

ICS 67.040

CCS X 09

DB5 117

四川省（达州市）地方标准

DB 5117/T XXX—2024

宗教活动场所食品安全管理规范

Food safety management specification for religious activity sites

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

达州市市场监督管理局 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..... 1

5 原料管理..... 3

6 食品加工及留样..... 3

7 供餐管理..... 4

8 餐后管理..... 4

9 应急处置..... 5

10 监督、评价与改进..... 5

参考文献..... 6

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专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由达州市民族宗教事务局提出。

本文件由达州市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：达州市民族宗教事务局、达州绿盾信用服务有限公司。

本文件主要起草人：陈兴春、罗斌、覃军、倪军、田华中、倪铭蒙。

宗教活动场所食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了宗教活动场所食品安全管理的基本要求、原料管理、食品加工及留样、供餐管理、餐后管理、应急处置和监督、评价与改进。

本文件适用于宗教活动场所食堂的食品安全管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 食品添加剂使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

GB 31654界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

宗教活动场所食堂

为宗教活动场所内人员提供就餐服务的场所，具有相对独立的食材存储、食品加工制作、食品供应及就餐等功能。

4 基本要求

4.1 场所与环境

4.1.1 选址

食堂应选择环境清洁、通风干燥，供排水、电设施齐全且便于功能布局的区域，避开对食品有污染风险或污染源不能有效清除的地点。

4.1.2 设计和布局

4.1.2.1 食堂应满足食材、食品贮存、加工和集中就餐的需要，各功能分区布局合理，宜设置安全防护和视频监控设施。

4.1.2.2 食材贮存区宜单独设置。

4.1.2.3 加工区应根据食品加工流程合理布局，避免在加工过程中发生交叉污染。

4.1.2.4 烹饪应采用天然气、液化气等清洁能源，不具备条件确需使用燃煤、木材、木炭为燃料的，炉灶宜为隔墙烧火的外扒灰式。

4.1.2.5 清洗清洁区应设独立隔间、区域或设施，其位置不会污染食品并能明显区分。

4.1.3 内部结构与材料

4.1.3.1 食堂建筑应为砖混、钢混结构，不具备条件确需使用砖木或其它建筑结构的，其建筑内部应易于维护、清洁、消毒。

4.1.3.2 地面、墙壁、天花板、门窗的结构应避免有害生物侵入和栖息。

4.1.3.3 装饰装修或涂覆材料应采用无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洁的耐用、防火材料。

4.2 设施与设备

4.2.1 供水设施

水源、供水设施应能满足食品加工需要，水质应符合GB 5749的规定，且与污水、废水、消防用水等管道系统相分离。

4.2.2 排水设施

4.2.2.1 排水设施应保证排水畅通，便于清洁、维护，需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度。

4.2.2.2 排水沟铺设可拆卸的盖板，排水沟内不应设置其它管路。

4.2.2.3 专间、专用操作区不应设置明沟。

4.2.2.4 排水沟、管道与外界相通的出口应设置防止有害生物侵入的设施。

4.2.3 餐用具清洗、消毒、保洁设施设备

4.2.3.1 餐用具清洗消毒保洁设施设备的数量、大小、功能等应与用餐人数相匹配，做到专物专用，定期维护。

4.2.3.2 设置专用的餐饮具清洗消毒功能场所或区域，应满足清洗消毒的餐具数量要求。

4.2.3.3 存放餐用具的保洁设施应保证密闭、清洁，不得设置在室外。

4.2.4 洗手设施

洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等。从业人员专用洗手设施附近显著位置应标示简明易懂的洗手方法。

4.2.5 卫生间

卫生间应避开食品处理区，出入口不应与食品处理区直接连通，不宜直对就餐区。卫生间应设置排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。

4.2.6 照明设施

食堂应有充足的采光或照明，能够满足食品加工需要。裸露在食品正上方的照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护措施。

4.2.7 通风排烟设施

排风、排烟、排汽装置应设置在产生油烟、蒸汽的设备、工序上方，排气口外应加装防虫害筛网。

4.2.8 贮存设施

4.2.8.1 根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置库房等贮存场所或其它贮存设施，必要时设置冷冻、冷藏设施。

4.2.8.2 库房宜通风、干燥。库房门应随时关闭，门口设置挡鼠板，其高度不低于60cm，与墙壁缝隙小于6mm。通风口安装防虫筛网，网眼小于0.6cm。置物架离墙、离地10cm以上。

