单一流向，防止交叉污染。原料通道

及入口、成品通道及出口、使用后的容器具回收通道及入口宜分开设置。

（五）粗加工与切配间应当将植物性、动物性与水产类食品加工区独立分间或分区域，区域间隔墙不低于 1.2 米。分别设置与加工品种相对应的食品原料清洗水池（分为动物性食品、植物性食品、水产品等），水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。

（六）接触原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标志或标识，且分区域存放；接触动物性、植物性、水产品食品的工具、用具和容器也有明显的区分标志或标识，且分区域存放。

（七）食品加工操作和贮存场所面积（食品处理区面积）原则上不小于 300 平方米，应当与加工食品的品种和数量相适应。

（八）切配烹饪场所面积不小于食品处理区面积的 15%；清洗消毒区面积不小于食品处理区面积的 10%。

（九）凉菜间等专间面积不小于 10 平方米。

（十）厂区道路采用混凝土、沥青等便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。

（十一）加工制作场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或距离 25 米以上）。

第三条 食品处理区地面、排水、墙壁、门窗和天花板要求

（一）地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设，且平整、无裂缝。

(二) 粗加工、切配、加工用具清洗消毒和烹调等需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面易于清洗、防滑,并有排水系统。

(三) 地面和排水沟有排水坡度(不小于 1.5%),排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区。

(四) 排水沟出口有网眼孔径小于 6 毫米的金属隔栅或网罩。

(五) 墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。

(六) 墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料。

(七) 粗加工、切配、烹调和工用具清洗消毒等场所应当有 1.5 米以上的光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙,食品加工专间内应铺设到顶。

(八) 内窗台下斜 45 度以上或采用无窗台结构。

(九) 门、窗装配严密,与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆下清洗不生锈的纱网或空气幕,与外界直接相通的门和各类专间的门能自动关闭。

(十) 粗加工、切配、烹调、工用具清洗消毒等场所、食品包装间的门采用易清洗、不吸水的坚固材料制作。

(十一) 天花板用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。

(十二) 半成品、即食食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过,加设平整易于清洁的吊顶(吊顶间缝隙应严密封闭)。

(十三) 水蒸气较多的场所的天花板有适当的坡度(斜坡或拱形均可)。

第四条 洗手消毒设施要求

（一）食品处理区内设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便员工的区域。

（二）洗手池的材质为不透水材料，结构不易积垢并易于清洗。

（三）洗手消毒设施旁设有相应的清洗、消毒用品和干手设施，员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识。

第五条 工用具、设施设备清洗消毒保洁设施要求

（一）根据加工食品的品种，配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。

（二）采用有效的物理消毒或化学消毒方法。

（三）各类清洗消毒方式设专用水池的最低数量：采用化学消毒的，至少设有3个专用水池或容器。采用热力消毒的，可设置2个专用水池或容器。各类水池或容器以明显标识标明其用途。

（四）接触直接入口食品的工具、容器清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。

（五）工用具清洗消毒水池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。

（六）设专供存放消毒后工用具的保洁设施，标记明显，易于清洁。

（七）清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。

第六条 食品原料、清洁工具清洗水池要求

（一）粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品 3 类食品原料的清洗水池，水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。

（二）加工场所内设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工操作过程。

第七条 加工食品设备、工具和容器要求

（一）食品烹调后以冷冻（藏）方式保存的，应根据加工食品的品种和数量，配备相应数量的食品快速冷却设备。

（二）应当根据待配送食品的品种、数量、配送方式，配备相应的食品包装设备。

（三）按照分类要求，设置转运车、传送升降梯等食品转运设施，应当有明显的区分标识。

（四）接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。

（五）接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。

（六）所有食品设备、工具和容器不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外。

（七）食品容器、工具和设备与食品的接触面平滑、无凹陷或裂缝（因工艺要求除外）。

第八条 通风排烟、采光照明设施要求

（一）食品烹调场所采用机械排风。产生油烟或大量蒸汽的设备上部，加设附有机机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。

（二）排气口装有网眼孔径小于 6 毫米的金属隔栅或网罩。

（三）加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色。

（四）安装在食品暴露正上方的照明设施使用防护罩。冷冻（藏）库房使用防爆灯。

第九条 废弃物暂存设施要求

（一）食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器。废弃物容器与加工用容器有明显区分的标识。

（二）废弃物容器配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，内壁光滑便于清洗。专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。

第十条 库房和食品贮存场所要求

（一）食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工用具等物品除外）库房分开设置。

（二）冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。

（三）除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。

（四）冷藏、冷冻库设置指示库内温度的温度计。

（五）库房及冷藏、冷冻库内应当设置数量足够的物品存放架，能使贮存的食物离地离墙存放。

第十一条 专间要求

（一）专间内无明沟，地漏带水封，专间墙裙铺设到顶。

（二）专间只设一扇门，采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。窗户封闭。

（三）需要直接接触成品的用水，应当加装水净化设施。

（四）专间内设符合餐饮服务食品安全管理规范要求的流

动水源、工具清洗消毒设施。应当有空气消毒设施（紫外线灯：波长 200-275nm，按功率不小于 $1.5\text{W}/\text{m}^3$ 设置，距离地面 2m 以内），并配有独立的空调设施和温湿度计，空调设施应当可以使备餐间操作时室温控制在 25°C 以下。凉菜间、食品冷却间、食品包装间设专用冷冻（藏）设施。

（五）专间入口处设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。洗手消毒设施应当为非手触动式。

（六）专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。

第十二条 更衣室要求

更衣场所应与加工经营场所处于同一建筑物内，有足够大小的空间、足够数量的更衣设施和适当的照明。

第十三条 厕所设置要求

（一）厕所不设在食品处理区。

（二）厕所采用水冲式。

（三）厕所地面、墙壁、便槽等采用不透水、易清洗、不易积垢的材料，设有效排气装置，有适当照明，与外界相通的窗户设置纱窗，或为封闭式，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手设施。

（四）厕所排污管道与食品加工操作场所的排水管道分设，并有可靠的防臭气水封。

第十四条 运输设备要求

配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输冷藏车辆以及专用密闭运输容器。车辆配备温度显示装置。

运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。车辆运

输前应当进行清洗、消毒，在运输装卸过程中应当注意操作卫生，防止污染膳食。

第十五条 配送单位要求

中央厨房的配送单位为隶属于同一餐饮连锁企业的其它餐饮服务单位。从事中央厨房经营活动的单位在申领《食品经营许可证》前应向所在地食品药品监督管理部门申报其相关配送单位，所在地食品药品监督管理部门对其配送单位进行登记备案管理。

第十六条 食品安全管理、食品检验、留样的要求

（一）应当按照《中央厨房许可审查规范》的要求，建立食品安全管理制度。

（二）应当设立与生产能力相适应的食品安全管理机构，负责企业的食品安全管理。

（三）食品安全管理机构应当配备专职食品安全管理人员。食品安全管理人员应具备2年以上餐饮服务食品安全工作经历，持有有效健康证明和食品安全培训合格证明。

（四）设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。

（五）配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。

（六）配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

