|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **《중앙집중조리장 허가심사규범》 인쇄**  **배포에 관한 통지**  국식약감식[2011]212호  각 성, 자치구, 직할시 및 신강생산건설병단 식품약품감독관리국, 북경시 위생국, 복건성 위생청:  중앙집중조리장 허가사업을 규범하고 소비자들의 음식안전을 보장하기 위하여 《중앙기구편제위원회 판공실 중앙집중조리장과 간식점의 식품안전 감독관리직책을 명확히 할 데 관한 문제에 관한 통지》(중앙편판발[2011]3호)의 관련 규정에 근거하여 《요식서비스 허가관리방법》, 《요식서비스 식품안전 감독관리방법》, 《요식서비스 허가심사규범》의 요구에 따라 국가식품약품감독관리국에서 《중앙집중조리장 허가심사규범》을 제정하였다. 지금 유관 사항을 다음과 같이 통지한다.  1. 각 지에서 중앙집중조리장 허가신청을 접수, 처리하고 중앙집중조리장 허가심사를 진행할 때, 반드시 《요식서비스 허가심사규범》 총칙 중의 관련 요구와 본 규범의 규정에 따라 집행하여야 한다.  2. 요식체인기업에서 건립한 중앙집중조리장이 이미 각종 식품허가증을 취득하였을 경우, 당해 허가증은 유효기간 내에 계속 유효하며, 유효기간이 완료되면 《중앙집중조리장 허가심사규범》의 규정에 따라 《요식서비스 허가증》을 신청하여야 한다.  3. 각지에서는 적시에 중앙집중조리장 허가심사사업상황을 총결하고 중대한 문제는 즉시 국가식품약품감독관리국에 보고하여야 한다.  국가식품약품감독관리국  2011년 5월 17일  **중앙집중조리장 허가심사규범**  **제1조** 중앙집중조리장 허가를 규범화하기 위하여 《중앙기구편제위원회 판공실 중앙집중조리장과 간식점의 식품안전 감독관리직책을 명확히 하는 문제에 관한 통지》(중앙편판발[2011]3호) 및 《요식서비스 허가관리방법》, 《요식서비스 허가심사규범》의 요구에 따라 본 규범을 제정한다.  **제2조** 중앙집중조리장이란 요식체인기업이 건립한 독립적 장소 및 시설·설비가 구비되어 있고 식품 완제품 또는 반제품 가공제작을 집중적으로 완수하며 요식서비스단위에 직접 배송하는 단위를 말한다.  **제3조** 중앙집중조리장을 요식서비스 허가관리의 범위에 포함시켜 여섯 번째 유형의 요식서비스 허가부류로 하여 심사한다. 중앙집중조리장을 개설하려면 반드시 《요식서비스허가증》을 취득하여야 하며 그 허가절차와 신청서류는 <요식서비스 허가관리방법>의 유관 규정에 따라 집행한다.  **제4조** 중앙집중조리장 요식서비스 허가신청의 접수, 처리와 심사, 비준 기관은 중앙집중조리장 소재지 성, 자치구, 직할시의 식품약품감독관리부문에서 규정한다.  **제5조** 요식체인기업에서 식품약품감독관리부문에 중앙집중조리장 요식서비스 허가신청을 제기한다. 허가신청을 제기하는 중앙집중조리장은 반드시 《요식서비스 허가관리방법》 제9조에서 규정하는 기본조건을 구비하여야 한다.  **제6조** 중앙집중조리장은 전임 식품안전관리인원을 배치하여야 한다. 신청자가 요식서비스허가를 신청하는 경우, 요식서비스단위의 식품안전관리인원 교육훈련 합격증명을 제출하여야 한다.  **제7조** 신청자가 제출하는 식품안전을 보장하는 규장 제도에는 반드시 다음과 같은 내용이 포함되어야 한다.  1) 종사인원 건강관리제도와 교육훈련관리제도  2) 전임 식품안전관리인원 직무직책규정  3) 식품공급자선발제도  4) 가공제작장소 환경 및 시설·설비 위생관리제도  5) 핵심 조작규칙, 구매, 저장, 조리온도 제어, 전문작업실 조작, 포장, 비치견본, 운반, 세척·소독 등을 포함  6) 식품, 식품첨가제, 식품 관련 제품 구매 시 증빙서류 요구, 입하 검사, 확인과 원장기록제도  7) 식품첨가제 사용관리제도  8) 식품검증제도  9) 문제식품 리콜과 처리방안  10) 식품안전돌발사고 응급처리방안  11) 식품약품감독관리부문에서 규정하는 기타 제도  **제8조** 중앙집중조리장에서 요식서비스단위에 배송하는 식품품목은 반드시 요식서비스 허가신청을 접수, 처리한 식품약품감독관리부분에 심사, 등록하여야 한다. 