4.2.9 废弃物存放设施

废弃物存放设施应为专用、带盖式，并与食品容器应有明显区分。

4.2.10 食品容器、工具和设备

4.2.10.1 食品容器、工具和设备应符合相关标准要求，选用表面光滑、无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料，且不得用于与食品盛放、加工等无关的用途，避免交叉污染。

4.2.10.2 设备的摆放、安装应牢固，便于操作。

4.3 人员管理

4.3.1 配备满足就餐需求并熟悉食品安全知识的从业人员。

4.3.2 从业人员应每年进行健康检查，取得健康证明方可上岗。

4.3.3 从业人员每天上岗前如有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即停止工作，待查明原因并治愈后，方可重新上岗，并做好记录。

4.3.4 从业人员有不良思想倾向及行为、精神异常等现象的，应立即调离工作岗位。

4.3.5 从业人员应不留长指甲、不留胡子、不涂指甲油、不戴戒指、不宜化妆。加工制作食品前，应洗净手部，穿戴清洁的工作服、工作帽、口罩，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指等物不应外露。清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服宜有明显的颜色或标识区分。加工制作过程中，出现可能污染手部的活动后，应重新洗净手部。工作时进入食品处理区的非加工制作人员，应符合食堂从业人员卫生要求。

4.4 组织机构

4.4.1 宗教活动场所应履行食品安全主体责任，场所负责人是食品安全第一责任人。

4.4.2 应配备相应的食品安全管理人员，并制定管理制度明确相应人员岗位职责。

4.5 制度建设

4.5.1 信息公开制度

4.5.1.1 应在食堂的醒目位置设置信息公示栏，将食品安全风险等级、从业人员健康证明、食品原辅料索证信息、投诉举报电话和其它需公开的信息进行公示。鼓励有条件的场所申办食品经营许可证。

4.5.1.2 应通过透明厨房、隔断厨房、视频厨房等方式，公开食品加工操作过程，实现食品加工可视化。

4.5.2 日常管理制度

应建立食品安全管理制度体系，包括但不限于：

- a) 食品进货查验记录制度；
- b) 食品专用设备设施管理制度；
- c) 食品贮存管理制度；
- d) 餐饮具清洗消毒保洁管理制度；
- e) 餐厨废弃物管理制度；
- f) 从业人员健康管理制度；
- g) 食品留样管理制度；
- h) 环境卫生管理制度；
- i) 食品安全突发事件应急预案。

4.5.3 台账管理制度

4.5.3.1 应建立必要的记录制度，包括但不限于：

- a) 食品原料采购（含受捐赠）索证索票及查验记录；
- b) 清洁卫生及日常消毒记录；
- c) 从业人员健康监测记录；
- d) 餐（饮）具清洗消毒记录；
- e) 食品添加剂采购及使用记录；
- f) 安全自查记录；
- g) 食品留样记录；
- h) 不合格食品处理记录；
- i) 投诉处理记录。

4.5.3.2 上述材料应及时收集并定期归档，记录台账档案保存期限应不少于3年。

5 原料管理

5.1 采购

5.1.1 应采购符合食品安全要求的相关食材和产品，不应采购超过保质期、发生霉变、感官异常或国家法律法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

5.1.2 使用的米、面、油、水产品、生鲜肉、蛋类、豆制品、调味品等大宗食品宜实行集中定点采购，统一配送。

5.1.3 应建立供货商评价和退出机制。

5.2 验收

5.2.1 根据食品进货查验记录制度进行验收，建立工作台账，保存期限不得少于2年。

5.2.2 自制成批（数量较大）的酱腌菜、调味料等应当符合食品安全标准要求，需储存的应当标明产品名称、加工期、储存方法、食用方法、保质期、加工者等。

5.3 贮存

5.3.1 贮存场所应符合4.2.8的规定。

5.3.2 原料仓库应专人管理，按照原料先进先出的原则，做好出入库记录。加强定期检查，及时清理腐败变质、霉变生虫、油脂酸败、混有异物、气味异常、感官异常或超过保质期的食品原料。

5.3.3 不同类型的食品原料应分隔分离贮存，不得堆积、挤压存放，贮存过程应保证食品安全所需的条件。

5.3.4 植物性食品、禽畜肉类、水产品、禽蛋应分柜（库）摆放，并有明显区分标识，不应堆积、挤压存放。

6 食品加工及留样

6.1 食品加工

6.1.1 基本要求

6.1.1.1 加工前应对待加工食品进行感官检查，发现有腐败变质、混有异物或者其它感官性状异常等情形的，不应使用。

6.1.1.2 不应加工法律、法规禁止生产经营的食品，加工过程不应有法律、法规禁止的行为。

6.1.1.3 食品加工区应保持整洁，采取但不限于下列措施，避免食品在加工过程中受到污染：

- a) 用于食品原料、半成品、成品的容器和工具分开放置和使用；
- b) 不在食品加工区内从事可能污染食品的活动；
- c) 不在食品加工区外从事食品加工、餐用具清洗消毒活动；
- d) 加工过程中接触食品的容器和工具不应直接放置在地面上或者接触不洁物。

