

ICS 67.040
X 00



中华人民共和国国家标准

GB/T 27306—2008

食品安全管理体系 餐饮业要求

Food safety management system—
Requirements for catering services

2008-10-22 发布

2009-05-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 人力资源	2
4.1 食品安全小组的组成	2
4.2 能力、意识和培训	2
5 前提方案	2
5.1 建筑物和相关设施的设计	2
5.2 工作空间和员工设施的布局	2
5.3 空气、水、能源的供给	3
5.4 废弃物和污水的处理	3
5.5 设备、用具适宜性及其清洁、保养	3
5.6 采购材料的管理	4
5.7 产品贮存管理	4
5.8 交叉污染的预防措施	4
5.9 清洗和消毒	4
5.10 虫害控制	4
5.11 人员健康和卫生	4
6 关键过程控制	5
6.1 餐饮食品加工的原辅料	5
6.2 粗加工	6
6.3 烹制加工	6
6.4 餐饮食品的配送	7
6.5 餐饮前台服务	7
6.6 餐饮具的清洗消毒	8
7 检验	8
7.1 检验制度	8
7.2 检验范围	8
7.3 检验标准和方法	8
7.4 安全性检验项目	8
8 产品追溯和撤回	8
8.1 产品追溯	8
8.2 产品撤回	9

GB/T 27306—2008

8.3 应急措施的建立	9
附录 A (资料性附录) GB/T 22000—2006 与 GB/T 27306—2008 之间的对应关系	10
附录 B (资料性附录) 餐饮业食品与原辅料、餐饮具等加工工具容器的重点检测项目	13
附录 C (资料性附录) 餐饮业快速检测项目	14
参考文献	16

前 言

本标准的附录 A、附录 B 和附录 C 为资料性附录。

本标准由中国合格评定国家认可中心提出。

本标准由全国认证认可标准化技术委员会(SAC/TC 261)归口。

本标准起草单位:中国合格评定国家认可中心、中国质量认证中心、杭州万泰认证有限公司、中国疾病预防控制中心营养与食品安全所、青岛市卫生局卫生监督局、中华人民共和国天津出入境检验检疫局、北京都丽梦食品有限公司、杭州楼外楼实业有限公司、北京和合谷餐饮管理有限公司、浙江省卫生厅卫生监督局、中国认证认可协会、国家认证认可监督管理委员会注册管理部、青岛市市级机关东部管理中心青岛府新大厦。

本标准主要起草人:李荷芳、游安君、李风度、樊永祥、靳晓梅、贾伟、赵忠良、周忻、胡向东、李秀莲、孙亮、冯涛、赵春玲、牛东波、杨志刚、崔杰。

引 言

本标准从我国餐饮食品安全存在的关键问题入手,采取自主创新和积极引进并重的原则,结合餐饮业特点,针对我国餐饮业卫生安全生产环境和条件、控制措施的选择、关键过程控制、产品检验等,提出了建立我国餐饮业食品安全管理体系的特定要求。

本标准的编制基础为“十五”国家重大科技专项“食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施”科研成果之一“食品安全管理体系 餐饮业要求”。

GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》为食品链中的各类组织提供了通用要求。餐饮业及相关方在使用 GB/T 22000 中,提出了针对本类型企业生产和经营特点对通用要求进一步细化的需求。

鉴于餐饮业在生产经营过程方面的差异,为确保食品安全,除了餐饮食品控制中应关注的通用要求外,本标准还特别提出了针对餐饮业特点的“关键过程控制”要求。重点提出对餐饮食品加工的原辅料采购、储存和粗加工的控制,突出不同原辅料特性对采购、储存和粗加工过程中食品安全控制的特点;同时关注对热菜、凉菜、点心、冷加工糕点、鲜榨果汁、果盘、生食海产品的加工特殊性以及配送食品的管理;对影响食品安全的餐饮前台服务过程、餐饮具清洗消毒方法和效果评价,要求实施就餐环境控制、服务过程精细化、避免产品交叉污染、严格餐饮具清洗消毒,提倡通过过程检验和产品验证,确保食品安全。

食品安全管理体系 餐饮业要求

1 范围

本标准规定了餐饮业建立和实施食品安全管理体系的特定要求,包括人力资源、前提方案、关键过程控制、检验、产品追溯与撤回。

本标准配合 GB/T 22000 以适用于餐饮业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系,也适用于对餐饮食品提供者食品安全管理体系的外部评价和认证。

本标准用于认证目的时,应与 GB/T 22000 一起使用。GB/T 22000 与本标准之间的对应关系参见附录 A。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14934 食(饮)具消毒卫生标准

GB 16153 饭馆(餐厅)卫生标准

GB/T 22000—2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求(ISO 22000:2005, IDT)

3 术语和定义

GB/T 22000—2006 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

餐饮业 catering

从事餐饮服务的机构或者个人,包括集体用餐配送单位和食堂。

3.2

餐饮服务 catering service

通过即时制作加工、商业销售、服务性劳动等手段,向消费者提供食品、消费场所及设施的食品加工、销售和消费服务活动。

3.3

集体用餐配送单位 deliver food enterprise

根据集体服务对象订购要求,集中加工、分送食品但不提供就餐场所的单位。

3.4

凉菜 cold dish

对经过烹制成熟之后冷却或者腌渍入味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,又称冷荤、冷菜。

注:凉菜包括对于植物性食品原料不作加热等加工处理或仅作简单调味处理后直接食用的食品。

3.5

凉菜间 cold dish room

加工制作凉菜的操作间。