

# 早餐经营规范

## 1 范围

本标准规定了开展早餐经营活动应满足的基本要求和早餐店、早餐亭、早餐车、早餐经营供应单位、食品供应商等的具体要求。

本标准适用于早餐店、早餐亭、早餐车、早餐经营供应单位、食品供应商。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准。然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 8978 污水综合排放标准

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准

GB 14934 食（饮）具消毒卫生标准

GB 16153 饭馆（餐厅）卫生标准

GB 18483 饮食业油烟排放标准

SB/T 10426 餐饮企业经营规范

餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范 中华人民共和国卫生部 2005 年 10 月 1 日实施

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 早餐店 Breakfast Store

有固定的营业场所，现场加工制作或采用统一配送的方式供应早餐食品，并提供就餐场所、餐饮用具等消费设施的早餐营业网点。

### 3.2 早餐亭 Breakfast Kiosk

以亭体形式存在，摆放地点相对固定，在早餐营业时间销售食品的餐饮营业网点。

### 3.3 早餐车 Breakfast Cart

车（箱）体可以移动，只在早餐营业时间销售食品的餐饮营业网点。

### 3.4 早餐经营供应单位 Breakfast Products Logistics Supplier

依法设立，以集中生产或委托加工、统一配送、连锁经营等方式从事早餐食品销售服务的企业。企业应有统一的加工配送中心，并主要依靠早餐营业网点（早餐店、早餐亭、早餐车）进行销售。

### 3.5 食品供应商 Food and Beverage Supplier

生产加工可供早餐经营供应单位选择的产品，或以接受早餐经营供应单位的委托、根据订单为其集中生产加工指定早餐品种的食品企业。

## 4 基本要求

4.1 早餐店、早餐经营供应单位、食品供应商应依法办理营业执照和卫生许可证。早餐亭、早餐车应依法办理卫生许可证并按当地政府相关部门的规定取得经营许可。

4.2 经营网点应将营业时间、供应品种、服务项目、收费标准及其他特殊规定等进行明示，并严格按明码标价销售食品。

4.3 从事食品采购、保存、加工、送餐服务等工作的从业人员，每年应至少进行一次健康检查，取得健康合格证明后方可参加工作。

4.4 严格遵守国家有关食品、卫生、防疫、环保、节约、消防、安全、规划等有关法律法规要求。

4.5 采购并使用节能设施设备和用品，降低能源与物品消耗，保证各种设施设备符合国家有关规定。

4.6 符合所在城市餐饮网点规划要求。

4.7 早餐店、早餐经营供应单位、食品供应商应建立与生产规模相适应的岗位职责、操作规范、卫生制度。

## 5 具体要求

### 5.1 早餐店

- 5.1.1 按照SB/T 10426 经营。
- 5.1.2 卫生条件符合GB 16153 和卫生部的规定
- 5.1.3 用水应符合GB 5749 的规定。
- 5.1.4 根据当地群众的饮食习惯加工食品，也可从本地早餐经营供应单位或其他食品机构采购食品。
- 5.1.5 加工食品的工具、器具等设备设施齐全。
- 5.1.6 加工食品使用添加剂要符合GB 2760 的规定。
- 5.1.7 制作煎炸食品应避免高温或长时间加热。
- 5.1.8 油脂需连续加热使用时，应及时添加新油或定期更换，防止产生对人体健康的有害物质。
- 5.1.9 保质期内的待售食品应作保鲜处理，不得销售过期食品或变质食品。
- 5.1.10 有供客人就餐的设施，应与早餐店规模相配套，餐厅宜提供醋、酱油、辣椒油等调味品。
- 5.1.11 减少提供一次性筷子。
- 5.1.12 有专人负责餐具的清洗和消毒，并符合GB 14934 的规定。
- 5.1.13 有专用的清洗、消毒设备，选用的洗涤剂、消毒剂要符合GB 14930.1 和GB 14930.2 的规定。
- 5.1.14 有防蝇、防鼠、防虫、防潮以及处理垃圾的设施和措施，垃圾桶要设盖。
- 5.1.15 周围 25 米范围内不得有垃圾站、污水池、旱厕等污染源。

