

江 苏 省 地 方 标 准

DB32/T XXXX—2022

农村（社区）聚餐点建设服务规范

Construction and service specification of rural (community) dinner  
spots

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施



## 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专利的责任。

本文件由泰州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：泰州医药高新技术产业开发区（泰州市高港区）市场监督管理局、泰州医药高新区民间厨师协会、泰州市标准化院。

本文件主要起草人：孙静、卢斌、谢征征、傅朝阳、吴薇、陈蓝生、郭健、李海鹏、张婧娴、王友成。

# 农村（社区）聚餐点建设服务规范

## 1 范围

本文件规定了农村（社区）聚餐点的选址、场所内部设置、设施设备、人员及管理制度、申报管理要求、餐饮服务要求、安全与应急处理、服务质量监督与改进等内容。

本文件适用于农村（社区）聚餐点的建设与服务。

## 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 食品添加剂使用卫生标准

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB/T 19038 顾客满意测评模型和方法指南

GB/T 19039 顾客满意测评通则

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

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**农村（社区）聚餐** rural (community) dine together

农村居民自发组织、在餐饮服务单位以外场所举办的一次性 50 人以上的聚餐活动。

### 3.2

**农村（社区）聚餐点** rural (community) dining place

村、社区为群众提供具有一定餐饮加工条件的聚餐的固定场所。

### 3.3

**帮厨** kitchen-hand

厨师的帮手，主要负责切菜、配菜等工作。

## 4 选址

4.1 应选择与农村（社区）聚餐点相适应的地点，有符合标准的饮用水和电力供应，保持该场所环境清洁。

4.2 距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕、化粪池、垃圾堆等污染源 25 m 以上。

4.3 不应选择对食品有污染风险，以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点。

4.4 不应有可导致虫害大量孳生的场所，难以避开时应采取必要的防范措施。

## 5 场所内部设置

### 5.1 基本要求

- 5.1.1 农村（社区）聚餐点内部结构与材料应符合 GB 31654 的要求。
- 5.1.2 应设置原料贮存区、食品处理区、就餐区、凉菜制作专区、辅助区。
- 5.1.3 食品处理区中的切配区、烹饪区、餐用具清洗消毒区、凉菜间等加工制作场所应设置在室内。
- 5.1.4 按照原料贮存、处理、切配、加工、成品供应的流程应合理布局，且各区域标识明显，防止食品在存放、操作过程中产生交叉污染。

## 5.2 原料贮存区

- 5.2.1 应设置主、副食贮存仓库或区域，原料、半成品和成品分开存放，且区分标识明显，并有机械通风设施。
- 5.2.2 食品与非食品存放区域应分开设置，不得与农药、化肥等有毒有害物质同库存放。

## 5.3 食品处理区

- 5.3.1 食品处理区面积应不小于 20 m<sup>2</sup>，达到明厨亮灶要求。
- 5.3.2 食品处理区内设置初加工制作区、切配区、烹饪区、餐用具清洗消毒区、凉菜间。
- 5.3.3 地面平整，用无毒、不透水、不易积垢、防滑的材料建成并设有明显的防滑提醒标志。
- 5.3.4 初加工制作区、切配区、烹调区、餐用具清洗消毒区等场所的地面易清洗，并配有排水系统。
- 5.3.5 墙壁采用无毒、无异味的浅色材料，初加工制作区、切配加工区、餐用具清洗消毒区和烹调区等场所应贴 1.5 m 以上瓷砖墙裙或浅色、不吸水、易清洗的墙裙。
- 5.3.6 门、窗装配严密，易于拆洗且生锈，防蝇防尘设施齐全，与外界直接相通的门可以自动关闭。
- 5.3.7 有天花板，采用无毒、无异味、表面光洁、浅色材料装修。

## 5.4 就餐区

- 5.4.1 就餐区面积应不小于 150 m<sup>2</sup>。
- 5.4.2 地面应采用防滑地面砖铺设或对地面进行防滑处理并设有明显的防滑提醒标志。
- 5.4.3 门窗装配严密，与外环境直接相通的门和可开启的窗应设置防蚊蝇设施。
- 5.4.4 采光通风良好，配备大功率光源，确保室内明亮。

## 5.5 凉菜制作专区

- 5.5.1 有凉菜制作专区，面积不低于 5 m<sup>2</sup>，入口处配备洗手、消毒、更衣设施，内有操作台，墙裙铺设到顶。
- 5.5.2 食品传递窗应专用，可开闭，其他窗封闭。
- 5.5.3 专区内设置独立空调、紫外线灯、专用冷冻或冷藏设备，配备不锈钢或瓷砖材料的工具清洗水池，不应有明沟。

