

大连市市场监督管理局网络传输文件

大市监网传〔2023〕4号

大连市市场监督管理局关于印发 《大连市“整洁厨房”活动实施方案》的通知

各区市县（先导区）市场监督管理局：

大连市市场监督管理局网络传输文件

大市监网传〔2023〕4号

大连市市场监督管理局关于印发 《大连市“整洁厨房”活动实施方案》的通知

各区市县（先导区）市场监督管理局：

现将《大连市“整洁厨房”活动实施方案》印发给你们，请按照方案要求认真组织开展活动，并于2023年6月20日和12月20日前分别将阶段性活动开展情况及总结报送市局餐饮服务监管处。

联系人：陆春光，84312999—1549

电子邮箱：dl_cyc@126.com

大连市市场监督管理局

2023年2月15日

（信息公开属性：主动公开）

大连市“整洁厨房”活动实施方案

为全面推进我市餐饮单位落实食品安全主体责任，持续规范厨房管理，全面提升厨房环境卫生，有效防范食品安全风险，依据《餐饮服务食品安全操作规范》和《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654—2021）有关内容，结合我市实际情况，研究制定本方案。

一、目的意义

“整洁厨房”是指厨房的布局流程整齐规范、现场环境洁净卫生。针对厨房内重点部位的关键标准制定操作“明白卡”，并对应粘贴。制定现场环境卫生标准并对照实施管理。开展“整洁厨房”活动，有利于增强餐饮单位食品安全管控的便捷性，有利于增强食品安全监管的有效性。

二、实施范围

“整洁厨房”活动的实施范围为我市城镇所有持证餐饮服务单位（含小餐饮）。农村餐饮服务单位（含小餐饮）继续开展农村食品经营店规范化建设，暂不参加“整洁厨房”活动。

三、重点任务

（一）全面规范餐饮服务单位厨房管理。各地区要以“4+1+3整洁厨房”标准，督促餐饮服务单位提升厨房管理水平，明确日常监管重点。

1.优化布局流程 4 项要求

(1) 食品处理区设置在室内。

(2) 按照原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，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，应分类分时段操作，避免交叉污染。

(3) 清洁工具独立存放，并标识。

(4) 专间专用，保持空间独立，不得设置明沟。内外运送食品的窗户应专用、可开闭。

2.强化重点部位关键标准张贴 1 套“明白卡”

市局针对进货查验、加工制作、专间等重点部位的关键标准制定通俗易懂的操作“明白卡”（具体内容见附件 1，制作标准见附件 2），张贴在厨房对应位置的醒目处，提示工作人员遵守。

3.持续保持现场环境卫生 3 个要点

(1) 保持食品处理区设施、设备清洁。

(2) 保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁、天花板和门窗无污渍、无灰尘，无霉斑。

(3) 保持厨房日常卫生即清即扫，每逢单月一日为“大清扫”日，全面彻底开展大清扫。

(二) 分阶段扎实开展“整洁厨房”活动

1.动员部署阶段（即日起至 2023 年 2 月 28 日）：各地区要依照本方案要求，在辖区内组织启动“整洁厨房”活动。市市场

监管局选取一家餐饮单位召开“整洁厨房”活动现场会，现场对活动的组织实施、“明白卡”的张贴要求和卫生大清扫现场环境卫生标准进行示范指导。

2.重点场所实施阶段（3月1日至3月31日）：各地区开展活动部署。完成所属辖区内学校和幼儿园食堂、集体用餐单位操作“明白卡”的张贴，并落实“整洁厨房”标准。

3.全面实施阶段（4月1日至6月30日）：完成辖区内所有餐饮服务单位操作“明白卡”的张贴，并落实“整洁厨房”标准。所有监管人员在日常监管中重点按照“整洁厨房”标准开展检查。

4.巩固提升阶段（7月1日至11月30日）：各地区市场监管部门要认真总结“整洁厨房”活动的经验和做法，查找存在的问题和不足，巩固活动成果，不断改进和完善工作措施。

5.总结验收阶段（12月1日至12月29日）：市市场监管局将对照“整洁厨房”活动标准，对各地区分别抽取一家社会餐饮单位和校园餐饮单位进行检查验收，并将检查结果进行通报。

