

中小餐饮商户 食品安全操作系列指引



编制说明

近年我国餐饮业蓬勃发展，市场规模持续壮大。与此同时，国家相关部门的调研显示，我国餐饮业呈现出中小餐饮居多，行业集中度不高的特点。食品安全是餐饮行业的命脉所系，也是餐饮业良性发展的基石。全面提升餐饮行业从业人员的食品安全意识和能力，事关餐饮食品安全的基础保障。2020年国家市场监督管理总局发布《餐饮业质量提升行动方案》，明确提出要以人员培训为重点，着力解决从业人员规范操作、食品安全管理员能力提升问题，明确“2021年作为餐饮从业人员培训年”，要求进一步强化从业人员对食品安全规定、违法行为处罚、预防食源性疾

病等相关知识掌握程度，全面提升餐饮从业人员素质和食品安全管理人员管理能力。

近年来，餐饮行业呈现线上线下深度融合的特点，互联网+餐饮的发展在新冠疫情大背景下，更成为中长期的行业发展趋势。为了更好地提升线上线下食品安全的协同治理水平，提升餐饮行业从业人员的食品安全意识和能力，科信食品与健康信息交流中心（简称“科信中心”）联合美团食品安全办公室（简称“美团食安办”）共同编制了《中小餐饮商户食品安全操作系列指引》（简称“系列指引”）。

《系列指引》由科信中心和美团食安办联合立项，共同完成了框架设计、餐饮商户调研和指引编写等工作。指引依据食品安全相关法律法规、餐饮服务食品安全操作规范等相关要求，邀请了来自监管部门、高校、科研院所和餐饮行业的相关专家共同参与起草、论证。《系列指引》并非对现有食品安全法规和监管要求的替代，而是进一步考虑中小餐饮经营的实际场景，为中小餐饮商户提供更接地气的食品安全解决方案。因此，重点突出、简明、易懂、可操作，在餐厅选址与布局、原料采购、食材管理、餐品加工、运输配送、清洗消毒、操作人员管理等环节均列举了操作建议，便于中小餐饮从业人员理解和参考使用。

科信食品与健康信息交流中心

美团食品安全办公室

二〇二一年二月

目录

指引一 餐厅选址与布局01

- 一、选址与环境
- 二、餐厅设计与布局要点
- 三、建筑结构

指引二 餐厅原（材）料管理05

- 一、采购要点
- 二、运输
- 三、贮存和使用

指引三 餐品加工09

- 一、粗加工处理要求
- 二、成品加工制作
- 三、食品添加剂及相关产品使用

指引四 供餐、用餐与配送12

- 一、供餐
- 二、用餐服务
- 三、餐饮外卖

指引五 设备设施管理16

- 一、排水与供水
- 二、食品处理区
- 三、冰箱冷柜要求

指引六 清洗消毒及废弃物处理20

- 一、餐（饮）具清洗消毒
- 二、餐（饮）具保洁
- 三、洗涤剂 and 消毒剂
- 四、废弃物处理

指引七 有害生物防制23

- 一、基本要求
- 二、消杀要求

指引八 从业人员管理28

- 一、健康管理
- 二、培训考核
- 三、人员卫生
- 四、手部清洗

指引九 食品安全管理33

指引十 疫情防控37

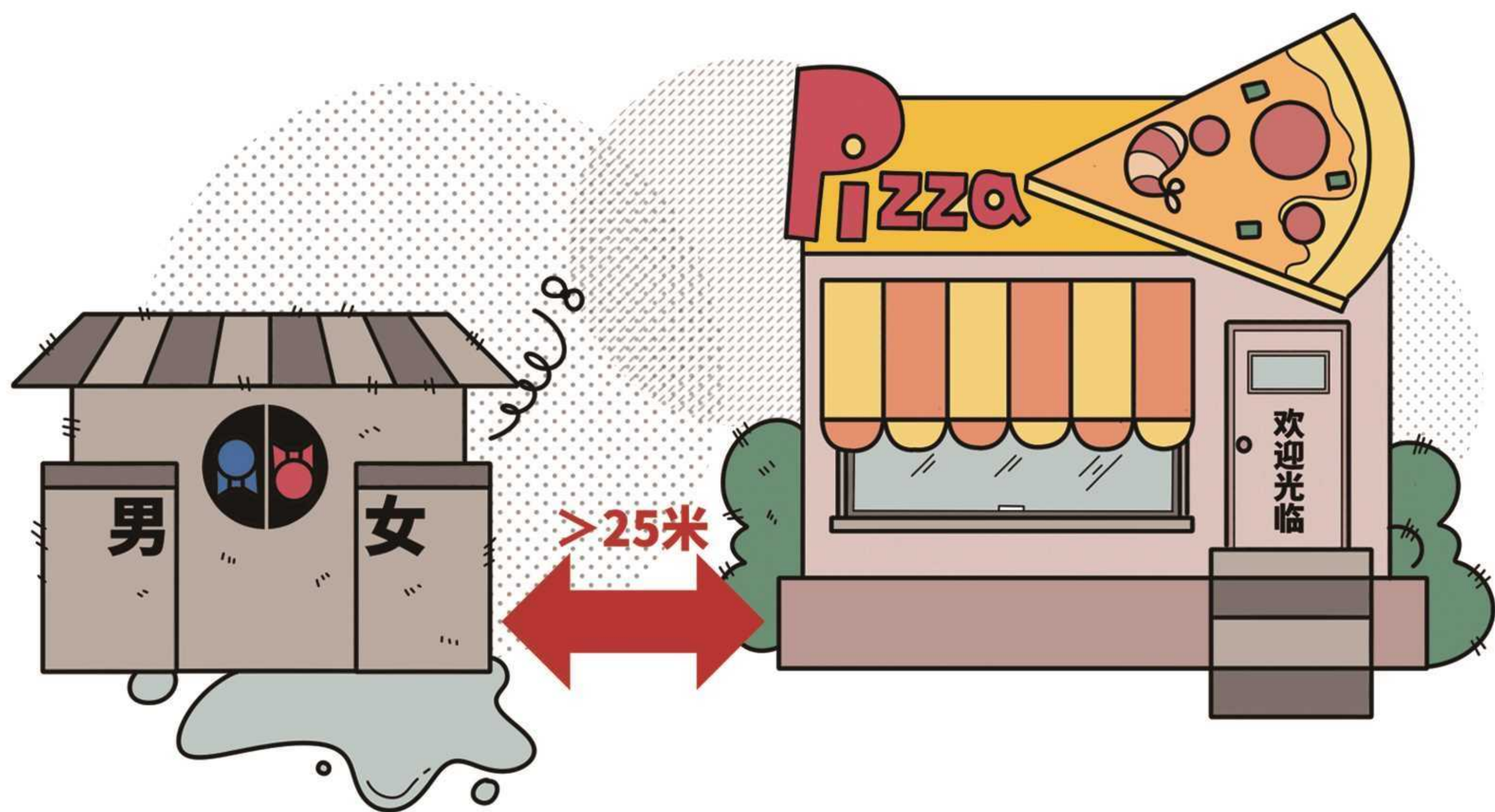
- 一、总体要求
- 二、疫情期间经营要求

指引一

餐厅选址与布局

一、选址与环境

- 1、选址时应距离公共厕所、污水处理设施、垃圾站、屠宰场等污染源**25m以上**，否则容易影响环境卫生、食品安全和消费体验，也可能成为申请许可证的障碍。
- 2、选址应避免阴暗潮湿、供水供电没有保障、所在街面易积水的店铺，否则容易出现微生物污染和食材变质。