배송이 금지되는 고위험 식품목록은 성, 자치구, 직할시 식품약품감독관리부분에서 확정한다.  **제9조** 입지요구  지세가 건조하고 급수·배수와 전력공급이 가능한 지역을 선택해야 하며 쉽게 오염되는 지역에 설치해서는 안 된다. 오물구덩이, 폐수지, 노천 쓰레기장, 재래식 화장실 등 오염원이 25미터 이상이고 분진, 유해성 기체, 방사성 물질과 기타 확산성 오염원의 영향 범위 밖에 설치되어야 한다.  **제10조** 장소 설치, 배치, 분리, 면적 요구  1) 공급하는 품목, 수량에 상응하는 초벌가공, 절단기구, 조리, 분식제작, 식품냉각, 식품포장, 배송 대기 식품의 저장, 공구·용구 세척·소독 등 가공작업장 및 식품창고, 탈의실, 청결공구 보관소 등 장소를 설치하여야 한다.  2) 식품처리구는 일반 조작구, 준청결구, 청결구로 나누며 각 식품처리구는 반드시 모두 옥내에 설치되어야 하고 독립적으로 분리되어야 한다.  3) 조제냉채 및 배송대기 식품을 보관할 시, 반드시 각각 식품가공 전문작업실을 설치하여야 하며, 식품을 냉각, 포장할 때 반드시 식품가공 전문작업실 또는 전용시설을 설치하여 한다.  4) 각 가공작업장은 원료진입, 원료처리, 반제품가공, 식품 각 포장 및 배송대기 식품 보관의 순서에 따라 합리적으로 배치하고 식품이 저장, 조작 과정에서 교차오염이 발생되는 것을 방지하여야 한다.  5) 원료, 반제품, 완제품과 접촉하는 공구, 용구와 용기에는 선명한 구별표시가 있어야 하고 구역을 나누어 저장하며, 동물성과 식물성 식품과 접촉하는 공구, 용구와 용기에도 선명한 구별표시가 있어야 하며, 구역을 나누어 저장하여야 한다.  6) 식품 가공조작과 보관장소 면적은 원칙적으로 300m2 보다 작지 않아야 하며 반드시 가공식품의 품목과 수량에 적합하여야 한다.  7) 조리장소의 면적은 식품처리구역 면적의 15%보다 작지 않아야 하며 세척·소독구역 면적은 식품처리구 면적의 10%보다 작지 않아야 한다.  8) 냉채요리 전용작업실 면적은 10m2 보다 작지 않아야 한다.  9) 공장구역 도로는 콘크리트, 아스팔트 등 세척하기 편리한 경질재료로 부설하여야 하며 양호한 배수시스템을 갖추어야 한다.  10) 가공제작장 내에 살아 있는 가금류를 사육, 도축하는 구역(또는 거리 25미터 이상)이 없어야 한다.  **제11조** 식품처리지역 지면, 배수, 벽, 창문, 천장 요구  1) 지면용 무독성(无毒), 무악취, 미 누수(透水), 쉽게 퇴적되지 않고 파손되지 않는 재료 설비와 구조  2) 초벌가공, 절단기구, 가공용 공구를 깨끗이 소독하고 조리 등 반드시 세척장소에서 세척하고 습한 장소의 지면에서 미끄럼을 방지하고, 배수시스템을 갖추어야 한다.  3) 지면과 배수구의 배수경사도(1.5%보다 작을 수 없음)가 있어야 하며, 배수의 흐름방향은 청결 오퍼레이팅 구역의 높은 곳에서 낮은 곳으로 흘러야 한다.  4) 배구수의 출구는 그물구멍 지름이 6mm보다 작은 금속그릴 또는 그물망  5) 담 또는 벽의 구석, 기둥받침, 측면, 지면의 결합부분이 일정한 각도가 있어야 한다.  6) 벽에 무독성, 무악취, 미 누수, 평평하고 쉽게 퇴적되지 않는 염색재료를 사용한다.  7) 초벌가공, 절단기구, 조리, 조리 공구를 깨끗이 소독하는 장소에 반드시 1.5m이상의 방수성이 있고 매끄럽게 염색된, 내구성이 우수하고 세척이 용이한 재료로 제작된 벽판이 있어야 하며, 식품가공 전용공간 내에 반드시 설비를 갖추어야 한다.  8) 내부 창틀 하단 기울기가 45도 이상 또는 창틀이 없는 구조  9) 창틀 배치가 조밀하고, 외부와 직접 통하는 문 및 개방이 가능한 창문 설치, 녹이 잘 슬지 않는 망사그물 또는 공기막 및 외부와 직접 통하는 문과 자동 개폐가 가능한 각종 전용 문을 설치해야 한다.  10) 초벌가공, 절단기구, 조리, 조리공구 세척 소독 장소, 식품 포장 공간의 문은 세척이 용이하고, 방수가 되는 견고한 재료로 제작해야 한다.  11) 천장은 무독성, 무악취, 방수, 매끄러운 표면, 내식성(耐腐蚀), 내온(耐温)성 있는 염색재료로 코팅 또는 내장설비를 갖추어야 한다.  12) 반제품, 즉석식품 노출장소 천장이 평평하지 않거나 파이프라인이 통과할 경우, 평평하고 청결한 천장을 설치한다(천장 틈새는 반드시 밀폐되어야 함).  