



## 第 2 部分, 场所

在本部分, 您将了解适当餐厅设施的要求及其如何有助于食品安全和卫生。

在规划餐厅时, 应考虑合理安排下列场所和职能:

- 食品加工、生产和储存设施
  - 烹饪和冷却设备及器具
  - 冷藏设施
  - 水设备和管道
  - 易于清洁的光滑无毒表面材料
- 客户区
- 用于清洁和存放器皿的空间
- 废物储存设施
- 清洁设备的储存和维护设施
- 其他必要的储存空间, 例如, 如果送货箱或滚筒架等存放在餐厅的场所中
- 清洁时需要清洗的设施中的地漏
- 供客户和工作人员使用的卫生间设施
- 人员更衣室
- 吸烟区

### 食品加工、生产和储存设施

在加工和储存食品时, 务必要确保食品免受污垢、有害细菌、病毒和有害物质的影响。

这需要适当规模的设施, 保证能够以合理的方式安排不同的职能。

此外, 与食品接触的所有表面都必须安全, 不得在食品中留下有害物质。

例如, 这些设施必须设计为能够实现生熟食品的分离。

隔离不加热即可食用的食品是特别重要的。

您还必须能够分离过敏原。必须让它们保持彼此分开, 并将它们与不相关的食品分开。本指南的“食品信息管理”部分提供了会引起过敏或耐受不良的成分和产品表。

### 要保持彼此分离的食品的示例

- 将未包装的未加工预制肉制品和水产品与即食食品分开。即食食品包括所有制备完成以待食用的食品, 例如沙拉、腌制(咸腌)鱼和熏制鱼。
- 将生禽肉与其他食品分开。
- 将未包装的未加工预制肉制品与未加工的未加工水产品分开。未加工预制肉制品包括鲜肉和腌肉以及未烹制的香肠等。未加工水产品包括鲜鱼和活小龙虾等。
- 请在专为储存和处理沾满土的根茎类蔬菜预留和准备的地方储存和处理这类蔬菜。为了在储存期间保持货物分离, 可以使用单独的冰箱、储存容器或空间或者分区空间等。
- 您可以在时间上或在操作上分开处理沾满土的根茎类蔬菜和其他食品。如果无法在单独的空间内处理沾满土的根茎类蔬菜, 则应在操作上将该活动与其他活动分开进行。在开始任何其他活动之前, 仔细清理处理场所。

- 餐厅内允许进行去鱼内脏以及对野味和野鸟进行剥皮、拔毛或去内脏处理。这些操作应在专为此特定用途预留和准备的地方进行。例如, 您可以在预留供使用的桌子或表面上, 或者在一个单独的空间内进行去内脏、剥皮和拔毛操作。在该地方预留一个带盖的垃圾桶, 保证能够洗手, 有工作设备, 并能立即就近冲洗鱼。清楚地将这些操作与其他活动分开, 并在使用后彻底清理处理场所。
- 将引起过敏和耐受不良的原料和产品彼此分开, 并将它们与不相关的食品分开。例如, 在食品分离和交叉污染处理方面需要考虑的重要工序是: 食品的原料采购和验收、标记、储存和处理、计划的工作次序以及清洁。
- 如果员工自己的食品与餐厅所处理的食品储存在同一个储存区内, 则自己的食品应与其他食品明显分开。例如, 可以将员工自己的食品存放在一个单独的架子上, 或存放在架子上的容器中。

### 水设备和水槽

食品准备和加工设备必须配备足够数量的水设备。

在规划设施时, 应考虑对水设备的需求, 因为追溯变更既困难又昂贵。

在新建筑中, 通常的规定是, 场所必须至少有三个清洗点:

