

为提升我国餐饮业安全水平，保障消费者就餐饮食安全、适应人民群众日益增长的餐饮消费需求，2021 年 3 月 18 日，我国首次发布餐饮服务行业规范类食品安全国家标准《GB31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》。

《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（以下简称《标准》）规定了餐饮服务活动中食品采购、贮存、加工、供应、配送和餐（饮）具、食品容器及工具清洗、消毒等环节场所、设施、设备、人员的食品安全基本要求和准则。适用于餐饮服务经营者和集中用餐单位的食堂从事的各类餐饮服务活动等。

准与《餐饮服务食品安全操作规范》（2018 年 第 12 号）的内容大体一致但为更严谨，主要亮点内容有：

一、明确了餐饮服务的定义

《标准》2.1 规定，餐饮服务，指通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品或食品和消费设施的服务活动。

标准提出餐饮服务的定义，比较明确的解释了餐饮服务的内容。

二、指出半成品为非直接入口的食品

《标准》2.2 半成品，指经初步或者部分加工，尚需进一步加工的非直接入口食品。

与 12 号公告相比，增加了非直接入口的限定。这排除了一些未形成销售包装的直接入口食品。

三、专间和专用操作区操作的食物以业态进行区分

《标准》6.4.1和6.4.2规定，中央厨房和集体用餐配送单位直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应在专间内进行，除以上2种业态的餐饮服务提供者的直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应在专间或专用操作区进行。

四、新增生食蔬菜、水果清洗消毒方法

《标准》新增生食蔬菜、水果清洗消毒的方法。6.2.4规定，生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域内或设施内清洗处理，必要时消毒。附录A规定了生食蔬菜、水果的清洗消毒方法。

五、再加热和供餐的危险温度范围表述为冷藏温度以上、60℃以下

《标准》6.7.1规定，烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下存放2h以上，未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。

7.3规定，烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上、60℃以下的存放时间不应超过2h；存放时间超过2h的，应按6.7要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2h的，应在60℃以上保存，或按6.6的要求冷却后进行冷藏。

六、集体用餐配送单位配送的食品标注信息增加单位信息等

《标准》8.3.2规定，集体用餐配送单位配送的食品，应在包装、容器或者配送箱上标注集体用餐配送单位信息、加工时间和食用时限，冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。

12号公告仅规定了容器上应标注食用时限和食用方法。

七、委托集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存相关合格证明文件

《标准》9.1.7 规定，委托餐(饮)具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐(饮)具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不应少于消毒餐(饮)具使用期限到期后 6 个月。

八、强制要求食品处理区的从业人员不应化妆

《标准》11.2.3 规定，食品处理区内从业人员不应留长指甲、涂指甲油，不应化妆。12 号公告中的规定为食品处理区内的从业人员不宜化妆，标准中将不能化妆作为强制性要求。

九、佩戴口罩的从业人员范围扩大

《标准》11.2.4 规定，专间和专用操作区内的从业人员操作时，应佩戴清洁的口罩。口罩应遮住口鼻。

12 号公告要求专间和现榨果蔬汁加工制作等 6 种专用操作区内的从业人员必须佩戴口罩，其余不强制。

十、对于留样的要求仅限定为特定业态的餐饮服务提供者，留样产品为易腐食品

《标准》13.3.1 规定，学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂，以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过 100 人的餐饮服务提供者，应按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样。每个品种的留样量应不少于 125g。根据该项规定，只有条款中的餐饮业态需要进行留样，并且只需对易腐食品进行留样，其他食品则无需留样。

该标准由国家卫生健康委、国家市场监管总局联合发布，已于 2022 年 2 月 22 日正式实施。

食品安全国家标准

餐饮服务通用卫生规范