

内蒙古自治区餐饮单位“清洁厨房” 建设技术指引

第一章 总则

第一条（目的依据） 为规范全区餐饮单位建设与管理，提升食品安全保障水平，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规及标准，结合内蒙古自治区实际，制定本技术指引。

第二条（适用范围） 本指引适用于内蒙古自治区行政区域内各类餐饮单位（含社会餐饮、集中用餐单位食堂等）的新建、改建、扩建及日常运营管理。

第三条（工作原则） “清洁厨房”建设应遵循以下原则：

预防为主：通过合理布局和规范操作预防食品污染；

风险控制：基于 HACCP 原理识别关键控制点；

全程清洁：涵盖建筑设施、设备设施、人员操作全要素；

因地制宜：结合自治区气候特点及民族饮食文化；

经济实用：兼顾先进性与可行性，避免过度建设。

第二章 主体责任基本规定

第四条（基本要求） 餐饮单位应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备与供餐规模、食品经营项目、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

第五条（人员职责） 餐饮单位主要负责人对本单位食堂的食品安全工作全面负责，建立落实食品安全主体责任的长效机制并推动有效运行。食品安全总监、食品安全员应当按照岗位职责协助主要负责人做好食品安全管理工作。

第六条（细化职责） 结合单位实际，细化制定《食品安全总监职责》《食品安全员守则》。

第七条（人员配备） 餐饮单位应当依法配备食品安全员；下列餐饮单位还应当配备食品安全总监：

（一）大中型餐饮服务企业（含中央厨房、供餐人数超过 1000 人的集体用餐配送单位）；

（二）连锁餐饮服务企业的总部；

（三）每餐次平均用餐人数 300 人以上的幼儿园食堂、承包经营企业；

（四）每餐次平均用餐人数 500 人以上的学校食堂、承包经营企业；

（五）每餐次平均用餐人数 300 人以上的养老机构食堂、承包经营企业；

（六）每餐次平均用餐人数 1000 人以上的其他单位食

堂、承包经营企业；

（七）每餐次平均供餐人数 1000 人以上的供餐单位。

第八条（日管控） 餐饮单位应建立食品安全日管控制度。食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患，应该立即采取防范措施，按照程序及时上报本单位食品安全总监或者主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

第九条（周排查） 餐饮单位应建立食品安全周排查制度。食品安全总监或者食品安全员每周至少组织 1 次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。

第十条（月调度） 餐饮单位应当建立食品安全月调度制度。主要负责人每月至少听取 1 次本单位食品安全总监督管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

第三章 场所与布局

第十一条（选址要求） 餐饮单位应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地方，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 米以上。牧区餐饮单位应考虑防风沙措施。

第十二条（建筑结构） 建筑结构应采用适当的耐用材料建造，坚固耐用，易于维修、清洁或消毒，地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构的设置应能避免有害生物侵入和栖息。

（一）食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。备餐间不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出；

（二）食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。墙壁平滑、无裂缝、无破损，无霉斑、无积垢。需经常冲洗的场所（包括粗加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所），应铺设 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。各类专间的墙裙应铺设到墙顶。

（三）食品处理区天花板的涂履或装修材料无毒、无异味应能避免有害生物侵入和栖息。不吸水、易清洁。天花板无裂、无破损，无霉斑、无灰尘积聚、无有害生物隐匿。

（四）食品处理区的门、窗闭合严密、无变形、无破损。与外界直接相通的门和可开启的窗，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。与外界直接相通的门能自动关闭。

第十三条（功能分区） 严格按原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程，分别设置粗加工、烹饪、面点、专间、备餐、洗消、食品仓库等功能区，并有明显标识。

第四章 设施设备

第十四条（基本配置）

根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所，必要时设置冷冻库、冷藏库。冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识。冷冻、冷藏柜（库）设有可正确显示内部温度的温度计，宜设置外显式温度计。