四、工作要求

全市各级市场监管部门要凝心聚力，在“整洁厨房”活动落实上动脑筋、下功夫，利用一年时间完成活动各项内容，破解餐饮食品安全监管工作难题。

一是加强组织领导。各区市县局要精心组织部署，成立工作专班，结合本地区实际，采取切实有效的推进措施，抓好活动落实。

二是强化指导检查。各区市县局要加强对活动的指导和检查，市局将重点组织督查指导，适时通报全市工作开展情况。

三是选树示范典型。各区市县局要在活动开展中，选取和培育一批管理规范的餐饮单位，可通过现场展示，微信群等形式发挥示范引领作用，让消费者感受到安全满意。

- 附件：1. “明白卡” 具体内容
2. “明白卡” 制作标准

进货查验明白卡

一、随货证明文件查验

1.从食品生产者采购食品的，查验其营业执照、食品生产许可证、产品合格证明文件和购货凭证。

2.从食品销售者采购食品的，查验其营业执照、食品经营许可证和购货凭证。

3.从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明和销售票。

4.从食用农产品生产企业和农民专用合作经济组织采购食用农产品的，查验其社会信用代码、销售票和产品合格证明文件。

5.从集中交易市场采购食用农产品的，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.采购畜禽肉类的查验动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证明（猪肉）和销售票。

7.实行统一配送经营方式的，可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，留存每笔购货凭证，各门店能及时查询。

二、入库查验和记录

1.建立米面油、肉蛋、调料、添加剂采购记录，并将采购供应商证照、销售票据等证明文件贴在记录页后面。

2.食品原料具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象。

3.预包装食品包装完整、清洁、无破碎，标识与内容物质一致，无解冻后再次冷冻情形。

4.食品在保质期内。

附件 1-2

加工制作明白卡

1.加工制作食品过程中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，下同）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。

2.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。

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生产日期、保质期等内容及开封日期。

4.需要冷冻（藏）的熟制半成品或成品，应在熟制后立即冷却，使食品的中心温度在2小时内从60℃降至21℃，再经2小时或更短时间降至8℃。

5.高危易腐食品熟制后，在8℃~60℃条件下存放2小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。

6.再加热时，食品的中心温度应达到70℃以上。

附件 1-3

粗加工与切配明白卡

1.食品原料应在粗加工专用区域内挑拣、整理、解冻、剔除不可食用部分后洗净。

2.在切配专用区域内将粗加工后的原料切割、拼配制作成半成品。

3.盛放或加工不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。

4.冷冻（藏）易腐食品从冷柜（库）中取出或者解冻后，应及时加工使用。

5.经过粗加工或切配好的食品应在半成品区域或冷冻（藏）柜内存放，做好防护，防止污染。

6.禽蛋应在粗加工区域的专用容器内清洗禽蛋外壳，打蛋时要分组打蛋，确认禽蛋完好后再合并存放。

7.高危易腐食品原料在常温下的存放时表面温度不宜超过8℃。

附件 1-4

贮存存储明白卡

- 1.食品原料、半成品、成品应分隔或者分离贮存，并离地离墙 10CM。
- 2.散装食品应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。
- 3.按照保存条件和保质期贮存。
- 4.及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等食品原料、食品添加剂、食品相关产品。
- 5.冷藏温度是 0°C-8°C，冷冻温度是不高于-12°C。

附件 1-5

专间管理明白卡

- 1.专间内加工制作，温度不得高于 25℃。
- 2.每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒，并做好记录。
- 3.使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上。紫外线灯管吊装高度距离地面 1.8m-2.2m。
- 4.由专人加工制作，非专间工作人员不得进入专间。
- 5.应使用专用的工具、容器、设备，使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。
- 6.蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。
- 7.预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。

附件 1-6

设备维护明白卡

- 1.各功能区食品设备应分开定位存放使用，并以明显标识区分用途。
- 2.定期检查、及时维护各类设备。
- 3.为保证设备的使用及安全，各类设备要由专人负责，专人使用。
- 4.使用时应先检查试机，不得超负荷操作，以免损坏机器设备。
- 5.冷藏设备要勤检查、勤清洗，保持清洁卫生，防止设备生锈。确保温度表显示正常。
- 6.每月清理冰箱一次，防止异味。
- 7.做好设备维护保养记录。

