



中华人民共和国国家标准

GB 31654—2021

食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

2021-02-22 发布

2022-02-22 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

9.2.2 餐饮服务场所、设施、设备应定期清洁,必要时消毒。

9.3 废弃物管理

9.3.1 餐厨废弃物应及时清除,不应溢出废弃物存放设施。

9.3.2 废弃物存放设施应及时清洁,必要时消毒。

9.3.3 废弃物处置应当符合法律、法规、规章的要求。

9.4 清洁和消毒

9.4.1 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等食品安全国家标准和要求的有关规定。

9.4.2 应按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项参见附录 C。

10 有害生物防治

10.1 应保持餐饮服务场所建筑结构完好,环境整洁,防止虫害侵入及孳生。

10.2 有害生物防治应遵循优先使用物理方法,必要时使用化学方法的原则。化学药剂应存放在专门设施内,保障食品安全和人身安全。

10.3 应根据需要配备适宜的有害生物防治设施(如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等),防止有害生物侵入。

10.4 如发现有害生物,应尽快将其杀灭。发现有害生物痕迹的,应追查来源,消除隐患。

10.5 有害生物防治中应采取有效措施,避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。食品容器、工具、设备不慎污染时,应彻底清洁,消除污染。

11 人员健康与卫生

11.1 健康管理

11.1.1 应建立并执行食品从业人员健康管理制度。

11.1.2 从事切菜、配菜、烹饪、传菜、餐用具清洗消毒等接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查,取得健康证明后方可上岗。

11.1.3 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎(甲型、戊型)、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员,不应从事接触直接入口食品的工作。

11.1.4 食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查,发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员,应暂停从事接触直接入口食品的工作,待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

11.2 人员卫生

11.2.1 从业人员工作时,应保持良好的个人卫生。

11.2.2 从业人员工作时,应穿清洁的工作服。

11.2.3 食品处理区内从业人员不应留长指甲、涂指甲油,不应化妆。工作时,佩戴的饰物不应外露;应戴清洁的工作帽,避免头发掉落污染食品。

11.2.4 专间和专用操作区内的从业人员操作时,应佩戴清洁的口罩。口罩应遮住口鼻。