

附件 3

DBS 43

湖 南 省 地 方 标 准

DBS43/ 015 -2022

食品安全地方标准
中央厨房卫生规范

2022-12-09 发布

2023-06-09 实施

湖南省卫生健康委员会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及到专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖南省卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：湖南省产商品评审中心、长沙市食品药品信息与审评认证中心、长沙市饮食安全协会、湖南山水检测有限公司。

本文件主要起草人：易翠薇、刘岚松、吴社莲、杨代明、李茂、谭茜、杨若谷、丁献山、谢利平、廖标、易胜先。

本文件为首次发布。

中央厨房卫生规范

1 范围

本文件规定了中央厨房的术语和定义、场所与布局、设施与设备、原料采购、运输、验收与贮存、加工过程食品安全控制、检验与留样、产品贮存与配送、清洁维护与废弃物管理、有害生物防治、人员健康与卫生、培训、食品安全管理、追溯与召回和记录与文件的要求。

本文件适用于湖南省范围内的所有中央厨房。

2 术语和定义

GB 31654中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

2.1 中央厨房

由餐饮单位建立，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或半成品加工制作并配送的食品经营者。

2.2 生制半成品

食材经挑选、清洗、分割、切配等初加工后，经调制或不经调制，添加或不添加食品辅料、调味料等，发酵或不经发酵（米面类），未经热加工处理的半成品。

2.3 热制半成品

食材经初步热加工处理后，食用前仍需进一步加工制作的半成品。

2.4 冷食类食品

一般无需再加热，在常温或者低温状态下即可食用的食品，含熟食卤味、生食瓜果蔬菜、腌菜等。

2.5 待配送食品

经中央厨房加工制作后待配送的所有产品，包括半成品（生制半成品、热制半成品）、成品。

3 场所与布局

3.1 选址和环境

3.1.1 应符合GB 31654-2021中3.1的规定。

3.1.2 应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上。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。

- 3.1.3 应与居民生活区有分隔措施。
- 3.1.4 食品加工制作区应与宿舍、食堂、职工娱乐场所等生活区完全分隔。应在食品处理区下风向设置垃圾存放处和污水处理区。
- 3.1.5 道路应铺设混凝土、沥青、或者其他硬质材料。
- 3.1.6 应采取必要措施，保持空地环境清洁，防止产生扬尘和积水。
- 3.1.7 绿化应与食品处理区保持适当距离，定期维护，以防止虫害孳生。

3.2 设计和布局

- 3.2.1 应符合GB 31654-2021中3.2的规定。
- 3.2.2 加工制作生制半成品、热制半成品、即食食品中的每一类，食品处理区面积应不小于300m²。切配烹饪场所面积应不小于食品处理区面积的15%；清洗消毒区面积应不小于食品处理区面积的10%。单纯分装即食调味料（如火锅蘸料）的分装间面积不小于15m²，其他分装间面积应不小于30m²，配送集体用餐的分装间面积应不小于食品处理区面积的20%。
- 3.2.3 食品处理区应设置在室内，且不得设有饲养和宰杀畜禽等动物的场所。
- 3.2.4 应设置与加工方式及加工品种、数量相适应的原料贮存、原料初加工、烹调热加工、食品冷却、分装或内包装、装箱或外包装、待配送食品贮存、餐用具清洗消毒和保洁等加工场所，以及更衣室、检验室等。
- 3.2.5 食品加工制作场所应按照清洁程度由低到高分分为一般作业区（包括原料贮存、初加工、装箱或外包装、餐用具清洗等场所）、准清洁作业区（包括烹调热加工、面点制作、发酵、生制半成品内包装、热加工半成品冷却、内包装和餐用具消毒等场所）、清洁作业区（包括即食食品分装、热加工食品冷却和内包装等场所），各作业区应独立且分隔。
- 3.2.6 加工场所应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品制作、食品冷却、分装或内包装、装箱或外包装及待配送食品贮存的顺序合理布局，各功能区域划分明显，并有分离或分隔措施，防止交叉污染。
- 3.2.7 生制半成品包装、热制半成品包装、即食食品分装应分开设置。
- 3.2.8 热加工即食食品冷却和包装或分装应设置在专间内，热制半成品冷却和包装、生制半成品包装可设置在专用操作区内。

