

# 省地方标准《餐饮业安全厨房通用规范》

## 评审管理手册

江苏省餐饮服务标准化技术委员会

江苏省餐饮行业协会

内部资料



## 江苏省地方标准

DB32/T 3605—2019

---

### 餐饮业安全厨房通用规范

General specification for safe kitchen in the catering industry

2019-07-11 发布

2019-08-01 实施

---

江苏省市场监督管理局 发布

## 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 基本要求 .....	2
5 环境与布局 .....	2
5.1 选址与环境 .....	2
5.2 内部布局 .....	2
6 设施与设备 .....	2
6.1 消防设施设备 .....	2
6.2 燃气设施设备 .....	2
6.3 环境保护设施设备 .....	2
6.4 水电设施设备 .....	3
6.5 通风设施设备 .....	3
6.6 结构与材料 .....	3
7 安全管理 .....	3
7.1 制度管理 .....	3
7.2 人员管理 .....	3
7.3 生产管理 .....	3
7.4 消防管理 .....	4
7.5 燃气使用管理 .....	4
7.6 用电管理 .....	4
7.7 供应链管理 .....	4
7.8 文件管理 .....	4
8 应急措施 .....	4
8.1 应急预案、处置 .....	4
8.2 应急设备 .....	5
9 评价 .....	5
9.1 自评 .....	5
9.2 第三方评价 .....	5
附录 A(规范性附录) “餐饮业安全厨房”评价细则 .....	6

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由江苏省餐饮行业协会提出并归口。

本标准主要起草单位：江苏省餐饮行业协会、港华投资有限公司、南京港华燃气有限公司、南京百江液化气有限公司、江苏小厨娘餐饮管理有限公司。

本标准主要起草人：于学荣、徐浩、刘珏、葛旭东、杨谊、胡畅、胡敏辉、吴健、李红娣、张礼钜。

# 餐饮业安全厨房通用规范

## 1 范围

本标准规定了餐饮行业安全厨房的基本要求、环境与布局、设施与设备、安全管理、应急措施和评价。

本标准适用于餐饮服务提供者的厨房。餐饮服务提供者包括餐饮服务经营者和单位食堂等主体的餐饮服务单位。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准

GB/T 13869 用电安全导则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具

GB 18483 饮食业油烟排放标准

GB 50016 建筑设计防火规范

GB 50028 城镇燃气设计规范

GB 50054 低压配电设计规范

GB 50494 城镇燃气技术规范

GB 51102 压缩天然气供应站设计规范

GB 51142 液化石油气供应工程设计规范

JGJ 64 饮食建筑设计标准

CJJ 94 城镇燃气室内工程施工与质量验收规范

HJ 554 饮食业环境保护技术规范

餐饮服务食品安全操作规范(国食药监食〔2011〕395号)

餐饮场所使用燃气基本安全要求(江苏省住房和城乡建设厅5厅公告第13号)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**餐饮业厨房 catering kitchen**

餐饮服务提供者或服务消费者而准备食物并进行烹饪的场所。

### 3.2

#### 餐饮业安全厨房 safe kitchen in the catering industry

符合生产安全、节能降耗、绿色环保和食品安全要求的餐饮服务提供者的厨房。

## 4 基本要求

- 4.1 应依法取得餐饮服务资质。
- 4.2 应建立食品安全管理体系,配备专职食品安全管理员。
- 4.3 应有相应组织机构保障安全厨房创建实施,并有专职人员负责创建工作。
- 4.4 近三年未发生生产安全事故和食品安全事故。

## 5 环境与布局

### 5.1 选址与环境

- 5.1.1 应选择与经营的餐食相适应的场所,保持环境清洁。
- 5.1.2 应选择不易受到污染的区域,避免环境对食品生产加工带来的潜在风险。
- 5.1.3 应选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域。

### 5.2 内部布局

- 5.2.1 应符合 JGJ 64 的规定。
- 5.2.2 应按照原料处理、主食加工、副食加工、备餐、食具洗存等工艺流程合理布置,严格做到原料与成品分开,生食与熟食分隔加工和存放。
- 5.2.3 厨房的面积和空间应与供应能力相适应,便于设备安装、清洁消毒、物料贮存和人员操作。

