附件1

福州市网红餐饮店示范提A指引（试行）

一、基础设施（建设指引）

（一）厨房

1.墙裙铺设至墙顶，并安装吊顶

2.地面耐磨平整不积水

3.排气设施功率应与业态相匹配。

4.操作台面（含灶台）使用不锈钢。

5.使用透明隔断，操作过程可视。

（二）打包间（备餐间）

1.打包间透明隔断、使用不锈钢台面

2.需设置一次性餐具存储柜，餐具不可放置地面

3.一次性餐具应从正规厂家购买，留存供货者的资质凭证

4.打包区根据经营业态设置相应的冷藏或者保温设施

（三）面积与生产量（参考推荐）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 加工经营场所面积（m2） | 食品处理区与就餐场所面积之比（推荐） | 切配烹饪场所面积 | 专间（或专区）面积 | 打包专区面积 | 面积与单班最大生产份数之比 | 备注 |
| 无堂食网络餐饮店 | 30<S≤50 | / | ≥食品处理区面积50% | ≥食品处理区面积20% | ≥食品处理区面积10% | 1:2.0  （单班60~100份）（每月3600~6000份） |  |
| 50<S≤150 | / | ≥食品处理区面积50% | ≥食品处理区面积20% | ≥食品处理区面积10% | 1:2.2  （单班110~330份）  （每月6600~19800份） |  |
| 150<S≤200 | / | ≥食品处理区面积50% | ≥食品处理区面积20% | ≥食品处理区面积10% | 1:2.3  （单班345~460份）（每月20700~27600份） | 超过200m2，应申请集体用餐配送资质。 |
| 有就餐场所网络餐饮店 | ≤50 | ≥1:1.5 | ≥食品处理区面积50% | ≥5m2 | ≥3m2 | 1:0.5  （单班≤25份）（每月1500份） |  |
| 50<S≤150 | ≥1:2.0 | ≥食品处理区面积50% | ≥食品处理区面积10%，且≥5m2 | ≥食品处理区面积10%，≥5m2 | 1:0.6  （单班30~90份）（每月1800~5400份） |  |
| 150<S≤500 | ≥1:2.2 | ≥食品处理区面积50% | ≥食品处理区面积10% | ≥食品处理区面积10% | 1:1.0，  单班≤250份 |  |
| >500 | ≥1:2.5 | ≥食品处理区面积50% | ≥食品处理区面积10% | ≥食品处理区面积5% | 单班≤250份 |  |

二、卫生管理（管理指引）

卫生做到每天一小整、一周一大整， 应定期查杀蟑螂、老鼠、苍蝇等危害食品卫生安全的虫害。灭蝇灯（建议紫外线诱捕式）灯网内无杂物和死蝇，使用正常。

（一）炉灶卫生

1.灶台保持不锈钢本色，无积垢，无油垢，无杂物。

2.调味品容器下班后应封闭存储，防止异物混入。定期清洗更换调味品容器。

（二）切配区域卫生

1.砧板、刀具应生熟分类使用，每天清洗并归类，定期消毒。

2.刀具须清洗干净、无油垢、无锈透。

（三）冰箱卫生

1.冰箱定期化霜。

2.保持冰箱内外清洁，无积水、无异味。

3.冰箱内食品，熟食必须密闭保存，无私人物品。

（四）地板、水池区域卫生

1.保持地面无油渍、无水迹、无杂物，不滑，无卫生死角。

2.垃圾桶必须及时清理，保持干净，加盖。

3.水池须保持干净、无油垢、无杂物、无破损，水流畅通。

4.地沟保持畅通无杂物、无异味、无污垢。

（五）打包间卫生

1.保温柜表面、内部四壁、内部层架、门封条无积垢、无油渍、无异物。

2.打包台面无灰尘、无油渍、无异物。

（六）仓库卫生

1.仓库物品摆放整齐、干净，货架无灰尘，不得存放私人物品，地面无杂物。

2.干货存储柜无变质原料，干净、清洁。