3.3 建筑内部结构与材料

3.3.1 基本要求

- 3.3.1.1 应符合GB 31654-2021中3.3.1.1的规定。
- 3.3.1.2 食品加工制作场所地面距天花板高度应不低于2.5m。
- 3.3.1.2 地面、墙壁、门窗、天花板的结构应能避免有害生物的侵入和栖息。食品处理区所有孔洞应有防止有害生物侵入的设施。

3.3.2 天花板

- 3.3.2.1 应符合GB 31654-2021中3.3.2.1的规定。
- 3.3.2.2 水蒸汽较多场所的天花板装修材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀，并有适当坡度，在结构上减少凝结水滴落。
- 3.3.2.3 清洁作业区、准清洁作业区及其他半成品、成品暴露场所屋顶应平整易于清洁。

3.3.3 墙壁

3.3.3.1 应符合GB 31654-2021中3.3.3.1的规定。

3.3.3.2 食品加工制作场所墙壁应用光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料铺设到顶。

3.3.4 门窗

3.3.4.1 应符合GB 31654-2021中3.3.4.1的规定。

3.3.4.2 与外界直接相通的门应有防蝇纱网或风幕、挡鼠板等三防设施，对外可开启的窗应设有易于拆洗且生锈的防蝇纱网，室内窗台应下斜或采用无窗台结构。

3.3.4.3 专间门应设置自动闭门器，不同用途的传递窗应分开设置。

3.3.5 地面

3.3.5.1 应符合GB 31654-2021中3.3.5.1的规定。

3.3.5.1 食品加工制作场所的地面应有向排水沟方向倾斜的适当坡度，坡度应不小于1.5%。

4 设施与设备

4.1 供水设施

4.1.1 应符合GB 31654-2021中4.1的规定。

4.1.2 使用二次供水设施应符合GB 17051的规定。

4.2 排水设施

4.2.1 应符合GB 31654-2021中4.2的规定。

4.2.2 排水的流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。

4.2.3 排水沟内不得设置其他管路，侧面和底面接合处应有一定弧度，并设有可拆卸的装置。

4.3 餐用具清洗、消毒和存放设施设备

4.3.1 应根据加工食品的品种和数量，配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设施设备。

4.3.2 采用热力消毒的，至少设有2个专用水池；采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

4.3.3 水池应使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢，易于清洗。水池大小应能满足各类餐用具的清洁。

4.3.4 采用自动清洗消毒设备的，设备上应有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置，自动添加装置应定期检定。

4.3.5 盛装直接入口的食品容器应采用热力消毒。

4.3.6 应设专供存放消毒后工用具和容器的保洁设施，其结构应密闭，易于清洁。集体用餐即食食品分装容器的消毒和保洁设施应专用，为对开门，使用时从清洁区取出。

4.3.7 使用的洗涤剂、消毒剂应符合GB 14930.1和GB 14930.2的相关规定。

4.4 洗手设施

4.4.1 应在人员进入食品处理区的入口处设置洗手消毒设施。

4.4.2 洗手池应采用不透水，易清洁材料。

4.4.3 专间水龙头应采用非手触动式开关，并提供温水。

4.4.4 洗手设施附近应配备洗手液(皂)、自动喷淋消毒、干手设施等。

4.4.5 应在洗手池上方张贴简明易懂的洗手方法。

4.5 卫生间

4.5.1 不得设置在食品处理区内，出入口不应直对食品处理区。

4.5.2 应配备专用的清洁工具，并保持卫生间的清洁。

4.5.3 出入口处应设置洗手消毒设施。

4.5.4 应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区。

4.5.5 排污管道应与食品处理区的排水管道分开设置，并设有防止臭气反逆的装置。

4.6 更衣区

4.6.1 应设置在不同作业区员工的入口处。

4.6.2 应根据从业人员人数分别设置员工个人物品储物柜、工作服晾衣或挂衣设施。应分开设置工作服与私人衣物存放区。

4.6.3 专间人员入口处应设置阻隔式鞋柜，工作服应专用，配备足够数量的工作服消毒设施，并与其他作业区工作服分开存放。配送集体用餐的分装专间应配备通过式风淋室。

4.7 照明设施

应符合GB 31654-2021的相关规定。

4.8 通风排烟设施

4.8.1 通风排烟设施应易于清洁、维修或更换。

4.8.2 食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）应保持空气流通。专间应设独立的空调设施。应定期清洁维护消毒空调及通风设施。

