

DB 3201

南京市地方标准

DB 3201/T XXXX—XXXX

外卖小餐饮建设规范

Specification for take-out catering construction

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

南京市市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 管理要求	1
4.1 资质要求	1
4.2 信息公示要求	1
4.3 制度要求	1
4.4 人员要求	2
5 场所要求	2
5.1 选址要求	2
5.2 分区要求	2
5.3 标识要求	2
6 设施设备及用品要求	3
6.1 总则	3
6.2 照明设施	3
6.3 餐具洗涤、消毒设施	3
6.4 冷藏、冷冻设施	3
6.5 外卖相关设备	3
6.6 用品	3
6.7 专间设施设备	3
7 原料采购要求	3
8 原料贮存要求	3
9 餐饮制作要求	4
10 餐饮打包和存放要求	4
11 垃圾处理要求	4
12 监督改进要求	4
参考文献	5

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。

本文件由南京市雨花区市场监督管理局提出。

本文件由南京市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：南京市雨花区市场监督管理局、南京市产品质量监督检验院（南京市质量发展和先进技术应用研究院）...

本文件主要起草人：

外卖小餐饮建设规范

1 范围

本文件规定了外卖小餐饮建设的管理要求、场所要求、设施设备要求、人员要求、原料采购要求、原料贮存要求、餐饮制作要求、餐饮打包和存放要求、垃圾处理要求以及监督及改进要求。

本文件适用于外卖小餐饮建设。

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 31654-2021 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范

GB 2760-2014 食品添加剂使用标准

3 术语和定义

GB 31654-2021 《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

外卖小餐饮 take-out catering

提供送餐服务且加工经营场所面积在150m²以下（含150m²）的餐饮服务经营者。

4 管理要求

4.1 资质要求

应依法取得营业执照、食品经营许可证（或备案）。

4.2 信息公示要求

在实体经营场所醒目位置公示营业执照、食品经营许可证（或备案）、量化等级和投诉举报电话。在外卖平台经营活动主页面公示营业执照、食品经营许可证（或备案）等信息。

4.3 制度要求

应建立食品安全管理制度，包括从业人员健康管理和培训管理制度、食品安全管理员制度、食品安全自检自查与报告制度、食品经营过程与控制制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度、进货查验和记录制度、食品贮存管理制度、食品添加剂使用公示制度、食品安全追溯制度、餐厨废弃物处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等。

4.4 人员要求

从业人员应持有效健康证上岗。

5 场所要求

5.1 选址要求

应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的固定经营场所，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源25米以上，且在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。

5.2 分区要求

5.2.1 食品处理区

5.2.1.1 应设置与自身经营服务范围相适应的食品处理区，按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局。食品处理区包括粗加工、切配、烹饪、备餐、专间、食品库房、餐用具清洗消毒保洁等区域，且切配烹饪区面积应不小于食品处理区面积的50%。

5.2.1.2 门、窗应易清洗、不吸水，能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫。

5.2.1.3 地面和墙壁应采用无毒、无异味、易清洗、不易积垢的材料。地面应防滑，排水沟应有排水坡度，排水沟出口应有网眼孔径小于6mm的金属隔栅或网罩，地漏应带水封。墙壁应有1.5m以上的墙裙，墙裙应光滑、不吸水、易清洗。

5.2.1.4 天花板应采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐高温的浅色材料涂覆或装修。食品暴露区域屋顶若为不平整的结构或有管道通过，应加设平整易于清洁的吊顶(吊顶间缝隙应严密封闭)。水蒸气较多区域的天花板应有适当的坡度。

5.2.1.5 应根据需要清洗物品的类别分设相应的清洗水池，包括食品原料清洗水池、餐用具清洗水池和清洁用具等非直接接触入口食品的物品清洗水池。

5.2.1.6 经营项目为冷食类食品制售、生食类食品制售、糕点类食品制售(含裱花蛋糕，不含裱花蛋糕)、自制饮品制售(不含使用压力容器制作饮品、不含自酿白酒)的，应设置不小于10m²的专间。糕点类食品制售(含裱花蛋糕)应设立裱花专间。专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗应为开闭式，其他窗封闭。专间门应采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。专间墙裙铺设到顶。

