

# 上海市嘉定区人民政府文件

嘉府发〔2022〕18号

## 上海市嘉定区人民政府 关于印发嘉定区标准化指导性技术文件 《农村自办酒会所流动厨师团队 管理要求》的通知

各镇人民政府，区政府各委、办、局、街道办事处，嘉定工业区、菊园新区管委会：

嘉定区标准化指导性技术文件《农村自办酒会所流动厨师团队管理要求》已经我区人民政府审查批准，现予以发布。

文件编号及名称为：DB31114/Z 013—2022《农村自办酒会所流动厨师团队管理要求》，代替 DB31-14/Z 13-2019《农村自办酒会所食品安全管理要求》。

特此通知。

附件：DB31114/Z 013—2022《农村自办酒会所流动厨师团队

管理要求》



---

上海市嘉定区人民政府办公室

2022年11月7日印发

---

# 嘉定区标准化指导性技术文件

DB31114/Z 013—2022

代替 DB31-14/Z 13-2019

---

## 农村自办酒会所流动厨师团队管理要求

2022-10-09 发布

2022-12-01 实施

---

上海市嘉定区人民政府 发布



## 目 次

前 言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 资质要求 .....	1
5 健康管理要求 .....	1
6 卫生管理要求 .....	2
7 流动厨师团队服务要求 .....	2
8 培训考核要求 .....	2
附 录 A（规范性）餐饮服务从业人员洗手消毒方法 .....	3
参考文献 .....	4

## 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。

本文件代替DB31-14/Z 13-2019《农村自办酒会所食品安全管理要求》，与DB31-14/Z 13-2019相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了“范围”内容（见1）；
- b) 更改了“规范性引用文件”内容（见2）；
- c) 增加了“农村自办酒会所”、“流动厨师团队”的定义（见3.1、3.2）；
- d) 原“5卫生管理要求”调整为“5健康管理要求”和“6卫生管理要求”两部分，并增设“厨师新冠疫苗接种、核酸/抗原检测、工作服穿戴”等疫情防控方面内容（见5、6）；
- e) 更改了流动厨师健康异常情况的描述（见5.3）；
- f) 增加了“流动厨师团队服务要求”（见7）；
- g) 更改了区镇两级食品安全培训要求（见8.1）；
- h) 增加了“参考文献”内容（见参考文献）。

本文件由上海市嘉定区食品药品安全委员会办公室提出并组织实施，上海市嘉定区标准化工作联席会议归口管理。

本文件起草单位：上海市嘉定区食品药品安全委员会办公室。

本文件起草人：夏彬、张红英、顾源远、何纯青。

本文件历次版本发布情况为：

——DB31-14/Z 13-2019。

# 农村自办酒会所流动厨师团队管理要求

## 1 范围

本文件规定了嘉定区农村自办酒会所流动厨师团队资质要求，健康管理要求，卫生管理要求及培训考核要求。

本文件适用于在嘉定区行政区范围内对农村自办酒会所流动厨师团队的管理。

## 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

农村自办酒会所 Country-owned banquet hall

在农村或城乡结合部地区，为村民提供举办集体性聚餐活动，且有固定房屋、设施设备的场所，简称“会所”。

### 3.2

流动厨师团队 Chef team

在会所内，加工制作食品，提供餐饮服务的团队，成员包括但不限于厨师、帮工或茶担子等人员。

## 4 资质要求

4.1 流动厨师团队的所有人员应经医疗机构体检合格，并持有效健康证上岗。

4.2 厨师应持有《上海市嘉定区农村自办酒席厨师上岗证》。

4.3 流动厨师团队所有人员的健康证、厨师上岗证应在办酒期间公示于《嘉定区农村自办酒标准化会所公示栏》中。

## 5 健康管理要求

5.1 厨师团队所有人员每年应按时进行健康检查，取得健康证后方可进行工作。

5.2 会所食品安全管理人员应建立从业人员健康档案；对厨师团队所有人员的健康状况进行日常监督管理，进行岗前检查，并作好检查记录。

5.3 上岗期间出现健康异常情况的，应向食品安全管理人员报告，暂停接触食品工作，查明原因并及时治疗，痊愈后方可恢复上岗。

5.4 新冠肺炎疫情期间，流动厨师团队应完成全程疫苗接种，并在规定时间内核酸或抗原检测阴性报告方可上岗。

## 6 卫生管理要求

- 6.1 应穿戴清洁工作衣帽上岗。剪短手指甲，不涂指甲油，不佩戴戒指和手表。
- 6.2 操作前、便后以及与食品无关的其他活动后应按照正确的方法洗手，保持手部清洁。按照《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》（附录 A）要求清洗消毒手部。
- 6.3 进入冷菜间的人员应再次更换专间工作衣帽，戴口罩。
- 6.4 严禁穿着工作服装走出工作场所。每次加工操作后的工作衣帽应进行清洗更换。
- 6.5 搬运进口冷链食品人员、后厨从业人员应穿戴一次性使用医用口罩或医用外科口罩、工作服，必要时穿戴帽子、一次性手套。

## 7 流动厨师团队服务要求

- 7.1 流动厨师团队进入会所后，应检查设施设备是否运作正常。如发现有损坏的或不能正常使用的，应立即报告食品安全管理员。
- 7.2 流动厨师团队所有人员应穿戴清洁的工作服上岗操作。
- 7.3 流动厨师团队离开会所前，应将食品处理区清理干净，保证设施设备正常使用，经会所确认后离开。

## 8 培训考核要求

- 8.1 流动厨师团队所有人员每年应接受区食药安办或镇食药安办统一组织的食品安全培训。
- 8.2 食品安全培训的内容主要包括：
  - a) 与餐饮服务有关的中华人民共和国食品安全法律、法规、规章、规范性文件、标准。
  - b) 餐饮服务食品安全基本知识。
  - c) 餐饮服务食品安全管理技能。
  - d) 食品安全事故应急处置知识。
  - e) 其他需要培训的内容。
- 8.3 厨师应通过培训，考核合格者由区食药安办发放培训合格证明《上海市嘉定区农村自办酒席厨师上岗证》，培训合格证明有效期 1 年。

附录 A  
(规范性)  
餐饮服务从业人员洗手消毒方法

### A.1 洗手程序

- A.1.1 打开水龙头，用自来水（宜为温水）将双手弄湿。
- A.1.2 双手涂上皂液或洗手液等。
- A.1.3 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。
- A.1.4 用自来水冲净双手。
- A.1.5 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）。
- A.1.6 用清洁纸巾、卷轴式清洁抹布或干手机干燥双手。

### A.2 标准的清洗手部方法



1.掌心对掌心搓擦



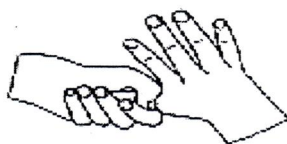
2.手指交错掌心对手背搓



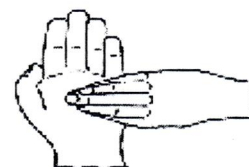
3.手指交错掌心对掌心搓擦



4.两手互握互搓指背



5.拇指在掌中转动搓擦



6.指尖在掌心中搓擦

### A.3 标准的消毒手部方法

消毒手部前应先洗净手部，然后参照以下方法消毒：

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。

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] 餐饮服务食品安全操作规范（国食药监食[2011]395号）
  - [2] 上海市农村集体聚餐食品安全管理工作指南（沪食药安办〔2017〕67号）
-