4.8.3 产生油烟的设备，上方应设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。

4.8.4 产生大量蒸汽的设备，上方应设置机械排风排气装置，并做好冷凝水的引泄。

4.8.5 排气口应设置有效防止有害生物侵入的网罩。

4.9 贮存设施

4.9.1 应符合GB 31654-2021中4.9的规定。

4.9.2 食品库房内应配温湿度计，并定期监测。

4.9.3 应有能满足所有食品及其原料的存放货架，货架应为不锈钢制品。

4.9.4 应设置足够数量的食品级收纳箱，用于贮存去除不洁外包装的散装食品，并配有标识标签。

4.10 废弃物存放设施

4.10.1 应符合GB 31654-2021中4.10的规定。

4.10.2 专间内应为非手动并带盖的废弃物存放容器，有显著标识，并及时清洁消毒。

4.10.3 废弃物存放设施的放置应不影响食品的加工制作。

4.11 食品容器、工具和设备

应符合GB 31654-2021的相关规定。

5 原料采购、运输、验收与贮存

- 5.1 应符合GB 31654-2021中5.1、5.2、5.3、5.4的规定。
- 5.2 应定点采购食品及其原料，并与供应商签订食品安全保障协议。应建立审核及退出机制，定期对供应商的食品安全状况进行评价考核，及时更换不符合要求的供应商。
- 5.3 宜在索证索票的基础上建立食品安全电子追溯体系，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，确保对食品从原料采购到销售的所有环节都可进行有效追溯。

6 加工过程食品安全控制

6.1 基本要求

应符合GB 31654-2021的相关规定。

6.2 初加工

- 6.2.1 应符合GB 31654-2021中6.2的规定。
- 6.2.2 动物性食品、植物性食品、水产品3类场所应分开设置，用具应分开使用，并有明显标识。
- 6.2.3 应配备与加工食品品种相符合的原料清洗水池和操作台，水池数量或容量和操作台数量应与加工食品的品种和数量相适应，动物性、植物性、水产品原料清洗池应分开设置，并保持适当距离。各类水池和不同场所（功能间）、区域应有明显的区分标识。
- 6.2.4 加工易腐食品原料的场所应配备温度控制显示装置。食品原料解冻应采用流水解冻或冷藏解冻。常见的解冻方法见附录B。
- 6.2.5 应设置独立洁具清洗间。食品处理区清洁工具的清洗水池应专用，与食品清洗池之间保持适当的距离，并有明显标识。

6.3 烹饪（热加工）

应符合GB 31654-2021的相关规定。

6.4 专间和专用操作区

- 6.4.1 应符合GB 31654-2021中6.4的规定。
- 6.4.2 即食食品冷却与内包装或分装专间应分开设置。
- 6.4.3 应设置工用具专用的清洗消毒场所。
- 6.4.4 应配备独立空调设施、空气消毒设施。配送集体用餐的，分装专间空气洁净度应符合附录A，表A.2的要求，可安装空气过滤净化设施及压差表，并保持专间内的正压，进气口应距地面或楼面2米以上，并有过滤设备。采用紫外线灯消毒的应定期对紫外线辐照强度进行监测，辐射强度应 $\geq 70 \mu\text{W}/\text{cm}^2$ 。
- 6.4.5 配送集体用餐的分装专间应配备热藏设施，食品中心温度应控制在60℃以上；并配备食品传送带，通过传送带直接传递成品。
- 6.4.6 应定期对专间内的操作人员体表、手部卫生及空气质量洁净度进行监测。清洁作业区加工过程监测要求见附录A，表A.1。清洁作业区的空气洁净度监测要求见附录A，表A.2。

6.5 食品添加剂的使用

- 6.5.1 应符合GB 31654-2021中6.5的规定。
- 6.5.2 不得使用防腐剂。
- 6.5.3 用于食品添加剂称量的工具应定期进行校验，确保称量的准确性。

6.6 冷却

- 6.6.1 应符合GB 31654-2021中6.6的规定。
- 6.6.2 采用专间方式冷却的，应配备降温、杀菌、温度显示装置等设施。
- 6.6.3 经熟制后的食品应在2h内将中心温度降至10℃及以下。