## 6 设施与设备

### 6.1 消防设施设备

- 6.1.1 按照国家相关法律法规的规定配置消防设施、设备、器材。
- 6.1.2 安全通道、消防器材、室外消火栓等重要防火部位均设置明显安全标志。定期检验维修,确保有效。
- 6.1.3 应当在安全出口、疏散通道、重点要害部位和人员密集区域设置应急照明灯。

### 6.2 燃气设施设备

- 6.2.1 燃气设施设备的设计与建设应符合 GB 50494、GB 50028、CJJ 94 的规定和《餐饮场所使用燃气基本安全要求》的要求。
- 6.2.2 液化石油气气瓶间、瓶组气化间的其他具体设置要求应符合 GB 51142 和 GB 50016 的规定。
- 6.2.3 压缩天然气瓶组供气站、液化天然气瓶组气化站的其他具体设置要求应符合 GB 51102、GB 50028和 GB 50016 的规定。
- 6.2.4 按照要求安装可燃气体浓度探测和报警系统,并定期检定、维护,确保有效。

### 6.3 环境保护设施设备

- 6.3.1 应配备油烟净化设施,油烟的排放应符合 GB 18483 和 HJ 554 的规定。

6.3.2 应对空调室外机、排烟设施、通风机等噪声源采取必要的降噪措施,确保达标,避免噪声扰民。噪音应符合 GB 12348 的规定。

6.3.3 油烟净化设施应采用具有环保标志的产品。应对油烟净化装置、专用烟道定期进行清洗维护,保持正常运行。营业面积在 500 m<sup>2</sup> 以上的餐饮企业,应当安装油烟在线监控设施。

6.3.4 餐厨废弃物的产生、收集、运输、处置应符合《餐饮服务食品安全操作规范》《江苏省餐厨废弃物管理办法》的要求。

6.3.5 应遵守国家或地方污染物排放标准,减少污染物排放浓度和排放总量,按照当地环境目标减排直至达到零排放。

## 6.4 水电设施设备

6.4.1 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

6.4.2 低压电气线路应符合 GB 50054 的规定。

6.4.3 排水设施应符合 GB 14881 的规定,污水在排放前应经适当方式处理,以符合国家污染排放的相关要求。

6.4.4 用电产品的安装与使用应符合 GB/T 13869 的规定。

## 6.5 通风设施设备

6.5.1 应符合 GB 14881 的规定和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求,具有适宜的自然通风或人工通风措施。

6.5.2 通风设施应避免空气从清洁度要求低的作业区域流向清洁度高的作业区域。

6.5.3 根据生产需要合理设置进气口位置,进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩等设施,必要时应安装除尘设施。