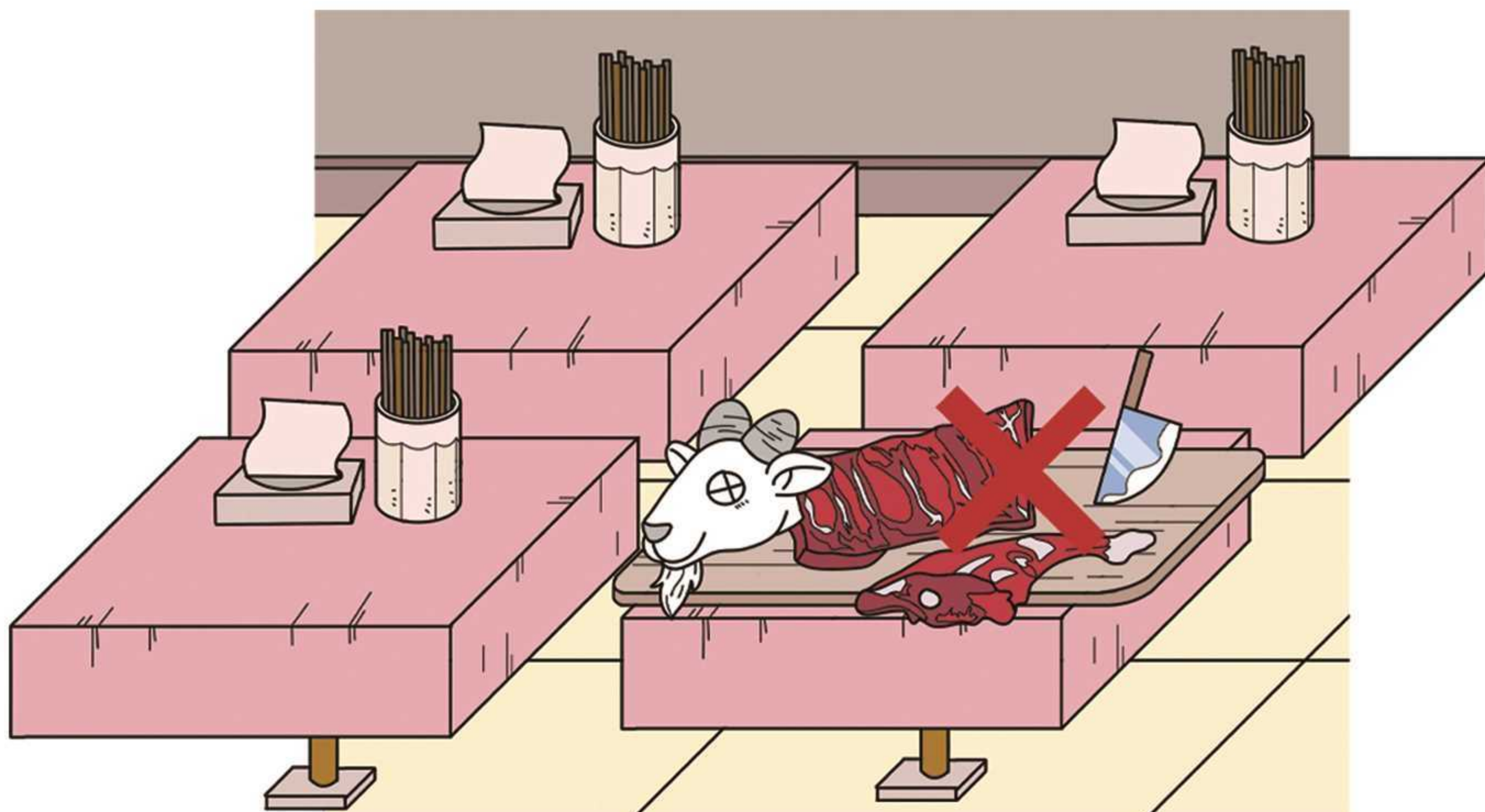


3、蚊蝇、蟑螂和老鼠等有害生物是餐饮业顾客投诉高发类别，**选址时发现明显虫鼠害迹象的，建议慎重决策。**



二、餐厅设计与布局要点

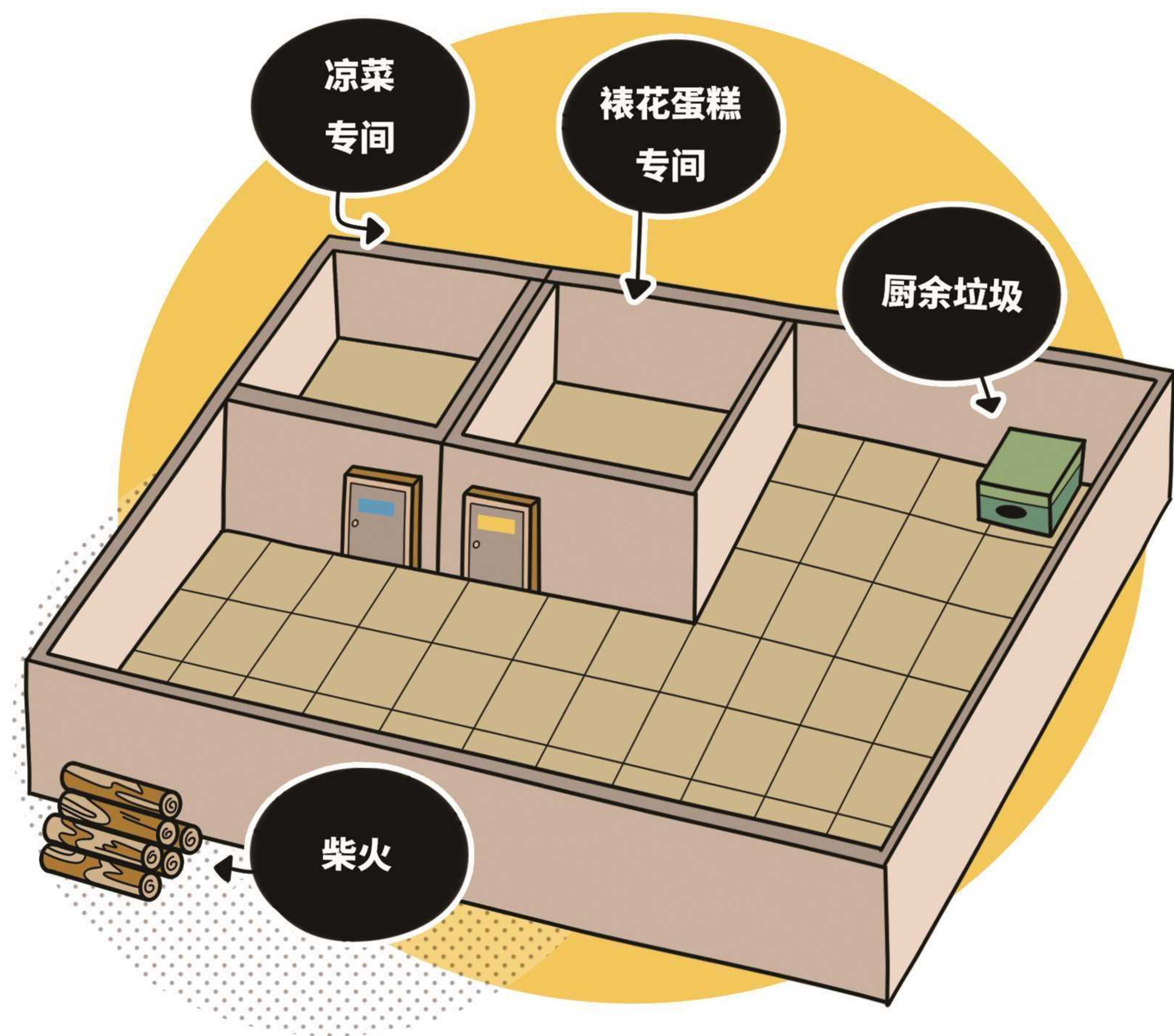
- 1、露天加工食物容易受到微生物、粉尘等污染，**应确保后厨设置在室内。**
- 2、餐厅**不要**设立饲养和宰杀畜禽动物的区域，避免人畜共患病及动物疫病传播。



