**专间及专用操作区管理制度**

**一、**依据《食品安全法》、《食品经营许可管理办法》、《食品经营许可审查通则（试行）》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、广东省《食品经营许可的实施细则（试行）》等法律法规规定，制订本制度。因本制度涉及的食品品种存在较高食品安全风险，需要高度警惕，因存在本项违法行为的依法承担违法后果。

**二、依法许可**：制作冷食类（含烧卤熟食切配）、生食类食品、

糕点类食品（含裱花类糕）、糕点类食品（不含裱花类糕）、自制饮品等应依法取得相应经营项目许可才能经营（以下特殊情形除外）。如有超出许可范围供餐的，将依法处罚。有关经营项目分类及定义等要求具体见《食品经营许可管理办法》、广东省《食品经营许可的实施细则（试行）》和《深圳市食品经营许可标准化工作规范》。

依据《深圳市食品经营许可标准化工作规范》规定：以下情形不须在《食品经营许可证》上标注“冷食类食品制售”经营项目：（1）将预包装食品拆包、冲泡、冷却或热加工食品冷却后提供给消费者食用，或冷却后加入红糖、碎花生、果粒、山楂等可直接入口食品；（2）热加工食品、即食果蔬等可直接入口食品进行简单拼盘，或与调味品进行组合（例如即食果蔬+沙拉酱组合提供给消费者自行调制）；（3）水果切配、拼盘。

**三、场所分类设置要求**

1. 制作冷食类、生食类食品、裱花类糕点制作和学校食堂（含

幼儿园食堂）集中分餐、中央厨房和集体用餐配送单位的分装间，应分别设置相应操作专间。生食海产品还需设置相应前处理专用操作场所（仅使用半成品的情形除外）。

（二）糕点类食品、自制饮品（含现榨果蔬汁及果蔬拼盘）制作和除学校食堂外的单位食堂以及集中加工、当场分餐食用的经营者的分餐，应分别设置相应的专用操作场所。

（三）依据本市许可规定：配送沙拉、凉菜等半成品，现场仅拆封、调味，可在烹调加工场所或备餐、就餐场所进行。简单调配自制饮料的，可在备餐场所等洁净区专用工作台操作。

（四）依据《餐饮服务食品安全操作规范》规定，仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）、对预包装食品进行简单加工制作（拆封、装盘、调味）后即供应的、调制供消费者直接食用的调味料，既可在专间也可在专用操作区内进行操作。

**四、专间建设要求**

（一）进入专间：入口处一定要设有更衣、洗手、消毒设施(洗手宜采用感应、脚踏等非手动式水龙头)，入专间的门应能够自动关闭（安装双向弹簧门或闭门器）。

（二）专间内：墙裙应铺设到墙顶。专间的门、窗闭合严密、无变形、无破损，窗户为封闭式，用于内外运送食品的窗口应专用、可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准。加工制作过程中及时关闭专间的门和食品传递窗口。专间应设立独立的空调设施。专间内温度不得高于25℃。

**五、专间操作要求**

（一）每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯30分钟以上并做好记录。

（二）蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。

（三）加工制作生食海产品，应在专间外剔除海产品的非食用部分，并将其洗净后，方可传递进专间。加工制作时，应避免海产品可食用部分受到污染。加工制作后，应将海产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过1小时。

（四）加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果应当天加工制作、当天使用。蛋糕胚应存放在专用冷冻或冷藏设备中。打发好的奶油应尽快使用完毕。

（五）不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

**六、专间及专用操作区共同要求**

（一）从业人员要求：由专人加工制作，加工制作人员应更换穿戴专用的工作衣帽，《餐饮服务食品安全操作规范》14.3.2要求在专间内加工和专用操作区从事下列活动的的应佩戴口罩：a）现榨果蔬汁加工制作；b）果蔬拼盘加工制作；c）加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；d）对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；e）调制供消费者直接食用的调味料；f）备餐。另依据“规范”7.4.2.6现调、冲泡、分装饮品等短时加工情形可不用戴口罩。对于不戴口罩的情形，必须采取措施保障食品不受污染。在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。专间内从业人员离开专间时，应脱去专间专用工作服。非专间加工制作人员不得擅自进入专间，不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

1. 刀具、砧板、切片机械等工用具、容器必须专用，定位存

放，做到用前消毒，用后洗净。消毒应严格按要求使用煮沸、蒸汽、红外线消毒或用含氯制剂浸泡消毒后清洗等规范方法。

（三 ）各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途。

（四）需要直接接触成品的用水，应通过符合相关规定的水净化设施或设备。

（五）在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密

闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。

**七、供餐时限。**专间加工制作好的成品**宜**当餐供应。专用操作区加工制作好的成品**应**当餐供应。



**深圳市市场监督管理局编制**