13) 수증기가 비교적 많은 장소의 경우, 천장에 적당한 경사도가 있어야 한다(비탈, 아치형 모두 가능).  **제12조** 손 소독 시설설비 요건  1) 식품처리구역 내 충분한 손 세척 시설을 설치하고, 직원 편의구역을 설치한다.  2) 손 세척 시설의 재질은 누수가 되는 재료를 사용해서는 안되며, 때가 잘 타지 않고 깨끗한 구조를 갖추어야 한다.  3) 손 세척 소독 설비와 기타 설비에 상응하는 청결, 소독용품과 핸드드라이 시설을 갖추어야 하며, 직원 전용 손 소독시설 부근에 소독방법 표지를 갖추어야 한다.  **제13조** 조리 공구, 시설 설비 청결소독과 청결유지 시설 요구  1) 가공식품의 품종에 따라 정상운행이 가능한 청소, 소독, 청결유지 시설 설비를 배치해야 한다.  2) 효율적인 물리적 소독방법 또는 화학소독 방법을 이용한다.  3) 각 종류 세척소독 방식 설비 전용 세척대의 최저 수량은 화학소독일 경우 적어도3개가 설치되어야 하며, 열처리 소독일 경우 2개이다. 각 종류 세척대 또는 용기는 그 용도를 분명하게 명시해야 한다.  4) 직접 복용식품 공구, 용기 세척소독 전용 세척대와 식품원료, 청결 공구 및 비직접 복용식품의 공구, 용기 세척대를 분리해야 한다.  5) 공구 세척소독 세면대는 스테인리스 또는 세라믹 등 누수가 되지 않는 재료를 사용하고, 때가 잘 타지 않으며 깨끗해야 한다.  6) 전용 보관소독 후 공구의 청결유지 설비는 명확하게 명시하고, 깨끗이 해야 한다.  7) 세척, 소독, 청결유지 시설 설비의 크기와 수량은 수요에 부합해야 한다.  **제14조** 식품원료, 공구 세척대의 청결 요구  1) 초벌가공 오퍼레이트 장소는 동물성 식품, 식물성 식품, 수산품의 3종류 식품 원료의 세척대와 분리되어야 하며, 세척 수량 또는 용량과 가공식품의 수량이 서로 부합해야 한다.각 종류의 세척대는 그 용도를 명확하게 명시해야 한다.  2) 가공장소 내에 전용 대걸래 등의 청결 공구, 용구의 세척대가 설치되어야 하며, 그 위치에서 오염 식품 및 그 가공 오퍼레이트 과정을 진행해서는 안 된다.  **제15조** 가공식품 설비, 공구와 용기 요구  1) 식품 조리 후 냉동(장) 방식으로 보존할 경우, 반드시 가공식품의 품종과 수량에 따라 상응하는 수량의 식품 신속 냉각 설비를 배치해야 한다.  2) 배송대기 식품의 경우 품종, 수량, 배송방식에 따라 상응하는 식품포장 설비를 배치해야 한다.  3) 접촉식품의 설비, 공구, 용기, 포장재료 등 식품안전 표준 또는 요구에 부합해야 한다.  4) 접촉식품의 설비, 공구와 용기는 깨끗하게 소독해야 한다.  5) 모든 식품설비, 도구와 용기는 목재를 사용할 수 없으나, 기술 상 필요한 경우는 제외한다.  6) 식품용기, 공구와 설비 접촉면이 평평해야 하고, 움푹 패이거나 균열이 없어야 한다(기술 상 필요한 경우는 제외).  **제16조** 통풍, 연기배출(排烟), 채광조명 시설 요구  1) 식품 조리장소에 환풍기를 설치해야 한다. 유연(油烟) 또는 대량의 수증기가 발생하는 설비의 상부에 환풍기 와 유연 여과 배기 장치를 추가 설치하고, 여과기는 깨끗하게 세척해야 한다.  2) 배기구에는 직경 6mm의 금속그릴 또는 그물망이 있어야 한다.  3) 가공 경영장소의 공원은 식품 천연 색상 관찰에 변화를 주어서는 안된다.  4) 식품의 바로 위 방향 조명설비에 프로텍터(보호용 설비)를 설치한다. 