3、凉菜、裱花蛋糕等直接入口食品易受细菌污染，应配备单独隔间加工处理。

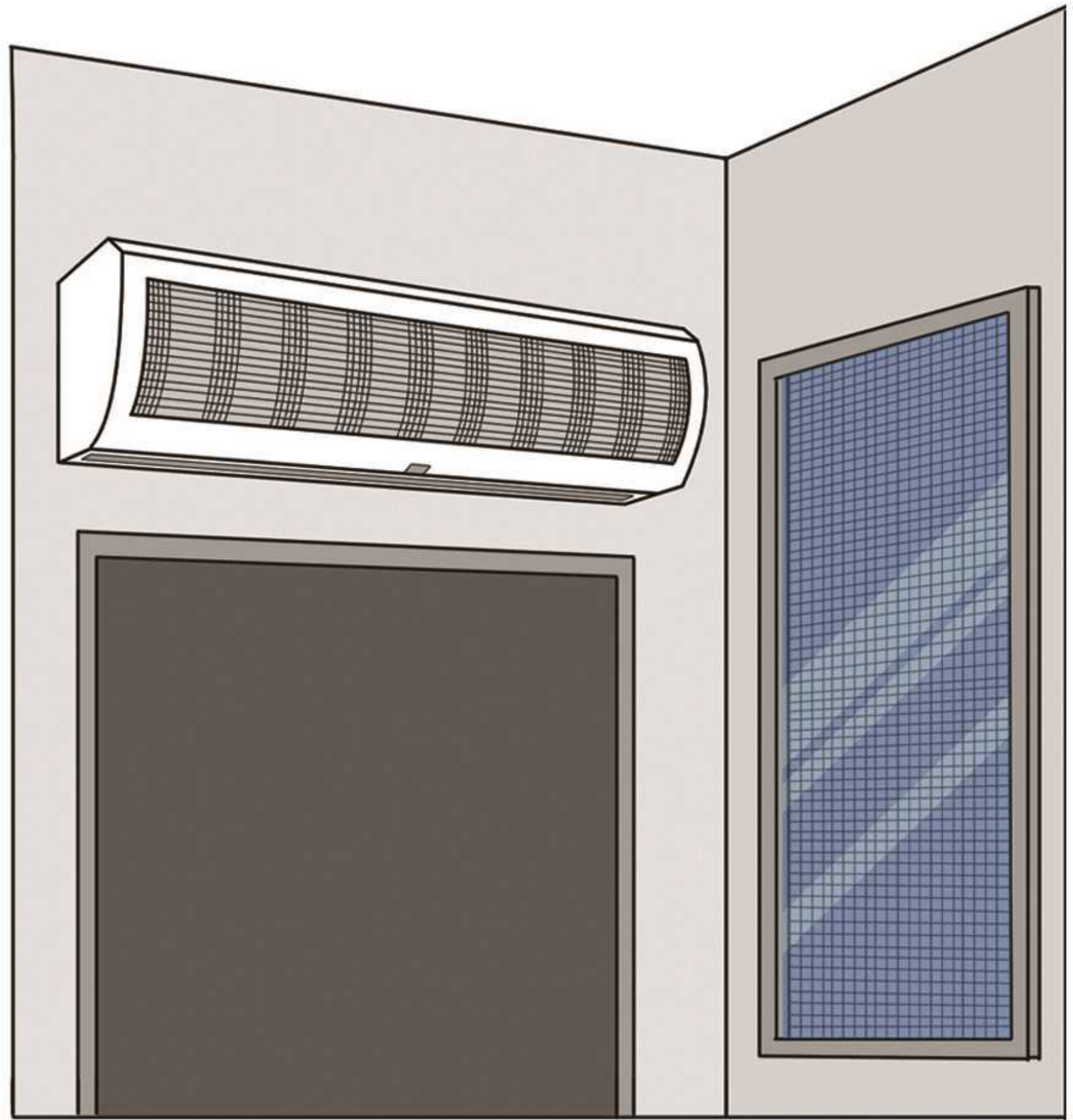
4、**清洁工具、厨余垃圾专区存放，与食材贮存、加工和备餐区保持一定距离。**

5、使用煤、木炭、柴火等固体燃料，炉灶应设置在后厨的墙外，避免烟尘污染。



三、建筑结构

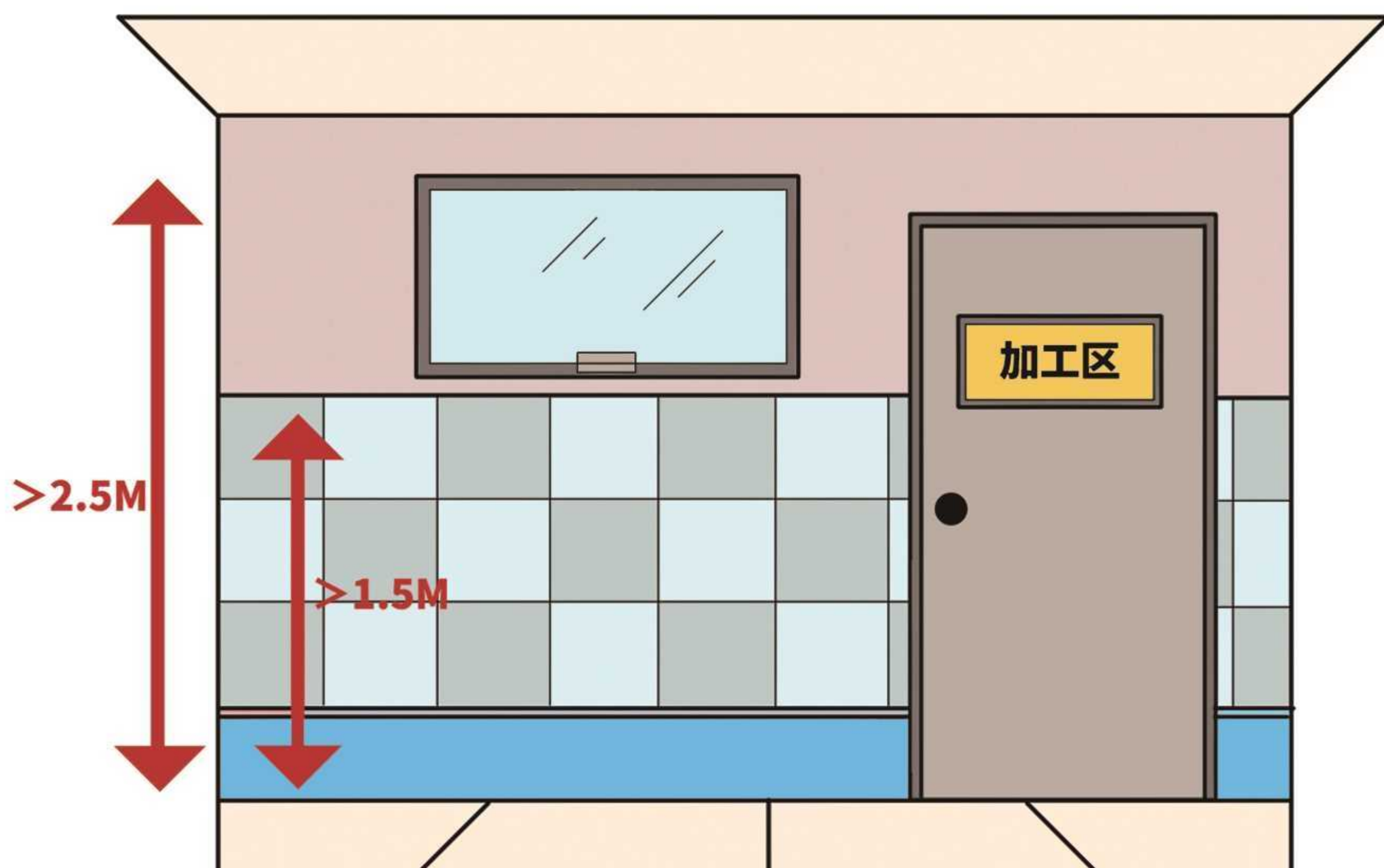
1、所在建筑应结构牢固可靠，注意防止苍蝇、老鼠等有害生物侵入和栖息，可以安装挡鼠板、防蝇纱网、风幕机等。