## 5.2 早餐亭

- 5.2.1 亭体应坚固密闭，主体部分宜采用塑钢铝合金或不锈钢等建筑材料，内壁四周及天花板应光洁平整，亭内地面使用易清洗的防滑材料铺设。

- 5.2.2 地面干爽整洁、无水迹、无污渍；操作台面使用无毒无害材质制作，做到整洁无杂物，无污渍、无灰尘，玻璃罩具光洁明亮。
- 5.2.3 内壁无任何不洁，亭内角落无尘土、无任何杂物及垃圾堆放。
- 5.2.4 所销售食品应配有包装。
- 5.2.5 所销售食品包装材料应符合卫生要求，包装标识应符合GB 7718 的规定。
- 5.2.6 根据食品经营品种配备必要的食品加热设备，其加热、销售的设施与设备应符合卫生、安全和环保的有关规定要求。
- 5.2.7 保质期内的待售食品应作保鲜处理，不得销售过期食品或变质食品。
- 5.2.8 使用专用的食品销售工具或一次性手套。
- 5.2.9 在销售过程中应做到食品与杂物、钱币分开存放，不得用接触钱币的手直接接触食品。
- 5.2.10 周围25 m 范围内不得有垃圾站、污水池、旱厕等污染源。

### **5.3 早餐车**

- 5.3.1 早餐车应具有加热、防尘、防雨、防蝇、防虫功能。
- 5.3.2 早餐车操作台面使用无毒无害材质制作，做到无尘土和污渍，餐车罩、展示架光洁、透亮，无尘土及不洁物。
- 5.3.3 托盘、夹具应保持干净卫生，停用时用保鲜膜包裹分隔。
- 5.3.4 早餐车应每天进行清洗和消毒处理。
- 5.3.5 早餐车的营业时间符合当地政府相关部门规定的要求。
- 5.3.6 所销售食品应配有包装，包装材料应符合卫生要求。
- 5.3.7 所销售食品包装标识应符合GB 7718 的规定。

5.3.8 在销售过程中应做到食品与杂物、钱币分开存放，不得用接触钱币的手直接接触食品。

5.3.9 保质期内的待售食品应作保鲜处理，不得销售过期食品或变质食品。

5.3.10 早餐车服务人员在岗期间应着工装、戴工帽；个人仪容仪表整洁规范，符合标准。

5.3.11 周围25 m 范围内不得有垃圾站、污水池、旱厕等污染源。

## 5.4 早餐经营供应单位

5.4.1 具有法人资格。

5.4.2 取得《食品卫生许可证》。

5.4.3 具有早餐连锁经营管理能力，并有完善的管理制度，对属于其所有的早餐店、早餐亭、早餐车等经营网点实行统一品牌、统一形象、统一产品、统一服务等连锁管理模式。

5.4.4 对从业人员进行岗前培训和定期的在岗培训，使员工不断满足本岗位的服务技能要求，信守职业道德。

5.4.5 有面积不低于 300 m<sup>2</sup> 的配送中心，分拣配送环境应符合 GB 14881 和卫生部《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的规定。

5.4.6 企业自行加工早餐食品，应符合 5.5 条中的相关要求。

5.4.7 应配有与生产能力相适应的食品保温专用车辆，贮存、运输和装卸食品的容器、包装、工具应安全无害，定期清洗消毒，保持清洁，防止食品污染。

5.4.8 配送的食品属于委托加工或集中采购的成品，对所选择的食品供应商应按相关程序进行严格的考察、评估和资格认定，并实行食品进货检查验收、索证索票、进货台账制度。

5.4.9 所有配送食品应留样，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 h 以上。

5.4.10 根据当地具体情况适当安排清真早餐车。

## 5.5 食品供应商

5.5.1 具有法人资格。

5.5.2 取得《食品卫生许可证》。

5.5.3 取得食品卫生等级评定 A 级以上资质。

5.5.4 有面积不低于 500 m<sup>2</sup> 的生产加工中心，生产加工场地的布局、环境、设施等均应符合 GB 14881 和卫生部《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的规定。

5.5.5 生产加工的食品应依据批次留样，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48 h 以上。

5.5.6 生产加工食品所使用的原材料均应从正规渠道获得，并实行食品原材料进货检查验收制度。

- 5.5.7 使用食品添加剂时应符合 GB 2760 的规定。
  - 5.5.8 生产过程中污水的排放应符合 GB 8978 的规定。
  - 5.5.9 生产过程中油烟的排放应符合 GB 18483 的规定。
  - 5.5.10 生产加工的食品应密封包装。
  - 5.5.11 食品采用的包装材料应符合卫生要求，包装标识应符合 GB 7718 的规定。
  - 5.5.12 有专人负责加工器具的洗刷和消毒，应符合 GB 14934 的规定。
  - 5.5.13 有专用的洗刷、消毒设备，洗刷消毒用的洗涤剂、消毒剂要符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。
  - 5.5.14 具备对早餐食品的卫生指标进行检测的能力或与具有资质的机构签订有长期的委托检测协议。
-