产生油烟的设备上方，应设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。

排水设施应通畅，便于清洁、维护。需经常冲洗的场所和排水沟要有一定的排水坡度。排水沟内不得设置其他管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度，并设有可拆卸的装置。排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。

废弃物存放设施应有盖，并及时清洁，必要时消毒。

第十五条（餐用具清洗消毒保洁）

清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。

食品工用具的清洗水池应与食品原料、清洁用具的清洗水池分开。采用化学消毒方法的，应设置接触直接入口食品的工用具的专用消毒水池。

各类水池应使用不透水材料（如不锈钢、陶瓷等）制成，不易积垢，易于清洁，并以明显标识标明其用途。

消毒后的餐用具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。保洁

设施应正常运转，有明显区分标识。定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

第十六条（防鼠防蝇设施）

餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。

下水道、通风管道、排风扇等出入口应加设不锈钢网，防鼠网眼要小于 10mm。

人员、货物进出通道应设有 60cm 高防鼠板，与外界相通的门窗缝隙应小于 6mm。

与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于 16 目的防虫筛网。使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2cm。使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。

食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。

第十七条（牧区特殊要求） 牧区餐饮单位应配备：

水质净化设备（适用于自备水源）；

防风沙食材储存柜；

应急备用电源（保障冷藏设备持续运行）。

第五章 清洁卫生管理

第十八条（日常清洁制度）

定人、定岗、定责，按照划片包干责任到人的要求，列出岗位责任清单，明确并细化每位人员岗位职责和工作要求，确保工作现场管理无盲区、责任全覆盖。

将岗位职责和工作要求以看板、图表等形式上墙公示，强化责任意识，提高工作实效。

每天下班前从业人员打扫责任区，保持环境干净整洁，地面无烟蒂、食物残渣等垃圾，墙面无污垢，顶面无蜘蛛网、霉斑等。

第十九条（重点区域要求）

排油烟机、灶台、操作台、工具容器等设施设备应无油渍、无污垢，保持清洁卫生。

定期检查库房冷藏冷冻设施设备的运作情况，定期除霜确保冷藏冷冻温度符合食品及原料的储存。

第二十一条（色标管理要求）

动物性、植物性、水产品食品原料框，刀、砧板、剪刀、抹布，清洗禽肉、蔬菜、水产的水池等分类标识参照《餐饮服务标识化管理指南》（DB15/T 2916—2023）执行。

第二十二条（废弃物处理）

餐厨废弃物应分类存放，日产日清。

设置专用密闭容器存放废油脂，交由有资质单位回收。

严禁使用餐厨废弃物喂养畜禽。

第六章 人员卫生与操作规范

第二十三条（人员健康）

从业人员持有效健康证明上岗，每日晨检记录体温、手部外伤等情况。

患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

第二十四条（个人卫生）

穿戴清洁工作服（帽），头发不得外露，不得佩戴外露饰物。

操作前及接触污染物后应严格洗手消毒，采用“六步洗手法”。

严禁在食品处理区吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

第二十五条（食品加工）

禽蛋使用前应清洗外壳，必要时消毒。

烹饪食品应烧熟煮透，中心温度不低于 70℃。

冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕应在专间内制作，室温下存放不超过 2 小时。

第二十六条（食品贮存）

库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地，距离地面应在 10cm 以上，距离墙壁宜在 10cm 以上。

遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添

加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

第七章 自查与改进

第二十七条（明厨亮灶） 餐饮单位应实施“明厨亮灶”，鼓励采用“互联网+明厨亮灶”模式。

第二十八条（自查制度） 餐饮单位应每月开展食品安全自查，重点检查：

场所环境卫生情况；

设施设备运行情况；

工用具清洁情况；

人员操作规范性；

食材贮存情况。

第二十九条（社会监督） 鼓励成立膳食监督委员会，定期组织消费者代表现场检查，检查结果向社会公示。建立“吹哨人”制度，鼓励内部员工举报食品安全隐患。

第三十条（改进提升） 采用“五常法”（常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律）持续改进，参考“五净”标准（附件2）自查整改。