냉동(장) 창고에는 폭발방지 조명을 사용한다.  **제17조** 폐기물 임시보관 시설 요구  1) 식품처리구에 폐기물 보관 또는 쓰레기 용기를 설치한다. 폐기물 용기와 가공용 용기는 명확하게 분리해야 한다.  2) 폐기물 용기는 덮개가 있어야 하고, 견고하고 새지 않는 재료로 제조하고, 내부 벽면이 매끈하며 세척하기 편리해야 한다. 전용 간격 내의 폐기물 용기 덮개는 비 수동 오픈 방식이어야 한다.  **제18조** 창고와 식품 저장소 요구  1) 식품과 비식품(식품오염을 초래하지 않는 식품용기, 포장재료, 공구 등 물품제외) 창고 분리 설비  2) 냉장, 냉동고(창고) 수량과 구조는 원료, 반제품과 완성품의 보관과 구분하고, 명확히 구분을 명시해야 한다.  3) 냉동창고를 제외한 창고는 양호한 통풍, 방조(防潮), 방서(防鼠) (방서판 또는 목재문 하단 부분에 금속을 입힌 것) 설비  4) 냉장, 냉동창고에는 내부 온도와 온도계를 명확하게 표시해야 한다.  5) 창고 및 냉장, 냉동창고 내부에는 반드시 수량에 부합하는 물품 보관 선반을 설치하고, 저장 식품은 지면으로부터 떨어진 곳에 보관해야 한다.  **제19조** 전문작업실 요구  1) 전문작업실 내에 도랑이 없어야 하고 배수구에는 수밀봉(水密封)이 있어야 하며 전문작업실에 테두리 판벽을 천장까지 부설하여야 한다.  2) 전문작업실에 하나의 출입문만 설치하여야 하며, 출입문은 세척이 간편하고 흡수가 잘 되지 않는 견고한 재질의 자동문이어야 한다. 창문은 폐쇄되어야 한다.  3) 완제품에 직접적으로 접촉하는 용수에는 정화시설을 추가로 장치하여야 한다.  4) 전문작업실 내에 요식서비스 식품안전관리규범의 요구에 부합되는 에어컨시설, 공기소독시설, 유동수원, 공구세척소독시설을 설치하여야 하며 냉채실, 식품냉각실, 식품포장실에는 전용 냉동(냉장)시설을 설치하여야 한다.  5) 전문작업실의 입구에 손세척, 소독, 탈의 시설이 구비된 통과식 예비실을 설치하여야 한다. 손세척·소독시설은 본 규범 제13조의 규정에 부합되어야 하는 것 외에는 비 터치식 형태여야 한다.  **제20조** 탈의실 요구  탈의 장소는 반드시 가공 경영장소와 같은 건물 내에 있어야 하며, 크기가 충분한 공간, 충분한 수량의 탈의 시설과 적당한 조명이 설치되어야 한다.  **제21조** 화장실 설비 요구  1) 화장실은 식품처리 구역에 설치해서는 안 된다.  2) 화장실은 수세식이어야 한다.  3) 화장실 지면, 벽, 홈(고랑) 등이 누수가 되지 않고, 세척하기 용이하며, 때가 잘 타지 않는 재료로 해야 하며, 유효한 배기장치를 설치하고, 적당한 조명과 외부와 통하는 창문 사창 장치 또는 폐쇄식 외부 문 자동 잠금, 출입구 부근에 손 세척 시설을 갖추어야 한다.  4) 화장실 오염배출 파이프라인과 식품 가공 오퍼레이트 장소의 배수 파이프라인은 구분하여 설치하고, 악취를 방지하기 위해 오수를 밀봉한다.  **제22조** 운송 설비 요구  가공식품 품종, 수량 및 저장 요구에 상응하는 밀봉식 전용 운송 냉장차량을 배치하고 차량 내부 구조가 평평하고 깨끗해야 한다.  **제23조** 식품검사와 샘플 보류 시설 설비 및 인원 요구  1) 제작한 식품 품종에 상응하는 검사실 설치  2) 검사 항목에 상응하는 검사 시설과 검사 인원 배치  3) 샘플 보류 전용 용기와 냉장설비 배치 및 샘플 관리 인원  **제24조** 성급 식품약품감독관리부문은 본 규범에서 제정한 구체적인 실시세칙에 따라 국가 식품약품감독관리국에 비안 한다.  **제25조** 본 규범은 국가식품약품감독관리국이 책임지고 해석한다.  **제26조** 본 규범은 2011년 7월 1일부터 실시한다.  