## 6.6 结构与材料

应符合 GB 14881 的规定和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

# 7 安全管理

## 7.1 制度管理

7.1.1 应设立厨房管理机构,配置专(兼)职安全生产管理员负责厨房的安全管理工作。

7.1.2 应建立安全生产管理制度,各岗位安全操作规程,根据生产实际和实施经验不断完善安全生产管理制度。

7.1.3 应有安全生产例会制度和生产安全事故隐患排查制度。

## 7.2 人员管理

7.2.1 从业人员应符合 GB 14881 的规定和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

7.2.2 制定实施本单位安全生产年度培训计划,做好培训记录。

7.2.3 应掌握本职工作所需的安全生产、技能等知识,提高安全生产技能。

7.2.4 应对各类从业人员进行上岗前培训和在岗期间的岗位培训,持证上岗。

7.2.5 应建立从业人员职业健康监护档案。

## 7.3 生产管理

7.3.1 食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。



7.3.2 落实本单位制定的安全生产管理制度和操作规程。

7.3.3 应持续开展保障安全生产的各项安全检查工作,定期开展自查自纠,配合相关部门的专项检查,对检查出的安全隐患及时整改,做好工作台账和记录。

7.3.4 应推行“明厨亮灶”,采用透明、视频等方式向消费者展示餐饮服务相关过程。

#### 7.4 消防管理

7.4.1 制定消防安全制度、消防安全操作规程,制定灭火和应急疏散预案。

7.4.2 对建筑消防设施每年至少进行1次全面检测,确保完好有效,检测记录应当完整准确,存档备查。

7.4.3 定期开展消防检查和应急疏散演练,增强消防意识,消除安全隐患。

7.4.4 设有消防控制室的,消防控制室的操作人员应取得资格证书。

#### 7.5 燃气使用管理

7.5.1 选择持有合法有效《燃气经营许可证》或《江苏省瓶装燃气供应许可证》的燃气供应单位供应燃气,并签订供用气合同。

7.5.2 编制《燃气安全操作手册》,规范操作流程。

7.5.3 配合燃气经营供应单位进行安全检查,对检查出的安全隐患及时整改。

7.5.4 严禁擅自拆卸、安装、改装燃气设施或者进行危害室内燃气设施安全的装饰、装修等活动。

#### 7.6 用电管理

7.6.1 用电产品在规定的使用寿命期内使用。

7.6.2 任何用电产品在运行过程中有必要的监控或监视措施。

7.6.3 用电产品以及电气线路的周围应留有足够的安全通道和工作空间,且不应堆放易燃、易爆和腐蚀性物品。

#### 7.7 供应链管理

7.7.1 采购原料和选择供应商应符合食品安全要求,并落实进货查验和索证索票制度。

7.7.2 采购节能标准产品设备比例不低于10%。

7.7.3 开展并参与对接采购活动,建立稳定的采供关系,采供商品可溯源比例不低于50%。

7.7.4 应建立记录制度,从原料采购、加工、贮存、检验等环节进行详细记录,记录内容应完整、真实,确保产品从原料采购到产品销售环节有效追溯。

7.7.5 食品添加剂应有进货查验记录,专人保管、专柜保存、专人领用,有出库和使用记录。

7.7.6 应采取有效措施,保障仓储和物流运输环节的食品安全。

#### 7.8 文件管理

7.8.1 应建立文件管理制度,确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

7.8.2 各项记录应由执行人员和管理人员签名、复核。

7.8.3 应采用先进的信息化技术手段,进行记录和文件管理,保存期3年。

### 8 应急措施

#### 8.1 应急预案、处置

8.1.1 应针对厨房工作特点,编制相应的应急预案,并不断完善。

8.1.2 应根据各类突发事件的应急预案,组织应急知识和技能培训。

8.1.3 应定期开展突发事件的应急演练。

## 8.2 应急设备

8.2.1 应根据相关法律法规和应急预案要求,依法、合理配备应急设备,确保应急救援的需要。

8.2.2 应妥善管理各类应急设备,建立设备档案和台账,定期对应急设备进行检查,确保应急设备完好,做好检查记录。

8.2.3 危险应急设备、设施及区域,应设置隔离或警示标志提示。

## 9 评价

### 9.1 自评

餐饮服务提供者根据本标准自行组织评价,自评分达到 450 分以上的可申请评价。

### 9.2 第三方评价

由行业主管部门组织第三方评价机构对餐饮服务提供者的厨房实施评价。

附 录 A  
(规范性附录)  
“餐饮业安全厨房”评价细则

按照表 A.1 的要求开展餐饮业安全厨房的评价,总分 500 分,得分 450 分以上(含)可评为“餐饮业安全厨房”。

表 A.1 “餐饮业安全厨房”评价细则表

评价细则		各大项 得分汇总	各分项 得分汇总	各次分项 得分汇总	评价 机构	备注
1	<b>基本要求</b>					
1.1	应依法取得餐饮服务资质					
1.2	应建立食品安全管理体系,配备专职食品安全管理员					
1.3	应有相应组织机构保障安全厨房创建实施,并有专职人员负责创建工作					
1.4	近三年未发生生产安全事故和食品安全事故					
2	<b>环境与布局</b>	30				
2.1	<b>选址与环境</b>		15			
2.1.1	选择与经营的餐食相适应的场所,保持环境清洁			3		
2.1.2	厨房的外部环境应选择不易受到污染的区域,避免环境对食品生产加工带来的潜在风险			3		
2.1.3	应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25 m 以上			3		
2.1.4	位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外			3		
2.1.5	宜选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域			3		
2.2	<b>内部布局</b>		15			
	按照 JGJ 64 的规定执行,符合以下要求:					
2.2.1	厨房的面积和空间应与供应能力相适应,便于安装设备、清洁消毒、物料贮存和人员操作			3		
2.2.2	厨房布局应按原料处理、主食加工、副食加工、备餐、食具洗存等工艺流程合理布置,严格做到原料与成品分开,生食与熟食分隔加工和存放			3		
2.2.3	厨房和饮食制作间的室内净高不应低于 3 m			3		
2.2.4	加工间的工作台边(或设备边)之间的净距: a) 单面操作,无人通行时不应小于 0.70 m,有人通行时不应小于 1.20 m; b) 双面操作,无人通行时不应小于 1.20 m,有人通行时不应小于 1.50 m			3		

