**餐厅管理及餐厨废弃物处置制度**

**一、**依据《食品安全法》第三十三条、《食品经营许可管理办法》第十一条、《餐饮服务食品安全操作规范》11.2、15.1.1.1和《深圳市餐厨垃圾管理办法》等有关规定制订本制度。

**二、设置要求：**对可能产生废弃物的区域，餐饮服务单位应设有废弃物存放容器。容器应配有盖子、内壁光滑，易于清洁，与食品加工制作容器应有明显的区分标识。在餐饮服务场所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

**三、使用要求：**废弃物存放容器与食品加工制作应保持必要的距离，餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器，防止污染食品、水源、地面、食品接触面。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

**四、收运要求：**按照《深圳市餐厨垃圾管理办法》要求，餐厨废弃物应交由特许经营企业收运处理，并与其签订收运合同，索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），明确各自的食品安全责任和义务。

**五、应建立餐厨废弃物处置台账：**有每日移交登记记录，记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息，可参照《餐饮服务食品安全操作规范》附录E废弃物处置记录表格示例。

**六、就餐场所要保持整洁：**营业期间，应开启餐场所的排风装置。餐具摆台后或顾客就餐时应避免从事引起扬尘的活动（如扫地、施工等），垫纸、垫布、餐具托、口布等与餐饮具直接接触的物品应一客一换。撤换下的物品，应及时清洗消毒（一次性用品除外）。

**七、传递：**分派直接入口食品要使用专用工具传递食品，专用工具使用前应消毒，定位存放。传递无包装或无防尘设施的食品应与收款分开（专人、专用工具），以防止污染。传菜员端菜手指不得接触食品，分餐工具不接触顾客。

**八、供顾客自取的调味品：**贮存时间和温度要符合食品安全要求，存放容器应保持清洁、定期消毒，发现有异物、污染或有异味等异常时应立即更换。

**九、餐饮具必须经过消毒：**消毒后的餐饮具应无油渍、无水渍、无异味、无污渍，未经消毒的餐饮具不得摆台上桌。非密封式餐饮具摆放宜现用现摆，不应露空摆放时间过长，就餐场所宜设有符合要求的餐具保洁设施。从业人员整理及摆放无独立包装的消毒餐饮具时，应着整洁的工作服、戴好帽子、口罩并洗净手在洁净区域进行操作；一次性或集中消毒的餐饮用具检查应该无异味、包装整洁，不得长时间存放露空存放或存放在不洁的场所。

**十、卫生用品：**就餐场所宜设有供顾客专用洗手设施，提的餐前使用的毛巾、餐巾等应符合卫生安全要求。

**十一、及时清洁：**做好台面、桌椅及地面的清扫工作。用过的餐饮具及时撤回，并清洁台面。定期清洁就餐区的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍。盛装垃圾的容器应密闭，垃圾及时处理，做好“三防”工作，保持整洁卫生。

**十二、其他重要事项：**应就餐饮场所（含包房）张贴控烟警示标识、安全生产主体责任告知书、减少餐桌浪费、就餐疫情防控等监管部门要求的宣传提示内容，并能及时制止在非吸烟区吸烟者。



**深圳市市场监督管理局编制**