附件2

食品加工经营场所布局要求

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **加工经营场所使用面积(㎡)** | **不含库房和专间食品处理区占加工经营场所使用面积的比例原则** | **专间面积**  **（原则上不小于食品处理区面积的10%）** | | | | **应为独立隔断的场所** |
| **冷荤类** | **冷加工糕点** | **生食类** | **其他 专间** |
| 普通餐饮、从事食品制售活动的食品销售经营者 | ≤20m2 | ≥1/4（且普通餐饮食品处理区面积不小于6m2） | ≥4m2(如与冷加工糕点共用专间，则必须≥8m2，且明确分区) | ≥4m2(如与冷食类共用专间，则必须≥8m2，且明确分区) | ≥4m2 | / | / |
| 20～150m2（不含20m2，含150m2） |
| 150～500m2(不含150m2，含500m2) | ≥1/5 | 初加工、烹饪、餐用具清洗消毒 |
| 500～1500m2(不含500m2，含1500m2) | ≥1/6 | ≥6m2 | ≥4m2 | 初加工、烹饪、餐用具清洗消毒、更衣室 |
| 1500～3000m2(不含1500m2，含3000m2) | ≥1/7 | ≥10m2 |
| >3000m2 | ≥1/8 | ≥15m2 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **加工经营场所使用面积(㎡)** | **不含库房和专间食品处理区占加工经营场所使用面积的比例原则** | **专间面积**  **（原则上不小于食品处理区面积的10%）** | | | | **应为独立隔断的场所** |
| **冷荤类** | **冷加工糕点** | **生食类** | **其他专间** |
| 单位 食堂 | 食品处理区面积≥30m2  （建筑工地食堂≥20m2） | / | ≥4m2 | ≥4m2 | ≥4m2 | / | 参照相应面积的普通餐饮 |
| 集体用餐配送单位 | 食品处理区面积≥150m2；清洗消毒区面积≥食品处理区面积的10%。 | / | / | / | / | 分餐间≥15m2 | 初加工、切配、烹饪、餐用具清洗消毒、餐用具保洁、分装（餐）、更衣室、清洁工具存放 |
| 中央 厨房 | 食品处理区面积≥300m2；清洗消毒区面积≥食品处理区面积的10%。 | / | ≥10m2 | / | ≥10m2 | 冷却及内包装间≥15m2 | 初加工、切配、烹饪、面点制作、食品冷却、食品包装、待配送食品贮存、工用具清洗消毒、食品库房、更衣室、清洁工具存放 |

附件3

实验室设置及检测项目指导原则

一、实验室基本设置

1.单纯做理化实验的，可设置一间实验室。地面、墙壁铺设瓷砖。至少一个水池、一台冰箱。

2.有微生物实验的，须设立两间实验室。内间为微生物实验室（配有超净工作台），外间为实验准备间及理化实验室。地面、墙壁铺设瓷砖。至少一个水池。设有空气消毒设施。

3.配备与检验项目相适应的仪器及设备设施。采用试剂盒进行检测的，应具备相应试剂盒。

二、重点检测项目

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **样品** | **检测项目** | **设备或试剂** |
| 蔬菜、水果等植物性食品 | 农药残留检测 | 农药残留检测卡 |
| 畜禽肉及肉制品 | 亚硝酸盐检测、瘦肉精 | 亚硝酸盐快速检测盒及试纸、瘦肉精快速检测卡 |
| 食用油 | 酸价、过氧化值 | 酸价快检仪、食用油过氧化值检测试纸 |
| 水产品（养殖） | 兽药残留（恩诺沙星、呋喃代谢物、孔雀石绿、氯霉素、磺胺类） | 胶体金快速检测卡 |
| 水发产品 | 双氧水和甲醛 | 双氧水快速检测仪、水产品甲醛检测试纸 |
| 大米、谷物 | 黄曲霉毒素B1 | 黄曲霉毒素B1快速检测试纸 |
| 自制饮品、直接入口食品、热加工的半成品 | 菌落总数、大肠菌群、黄曲霉毒素B1（豆浆） |  |
| 食品相关产品 | 大肠菌群 |  |