表 A.1 (续)

评价细则		各大项 得分汇总	各分项 得分汇总	各次分项 得分汇总	评价 机构	备注
2.2.5	垂直运输的扶梯应原料、成品分设			3		
3	<b>设施与设备</b>	225				
3.1	<b>消防设施设备</b>		35			
3.1.1	按照《中华人民共和国消防法》等法律法规配置消防设施、设备器材			4		
3.1.2	主要安全通道,确保救援车辆畅通			3		
3.1.3	消防器材、室外消火栓等重要防火部位均设置明显安全标志。定期检验维修,确保有效			3		
3.1.4	安全疏散通道,安全出口的疏散门应当向疏散方向水平开启净宽不得小于 1.1 m,与居民住宅的安全出口应分开设置			3		
3.1.5	安全出口,门内门外 1.4 m 内不得设踏步,并不得设置门槛。安全出口不得设置卷帘门、转门、吊门			3		
3.1.6	安全疏散指示,安全出口、疏散通道和楼梯口,应当设置灯光型疏散指示			3		
3.1.7	疏散指示标志应当明显、连续,设在安全门的顶部、疏散通道和转角处距地面 1 m 以下的墙面或地面上,指示标志的间距不得大于 20 m			3		
3.1.8	应当在安全出口、疏散通道、重点要害部位和人员密集区域设置应急照明灯			3		
3.1.9	疏散照明的地面最低水平照度:对于疏散走道,不应低于 1.0 lx;对于人员密集场所,不应低于 3.0 lx。消防应急照明和灯光疏散指示标声的备用电源的连续供电时间不应少于 0.5 h			3		
3.1.10	配置感烟火灾探测报警器、电气火灾监控探测器,并定期组织检验,确保有效			4		
3.1.11	总建筑面积大于 200 m <sup>2</sup> 或一个房间建筑面积大于 50 m <sup>2</sup> ,应当设置机械排烟设施			3		
3.2	<b>燃气设施设备</b>		40			
3.2.1	燃气设施设备的设计与建设应符合 GB 50494、GB 50028、CJJ 94 的规定和《餐饮场所使用燃气基本安全要求》的要求			10		
3.2.2	液化石油气气瓶间、瓶组气化间的设置要求应符合标准 GB 51142、GB 50016 的规定			5		适合使用液化石油气的企业

表 A.1 (续)

评价细则		各大项 得分汇总	各分项 得分汇总	各次分项 得分汇总	评价 机构	备注
3.2.3	存瓶总重量超过 100 kg(折合 2 瓶 50 kg 或 7 瓶 15 kg 气瓶)时,应当设置专用气瓶间			5		适合使用 液化石油 气的企业
	存瓶总重量小于 420 kg 时,气瓶间可以设置在与用气建筑(住宅、重要公共建筑和高层民用建筑及裙房除外)相邻的专用房间内					
	存瓶总重量大于 420 kg 时或者采用瓶组强制气化的,气瓶间应当设置在与其它民用建筑间距不小于 10 m 的独立单层建筑					
3.2.4	气瓶间、瓶组气化间不得设置于地下、半地下空间和通风不良场所,房间高度应当不低于 2.2 m,内部须加装可燃气体浓度报警装置,且不得有暖气沟、排水管、地漏及其他地下构筑物;外部应当设置明显的安全警示标志。使用防爆型照明等电气设备,电器开关设置在室外。至少配备 2 具 8 kg 干粉灭火器			5		
3.2.5	用气场所的燃气调压、计量、管道、阀门等设施的设置应符合 GB 50028 的规定			5		适合使用 管道燃气 的企业
3.2.6	用气设备安装在地下室、半地下室及通风不良的场所时,应设置通风、燃气泄漏报警等安全设施			5		
3.2.7	燃气引入管应设手动快速切断阀和紧急自动切断阀			5		
3.2.8	用气场所须具备良好的通风条件,并设置满足需求的机械送排风装置,燃具上方应设置有效排除燃烧烟气设施。燃气设备具有熄火保护装置			5		
3.2.9	用气场所应按照有关规定安装可燃气体浓度探测和报警装置,进行定期测试并记录,确保处于灵敏有效状态,并按标准配备干粉灭火器等消防器材			10		
3.3	<b>环境保护设施设备</b>		25			
3.3.1	油烟净化与排放的要求应按照 GB 18483 和 HJ 554 的规定执行,符合以下要求:					
3.3.1.1	油烟净化设施最低去除效率为小型 60%、中型 75%、大型 85%			4		
3.3.1.2	应配备油烟净化设施,保证操作期间按照要求运作。对厨房油烟管道定期清洗			3		
3.3.1.3	油烟净化设施置于油烟排风机之前			3		
3.3.1.4	经油烟净化后的油烟排放口与周边环境敏感目标距离不小于 20 m;经油烟净化和除异味处理后的油烟排放口与周边环境敏感目标的距离不小于 10 m			3		
3.3.1.5	油烟净化设施应采用具有环保标志的产品。应对油烟净化设施、专用烟道,定期进行清洗维护,保持正常运行。营业面积在 500 m <sup>2</sup> 以上的餐饮企业,应当安装油烟在线监控设施			3		