## 5.6 辅助区

- 5.6.1 辅助区包括燃气瓶摆放区、卫生间、更衣室等辅助区域。
- 5.6.2 燃气瓶摆放区应设置在食品处理区和就餐区隔墙以外，与燃气具的安全距离不低于 5 m。
- 5.6.3 应设置单独的卫生间，卫生间应远离食品处理区和就餐区，并配备排风、冲洗设备和水源。
- 5.6.4 宜配置更衣室，并配备衣柜衣架。

## 6 设施设备

### 6.1 基本要求

应配备相应的采光、照明、防腐、防蛀、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、存放垃圾和废弃物的设施。

### 6.2 餐用具清洗消毒保洁设施

- 6.2.1 应至少设置 2 个餐用具清洗专用水池并用标识标明。

- 6.2.2 配备消毒设备设施，餐用具清洗消毒方法参见附录 A。
- 6.2.3 配备餐具保洁设施，标记明显，结构密闭并易于清洁。
- 6.2.4 清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要。

### 6.3 食品原料、清洁工具和清洗水池

- 6.3.1 初加工制作区应分别设置肉类、蔬菜类、水产品类原料的清洗水池，并有明显标识。
- 6.3.2 应设置专用于拖把等清洁工具、用具的低位清洗水池，位置应不会污染食品及加工制作过程。
- 6.3.3 应按区域分色配置抹布。
- 6.3.4 水池的大小和数量应满足实际需要。

### 6.4 设备、工具和容器

- 6.4.1 接触食品的设备、工具、容器、包装材料等应无毒、清洁，且易于清洗消毒、便于检查。
- 6.4.2 刀具、菜墩等加工工具根据生熟、用途等分色配置，标识明显。
- 6.4.3 用于原料、半成品、成品的工具和容器应分开和使用，并有明显的区分标识。
- 6.4.4 应配备切配生食品的操作台。
- 6.4.5 应配备与承办规模相适应的餐具和存放生、熟食品的容器。
- 6.4.6 应配备数量充足的食物留样容器。
- 6.4.7 应配备数量充足的存放食品、物品等货架。
- 6.4.8 所配备的设备、工具和容器应是合格产品，操作安全。

### 6.5 通风排烟设施

烹饪区应采用机械排风，并配备机械排风设施设备。

### 6.6 冷藏设施

应配备冷藏冷冻柜，并有温度外显装置。生食品、熟食品、半成品、成品、水产、禽肉、畜肉、蔬菜等应分开存放，并设置明显区分标识。

### 6.7 废弃物处置设施

- 6.7.1 食品处理区应配备废弃物容器并配有盖子。
- 6.7.2 应配置专用的餐厨废弃物处置设施。

### 6.8 监控设施

- 6.8.1 宜安装音视频监控设备设施，对整个聚餐活动进行实时安全监控。
- 6.8.2 在食品处理区宜安装带有远程传输功能的音视频监控设备设施。

## 7 人员及管理制度

- 7.1 对民间厨师和帮厨应定期进行健康检查，取得有效健康证明后方可从事承办工作。
- 7.2 民间厨师和帮厨应定期参加食品安全委员会办公室组织的培训。
- 7.3 应配备专（兼）职食品安全管理人员。
- 7.4 应制定食品安全管理制度。
- 7.5 应将岗位责任制度贴在醒目位置。
- 7.6 聚餐点应购买食品安全责任险。

## 8 申报管理要求

### 8.1 聚餐申报

农村（社区）集体聚餐的举办者和承办者（民间厨师）协商后，应由举办者提前 3 天到所在村（社区）聚餐点专（兼）职管理员处进行申报，并签订食品安全承诺书。申报备案登记表示例见附录 B，食品安全承诺书示例见附录 C。

## 8.2 登记备案

8.2.1 农村（社区）聚餐点专（兼）职管理员对申报人填写的申报内容进行审核。

8.2.2 审核内容应包括承办者（民间厨师）资质、用餐时间、用餐人数、帮厨人数等内容。

8.2.3 对符合准入要求的，进行登记备案，确定用餐地点和时间，并进行食品安全风险提示。对不符合要求的，告知申请人不符合原因及整改意见。

## 8.3 现场指导

所在村（社区）聚餐点专（兼）职管理员应对餐饮服务进行现场指导，填写记录表，对不符合食品安全要求的提出整改意见，并督促其整改，直至劝诫停办。

## 8.4 资料汇总上报

农村（社区）聚餐点餐饮服务提供完毕后，应由村（社区）聚餐点专（兼）职管理员归集整理相关资料，以报表形式将辖区内农村聚餐信息报送至镇（街道）食品安全委员会办公室。

# 9 餐饮服务要求

## 9.1 确定菜谱

承办者（民间厨师）根据举办者的需求，依据聚餐人数合理确定菜谱，防止食品浪费。

## 9.2 食品采购

9.2.1 采购的食品、食品添加剂、食品相关产品等应符合国家有关食品安全标准和规定的要求，不得采购《食品安全法》规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》规定不得销售的食用农产品。农村集体聚餐禁用、慎用食品类别（品种）名单见附录 D。