7 检验与留样

7.1 检验

- 7.1.1 应设置与加工制作的食品品种相适应的检验室，检验室的面积和布局应当与加工规模、品种、检验项目相适应。
- 7.1.2 开展微生物检验应设有无菌室，不少于4m²。无菌室应设置通过式缓冲间，并配备相应的洗手更衣消毒设施。应具备适当的通风和温湿度调节设施。
- 7.1.3 应配备与检验能力和工作量相适应的仪器设备。检验仪器设备和检验用计量器具应按照有关规定定期进行校验。
- 7.1.4 应自行或委托有资质的第三方检验机构对食品、加工环节进行检验。
- 7.1.5 应每日对食品原料和产品进行感官检验，对食品原料的农药残留或兽药残留等开展快速检测。
- 7.1.6 应定期对产品进行抽样检验，及时发现加工过程可能存在的风险，消除隐患。

7.2 留样

- 7.2.1 每批食品均应有留样，留样要求应符合GB 31654-2021的规定。
- 7.2.2 配送集体用餐的即食食品应每餐留样，每个配送点应单独留样。

8 产品贮存与配送

8.1 贮存

- 8.1.1 应定期检查贮存场所中的食品，如有异常应及时处理。
- 8.1.2 应定期对贮存场所的温度进行监测，并做好记录。
- 8.1.3 待配送食品包装后应在0℃~8℃范围内冷藏或-18℃以下冷冻贮存，热加工即食产品应在60℃以上贮存。

8.2 配送

- 8.2.1 应根据产品品种、配送范围和数量配备相适应的封闭式专用配送车辆，车辆内部结构应便于清洗和消毒。
- 8.2.2 配送车辆应防雨、防尘，保持清洁，每次配送食品前必须进行清洗消毒，配送过程避免日光直射，配送后进行清洗，防止食品在配送过程中受到污染。
- 8.2.3 配送和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，不得将食品与有毒、有害物品一同运输，防止食品污染。
- 8.2.4 冷链食品在配送过程中，食品配送温度应低于8℃。冷冻食品配送过程最高温度不得高于-12℃。热链食品在配送过程中，食品中心温度不得低于60℃。
- 8.2.5 配送集体用餐的车辆应配备符合条件的冷藏装置或保温设备，使配送过程中食品的中心温度保持在8℃以下或60℃以上。

9 清洁维护与废弃物管理

应符合GB 31654-2021的相关规定。

10 有害生物防治

应符合GB 31654-2021的相关规定。

11 人员健康与卫生

应符合GB 31654-2021的相关规定。

12 培训

应符合GB 31654-2021的相关规定。

13 食品安全管理

13.1 机构与人员

13.1.1 应设立食品安全管理机构，负责企业的食品安全管理，负责加工制作全过程的食品安全质量控制。

13.1.2 应配备具有食品安全管理能力和2年以上食品安全工作经历的专职食品安全管理人员，并定期接受培训和考核。

13.1.3 应配备与检验项目相适应的检验人员，负责食品与环境的检测。

13.2 管理制度和事故处置

应符合GB 31654-2021的相关规定。

13.3 食品安全自查

应符合GB 31654-2021的相关规定。

13.4 信息公示

13.4.1 应建立食品安全信息公开制度，在经营场所醒目位置或通过信息化手段公示食品经营许可证、从业人员健康证明、主要食品原材料进货来源、日常监督检查要点表等信息。

13.4.2 使用食品添加剂的，应公示其添加的品种、使用范围和量。

13.4.3 应通过“明厨亮灶”视频形式公示食品加工制作的全过程，并与当地食品安全监管部门的监管平台对接。

13.5 包材（容器）管理

13.5.1 包装材料应清洁、无毒且符合国家相关安全标准的规定。

13.5.2 内包装材料应能在正常贮存、配送中充分保护食品免受污染，防止损坏。

13.5.3 重复使用的包装材料（容器）在使用前应彻底清洗，盛装直接入口食品的应消毒。

13.5.4 一次性内包装材料应脱去外包装经消毒后进入专间。

13.5.5 用于盛装食品的容器禁止直接放置于地面。

13.6 标签管理

13.6.1 应在配送食品的包装或食品容器上标明食品名称、加工单位、食品经营许可证号、制作日期及时间、保存条件、保质期、加工方法与要求等。

13.6.2 食品加工过程中使用食品添加剂的，应在标签上注明。

13.6.3 非即食的热加工品种应在标签上明示“食用前应彻底加热”。

13.6.4 热加工即食食品应在包装加贴“食安封签”，标注制作时间、食用时限、加工单位、联系方式等。

13.7 有效期管理

13.7.1 应根据加工工艺、储存条件等特点和国家相应标准的规定，制定原料、生制半成品、热制半成品保质期，必要时应进行产品保质期试验和验证，并严格执行保质期规定。