表 A.1 (续)

评价细则		各大项 得分汇总	各分项 得分汇总	各次分项 得分汇总	评价 机构	备注
3.3.1.6	所在的建筑物高度小于或等于 15 m 时,油烟排放口要高出屋顶;建筑物高度大于 15 m 时,油烟排放口高度要大于 15 m			3		
3.3.2	噪声排放应符合 GB 12348 规定,噪声排放低于排放标准限值的 90% 以下			3		
3.3.3	食品处理区可能产生废弃物的区域,要设置废弃物存放容器,并与食品加工制作容器有明显的区分标志			3		
3.4	<b>水电设施设备</b>		65			
	供排水设施应按照 GB 14881 的规定执行,符合以下要求:					
3.4.1	供水设施					
3.4.1.1	供水设施应保证水质、水压、水量应符合生产需要			3		
3.4.1.2	食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定,对加工用水水质有特殊要求的食品应符合相应规定			3		
3.4.1.3	间接冷却水、锅炉用水等食品生产用水的水质应符合生产需求			3		
3.4.1.4	食品加工用水与其他不与食品接触的用水(如间接冷却水、污水和废水等)应以完全分离的管路疏通,避免交叉污染			3		
3.4.2	排水设施					
3.4.2.1	设计和建造要保证排水通畅,便于清洁维护;适应食品生产的需要,保证食品及生产、清洁用水不受污染			3		
3.4.2.2	入口要安装带水封的地漏等装置,以防止固体废物进入及浊气逸出			3		
3.4.2.3	室内排水的流向由清洁程度要求高的区域向清洁度要求低的区域,要有防止逆流的设计			3		
3.4.2.4	污水在排放前要有适当方式处理,符合国家污水排放的相关规定			3		
3.4.2.5	厨房灶台和洗碗池等的排水管上宜安装油水分离器			3		
3.4.3	电气设施设备					
3.4.3.1	电气产品应具有制造商提供的合格证			5		
3.4.3.2	低压电气线路设计应按照 GB 50054 的规定执行,符合以下要求:					
3.4.3.3	固定线路要求					

表 A.1 (续)

评价细则		各大项 得分汇总	各分项 得分汇总	各次分项 得分汇总	评价 机构	备注
3.4.3.3.1	线路的安全距离、线路的导电性能和机械强度符合要求			3		
3.4.3.3.2	线路的保护装置齐全可靠；线路绝缘，屏护良好，无发热现象			3		
3.4.3.3.3	线路排列整齐，无影响线路安全的障碍物			3		
3.4.3.4	低压电气线路——临时线路要求					
3.4.3.4.1	敷设符合安全要求，使用绝缘良好并有与负荷匹配的护套软管。临时用电设备 PE 连接可靠			3		
3.4.3.4.2	装有总开关控制和漏电保护装置，每一分路应装设与负荷匹配的熔断器			3		
3.4.3.5	动力照明配电箱柜、板要求					
3.4.3.5.1	箱柜、板符合作业环境要求；箱柜、板内外整洁、完好、无杂物、无积水，有足够的操作空间			3		
3.4.3.5.2	箱柜、板内插座接线正确，并配有漏电保护器。各种电气元件及线路接触良好，连接可靠，无严重发热烧损现象。保护装置齐全，与负载匹配合理			3		
3.4.3.6	移动电器要求					
3.4.3.6.1	电源线采用三芯或四芯多股橡胶电缆，无接头，不跨越通道，绝缘层无破损，长度不得超过 6 m；PE 可靠；开关可靠、灵敏，且与负载相匹配			3		
3.4.3.6.2	防护罩、遮拦、屏护、盖应完好、无松动			3		
3.4.4	用电产品的安装与使用应按照 GB/T 13869 的规定执行					
3.4.4.1	用电产品应按照制造商提供的产品标准、使用环境条件进行安装			3		
3.4.4.2	确保电路、电源及其设备安全有效			3		
3.5	<b>通风设施设备</b>		15			
3.5.1	具有适宜的自然通风或人工通风措施；通风设施应避免空气从清洁度要求低的作业区域流向清洁度高的作业区域			3		
3.5.2	与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于 16 目的防虫晒网			3		
3.5.3	产生油烟的设备上方，设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换			3		
3.5.4	产生大量蒸汽的设备上方，设置机械排风排汽装置，做好凝结水的引泄			3		