9.2.2 食品、食品添加剂应从正规渠道购进，并索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证。购物凭证应包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。

9.2.3 食品应分类存放，冷藏温度应在 0℃～8℃，冷冻的温度应在-12℃以下。

9.2.4 食品添加剂尽可能不使用，如确需使用，应在村（社区）聚餐点专（兼）职管理员现场指导下，按照 GB 2760 的要求使用。

## 9.3 初加工与切配

9.3.1 加工前应检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不应加工和使用。

9.3.2 食品原料在使用前应洗净，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒。

9.3.3 易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

9.3.4 切配好的半成品应避免受到污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

9.3.5 用于盛装食品的容器不得直接放置于地面，以防止食品受到污染。

9.3.6 生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标识。

## 9.4 凉菜配制

9.4.1 加工前应检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不应进行加工，自行加工的凉菜从加工到食用不得超过 2 小时。

9.4.2 从外购进的凉菜应从当天从证照齐全的单位采购，确保运输环节食品安全。

9.4.3 应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

9.4.4 制作好的凉菜应尽量当餐用完。剩余尚需使用的应存放于专用冰箱中冷藏或冷冻，食用前要加热的，加热时食品中心温度应不低于 70℃。

## 9.5 备餐

9.5.1 供餐前应检查待供应食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不应供应。

9.5.2 操作时应避免食品受到污染。

9.5.3 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放。

9.5.4 食品处理现场严禁使用农药、鼠药等有毒有害物品。

9.5.5 不应将存放或使用过农药、化肥等有毒有害化学物品的容器、用具用于存放或加工食品用。

9.5.6 不应使用被农药、化肥及其他有毒有害物质污染的容器或运输车辆装运食品。

## 9.6 摆台

9.6.1 摆台宜铺设一次性台布，均匀摆放椅子、餐具、餐巾等。

9.6.2 入席前 30 分钟摆放凉菜，凉菜宜覆盖保鲜膜。

## 9.7 烹饪

9.7.1 烹饪前应检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不应进行烹饪加工。

9.7.2 需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

9.7.3 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

9.7.4 需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，冷却应在清洁操作区进行，并标注加工时间等。

9.7.5 保存温度低于 60℃或高于 8℃、存放时间超过 2 小时的熟食品，需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。