6.1.1.4 不应在食堂内饲养、暂养和宰杀畜禽。

6.1.2 初加工

6.1.2.1 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。

6.1.2.2 食品原料加工前应洗净。禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒。

6.1.2.3 经过初加工的食品应当做好防护，防止污染。初加工后的易腐食品应及时处理或者冷藏、冷冻。

6.1.2.4 生食蔬菜、水果和水产品原料应在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒。

6.1.3 烹饪

6.1.3.1 食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。

6.1.3.2 应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

6.1.3.3 食品煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油温，应当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变。煎炸用油不符合食品安全要求的，应及时更换。

6.1.4 专间和专用操作区操作

6.1.4.1 需要在专间或专用操作区操作的应在规定区域进行，并随时保持操作台面和专间清洁。

6.1.4.2 专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。

6.1.5 食品添加剂使用

6.1.5.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760规定，不应使用国家禁止在餐饮业使用的品种。

6.1.5.2 食品添加剂开封后用容器盛放的，应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应避免受到污染。

6.1.6 冷却

6.1.6.1 烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品应及时冷却，必要时可采取将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施，或者使用专用速冷设备，使食品尽快冷却。

6.1.7 再加热

6.1.7.1 烹饪后的冷却食品，食用前应进行再加热，加热温度应满足食品安全的需要。

6.1.7.2 食品感官性状发生变化或出现异味的应当废弃，不应再加热后供食用。

6.2 留样

6.2.1 举办大型宗教活动或集中就餐人数30人及以上的，应对食品进行留样，并做好记录。

6.2.2 留样食品按照品种分类盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，留样量不少于125g，并标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），在专用冷藏设备中存放48h以上。

6.2.3 留样冷藏设备应上锁，实行专人管理。

6.2.4 发生食品安全事故时留样食品不应自行处置。

7 供餐管理

7.1 供餐过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。用餐时，就餐区应避免受到扬尘活动的影响（如施工、打扫等）。

7.2 事先摆放在就餐区的餐（饮）具应避免污染。

8 餐后管理

8.1 清洗消毒

8.1.1 餐用具使用后应及时洗净、消毒，洗涤剂应符合GB 14930.1的规定。

- 8.1.2 采用化学消毒方法的，应设置专用消毒设施、设备，消毒剂应符合GB 14930.2的规定。
- 8.1.3 消毒后的餐具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，贮存在专用保洁设施内，不应使用毛巾、餐巾擦干，避免受到二次污染。

8.2 废弃物管理

- 8.2.1 废弃物应及时清理、转运，不得对周边环境造成影响。
- 8.2.2 废弃物放置场所应保持整洁。
- 8.2.3 废弃物管理应符合餐厨废弃物管理制度要求，并建立处置台账。

9 应急处置

- 9.1 应成立食品安全应急管理领导小组，制定应急预案，应对可能发生的食品安全事故、舆情等紧急情况，并适时组织应急演练。
- 9.2 发现食品安全潜在风险或发生食品安全事故时，应按规定向相关部门报告，并做好记录。
- 9.3 突发公共事件期间，严格按国家及属地防控要求进行规范管理。

10 监督、评价与改进

- 10.1 按照相关制度做好宗教活动场所食品安全自查，并接受相关部门监督检查。
- 10.2 定期对原料品质、食品加工环境、人员卫生、加工过程、供餐情况等进行自评，发现问题及时整改。
- 10.3 建立评价机制对食堂服务质量进行评价，收集、听取常住人员及信教群众、游客的意见和建议，并持续改进。
- 10.4 定期评估改进措施，并完善到管理制度、操作手册和岗位职责等文件中。
- 10.5 对食品安全问题反复出现的，对相关责任人采取批评教育、调整岗位等惩戒措施，确保责任落实到位。

参 考 文 献

- [1] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告2018年第12号）
 - [2] 《食品经营许可证审查通则》（国家市场监督管理总局公告2024年第12号）
 - [3] 《关于印发62项《食品安全风险管控清单》的通知》（市监食协发〔2024〕47号）
-