- 一个用于洗手
- 一个用于冲洗食品
- 一个用于清洗器皿。

### 若干水设备

如果场所很大, 将需要一些水设备。处理带有污垢的蔬菜或去了内脏的鱼可能需要单独的清洗点。通常还需要专用的设备来洗涤器皿和器具。

### 充足的供水和清洁

所有的水槽和清洗设备都必须有足够的热水和冷水供应。必要时必须保证水槽和清洁设备的清洁和消毒。

### 一个多用途清洗点

旧场所可能需要采取折中办法。

例如, 清洗点可以在早上用来清洗脏的蔬菜, 之后用来冲洗器皿。

例如, 洗手点可以在工作日之后用于冲洗工具。

请注意, 如有必要, 必须在转换职能之间清洁洗手盆。

如果您需要关于水设备数量和位置的建议, 可以在规划场所时咨询[食品检验员](#)。

### 洗手点的数量和位置

必须保留足够数量的洗手点用于洗手。

必须根据作业合理地安排这些洗手点。

洗手点必须靠近食品加工区。

### 洗手点需要什么设备?

- 需要在适当的洗手点提供冷热水。
- 洗手液是设备齐全的洗手点需要配备的。
- 一次性毛巾也适合用于洗手点。在这种情况下, 还需要洗手槽。
- 环状擦手巾也是洗手点的不错选择。
- 脏布巾不适合洗手点。如果每个人都有自己的布巾, 并且每天更换, 则可以使用布巾。
- 洗手点也必须清洁。必须清除不必要的东西, 不能凌乱。

### 食品冷藏设施

不同的食品需要不同的储存温度。

因此, 您将需要多个储存空间, 并且必须使用测量设备或温度计监视其温度。

需要冷藏的食品不应置于较高的温度下, 即使时间很短也不可以。仅限将所需数量的这种食品拿出来准备。

在任何时候都不得被破坏冷链。在交货、验货和转移到冷藏设施期间都要注意冷链。

### 餐厅中食品储存温度限制的示例

- 鲜鱼、解冻的虾、煮熟的小龙虾以及煮熟的蛤蜊、贻贝和扇贝: 不超过 2 ° C (摄氏度)
- 冷熏和咸腌鱼: 0 - 3 ° C
- 保护气体或真空包装的熏制鱼: 0 - 3 ° C
- 肉末和肝脏: 最高 4 ° C
- 碎菜和豆芽: 最高 6 ° C
- 寿司以及活蛤蜊、贻贝和扇贝: 最高 6 ° C
- 牛奶和奶油: 最高 6 ° C
- 方便食品、香肠、冷盘、生肉或腌肉、奶油和奶酪蛋糕以及糕点: 最高 6 ° C
- 酸奶、酸奶油和大多数奶酪: 最高 8 ° C

### 正确填装冷藏设备!

不要过度填装冷藏设备。  
如果您正确填装冷藏设备, 空气将按预期循环, 并将食品保持在正确的温度。

如果规划得当, 冷藏室将有足够的空间来冷冻所有供应食品的小样本, 用作疑似食物中毒事件的 证据。

### 人员更衣室

员工必须有更衣室, 更衣室内有存放个人衣物的地方。  
在特殊情况下, 监管机构可以允许更衣室位于单独的区域或建筑物内。  
例如, 对于位于购物中心的餐厅, 可以允许更衣室位于一个单独的区域或建筑物内。