5.2.2 非食品处理区

5.2.2.1 应根据实际需求设置非食品(不会导致食品污染的食品容器、包装材料和工具等物品除外)存放区域。

5.2.2.2 设置厕所的，厕所应采用水冲式，其出口附近应设置洗手、消毒、烘干等设施。

5.2.2.3 不应设置圈养、宰杀活禽畜类动物的区域。

5.3 标识要求

5.3.1 食品处理区和非食品处理区应有明显的标识。

5.3.2 粗加工、切配、烹饪、备餐、专间、食品库房、餐用具清洗消毒保洁等区域应有明显的标识。

5.3.3 各清洗水池、洗手干手消毒设施和物品、洗手消毒方法应有明显的标识。

5.3.4 食品原料、半成品、成品应分开放置，且有明显的标识。

5.3.5 食品调味料容器应且有明显的标识，烹饪结束后应加盖。

- 5.3.6 待加工食品与直接入口食品分开存放，且有明显标识。
- 5.3.7 非食品应分类摆放，且有明显的标识。

6 设施设备及用品要求

6.1 总则

应配备与经营场所相适应的运转正常的照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤、消毒、冷藏、冷冻等设施设备。

6.2 照明设施

- 6.2.1 安装在暴露食品正上方的照明设施应使用防护罩。
- 6.2.2 加工经营场所光源不得改变所观察食品的天然颜色。

6.3 餐用具洗涤、消毒设施

餐用具的洗涤、消毒设施应为不锈钢等易于清洁的材质且结构密闭。

6.4 冷藏、冷冻设施

- 6.4.1 冷藏、冷冻柜（库）数量和结构应当能使原料、半成品和成品分开存放。
- 6.4.2 冷冻（藏）库设有正确指示内部温度的温度计。冷冻（藏）库应使用防爆灯。

6.5 外卖相关设备

应配备可登录网站、网页或网店等功能的设备和标签制作、加贴等设备。

6.6 用品

- 6.6.1 食品处理区存放废弃物的容器应带盖。
- 6.6.2 直接接触食品的工具、容器和包装材料等应当具有产品合格证明或符合食品安全相关标准要求，应为安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作。
- 6.6.3 盛放外卖餐饮的容易应为环保可降解材料制作。

6.7 专间设施设备

- 6.7.1 专间内应设有独立的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。
- 6.7.2 专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施。
- 6.7.3 专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。

7 原料采购要求

应查验供货者的许可证或产品合格证，如实记录相关信息，保存相关凭证。

8 原料贮存要求

- 8.1 待加工食品与直接入口食品分开存放，避免交叉污染。
- 8.2 在散装食品贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。
- 8.3 按照保证食品安全要求规范贮存，及时清理变质或者超过保质期的食品。
- 8.4 食品添加剂应设立专人负责，专柜存放、专用工具、专用台账，按照 GB 2760-2014 食品添加剂使用标准使用并有相关使用记录。

9 餐饮制作要求

从业人员，双手清洁，穿戴清洁的衣服、鞋、帽，佩戴口罩，接触直接入口食品的从业人员应佩戴清洁的一次性手套。餐饮制作过程中，保持个人卫生，保持环境卫生整洁。

10 餐饮打包和存放要求

- 10.1 外卖餐饮应使用环保可降解的容器包装。
- 10.2 在外面餐饮的外包装加贴食品封签，封签上应注明餐饮名称、生产经营单位名称、生产日期及制作时间、最佳食用时间、保存条件及食用方法等要求。
- 10.3 打包好的餐食应放置在指定清洁位置等待取餐。

11 垃圾处理要求

应与餐厨废弃物收运者签订收运合同协议。并建立餐厨废弃物处置台账。

12 监督改进要求

根据主管部门日常监督检查发现的问题，按时进行有效整改。

参 考 文 献

- [1] GB 18483-2001 饮食业油烟排放标准（试行）
- [2] GB/T 33497-2017 餐饮企业质量管理规范
- [3] GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求
- [4] GB/T 21084-2007 绿色饭店
- [5] GB/T 37422-2019 绿色包装评价方法与准则
- [6] GB/T 17242-1998 投诉处理指南
- [7] DB3201/T 1007-2020 餐饮外卖-一次性封签使用规范
- [8] DB46/T 505-2020 全生物降解塑料制品 通用技术要求
- [9] DB46/T 515-2020 餐饮绿色外卖管理规范
- [10] DB11/T 1789-2020 餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范
- [11] DB33/T 2251-2020 网络订餐配送操作规范
- [12] DB36/T 1309-2020 小餐饮店经营服务规范
- [13] DB13/T 5158-2019 外卖送餐包使用技术规范
- [14] DB31/T 2009-2012 食品安全地方标准 餐饮服务团体膳食外卖卫生规范