**场所及设施设备清洗消毒和维护制度**

1. 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》《深圳经济特区食品安全监督条例》等法律法规规定，制订本制度。因存在本项违法行为的，依法承担后果。
2. **落实自查：**餐饮服务提供者应依据《食品安全自查与报告制度》要求，依法定期检查设施设备配置运行和生产经营环境符合相关标准和规范的情况。定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具，及时清洁，必要时消毒，确保正常运转和使用。鼓励采用先进设施及“透明厨房”，有助于保持场所卫生、人员管理等。

**三、场所设施整体要求：**设置与与本单位经营的食品品种、数量相适应的场所、设备或者设施，有相应的清洗、加工、贮存、陈列、通风、排烟、照明等设施或场所，冷藏、热保存设施数量或大小能满足生熟分开存放，布局流程合理能防止交叉污染，主要设施宜采用不锈钢，易于维修和清洁。垃圾筒首选自动密闭型（免手动）。具体应符合许可审查标准，并可参照《餐饮服务食品安全操作规范》、《深圳市（A级）餐饮单位建设标准（2019版）》等相关具体指引。

**四、分类标识：**设有盛放原料、半成品、成品的容器和工用具、设备，应采用不同颜色、形状、材质或标牌进行标识、分类管理，并做到定位存放、分开使用。粗加工操作场所应根据加工品种和规模设置动物性、植物性、水产品三类食品原料能分开用的清洗池，并以明显标识标明其用途。食品冷藏或冷冻设备须有明显标志（原料、半成品、成品、留样等，或结合细分为菜类、肉类、水产品等）

**五、必要的员工洗手设施：**食品处理区内应当设置足够数量的洗手设施（含清洗、消毒、洗手、干手设施和用品），附近应当有洗手消毒方法标识，设置的位置应能方便员工就近使用。宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关或可自动关闭的开关，宜提供温水。

**六、餐饮具洗消设施：**应配备相适应数量的餐饮具清洗和消毒设施，采用化学消毒的，至少有3个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置２个专用水池。学校食堂、大型餐馆和用餐配送单位的餐饮具应采用热力消毒（因材质等原因无法采用的除外）。消毒后的餐饮具应符合GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定，并定位存放在专用的密闭保洁设施（消毒柜可同时兼用保洁柜的情形除外），保持清洁，标识明显。使用一次性餐饮具的，设施可减少，但也应有保洁存放，不得受到污染。保洁柜宜有前置沥水设施或保洁柜设有沥水功能，以便于消毒后的餐饮具能保持干燥存放。

具体要求见《餐饮服务食品安全操作规范》之《推荐的餐用具清洗消毒方法》或深圳局《餐饮具清洗消毒保洁方法》和《餐饮具消毒保洁记录表》模版。

**七、应有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其孳生条件。一方面是**要设置严密的“三防设施”，在加工和用餐场所（所有出入口），设置纱门、纱窗、门帘或空气幕，如是木门下端设金属防鼠板，排水沟、排气、排油烟出口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。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。灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，具体依据《餐饮服务食品安全操作规范》12的有关指引。**二是**宜定期集中“消杀”，委托专业机构协同采取最有效的防范措施，并保留好有关记录，以备检查。

**八、直接接触食品的容器、工具、设备和包装材料**：应安全、无害，无异味、耐腐蚀、不易发霉、符合相关食品安全标准。食品接触面原则上不使用木质材料（工艺要求必须使用除外），必须使用木质材料的工具，应定期进行清理表面“有凹陷、有裂缝”等问题，保证不会对食品产生污染。添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不得盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于20%的食品。不得重复使用一次性餐饮具。

**九、排风抽湿设施：**食品处理区应采用机械排风、空调等设施，保持良好通风，及时排除潮湿和污浊空气，为员工提供有利健康和规范操作的良好工作环境。

**十、贮存、运输设施：**应具有符合保证食品安全所需要求的设备、设施，配备专用车辆和密闭容器，远程运输食品须使用符合要求的专用封闭式冷藏（保温）车。每次使用前应进行有效的清洗消毒。

**十一、场所应保持清洁卫生：**地面、墙壁、天花板、门窗等场所及设施无霉斑、脱落、裂缝等，排水畅通，定期清洗消毒空调及通风设施，废弃物能及时清理，与污染源能达到规定的距离，食品处理区禁止设有厕所、禁止圈养或宰杀活的禽畜类动物。餐饮服务场所内设置厕所的，应定期清洁卫生间并记录，其出口附近应当设置洗手、消毒、烘干设施。可参照《餐饮服务食品安全操作规范》附录H《推荐的餐饮服务场所、设施、设备及工具清洁方法》。



**深圳市市场监督管理局编制**