附件

河北省开展“清洁厨房”活动的指导意见

厨房是餐饮单位的核心区域，是餐饮食品安全的关键因素，厨房清洁卫生是食品安全的基础。为进一步提高餐饮服务食品安全保障水平，确保广大人民群众“舌尖上的安全”，省局决定在全省开展 “清洁厨房”活动。现提出如下意见：

一、充分认识“清洁厨房”活动的重大意义

近年来，随着监管力度不断加大，我省餐饮服务食品安全形式稳中向好。由于餐饮服务单位多、小、散、低特征明显，脏乱差问题仍然存在，餐饮服务食品安全状况仍不乐观。在全省范围内开展“清洁厨房”活动，有利于进一步增强餐饮服务单位食品安全意识和自律意识；有利于创新食品安全监管机制，落实食品安全责任，规范食品安全秩序，提升食品安全水平；有利于动员社会各界参与餐饮服务食品安全监督，创造安全放心的消费环境，不断满足人民群众日益提高的餐饮服务食品安全需求。

二、科学把握“清洁厨房”活动的目标任务

开展“清洁厨房”活动，要以党的十八届三中、四中全会以及省委八届九次精神为指导，紧紧围绕确保食品安全这一中心任务，创新监管模式，强化监管措施。通过“清洁厨房”活动，实现厨房操作规范，环境清洁卫生,食品污染有效控制，食源性疾病明显减少，消费者饮食安全有效保障，全面提升餐饮服务单位厨房的软硬件水平。

从2015年开始，利用2年时间,使各辖区内全部餐饮服务单位达到“清洁厨房”标准（具体标准见附表）。

三、严格执行把握“清洁厨房”活动基本标准

餐饮服务单位应当诚信守法经营，内部管理制度健全并有效实施，各项措施符合餐饮服务食品安全操作规范，应在厨房建筑、加工操作区域、库房、设施设备、炊具餐饮具、从业人员、餐厅环境、餐厨废弃物8个方面达到20项标准。

四、全力做好“清洁厨房”活动的组织实施

（一）制定方案。各地要按照统一部署和总体要求，结合本地实际，制定“清洁厨房”活动实施方案，组织开展 “清洁厨房”活动。各地可结合本地实际情况，在“清洁厨房”活动基本标准的基础上，对标准进行补充，积极开展创建工作。

（二）实施步骤。2015年3月下发指导意见，启动“清洁厨房”活动。各地迅速宣传发动，结合实际，组织制定实施方案，2015年3月底报送实施方案和启动情况，省局将适时对工作开展情况进行督导、验收、考核及通报。

五、全面推进“清洁厨房”活动的基本要求

（一）提高认识，加强领导。要充分认识“清洁厨房”活动的重要性，将“清洁厨房”活动作为保障群众饮食安全的重要举措。要加强组织领导，认真制定切实可行实施方案，科学划定推进区域，制定符合实际的具体推进计划，精心组织部署，采取有力措施在巩固、提高和深化上狠下功夫。各地要统一思想，扎实推进，确保“清洁厨房”活动取得显著成效。

　（二）创新机制，分类实施。各地要紧密结合日常工作，摸清业态分布，制定活动时间表，分阶段、分地域开展“清洁厨房”活动。建立餐饮单位积极活动、监管部门督导督查、社会公众参与的工作机制，并以此作为餐饮食品安全日常监管的重要手段。

（三）注重实效，大胆创新。各地要结合本地实际，积极创新“清洁厨房”活动的方式方法，及时研究解决工作中出现的新情况、新问题，不断推进示“清洁厨房”活动向纵深发展，确保“清洁厨房”活动取得实效。要强化“清洁厨房”活动工作进度与成果通报，对工作落实较快、成效明显的予以表彰；对工作推诿拖拉进展缓慢、完不成任务目标的予以通报批评。

（四）典型带动，整体提高。要通过开展“清洁厨房”活动，将一批食品安全责任意识强、食品安全水平高的餐饮服务向社会进行展示和宣传，使“清洁厨房”活动在更大范围、更宽领域、更深层次开展起来，切实发挥餐饮安全示范的引领带动辐射作用，不断提高餐饮服务食品安全水平，让群众看到实实在在的成效。

（五）强化宣传，正面引导。各地要充分争取报刊、广播、电视和互联网等媒体的支持，采取多种形式，广泛宣传“清洁厨房”活动的目的意义，及时宣传报道“清洁厨房”活动工作动态、进展和成效，及时总结和推广工作经验，营造的浓厚舆论氛围。