表 A.1 (续)

评价细则		各大项 得分汇总	各分项 得分汇总	各次分项 得分汇总	评价 机构	备注
3.5.5	根据生产需要,合理设置进气口位置,进、排气口装有防止虫害侵入的网罩等设施,必要时安装除尘设施			3		
3.6	<b>结构与材料</b>		45			
	建筑结构、顶棚、墙壁、门窗、地面应按照 GB 14881 的规定执行,符合以下要求:					
3.6.1	建筑内部结构应采用适当的耐用材料建造			4		
3.6.2	顶棚					
3.6.2.1	应使用无毒、无味,与生产需求相适应,易于观察清洁的材料建造;若直接在屋顶内层喷涂料作为顶棚,应使用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的涂料			5		
3.6.2.2	应易于清洁、消毒,在结构上不利于冷凝水垂直低下,防止虫害和霉菌孳生			3		
3.6.2.3	蒸汽、水、电等配件管路应避免设置于暴露食品的上方;如确需设置,应有能防止灰尘散落及水滴掉落的装置或措施			3		
3.6.3	墙壁					
3.6.3.1	墙壁、隔断应使用无毒、无味的防渗材料建造,在操作高度范围内的墙面应光滑、不易积累污垢且易于清洁			3		
3.6.3.2	墙壁、隔断和地面交界处应结构合理、易于清洁,能有效避免污垢积存,如设置漫弯形交界面等			3		
3.6.4	门窗					
3.6.4.1	门窗应闭合严密,表面平滑、防吸附、不渗透,并易于清洁、消毒。使用不透水、坚固、不变形的材料制成			3		
3.6.4.2	清洁作业区和准清洁作业区与其他区域之间的门应能及时关闭			3		
3.6.4.3	窗户玻璃应使用不易碎材料。若使用普通玻璃,应采取必要的措施防止玻璃破碎后对原料、包装材料及食品造成污染			3		
3.6.4.4	窗户如设置窗台,其结构应能避免灰尘积存且易于清洁。可开启的窗户应装有易于清洁的防虫害窗纱			3		
3.6.5	地面					
3.6.5.1	应采用防滑地砖,使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造			3		



表 A.1 (续)

评价细则		各大项 得分汇总	各分项 得分汇总	各次分项 得分汇总	评价 机构	备注
3.6.5.2	结构应有利于排污和清洗的需要			3		
3.6.5.3	应平坦防滑、无裂缝,并易于清洁、消毒,并有适当的措施防止积水			3		
3.6.5.4	天花板距离地面 2.5 m 以上			3		
4	<b>安全管理</b>	200				
4.1	<b>制度管理</b>		35			
4.1.1	建立安全生产管理制度,各岗位安全操作规程,并根据生产实际和实施经验不断完善安全生产管理制度			10		
4.1.2	应有安全生产例会制度和生产安全事故隐患排查制度			10		
4.1.3	从业人员超过 100 人的,应当设置安全生产管理机构或者配备专职安全生产管理人员;100 人及以下的,应当配备专职或者兼职的安全生产管理人员			5		
4.1.4	应根据国家有关规定建立产品防伪溯源体系			5		
4.1.5	制定针对生产环境、食品加工人员、设备及设施等的卫生和安全监控制度,确保内部监控范围、对象和频率,记录并存档监控结果			5		
4.2	<b>人员管理</b>		25			
4.2.1	应对从业人员进行上岗前职业卫生培训和在岗期间的定期职业卫生培训,持证上岗			10		
4.2.2	制定年度安全生产培训计划并实施,做好培训记录			5		
4.2.3	从业人员应按照 GB 14881 的规定和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求执行,符合以下要求:					
4.2.3.1	从业人员取得健康证明并每年进行健康检查			4		
4.2.3.2	患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口的从业人员,暂停从事接触直接入口食品的工作			3		
4.2.3.3	保持良好的个人卫生;工作期间佩戴清洁的口罩			3		
4.3	<b>生产管理</b>		30			
4.3.1	落实安全生产管理制度和操作规范			4		
4.3.2	落实生产设备的维修与保养制度,加强设备的维护与检修			4		
4.3.3	开展保障安全生产的各项安全检查工作,落实生产前、中、后的消防、燃气、供水供电等各项安全检查,建立巡查记录,发现问题及时处置			4		
4.3.4	配合相关部门的专项检查,对检查出的安全隐患及时整改,做好工作台账和记录			3		