### 将自己的衣物与防护服分开, 不要将鞋子放在地上

将自己的衣物与防护服分开, 以保持清洁。  
还可为工作鞋提供鞋架或其他存放空间。  
这样可以方便清洁更衣室地板。

### 卫生间设施

必须为员工提供卫生间设施。如果餐厅可以接待的客户数量超过六个, 则还必须提供客户卫生间。

在设计和建造新设施时, 出发点是员工和客户要有自己独立的卫生间。

客户可能携带有害的细菌或病毒, 这些细菌或病毒可以传播到食品中, 使其他人生病。食物中毒细菌和病毒容易通过接触传播, 例如通过卫生间门的手柄和手动水龙头。

为此, 应为员工和客户提供独立的卫生间。

至少在建设新设施时必须遵守这个原则。

### 卫生间设施规定的例外情况

如果工作场所的其他场所有卫生间设施, 则该工作场所的员工餐厅不需要客户卫生间。

在某些情况下 (例如在群岛上), 可以接受采用状况保持良好的无水卫生间。

可以允许临时使用室外化学厕所 (即 bajama ja) 。

在旧场所, 员工可能需要与客户使用相同的卫生间设施。

这将需要特别小心, 以避免食物中毒。

而且在这种情况下, 客户必须能够从客户场所直接进入卫生间。

任何例外情况都必须始终与食品检验员商讨。

### 员工卫生间要求

卫生间门不得直接面对食品加工场所。

由于这个原因, 员工卫生间必须位于两扇门后面, 或者位于距食品处理场所较远的地方。

在旧建筑里, 这可能无法实现。

对于此类建筑, 将根据具体情况找到可接受的解决方案。

您应该与食品检验员商讨此事, 并征求意见。

### 卫生间设施位于较远的地方

经监管机关许可, 卫生间设施可以位于单独的区域或建筑物内。这适用于员工和客户卫生间设施。

例如, 卫生间设施可以位于大型购物中心。

在这种情况下, 公共客户卫生间将可供不止一家公司的客户使用。

即使购物中心的其他地方关闭, 餐厅也可能开放。

这时购物中心的卫生间设施将无法使用。

在这种情况下, 餐厅必须有自己的客户卫生间。

### 如果餐厅位于无法容纳客户卫生间的旧建筑中, 您会怎么做?

您可以与其他公司协商, 请其准许您使用其客户卫生间。

### 清洁设备的储存和维护设施

#### 清洁设备要配备良好的储存和维护设施

- 充分通风, 防止霉菌生长。
- 用于放置清洁设备和清洁剂的架子。
- 用于冲洗和清洗清洁设备的水设备和排水槽。
- 用于放置潮湿清洁设备的干燥架。
- 便于清洁储存区的地漏。

应卫生地存放清洁设备和清洁剂, 并将其与食品准备区分开。

清洁设备不应存放在卫生间设施中, 因为这可能会被有害细菌和病毒污染。脏的清洁设备在清洁时会传播污垢。然而, 专用清洁橱柜不是强制性的。

#### 在哪里储存用于清洁食品加工表面的设备?

例如, 用于清洁食品加工表面的设备可以存放在水槽下面的橱柜中。

橱柜必须能够容纳清洁表面所需的清洁布和清洁剂。

### 将清洁设备存放在更远的位置

监管机构还允许您在单独的区域或建筑物中储存和维护清洁设备。

例如, 这在购物中心是常见的做法。

如有必要, 您应事先与食品检验员商讨此事宜。

### 废物储存设施

垃圾桶必须靠近食品处理区。

变质食品及其他废物必须与其他操作和食品分开。必须经常彻底清理废物, 至少每天一次。

必须计划和管理废物储存区, 以便随时保持清洁。

外部的废物垃圾桶必须封闭, 以防止废物吸引有害动物。

### 吸烟区

只允许在单独的专用区域吸烟。应该合理安排吸烟, 以免造成食品卫生风险。

去室外吸烟的员工应脱掉工作服或在工作服外面套上其他衣物。

#### 概要

计划建立餐厅时:

- ▶ 当您寻找场所时, 请提前考虑其是否适合您的工厂。
- ▶ 例如, 场所是否大到足以实现卫生职能?
- ▶ 是否有足够数量的用于储存不同食品的独立储存设施?
- ▶ 是否有足够的水设备、水槽和地漏?
- ▶ 场所内是否有让员工更衣和存放衣物的地方?
- ▶ 卫生间设施和管道是否合适?
- ▶ 储存清洁设备的正确方法是什么?
- ▶ 是否以适当的方式安排了吸烟?