2、加工区天花板宜距离地面2.5m以上。且保持平整无裂缝、无积尘现象。

3、宜铺设1.5m以上墙裙，各类专间的墙裙应铺设到墙顶。用瓷砖铺设地面，防止墙面、地面受潮生霉。

4、餐厅应确保门、窗完好，可严密闭合，易清洗。

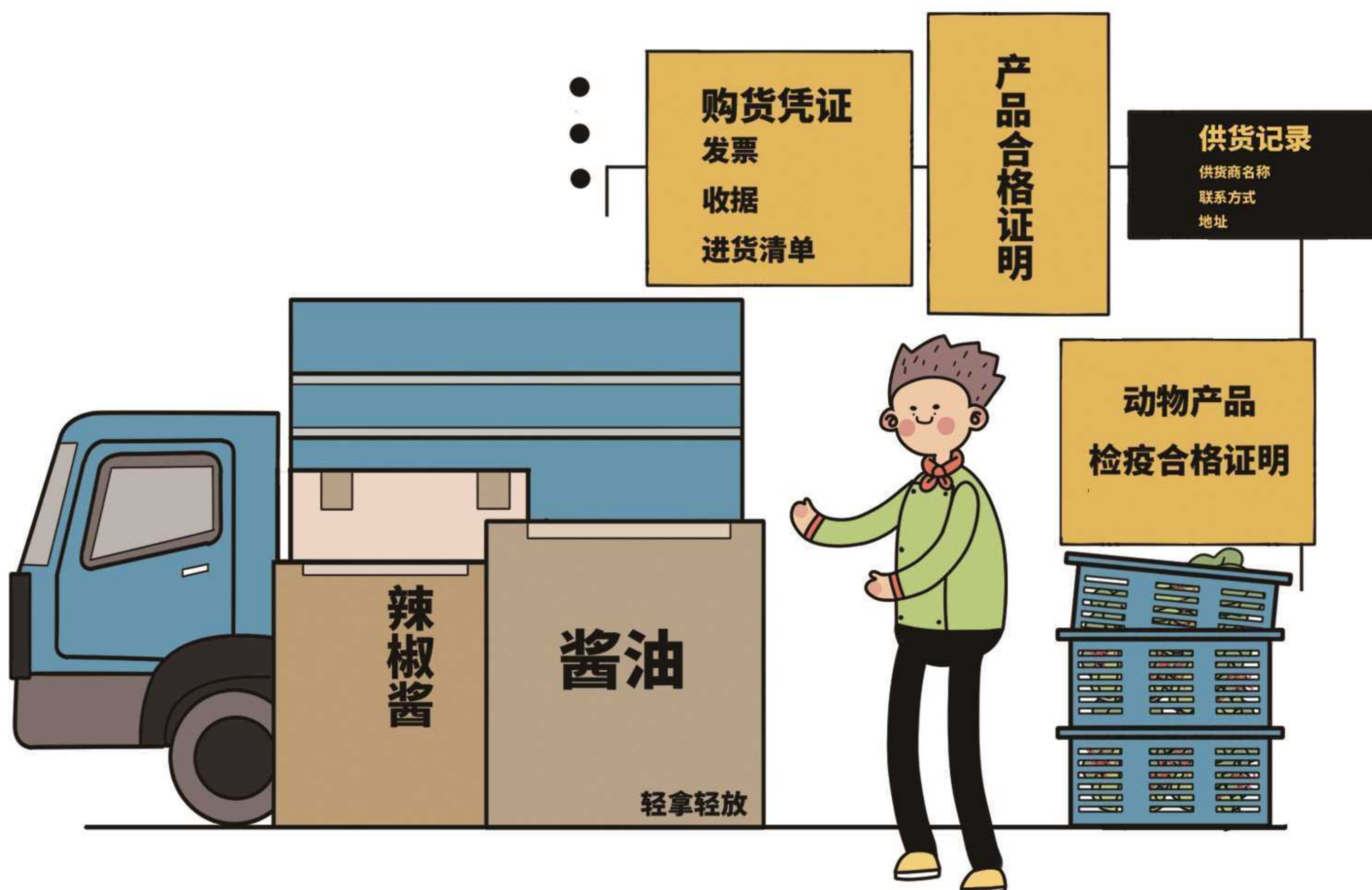


餐厅原（材）料管理

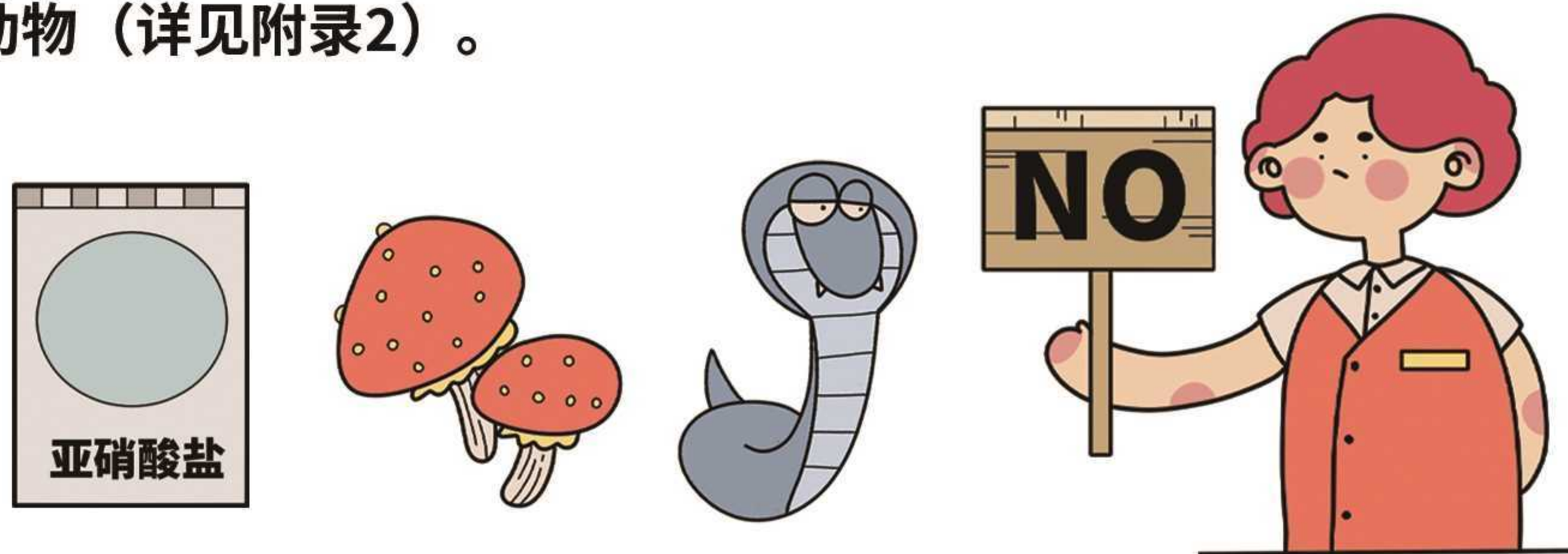
一、采购要点

1、食材、食品添加剂、烹饪用具、食品容器、包装材料、洗涤剂 and 消毒剂（食品用）等应当从商场、超市、第三方平台、集中农贸市场等正规渠道购买。

2、妥善保存购货凭证（如发票、收据、进货清单）、合格证明，如实记录供货商名称、联系方式、地址等信息；采购畜禽肉类时，还应查验**动物产品检疫合格证明**。采购猪肉的，还应查验**肉品品质检验合格证明**（详见附录1）。