表 A.1 (续)

评价细则		各大项 得分汇总	各分项 得分汇总	各次分项 得分汇总	评价 机构	备注
4.3.5	食品添加剂使用应按照 GB 2760 的规定执行			3		
4.3.6	推行“明厨亮灶”，公开厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒等，视频直播展示粗加工区、烹饪区、专间和专用操作区、餐饮具清洗消毒等区域			3		
4.3.7	餐厨废弃物的产生、收集、运输、处置按照《餐饮服务食品安全操作规范》和《江苏餐厨废弃物管理办法》要求执行			3		
4.3.8	餐(饮)具消毒后应符合 GB 14934 的规定；使用的洗涤用品和消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 有关规定			3		
4.3.9	应有食品质量控制与保障体系，按照《中华人民共和国食品安全法》和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求落实索证索票和进货查验制度，实现原辅料有发票可查证、有台账可查询			3		
4.4	<b>消防管理</b>		25			
4.4.1	明确单位的主要负责人就是本单位的消防安全责任人，制定本单位的消防安全制度、消防安全操作规程，制定灭火和应急疏散预案			4		
4.4.2	定期开展消防检查，增强消防意识，消除安全隐患			4		
4.4.3	制定灭火和应急疏散预案，并实施演练			3		
4.4.4	对建筑消防设施每年至少进行 1 次全面检测，确保完好有效，检测记录应当完整准确，存档备查			3		
4.4.5	在营业期间的防火巡查应当至少每 2 h 1 次；营业结束时应当对营业现场进行检查，消除遗留火种			3		
4.4.6	用气设备与可燃或难燃的墙壁、地板和家具之间应采取有效的防火隔热措施			2		
4.4.7	保障疏散通道、安全出口、消防车通道畅通			3		
4.4.8	保证防火防烟区分、防火间距符合消防技术标准			3		
4.5	<b>燃气使用管理</b>		40			
4.5.1	选择持有合法有效《燃气经营许可证》或《江苏省瓶装燃气供应许可证》的燃气供应单位供应燃气，并签订供用气合同			5		
4.5.2	遵守安全用气规则，使用与燃气相适配的合格的燃气燃烧器具，及时更换国家明令淘汰或者使用年限已届满的燃气燃烧器具、连接管等			3		
4.5.3	制定燃气使用规范和操作流程，编制和发布《燃气安全操作手册》			3		

表 A.1 (续)

评价细则	各大项 得分汇总	各分项 得分汇总	各次分项 得分汇总	评价 机构	备注
4.5.4			4		
4.5.5			3		适合使用 管道燃气 的企业
4.5.6			3		
4.5.7			3		
4.5.8			5		
4.5.9			2		适合使用 液化石油 气的企业
4.5.10			2		
4.5.11			2		
4.5.12			2		
4.5.13			2		
4.5.14			2		
4.5.15			2		
4.5.16			4		

表 A.1 (续)

