

ICS 03.040
CCS C 78
备案号：78467-2021

DB11

北 京 市 地 方 标 准

DB11/T 1791—2020

餐饮服务单位从业人员健康管理规范

Specification for health management of employees in catering units

2020 - 12 - 24 发布

2021 - 04 - 01 实施

北京市市场监督管理局 发布

目 次

前言.....	11
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 基本要求.....	1
5 个人卫生要求.....	2
附录 A（资料性） 岗前健康检查记录表	4
附录 B（资料性） 餐饮服务从业人员洗手消毒方法	5
参考文献.....	6

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由北京市市场监督管理局提出并归口。

本文件由北京市市场监督管理局组织实施。

本文件起草单位:北京市房山区市场监督管理局、眉州东坡餐饮管理(北京)有限公司、艺康(中国)投资有限公司、内蒙古西贝餐饮集团有限公司、海鸿达(北京)餐饮管理有限公司、北京市标准化研究院。

本文件主要起草人:段志永、王雪莲、智春、胡木兰、樊子风、张磊、宋晶、卢扬、郭双喜、闫涛、白露露、张斌绪。

餐饮服务单位从业人员健康管理规范

1 范围

本文件规定了餐饮服务单位从业人员的基本要求、个人卫生要求等。
本文件适用于餐饮服务单位从业人员健康与卫生管理。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务单位 catering units

有固定经营场所，通过即时加工、制作、销售食品，并直接或间接向消费者提供服务性劳动的餐饮服务提供者。

3.2

从业人员 employees

在餐饮服务单位工作的，从事食品加工制作、原料处理、清洁卫生、客区服务、传菜等工作的人员。

3.3

食品处理区 food processing area

贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、餐用具）等的区域。

3.4

专间 special room

处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间。

注：包括生食间、冷食间、冷加工糕点间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等。

4 基本要求

4.1 应建立从业人员健康管理制度。

4.2 应建立从业人员健康管理档案，并进行动态管理。

4.3 应对从业人员每年进行一次食品安全培训考核，学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业，应每半年对其从业人员进行一次食品安全培训考核。

4.4 应每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。

4.5 从事接触直接入口食品工作的从业人员应经健康检查，取得健康合格证明后方可上岗。

4.6 从业人员每日上岗前应专人进行岗前健康检查。宜建立岗前健康检查记录（见附录A）。发现患有发热、腹泻、咽部炎症、急性出血性结膜炎等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

4.7 应为从业人员提供个人防护用品。

4.8 公共卫生事件期间，应严格按照国家或本市的相关要求采取措施。

5 个人卫生要求

5.1 工作服及配饰

5.1.1 从业人员工作时应穿戴清洁的工作服，接触直接入口食品的从业人员应佩戴清洁的工作帽，将头发全部盖住。

5.1.2 进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作服。

5.1.3 从事接触直接入口食品的从业人员工作服宜每天清洗更换。

5.1.4 待清洗的工作服不应存放在食品处理区。

5.1.5 进入食品处理区的非加工制作人员应穿清洁的工作服，佩戴清洁的工作帽，将头发全部盖住。

5.1.6 从业人员工作时，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不应外露。

5.1.7 食品处理区内的从业人员不宜化妆。

5.2 口罩

5.2.1 从业人员在以下情况（包括但不限于）应佩戴口罩：

——进入专间内；

——现榨果蔬汁加工制作；

——果蔬拼盘加工制作；

——加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；

——对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；

——调制供消费者直接食用的调味料；

——备餐。

5.2.2 专用操作区内从事其他加工制作的从业人员，宜佩戴口罩。

5.2.3 其他接触直接入口食品的从业人员，宜佩戴口罩。

5.3 手部卫生

5.3.1 从业人员在以下情形（包括但不限于）应洗净双手：

——进入食品处理区和就餐区前；

——进入专间或专用操作区前；

——加工制作食品前；

——加工过程中触摸口鼻、眼睛、耳朵、口腔或身体其他部位后；

- 咳嗽、打喷嚏用手捂口鼻或擤鼻涕后；
- 清洁餐桌和餐具后；
- 清理环境卫生后；
- 使用卫生间后；
- 接触化学品后；
- 接触不洁物品后；
- 手部有明显污染物时。

5.3.2 从事接触直接入口食品的从业人员在加工制作食品前应洗净双手并消毒，手部清洗消毒方法见附录 B。

5.3.3 从业人员手部有伤口时，使用的创可贴宜防水颜色鲜明。佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。

5.3.4 食品处理区从业人员不应留长指甲、涂指甲油。

附 录 A
(资料性)
岗前健康检查记录表

A.1 岗前健康检查表见表A.1。

表A.1 XX店岗前健康检查记录表

日期	班组	姓名	体温	有无腹泻	有无手外伤	有无其他疾病	个人卫生状况	检查人签字	处理情况
<p>患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，暂停从事接触直接入口食品的工作。</p> <p>患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，不应从事接触直接入口食品的工作。</p> <p>个人卫生状况：穿戴清洁的工作衣帽，头发不外露，双手清洁，不留长指甲，不涂指甲油，饰品不外露。以上都满足，填写“合格”，否则为“不合格”。</p>									

附 录 B
(资料性)
餐饮服务从业人员洗手消毒方法

B.1 洗手程序

洗手程序如下：

- a) 打开水龙头，用自来水（宜为温水）将双手弄湿；
- b) 双手涂上皂液或洗手液等，洗手液应符合 GB/T 34855 的相关要求；
- c) 双手互相搓擦 20 秒（必要时，以洁净的指甲刷清洁指甲）。工作服为长袖的应洗到腕部，工作服为短袖的应洗到肘部；
- d) 用自来水冲净双手；
- e) 关闭水龙头（手动式水龙头应用肘部或以清洁纸巾包裹水龙头将其关闭）；
- f) 用清洁纸巾、卷轴式清洁抹布或干手机干燥双手。

B.2 清洗手部方法

清洗手部方法见图A.1。



图 A.1 标准的清洗手部方法

B.3 消毒手部方法

消毒手部前应先洗净手部，然后按照下列方法进行消毒：

——方法一：将洗净后的双手在消毒剂水溶液中浸泡 20~30 秒，用自来水将双手冲净。手消毒剂应符合 GB 27950 的相关要求；

DB11/T 1791—2020

——方法二：取适量的乙醇类速干手消毒剂于掌心，按照标准的清洗手部方法充分搓擦双手 20～30 秒，搓擦时保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤，直至干燥。

参 考 文 献

- [1] GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - [2] GB/T 27320 食品防护计划及其应用指南 食品生产企业
 - [3] GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
 - [4] GB 27950 手消毒剂通用要求
 - [5] GB/T 34855 洗手液
 - [6] GB/T 37850 食品从业人员用工作服技术要求
 - [7] WS/T 699-2020 人群聚集场所手卫生规范
 - [8] 全国人民代表大会常务委员会 主席令第二十一号 中华人民共和国食品安全法(2018修正)
 - [9] 中华人民共和国国务院令 第721号 中华人民共和国食品安全法实施条例
 - [10] 全国人民代表大会常务委员会 主席令第五号 中华人民共和国传染病防治法（2013修正）
 - [11] 国家市场监督管理总局公告〔2018年 第12号〕 餐饮服务食品安全操作规范
 - [12] 国家食品药品监督管理总局 食品经营许可证审查通则（试行）
 - [13] 北京市食品药品监督管理局 北京市食品经营许可证管理办法（试行）
 - [14] 北京市食品药品监督管理局 北京市食品经营许可证审查细则（试行）
-