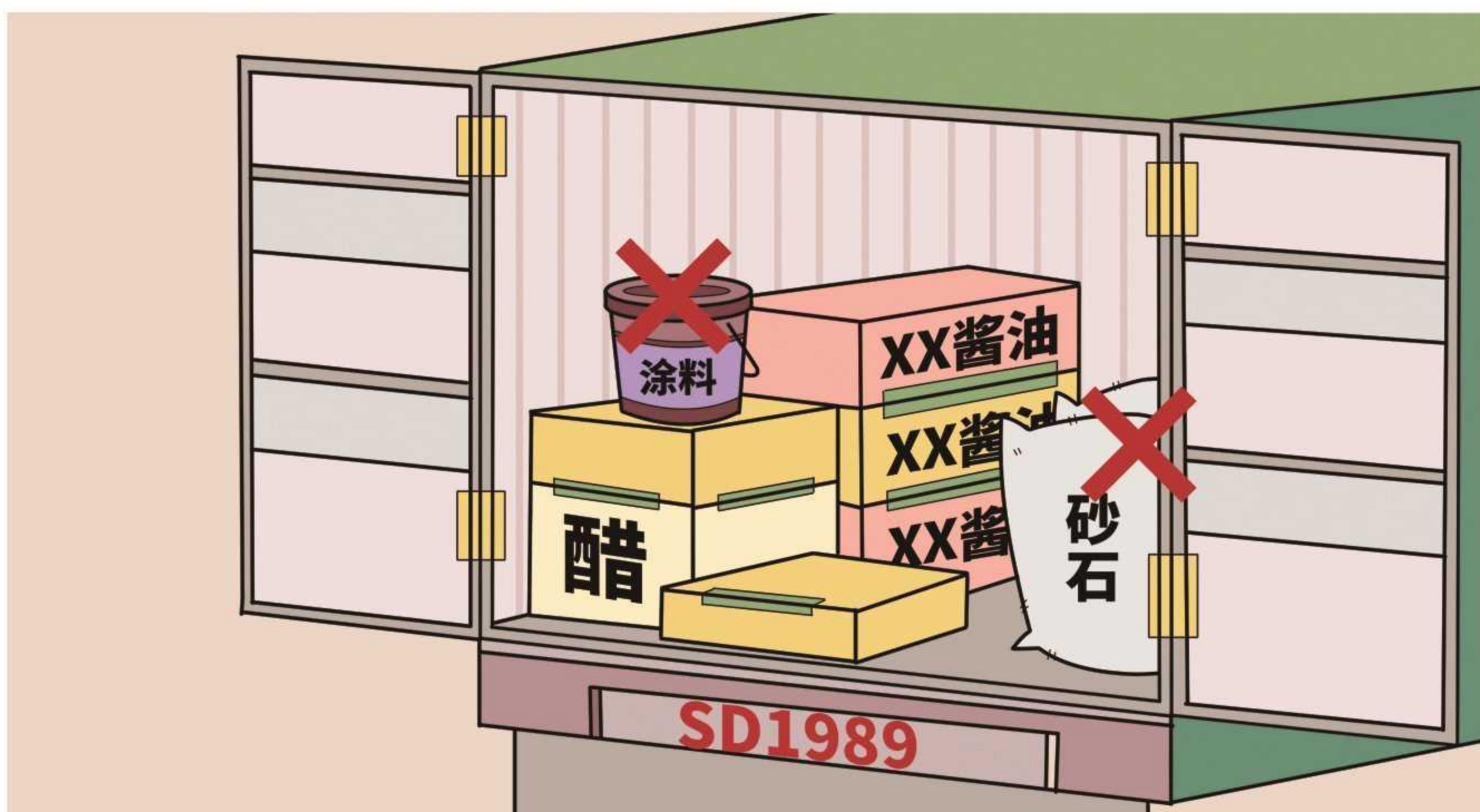


- 3、不采购来源不明、过期变质、价格明显低于常理的食材。
- 4、不采购野生菌、土榨花生油、家庭自制发酵食品（如吊浆粩、酸汤子、豆酱）等高风险食品，不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。
- 5、不采购竹鼠、眼镜蛇、孢子等国家或地方明令禁食的野生动物（详见附录2）。