첨부문건: 제6부류 요식업서비스 허가 현장 대조검사표  <http://www.sda.gov.cn/gsyjs11212/fj.rar> |  | **关于印发中央厨房许可审查**  **规范的通知**  国食药监食[2011]212号  各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团食品药品监督管理局，北京市卫生局、福建省卫生厅：  　　为规范中央厨房许可工作，保障消费者饮食安全，根据《中央机构编制委员会办公室关于明确中央厨房和甜品站食品安全监管职责有关问题的通知》（中央编办发〔2011〕3号）的相关规定，以及《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务许可审查规范》要求，国家食品药品监督管理局制定了《中央厨房许可审查规范》。现将有关事项通知如下：  　　一、各地在受理中央厨房许可申请，开展中央厨房许可审查时，应按照《餐饮服务许可审查规范》总则中相关要求和本规范的规定执行。  　　二、餐饮连锁企业建立的中央厨房，已取得各类食品许可证的，该许可证在有效期内继续有效；有效期届满，按照《中央厨房许可审查规范》规定申请《餐饮服务许可证》。  　　三、各地要及时总结中央厨房许可审查工作情况，重大问题及时报告国家食品药品监督管理局。  　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　国家食品药品监督管理局　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 二○一一年五月十七日  **中央厨房许可审查规范**  **第一条**　为规范中央厨房许可，根据《中央机构编制委员会办公室关于明确中央厨房和甜品站食品安全监管职责有关问题的通知》（中央编办发〔2011〕3号），以及《餐饮服务许可管  理办法》、《餐饮服务许可审查规范》要求，制定本规范。  **第二条**　中央厨房，指由餐饮连锁企业建立的，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，并直接配送给餐饮服务单位的单位。  **第三条**　中央厨房纳入餐饮服务许可管理的范围，作为第六类餐饮服务许可类别审查。开设中央厨房应当取得《餐饮服务许可证》，其许可程序和申请材料按照《餐饮服务许可管理办法》有关规定执行。  **第四条**　中央厨房餐饮服务许可申请的受理和审批机关由中央厨房所在地省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门规定。  **第五条**　由餐饮连锁企业向食品药品监督管理部门提出中央厨房餐饮服务许可申请。申请许可的中央厨房应当具备《餐饮服务许可管理办法》第九条规定的基本条件。  **第六条**　中央厨房应当设置专职食品安全管理人员。申请人申请餐饮服务许可时，应提交餐饮服务单位食品安全管理人员培训合格证明。  **第七条**　申请人提交的保证食品安全的规章制度应当包括：  　　（一）从业人员健康管理制度和培训管理制度；  　　（二）专职食品安全管理人员岗位职责规定；  　　（三）食品供应商遴选制度；  　　（四）加工制作场所环境及设施设备卫生管理制度；  　　（五）关键环节操作规程，包括采购、贮存、烹调温度控制、专间操作、包装、留样、运输、清洗消毒等；  　　（六）食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票，进货查验和台账记录制度；  　　（七）食品添加剂使用管理制度；  　　（八）食品检验制度；  　　（九）问题食品召回和处理方案；  　　（十）食品安全突发事件应急处置方案；  　　（十一）食品药品监督管理部门规定的其他制度。  **第八条**　中央厨房向餐饮服务单位配送的食品品种应当报受理餐饮服务许可申请的食品药品监督管理部门审核备案。禁止配送的高风险食品目录由各省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门确定。  **第九条**　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。  **第十条**　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，应分别设置食品加工专间；食品冷却、包装应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，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。  　　