评价细则		各大项 得分汇总	各分项 得分汇总	各次分项 得分汇总	评价 机构	备注
4.5.17	明确操作人员进入操作间时,首先要检查燃气是否泄漏,检查燃气设备设施是否处于良好状态,再开展其他工作			4		
4.5.18	橡胶软管不得穿墙壁、顶棚、地面、窗户和门等,每2年至少更换1次,并做好更换记录。软管末端采用专用管卡固定。若软管出现老化、龟裂、腐蚀等问题,应当立即更换			3		
4.6	<b>用电管理</b>		15			
4.6.1	用电产品在规定的使用寿命期内使用			3		
4.6.2	任何用电产品在运行过程中,有必要的监控或监视措施;用电产品不允许超负荷运行			3		
4.6.3	用电产品以及电气线路的周围应留有足够的安全通道和工作空间,且不应堆放易燃、易爆和腐蚀性物品			3		
4.6.4	正常运行时会产生飞溅火花或外壳表面温度较高的用电产品,使用时远离可燃物质或采取相应的密闭、隔离等措施			3		
4.6.5	插头与插座应按规定正确接线,插座的保护接地极在任何情况下都应单独与保护接地线可靠连接,不得在插头(座)内将保护接地板与工作中性线连接在一起			3		
4.7	<b>供应链管理</b>		20			
4.7.1	建立食品安全溯源体系,采购原料应落实进货查验和索证索票制度			4		
4.7.2	采购商品可溯源比例不低于50%;采购设备符合国家相关标准的高效节能产品比例不低于10%			4		
4.7.3	有与经营相适应的制冷、冷藏、冷冻和保险设备,原料、半成品、成品等应根据性质不同分设贮存场所			3		
4.7.4	仓储和物流运输环节保障食品安全			3		
4.7.5	食品原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品进货查验记录,食品出厂检验记录应有记录和审核人员复核签名,记录内容应完整。保存期限不得少于2年			3		
4.7.6	建立记录制度,从原料采购、加工、贮存、检验等环节进行详细记录,记录内容应完整、真实,确保产品从原料采购到产品销售的所有环节都要进行有效追溯			3		

表 A.1 (续)

评价细则		各大项 得分汇总	各分项 得分汇总	各次分项 得分汇总	评价 机构	备注
4.8	<b>文件管理</b>		10			
4.8.1	建立文件管理制度,确保各相关场所使用的文件均为有效版本			3		
4.8.2	各项记录均应由执行人员和管理人员复核签名或盖章,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盖章			2		
4.8.3	建立客户投诉处理机制。对客户提出的书面或口头意见、投诉,企业相关管理部门应作记录并查找原因,妥善处理			2		
4.8.4	采用先进技术手段进行记录和文件管理,保存期3年			3		
5	<b>应急措施</b>	45				
5.1	<b>应急预案、处理</b>		15			
5.1.1	针对厨房工作特点,编制相应的预案,并不断完善			5		
5.1.2	根据各类突发事件的应急预案,组织应急知识和技能培训			5		
5.1.3	定期开展突发事件的应急演练			5		
5.2	<b>应急设备</b>		30			
5.2.1	根据相关法律法规和应急预案要求,依法、合理配备应急设备,确保应急救援的需要			5		
5.2.2	妥善管理各类应急设备,建立完整的设备档案和台账,不得挪作他用			5		
5.2.3	建立有效的监督管理机制,定期对应急设备进行检查,确保应急设备完好,做好检查记录			4		
5.2.4	结合企业的生产实际,组织对操作人员进行正确使用应急设备的技术培训,提高员工使用应急设备的能力			4		
5.2.5	设备安全可靠、危险设备、设施及区域设置栅栏隔离或警示标识提示			4		
5.2.6	厨房必须留足通道,并保持通道及进出口畅通无阻			4		
5.2.7	明确各类应急设备的安全责任人,根据相关主管部门的要求,向相关主管部门报送维护保养情况			4		

# 省地方标准《餐饮业安全厨房通用规范》

## 评审管理办法

### 一、申报主体

包括餐饮服务经营者和单位食堂等主体的餐饮服务提供者。

### 二、评审方式

线上申报，评审抽查。

### 三、评审程序

1. 餐饮服务单位按照材料清单准备电子评审材料；
2. 登陆“安全厨房”数字评审平台，根据系统提示要求和流程上传评安全厨房评审材料；
3. “安全厨房”数字平台通过模型算法自动验证评估企业申报材料并对安全厨房等级进行系统评估；
4. 省餐饮服务标准化技术委员委托标准认证评审员进行实地抽查；
5. 省餐饮服务标准化技术委员会将拟通过的餐饮服务单位在网站进行公示，对社会公示时间为7天，接受意见反馈；
6. 餐饮服务单位向省餐饮服务标准化技术委员会申领安全厨房等级证书和牌匾。