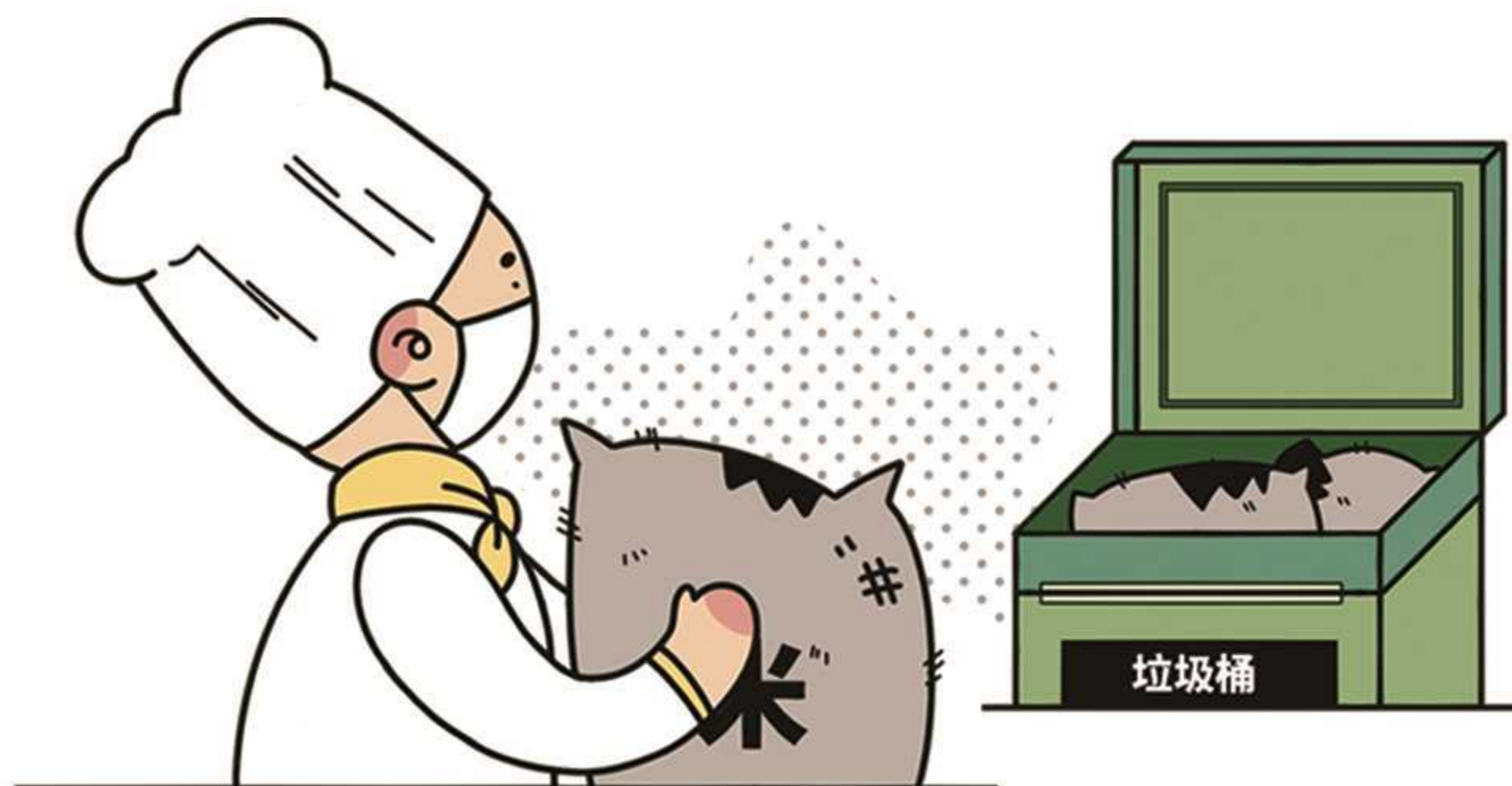
二、运输

- 1、根据食材特点，做好必要的保温、冷藏、冷冻、防雨、防尘、防蚊蝇等措施。
- 2、食材运输车辆专车专用，不得与农药等危险化学品、砂石涂料等混放、混运。

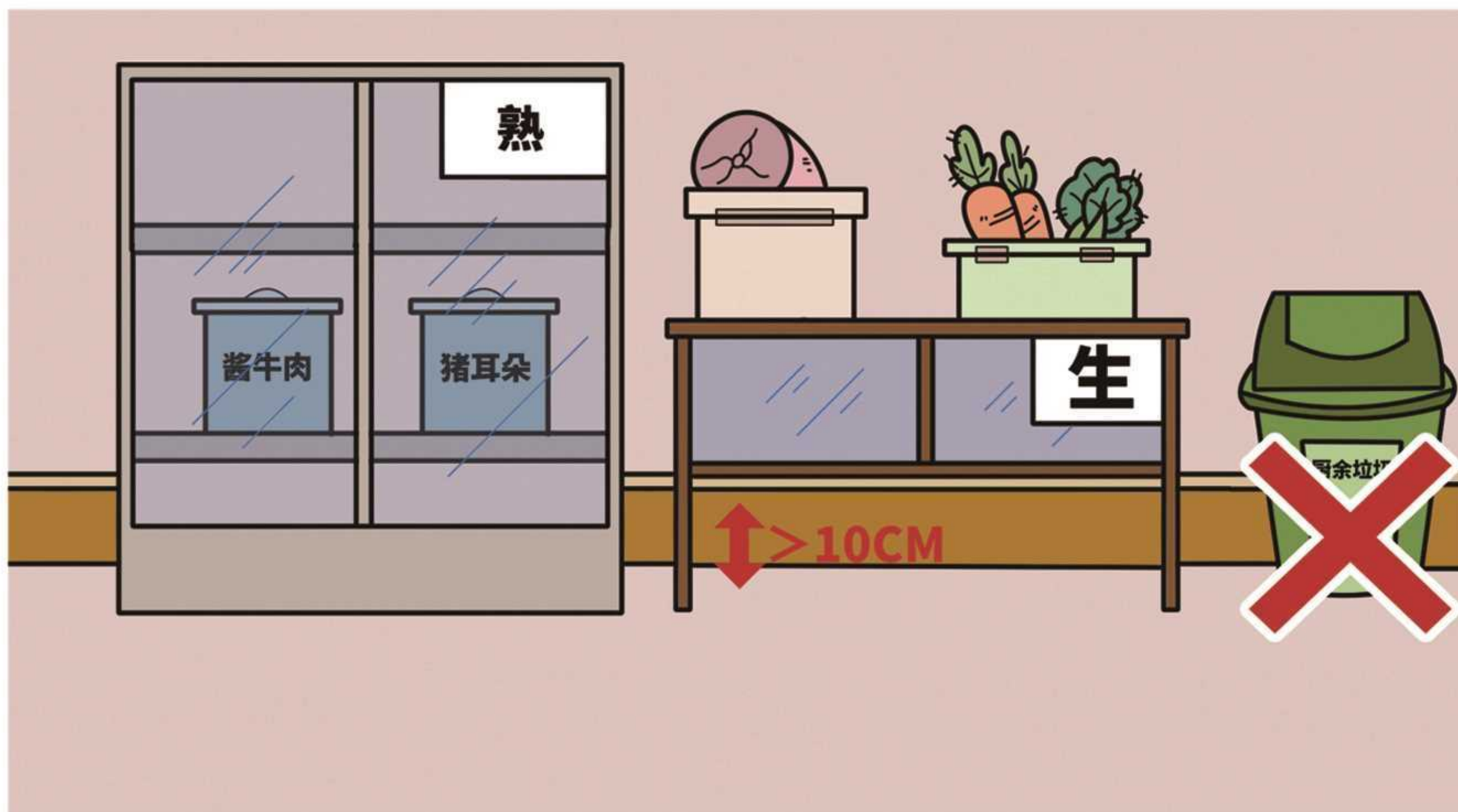


三、贮存和使用

- 1、在贮存和使用食品前，应检查食品包装是否清洁、无破损、在保质期内。
- 2、食材出现生虫、发霉、腐败、异味等感官异常的，应及时丢弃。

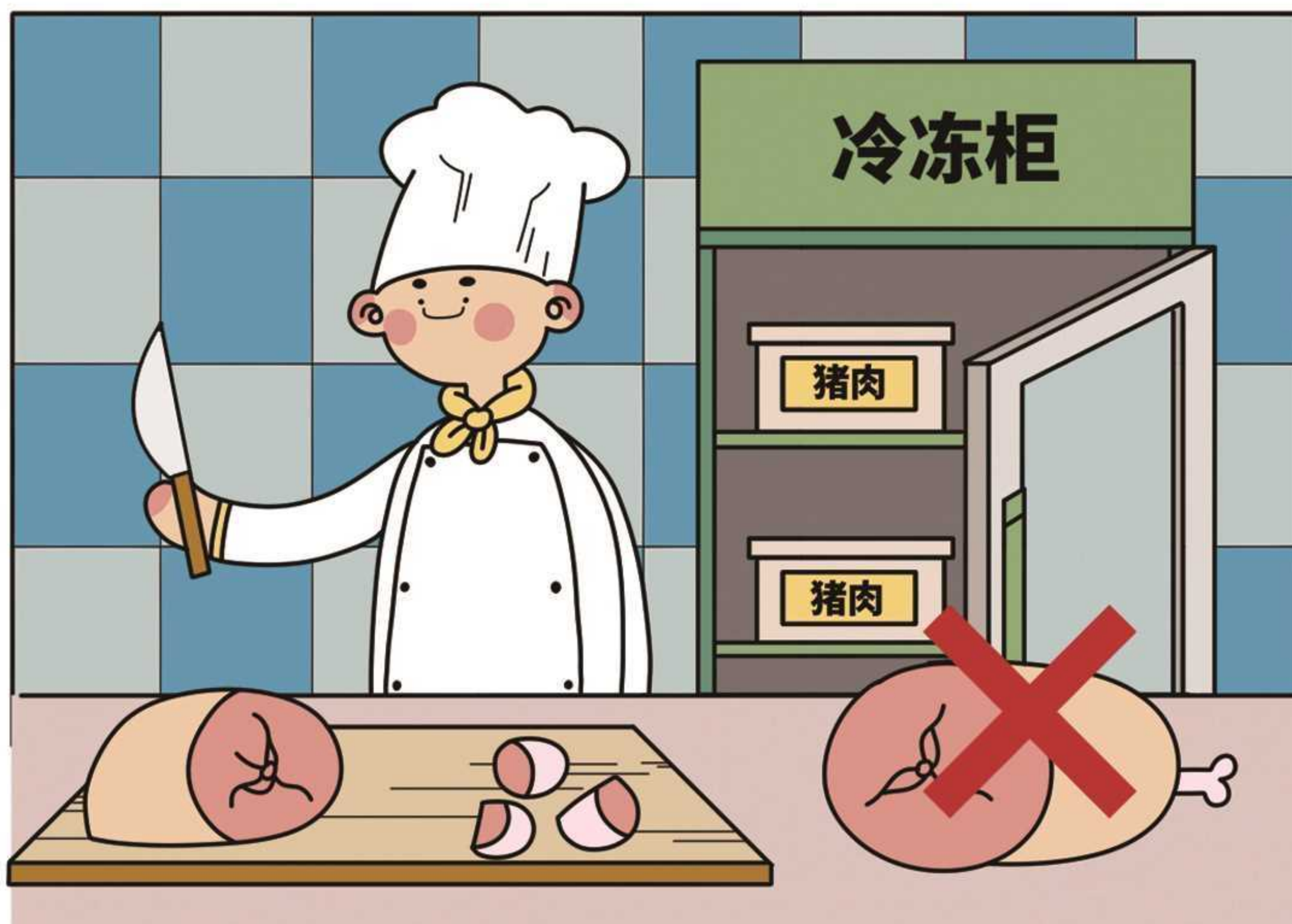


- 3、贮存食材应做到生熟分开、妥善包装、码放整齐，不宜堆积、挤压。
- 4、食材不能直接堆放在地面，应离地10cm以上或放在台面、置物架上。
- 5、食材不能放在洗手间或垃圾桶附近，避免交叉污染。