附件 1-7

专用操作区加工制作明白卡

1.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。

2.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。

3.在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，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。

4.加工制作的水果、蔬菜等，应清洗干净后方可使用。

5.加工制作好的成品应当餐供应。

6.现调、冲泡、分装饮品可不在专用操作区内进行。

7.不得在专用操作区内从事非专用操作区的加工制作活动。

洗消保洁明白卡

一、餐用具清洗消毒

1.餐用具使用后应及时清洗消毒，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。

2.采用化学消毒方法的，应设置餐用具专用消毒设施、设备，消毒液适用范围要标明食品类消毒液。

3.宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具，使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒后方可使用。

二、餐用具保洁

1.应设置专用密闭保洁设施存放消毒后的餐用具。

2.保洁柜的容量和数量应能满足需求。

3.定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

人员健康明白卡

- 1.执行食品从业人员健康管理制度，保持良好的个人卫生。
- 2.从事接触直接入口食品工作的从业人员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。
- 3.从业人员不得留长指甲、涂指甲油，工作时不化妆，穿清洁的工作服，戴工作帽。手部、耳部不佩戴饰品。
- 4.食品安全员每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查，并填写晨检记录表。腹痛、腹泻、恶心、呕吐、发热、流鼻涕、手部伤口人员不得直接接触食品。
- 5.专间和专用操作区内从业人员应佩戴清洁的口罩。

防蝇防鼠明白卡

一、防蝇灭蝇

1.与室外相通的窗户应安装防蝇纱窗，与室外相通的门应安装风幕机或防蝇帘。防蝇帘底部离地小于2cm。

2.与外界相通的通风口加装网眼小于16目的防虫筛网。

3.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。

二、防鼠灭鼠

1.人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于6mm。

2.排水管道出水口安装金属篦子，网眼小于10mm。

3.厨房内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得用杀鼠剂。

4.定期检查，发现有害生物尽快杀灭。

食品添加剂使用明白卡

1.按照 GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量，规范使用食品添加剂。

2.不得采购、贮存、使用亚硝酸钠和亚硝酸钾。

3.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。

4.食品添加剂应精准称量使用并专册记录使用情况。

卫生间管理明白卡

- 1.卫生间不得设置在食品处理区内。
- 2.卫生间出入口不应直对食品处理区，不宜直对就餐区。
- 3.卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。
- 4.设置独立的排风装置，有照明，与外界直接相通的窗户设有易拆洗、不易生锈的防蝇纱网。
- 5.卫生间墙壁、地面等所用材料不吸水、不易积垢、易清洁。
- 6.卫生间应设置冲水式便池，配备便刷。
- 7.卫生间应在出口附近设置洗手设施，洗手设施符合要求。
- 8.卫生间排污管道与食品处理区排水管道分设，且设置有防臭气水封，排污口位于厨房外。

检验检测明白卡

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。

2.其他的特定餐饮服务提供者宜定期开展食品检验检测。

3.检验检测项目可从农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果中选取。

4.检验检测人员应经过培训与考核。

食品配送明白卡

- 1.不得将食品与有毒有害物品混装配送。
- 2.应使用专用的密闭容器和车辆配送食品。
- 3.配送过程中，食品与非食品、不同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。
- 4.食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃以上热藏的，其食用时限为烧熟后 4 小时。
- 5.中央厨房的食品配送包装或容器上应标注中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式，以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。
- 6.集体用餐配送单位的食品配送容器上应标注食用时限和食用方法。

食品留样明白卡

- 1.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。
- 2.在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。
- 3.每个品种的留样量不少于 125g。
- 4.在盛放留样食品的容器上标注留样食品名称、留样时间（月、日、时）。
- 5.应由专人管理留样食品、记录留样情况。
- 6.留样记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

附件 2

明白卡制作标准

- 1.尺寸：21cm*29.7cm
- 2.材质：黄底水胶加胶铜版纸
- 3.底色：橙红色调
- 4.字体：标题是综艺体，正文是黑体
- 5.字号：标题是 41 点（字号），正文是 15 点（字号）
- 6.设计软件：AI（Adobe illustratorcs6）
- 7.字的颜色：红色

样板：



