

公布機關：衛生部
法律名：飲食業食品衛生管理方法
公布日：2000-1-16
施行日：2000-6-1
修正日：
修正施行日：

餐饮业食品卫生管理办法

中华人民共和国卫生部令
第 10 号

《餐饮业食品卫生管理办法》已于 1999 年 12 月 21 日部务会通过，现予发布，自 2000 年 6 月 1 日起施行。

部长
二〇〇〇年一月十六日

第一章 总则

第一条 为加强餐饮业的卫生管理，保障消费者身体健康，根据《中华人民共和国食品卫生法》(以下称《食品卫生法》)，制定本办法。

第二条 卫生部主管全国餐饮业食品卫生监督管理工作。县级以上地方人民政府卫生行政部门负责本行政区域内餐饮业 的卫生监督管理工作。

第三条 新建、扩建、改建餐饮业应当符合《食品卫生法》的有关规定和要求。

第四条 本办法适用于一切从事餐饮业经营活动并有固定经营场所的单位和
个人，也适用于单位和学校的集体食堂。

第二章 卫生管理

第五条 餐饮业经营者必须先取得卫生许可证方可向工商行政 管理部门申请登
记。未取得卫生许可证的不得从事餐饮业经营活动。

第六条 餐饮业经营者必须建立健全卫生管理制度，配备专职 或者兼职的食品卫
生管理人员。

第七条 餐饮业经营者应当依据《食品卫生法》有关规定，做 好从业人员健康检
查和培训工作。

第八条 餐饮业加工经营场所应当保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、
蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。

第九条 食品加工、贮存、销售、陈列的各种防护设施、设备及其运送食品的工具，
应当定期维护；冷藏、冷冻及保温设施应当定期清洗、除臭，温度指示装置
应当定期校验，确保正常运转和使用。

第十条 餐饮业经营者发现食物中毒或疑似食物中毒事故时，必须立即向卫生行
政部门报告，并保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、
设备和现场，积极配合卫生行政部门开展食物中毒事故调查和处理。

第三章 食品的采购和贮存

第十一条 餐饮业经营者采购的食品必须符合国家有关卫生标准和规定。禁止采购下列食品：

(一) 有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品；

(二) 无检验合格证明的肉类食品；

(三) 超过保质期及其他不符合食品标签规定的定型包装食品；

(四) 无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品。

第十二条 运输食品的工具应当保持清洁，运输冷冻食品应当有必要的保温设备。

第十三条 贮存食品的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；仓库应当通风良好。禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

食品应当分类、分架、隔墙、离地存放，并定期检查、处理变质或超过保质期的食品。

第四章 食品加工的卫生要求

第十四条 食品加工场所应当符合下列要求：

厨房：

- (一) 厨房的最小使用面积不得小于 8 平方米；
- (二) 墙壁应有 1.5 米以上的瓷砖或其他防水、防潮、可清洗的材料制成的墙裙；
- (三) 地面应由防水、不吸潮、可洗刷的材料建造，具有一定坡度，易于清洗；
- (四) 配备足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠以及污水排放和符合卫生要求的存放废弃物设施。

凉菜间：

配有专用冷藏设施、洗涤消毒和符合要求的更衣设施，室内温度不得高于 25 。

蛋糕间：

用于制作裱花蛋糕的操作间，应当设置空气消毒装置和符合要求的更衣室及洗手、消毒水池。

第十五条 食品加工人员的卫生要求：

- (一) 工作前、处理食品原料后或接触直接入口食品之前都应当用流动清水洗手；

(二) 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指；

(三) 不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为；

(四) 不得在食品加工和销售场所内吸烟；

(五) 服务人员应当穿着整洁的工作服；厨房操作人员应当穿戴整洁的工作衣帽，头发应梳洗整齐并置于帽内。

第十六条 加工人员必须认真检查待加工的食品及其食品原料，发现原料有腐败变质或其他感官性状异常的，不得加工或使用。

第十七条 各种食品原料在使用前必须洗净，蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗；禽蛋在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。

第十八条 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁；

第十九条 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其中心温度不低于 70℃；加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放。

第二十条 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，应当在高于 60℃ 或低于 10℃ 的条件下存放；需要冷藏的熟制品，应当在放凉后再冷藏。凡隔餐或隔夜的熟制品必须经充分再加热后方可食用。

第二十一条 食品添加剂应当按照国家卫生标准和有关规定使用。

第二十二条 制作凉菜应当符合下列要求：

- (一) 凉菜间必须每天定时进行空气消毒；
- (二) 操作人员必须穿戴洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒；
- (三) 凉菜应当由专人加工制作，非凉菜间工作人员不得擅自进入凉菜间；
- (四) 加工凉菜的工用具、容器必须专用，用前必须消毒，用后必须洗净并保持清洁；
- (五) 供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，必须洗净消毒；未经清洗处理的，不得带入凉菜间；
- (六) 制作肉类、水产品类凉菜拼盘的原料，应尽量当餐用完；剩余尚需使用的必须存放于专用冰箱内冷藏或冷冻。

第二十三条 奶油类原料应当低温存放；含奶、蛋的面点制品应当在 10℃ 以下或 60℃ 以上的温度条件下存放和销售。

第五章 餐饮具的卫生

第二十四条 餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

第二十五条 洗刷餐饮具必须有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。洗涤、消毒餐饮具所使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

第二十六条 消毒后的餐饮具必须贮存在餐具专用保洁柜内备用；已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标记。餐具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

第六章 餐厅服务和外卖食品的卫生要求

第二十七条 餐厅店堂应当保持整洁，在餐具摆台后或有顾客就餐时不得清扫地面，餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的应当回收保洁。

第二十八条 当发现或被顾客告知所提供的食品确有感官性状异常或可疑变质时，餐厅服务人员应当立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员。备餐人员应当立即检查被撤换的食品和同类食品，作出相应处理，确保供餐的安全卫生。

第二十九条 销售直接入口食品时，应当使用专用工具分检传递食品。专用工具应当定位放置，货款分开，防止污染。

第三十条 供顾客自取的调味料，应当符合相应食品卫生标准的要求。

第三十一条 外卖食品的包装、运输应当符合有关卫生要求，并注明制作时间和保质期限。禁止销售和配送超过保质期限或腐败变质的食品。

第七章 附则

第三十二条 餐饮业经营者违反本办法应予以处罚的，由县级以上地方人民政府卫生行政部门根据《食品卫生法》的有关规定，予以处罚。

第三十三条 本办法下列用语的含义是：

餐饮业：指通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等手段，向消费者提供食品(包括饮料)、消费场所和设施的食品生产经营行业。

厨房：指进行食品切配和烹饪操作的场所。

凉菜：又称冷荤、冷菜，指对经过烹制成熟或者腌渍入味后的食品进行简单制作并装盘，一般无需加热即可食用的菜肴。

凉菜间：指加工制作凉菜的操作间。

原料：指供进一步烹饪加工制作食品所用的一切可食用的物质和材料。

半成品：指食品原料经初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的原料。

成品：指经过加工制成的或待出售的可直接食用的食品。

冷藏：指为保鲜和防腐的需要，将食品置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏的温度一般在 0~10 之间。

冷冻：指将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态的贮存过程，冷冻所用的温度一般在 -20 ~ -1 之间。

中心温度：指块状或有容器存放的液态食品或食品原料的中心部位的温度；中心温度可用中心温度计测量。

第三十四条 本办法由卫生部负责解释。

第三十五条 本办法自 2000 年 6 月 1 日起施行。