9.7.6 冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热方可食用。

9.7.7 加热时食品中心温度应不低于 70℃，不符合加热标准的食品不得食用。

## 9.8 食品留样

9.8.1 农村集体聚餐活动每餐次的食品成品应留样。

9.8.2 留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

## 9.9 上菜

9.9.1 可根据地方习惯，安排上菜顺序。一般先凉菜，后热菜；热菜先上主菜，上全鸡、整鱼时将头朝左，鱼盘横放，腹部向第一主人，最后上汤。

9.9.2 上菜速度不宜过快或过慢，应根据宴席进行情况进行调整。

## 9.10 席间服务

9.10.1 多观察、勤巡台，随时清理台面，保持桌面整洁，提供所需服务。

9.10.2 主动为宾客提供菜的折拌、撤换盘等服务。

9.10.3 餐巾纸、调味品取送及时。

9.10.4 及时调换碰脏的餐具、掉落的筷等。

9.10.5 席间服务时，服务员宜搜集客人对当餐菜肴的意见和建议。

## 9.11 用餐结束

9.11.1 宜倡导文明就餐、抵制浪费新风，应主动为客人提供菜品打包服务。

9.11.2 适时征询客人对当餐菜肴、服务质量的意见和建议。



9.11.3 拉椅让路，提醒客人带好随身物品，并协助客人检查。

9.11.4 检查客人是否有遗留物品（工作台、桌底、餐台等），排除安全隐患，如发现客人遗漏的物品应及时交给客人或交聚餐点专（兼）职管理员处理。

## 9.12 垃圾处理

对用餐过程中产生的垃圾应按照要求进行分类，并送至指定垃圾处理地点，也可由具备相应资质的垃圾回收单位进行统一处理。

# 10 安全与应急处理

## 10.1 电器、燃气设备要求

10.1.1 应了解电源、燃气总开关的位置，发生危险时应及时关闭总开关。

10.1.2 应配备必要的消防灭火器材。

10.1.3 电器、燃气设备开关应放置在儿童不易触及的地方。

10.1.4 不应用潮湿的手、抹布和其他物体接触任何电器设备。

10.1.5 易燃易爆危险品如酒精、汽油、煤气罐、火柴等不应放在炉具或电源插座附近。

10.1.6 使用中发现电器有冒烟、冒火花、发出焦糊的异味等情况，应立即关掉电源开关，停止使用。

10.1.7 应按照正确操作程序使用电器、燃气。

10.1.8 应人走断电，断气。

## 10.2 食物中毒应急处理

10.2.1 应制定食物中毒应急处理预案。

10.2.2 聚餐过程中一旦出现食物中毒情况应按照下列要求处理：

- a) 发生食物中毒后，应立即停止进食，并可用催吐、导泻等方法尽快排出有毒有害物质；
- b) 应及时送病人到医院治疗；
- c) 应立即封存导致或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具及用具、设备设施；
- d) 村（社区）聚餐点专（兼）职管理员应及时将相关情况上报属地市场监管局、地方政府和基层食安办；
- e) 应配合食品安全监督管理部门进行食品安全事故调查处理，按照要求提供相关资料和样品。

## 10.3 疫情防控要求

10.3.1 疫情防控期间，未经允许不应组织集体聚餐活动。

10.3.2 集体聚餐活动提倡丧事简办、喜事缓办，少摆宴席，禁止举办流水席。就餐人数原则上控制在50人以内。

10.3.3 严格执行从业人员健康管理制度，凡有发热咳嗽等呼吸道感染症状、中高风险地区旅居史、与新冠肺炎患者有密切接触的，未排除风险前不应上岗。

10.3.4 从业人员提供服务应全程佩戴口罩和一次性手套。

10.3.5 从业人员在制备食物前、加工食品后、餐前便后、接触垃圾后，应严格按照“六步洗手法”用流动水和皂液洗手。推广公筷公勺，倡导分餐制，提倡文明卫生用餐。

10.3.6 使用进口冷链食品要查验检验检疫合格证、消毒证明、核酸检测合格证（或集中监管仓出库证明）、“江苏冷链”追溯信息。

注：“江苏冷链”即江苏省进口冷链食品追溯系统，用以实现对进口冷藏冷冻禽类、畜类、水产品的追溯管理。

10.3.7 参加聚餐人员有发热、咳嗽等症状，或从中高风险地区来（返）的一律禁止参加聚餐。尽量不邀请省外人员参加聚餐，如确需参加的，应体温正常，健康码、行程码无异常，并提供7日内核酸检测阴性证明。

## 11 服务质量监督与改进

11.1 应制定服务质量监督制度和计划，规定监督项目、方法、频次，对服务全过程进行监控，执行监督计划并记录，定期进行服务质量分析。

11.2 对消费者的满意度测评应按照 GB/T 19038 和 GB/T 19039 实施。

11.3 应设立现场投诉、电话投诉等多种投诉方式接受顾客投诉。

11.4 应针对自身服务各方面存在的薄弱环节或顾客投诉，分析问题存在的根本原因，并采取纠正与预防措施消除该根本原因，持续改进服务。

附 录 A  
(资料性)  
餐具清洗消毒方法

A.1 手工清洗方法

- A.1.1 刮掉沾在餐具表面上的大部分食物残渣、污垢。
- A.1.2 用含洗涤剂溶液洗净餐具表面。
- A.1.3 用清水冲去残留的洗涤剂。

A.2 消毒方法

- A.2.1 物理消毒。包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法：
  - a) 煮沸、蒸汽消毒保持 100℃，10 分钟以上；
  - b) 红外线消毒一般控制温度 120℃以上，保持 10 分钟以上。
- A.2.2 化学消毒。主要为使用各种含氯消毒药物消毒：
  - a) 使用浓度应含有效氯 250mg/L（又称 250ppm）以上，餐具全部浸泡入液体中 5 分钟以上；
  - b) 化学消毒后的餐具应用净水冲去表面残留的消毒剂。