（六）及时总结，畅通信息。为全面掌握全省工作进展情况，各地请于5月15日前和11月1日前，向省局报送“清洁厨房”活动进展情况，包括工作开展情况、成效总结、存在问题和建议(含文字、图片、声像),及时总结取得的好经验、新成效。省局将适时组织现场交流，推广典型经验，推动“清洁厨房”活动长效化、常态化。

附表

**清洁厨房标准**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 编号 | 内容 | 清洁标准 | 项目  重要性 |
| 厨房建筑 | 1 | 地面 | 地面清洁，无积灰、无油腻、无蛛网、无卫生死角、无杂物堆放，无地面积水。 | \* |
| 2 | 墙壁 | 墙面所有孔、洞、隙、缝填实密封。粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等场所有1.5m以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。 |  |
| 3 | 屋顶 | 天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。无霉斑。 |  |
| 4 | 门窗 | 门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且不生锈的防蝇纱网或设置空气幕，与外界直接相通的门能自动关闭。 |  |
| 5 | 防虫防鼠 | 加工间及库房设有防鼠设施。阴沟、下水道、墙壁通风口设有防鼠网。无老鼠、蟑螂。 |  |
| 加工操作区域 | 6 | 灶台 | 灶头、排油烟装置、料理台、调味缸及周围地坪保持整洁、干燥无油腻。物品按定置规范要求归位，整齐划一，并及时清理不需要的物品。使用砖砌固定的炉灶，四周应贴瓷砖，且出灰在外。 | \* |
| 7 | 工作台 | 工作台面、用具无毒无害、易于清洗，工作台、橱柜内外无食物残留、无卫生死角。 |  |
| 8 | 洗消区域 | 洗菜及餐具洗涤消毒水池专用，水池四周墙壁光洁易清洗。严格实行餐具一洗、二冲、三消毒、四保洁制度。 |  |
| 库房 | 9 | 主、辅料库 | 库内无蜘蛛网、无积灰，窗明几净，通风设备良好，地坪干燥，有灭鼠灭害措施。物品分类存放，堆放整齐划一，各类物品均有明显标记。物品堆放离地、隔墙，无霉变、无虫蛀、无“三无”产品。 | \* |
| 10 | 冷冻冷藏库 | 物品按类分别摆放，堆放有序，整齐划一，先进先用，例表登册。已加工好的半成品暂放原料做到无叠盘、无混放。定期清理冰库。做到无厚霜，无变质，无过期物品。 |  |
| 设备设施 | 11 | 冰箱冰柜 | 冰箱冰柜温度指示准确，定期清霜无异味。外表清洁无油污，无积灰，物件本色，储藏标志清晰。箱内无厚霜，无杂物及私人物品，原料堆放整齐，无叠盘，无混放。 | \* |
| 12 | 其他加工机械 | 内外清洁，无油污，无积灰，无残留物，有防尘保洁措施。 |  |
| 炊具餐饮具 | 13 | 锅具、餐饮具 | 外表无油垢，无污垢，内部洁净，物见本色，光滑、洁净、无油腻、无食物残渣。清洁后存放保洁柜内。 | \* |
| 14 | 刀具、案板 | 刀、菜墩分色配置，保持清洁卫生，提倡使用食用级塑料菜墩。熟食间内盛装食品的用具、容器、冰箱专用，并有明显标记。 |  |
| 15 | 清洁工具 | 设专用于拖把、抹布等清洁工具、用具的清洗水池，其位置不会污染食品及其加工制作过程。 |  |
| 从业人员 | 16 | 个人卫生 | 工作时穿戴整洁工作衣帽，头发不得外露。工作前、方便后彻底洗手，保持双手清洁。不得在卫生间内穿工作服。不留胡须、不染指甲留长甲。不在工作区域抽烟。有传染病时，停止一切厨房工作。 | \* |
| 17 | 个人物品 | 厨房内不存放衣物、鞋屐、杂物等个人物品。 |  |
| 18 | 更衣室 | 室内洁净卫生。更衣箱摆放整齐划一，柜子尽量统一，个人物品一律放入更衣箱。更衣室有卫生值日制度。 |  |
| 餐厅 | 19 | 环境卫生 | 餐厅应做到窗明几净，无渍痕，地坪干燥无积灰。餐桌、椅子排列整齐，条线分明。 | \* |
| 餐厨废弃物 | 20 | 容器及处理 | 备有加盖餐厨废弃物容器，并易于清洗。餐厨废弃物实行桶装化、袋装化、密闭化管理，及时清运，不在厨房隔夜，容器四周应保持干净。废弃物容器与加工用容器有明显的区分标识。 | \* |

注： 1．本标准共8个方面20项， “\*”为关键项，无“\*”为一般项，

2. 关键项有1项及以上不符合或一般项有3项及以上不符合即为不合格。