6、食材需冷冻贮存的，可先切割成小块，再放入冷冻室。避免大包装反复解冻、冷冻，否则容易滋生细菌，引起变质。

7、**根据食材特点，分类存放。**新鲜果蔬需要阴凉通风，肉、蛋、奶、水产、豆制品、湿面条、湿米粉等需要冷藏或冷冻。



8、盐、酱油、糖、醋等调味料盒子在**闲置时应加盖存放。**

9、**为避免食材过期、腐烂变质，食材应先进、先出、先用。**可根据取用习惯，按照购买时间先后进行摆放和使用，或者对存放区域进行必要的颜色标识。

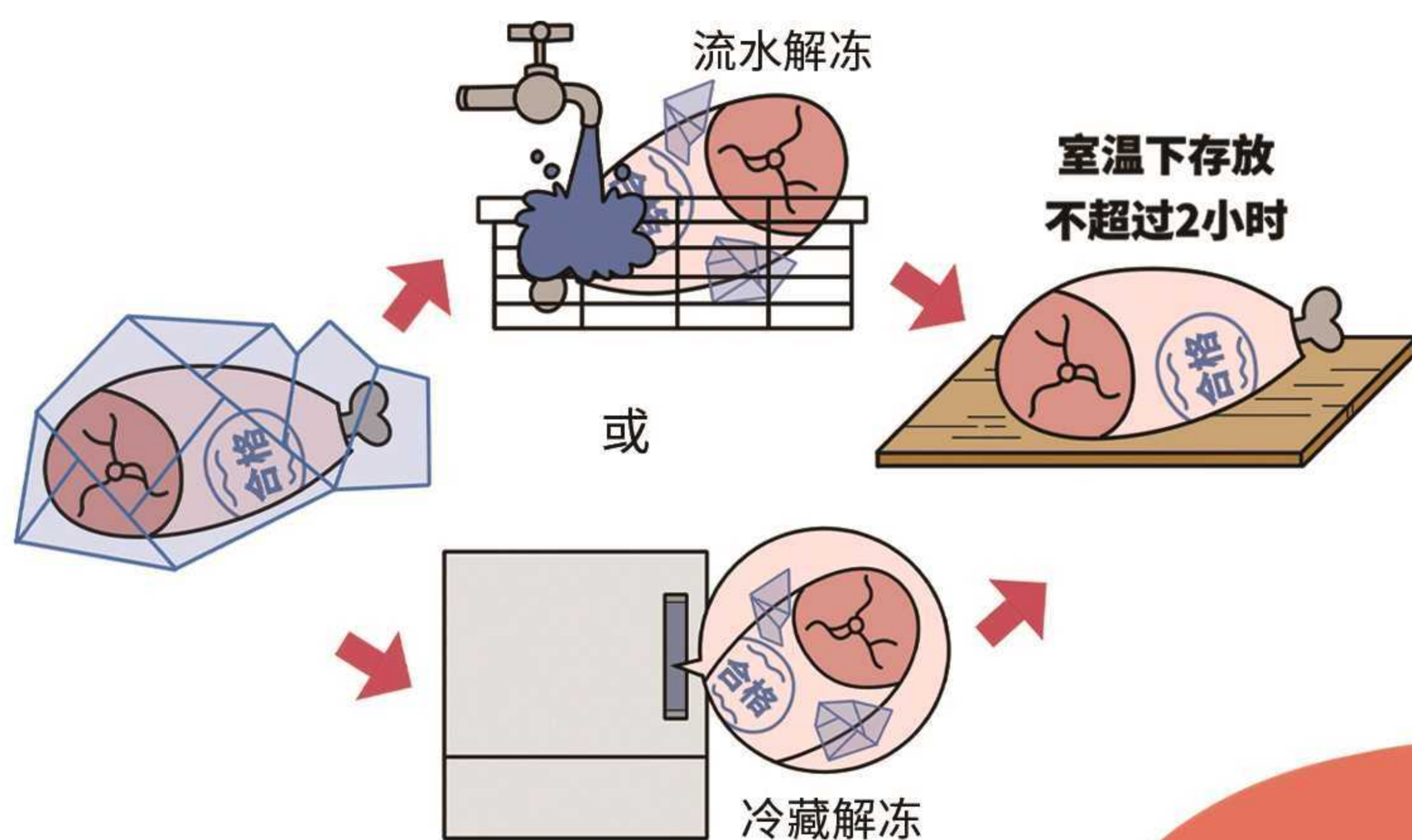


指引三

餐品加工

一、粗加工处理要求

- 1、解冻食材时，宜冷藏或冷水解冻，解冻后尽快加工制作，**室温下存放时间不得超过2小时。**