（五）接触原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，且分区域存放；接触动物性和植物性食品的工具、用具和容器也有明显的区分标识，且分区域存放。  　　（六）食品加工操作和贮存场所面积原则上不小于300平方米，应当与加工食品的品种和数量相适应。  　　（七）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%。  　　（八）凉菜专间面积不小于10平方米。  　　（九）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）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）。  **第十一条**　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）。  **第十二条**　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。  **第十三条**　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。  **第十四条**　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。  **第十五条**　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）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。  　　（四）接触食品的设备、工具和容器易于清洗消毒。  　　（五）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。  　　（六）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）。  **第十六条**　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。  **第十七条**　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。  **第十八条**　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、冷冻库设可正确指示库内温度的温度计。  　　（五）库房及冷藏、冷冻库内应设置数量足够的物品存放架，能使贮存的食品离地离墙存放。  **第十九条**　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空调设施、空气消毒设施、流动水源、工具清洗消毒设施；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。洗手消毒设施除符合本规范第十三条的规定外，应当为非手触动式。  **第二十条**　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。  **第二十一条**　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。  **第二十二条**　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，车辆内部结构平整，易清洗。  **第二十三条**　食品检验和留样设施设备及人员要求  　　（一）设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。  　　（二）配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。  　　（三）配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。  **第二十四条**　省级食品药品监督管理部门可根据本规范制定具体实施细则，报国家食品药品监督管理局备案。  **第二十五条**　本规范由国家食品药品监督管理局负责解释。  **第二十六条**　本规范自2011年7月1日起实施。  附件：第六类餐饮服务许可现场核查表  <http://www.sda.gov.cn/gsyjs11212/fj.rar> |