A.3 保洁方法

消毒后的餐具要自然滤干或烘干，不应使用抹布、餐巾擦干，避免受到再次污染。消毒后的餐具应及时放入密闭的餐具保洁设施内。

附 录 B  
(资料性)  
申报备案登记表示例

**农村（聚餐）聚餐食品安全申报备案登记表**

（举办者、承办者或食品安全协管员填写）

报备人姓名：\_\_\_\_\_ 身份：☐主家 ☐厨师 ☐协管员 ☐其他

联系电话：\_\_\_\_\_ 住址：\_\_\_\_\_

集体聚餐拟举办时间：\_\_\_\_\_ 地点：\_\_\_\_\_

集体聚餐缘由：☐上梁或乔迁 ☐祝寿 ☐婚丧嫁娶 ☐孩子满月、生日 ☐其他

拟办家宴天数：\_\_\_\_\_ 桌数：\_\_\_\_\_ 人数：\_\_\_\_\_

加工方式：☐请厨师代加工 ☐交承包机构或个人承办 ☐家人和亲友或乡邻自办

主要食物及来源：\_\_\_\_\_

采购票据情况（索票索证）：\_\_\_\_\_

其他需要说明的情况：

报备人签名：

申报日期：\_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

附 录 C  
(资料性)  
食品安全承诺书示例

农村集体聚餐食品安全承诺书

为确保本次集体聚餐群众食品安全，聚餐举办者（承办者）作出如下承诺：

- 1、本人已领取农村聚餐食品安全告知书，并知晓其中内容。
- 2、本人自觉承担宴请期间的食品安全责任，并督促承办者履行其保障责任；接受管理人员食品安全检查指导，并按照要求及时整改到位。
- 3、如造成食品安全事故，会及时报告，配合调查，并承担相应的法律责任。

举办者（签字）：

承办厨师（签字）：

## 附 录 D

(资料性)

## 农村集体聚餐禁用、慎用食品类别(品种)名单

## D.1 《食品安全法》规定禁止生产经营的食品

- D.1.1 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品,或者用回收食品作为原料生产的食品。
- D.1.2 致病性微生物,农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品。
- D.1.3 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂。
- D.1.4 超范围、超限量使用食品添加剂的食品。
- D.1.5 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品。
- D.1.6 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂。
- D.1.7 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。
- D.1.8 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类,或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。
- D.1.9 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂。
- D.1.10 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂。
- D.1.11 无标签的预包装食品、食品添加剂。
- D.1.12 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。
- D.1.13 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

## D.2 《农产品质量安全法》规定不得销售的食用农产品

- D.2.1 含有国家禁止使用的农药、兽药或者其他化学物质的。
- D.2.2 农药、兽药等化学物质残留或者含有的重金属等有毒有害物质不符合农产品质量安全标准的。
- D.2.3 含有的致病性寄生虫、微生物或者生物毒素不符合农产品质量安全标准的。
- D.2.4 使用的保鲜剂、防腐剂、添加剂等材料不符合国家有关强制性的技术规范的。
- D.2.5 其他不符合农产品质量安全标准的。

## D.3 禁止食用(使用)的食品(原料)类别(品种)名单

- D.3.1 直接入口的生食海产品、水产品,包括海产贝类、深海鱼、虾、蟹及其炆制、酱制、腌制、冰制品。
- D.3.2 已死的甲鱼、黄鳝、虾、蟹等(冰鲜虾蟹除外)不得用作食品的加工原料。
- D.3.3 硝酸盐、亚硝酸盐等食品添加剂。
- D.3.4 河豚鱼、鲐鱼、青条鱼、金枪鱼、毛蚶、织纹螺、荔枝螺、泥螺、狗肝、鲨鱼肝、青鱼胆、野生蘑菇、杏仁、枇杷仁、木薯、发芽马铃薯、牲畜甲状腺及其他不明动物的器官、组织和腺体。
- D.3.5 生的围边菜、雕花菜。
- D.3.6 未经许可的各类药膳。

## D.4 慎重食用、使用的食品(原料)类别(品种)名单

- D.4.1 外购非定型包装的直接入口食品:如熟卤菜、凉拌菜、蛋糕、散装酒等。
- D.4.2 需强调烧熟、煮透的:四季豆、扁豆、白果、豆浆、鲜黄花菜、较大的肉、肉圆以及整鸡、整鸭、整鹅。
- D.4.3 需强调洗净或消毒的:新鲜叶菜、水果、果盘等。
- D.4.4 需注意存放温度和存放时间的:熟肉制品、凉拌菜、色拉及制品、鲜奶制品、鲜奶油裱花食品、改刀装盘食品、生鲜啤酒、鲜榨果汁。

需特别注意防止加工过程工具、用具、操作人员手交叉污染的生鲜家禽及其内脏、鲜蛋、海产品、水产品。

### 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] 中华人民共和国食品安全法
  - [3] 中华人民共和国农产品质量安全法
-