13.7.2 即食食品应控制在2h内食用。

13.8 有毒有害物品管理

13.8.1 杀虫剂、杀鼠剂及其他有毒有害物品的存放应有固定的场所并上锁，与食品贮存场所分间设置。有明显的警示标识，并有专人保管。

13.8.2 有毒有害物品的采购及使用应有详细记录，包括使用时间、使用人、使用区域、使用量等。

13.8.3 食品处理区使用的洗涤剂、消毒剂等有害物品应定位或存放在专用的设施内，并有明显标识。

13.8.4 应避免有毒有害物品污染食品和与食品接触物品的表面，一旦出现污染情况，应彻底清洗，消除污染。

13.8.5 使用杀虫剂杀鼠剂进行除虫灭害，应由专人按照规定的使用方法进行。应选择具备资质的有害动物防治机构进行除虫灭害。

14 追溯与召回

14.1 应建立产品追溯制度，确保对产品可进行有效追溯。

14.2 应及时收集汇总所配送产品的缺陷信息，包括不符合食品安全规定和标准，存在或可能存在健康安全隐患的食品的品种、数量、不符合指标等。

14.3 应建立产品召回制度。当发现某一批次或类别的产品含有或可能含有对消费者健康造成危害的因素时，应按照国家相关规定启动产品召回程序，及时向相关部门通告。

14.4 召回食品应采用染色、毁形等措施予以销毁，采用照片或视频方式记录销毁过程。应如实记录发生召回的食品名称、批次、规格、数量、发生召回的原因、处理销毁方式及后续整改情况等内容。

14.5 不得将回收后的食品加工后再次使用。

14.6 宜采用大数据技术和平台，做好产品追溯和召回工作。

15 记录与文件

15.1 应符合GB 31654-2021中13.5的规定。

15.2 应建立相应的记录管理制度，做好关键控制点与日常管理记录。

15.3 各项记录均应由执行人员签名或签章，记录内容如有修改，不能将原文涂掉以致无法辨认，且修改后应由修改人在修改文字附近签名或签章。

15.4 记录内容应完整、真实，填写清晰、规范。

附 录 A

(规范性)

监测表

A.1 清洁作业区加工过程监测要求见表A.1

表A.1 清洁作业区加工过程监测要求

序号	类别	检验项目	卫生要求	监测方法	监测频次
1	工作服	菌落总数	≤ 200 CFU/100cm ²	WS/T 508	每年不少于2次
2	物体表面（工作台面、输送带、包装机等）	菌落总数	≤ 10.0 CFU/cm ²	GB 15982	
		大肠菌群	不得检出	GB 4789.3	
3	人员手	菌落总数	≤ 10.0 CFU/cm ²	GB 15982	
		大肠菌群	不得检出	GB 4789.3	
5	餐饮具	大肠菌群	不得检出	GB 14934	
		阴离子合成洗涤剂	不得检出	GB/T 5750.4	
6	与食品表面接触工用具 (菜刀、砧板、盛装容器等)	大肠菌群	不得检出	GB 14934	
		阴离子合成洗涤剂	不得检出	GB/T 5750.4	

A.2 清洁作业区的空气洁净度监测要求见表A.2

表A.2 清洁作业区的空气洁净度监测要求

监测项目		静态	动态
空气沉降菌 (μm)		4 (cfu/30min $\cdot$ Φ 90mm)	64 (cfu/4h)
悬浮微粒	≥ 0.5	≤ 3520000	—
	≥ 5	≤ 29300	—

注：1. 专间按照食品洁净区（III级/10 万级）监测。

2. 标准各数值均为平均值，单点最大值不宜超过平均值的2 倍。

3. 动态检测时可使用多个沉降皿连续进行监控，但单个沉降皿的暴露时间可以小于4 h，按实际时间计算沉降菌。

4. 洁净区工程验收时应达到相应等级的静态标准。

附 录 B
(资料性)
常用的解冻方法

B.1 常用的解冻方法见表B.1

表 B.1 常用的解冻方法

解冻方法	操作指引
流动水解冻法	流动水温度应低于21℃，食品表面温度不超8℃。流动水解冻时间不应超过4 h，需超时解冻的，可移至8℃以下冷藏库中完成后续解冻。
低温解冻法	解冻温度室温应控制在10℃以下进行解冻，食品表面温度不超过8℃。
其他解冻法	新的解冻方法应当经过试验验证，确认安全可靠后方可采用，并确保解冻食品表面温度不应超8℃。