- 2、食材加工前，应清洗干净，避免杂质、异物带入和交叉污染。

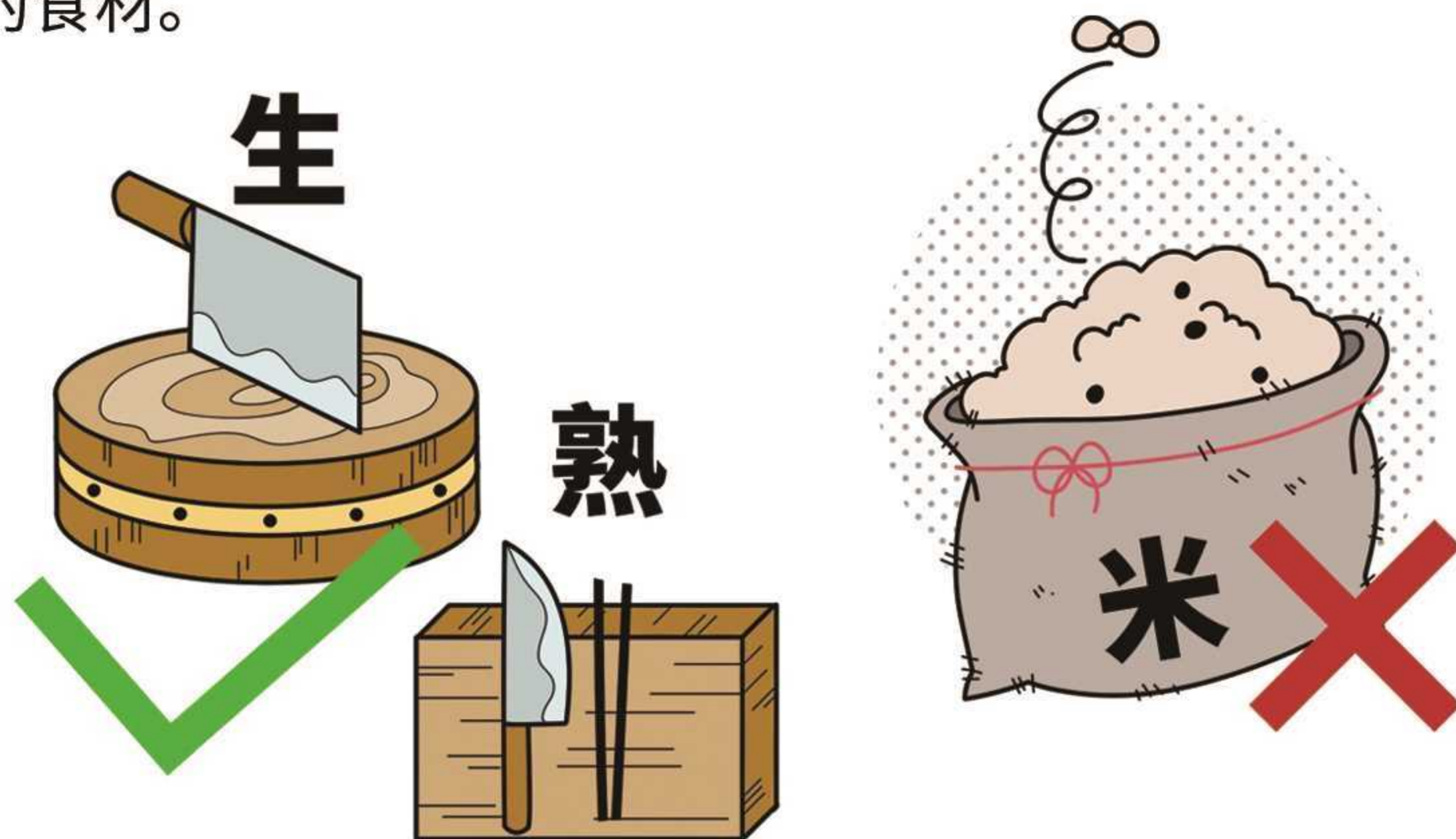


- 3、泡发木耳、银耳等干货应勤换水，按需适量泡发，**避免过量泡发和室温过夜。**

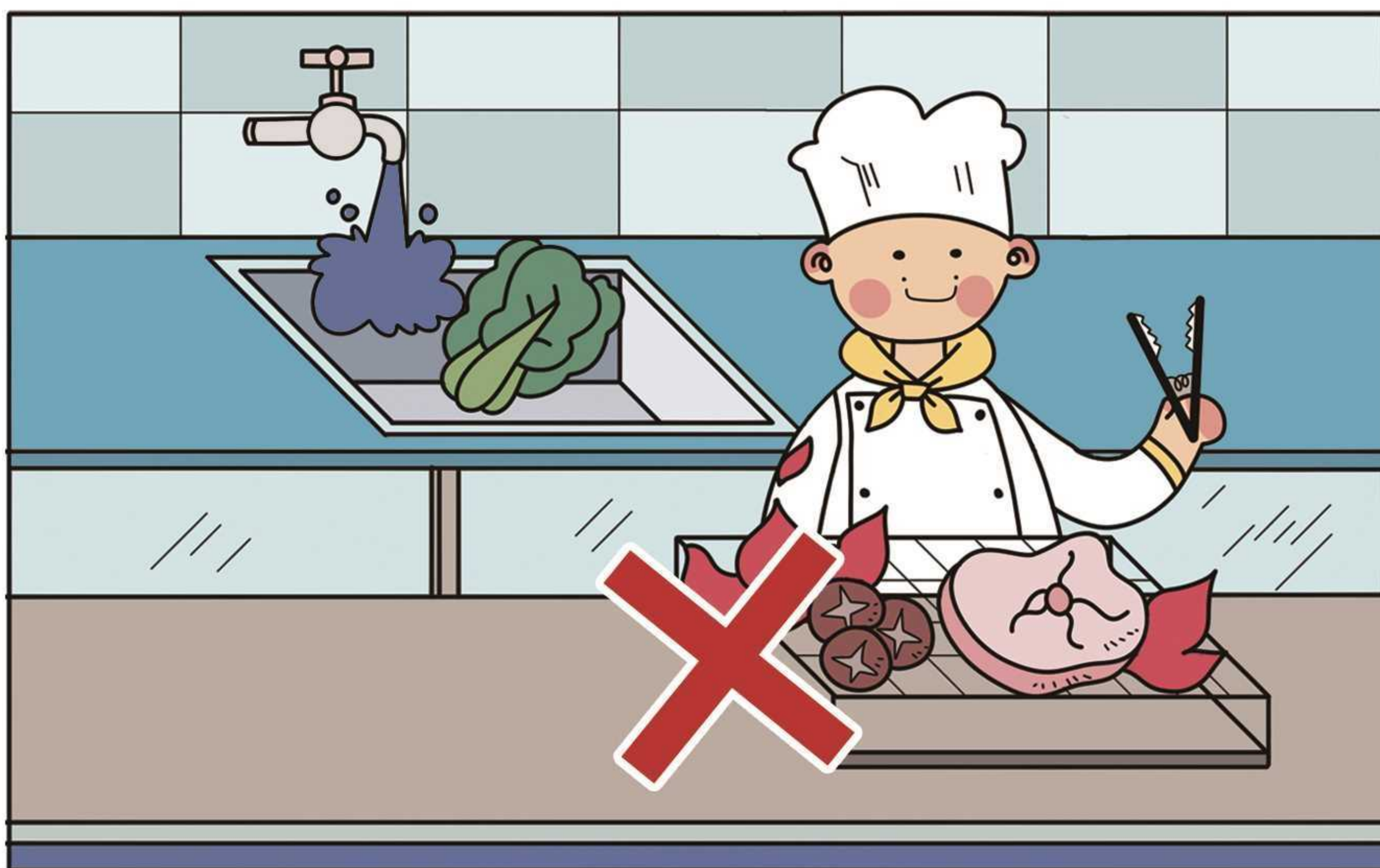


二、成品加工制作

- 1、冷荤凉菜专用工具应**生熟分开**。
- 2、不使用存在腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物等问题的食材。



- 3、食品加工制作时，应使用**符合生活饮用水标准的水源**。
- 4、烤制食品时，应避免食品直接接触火焰或烤制温度过高，减少有害物质产生。

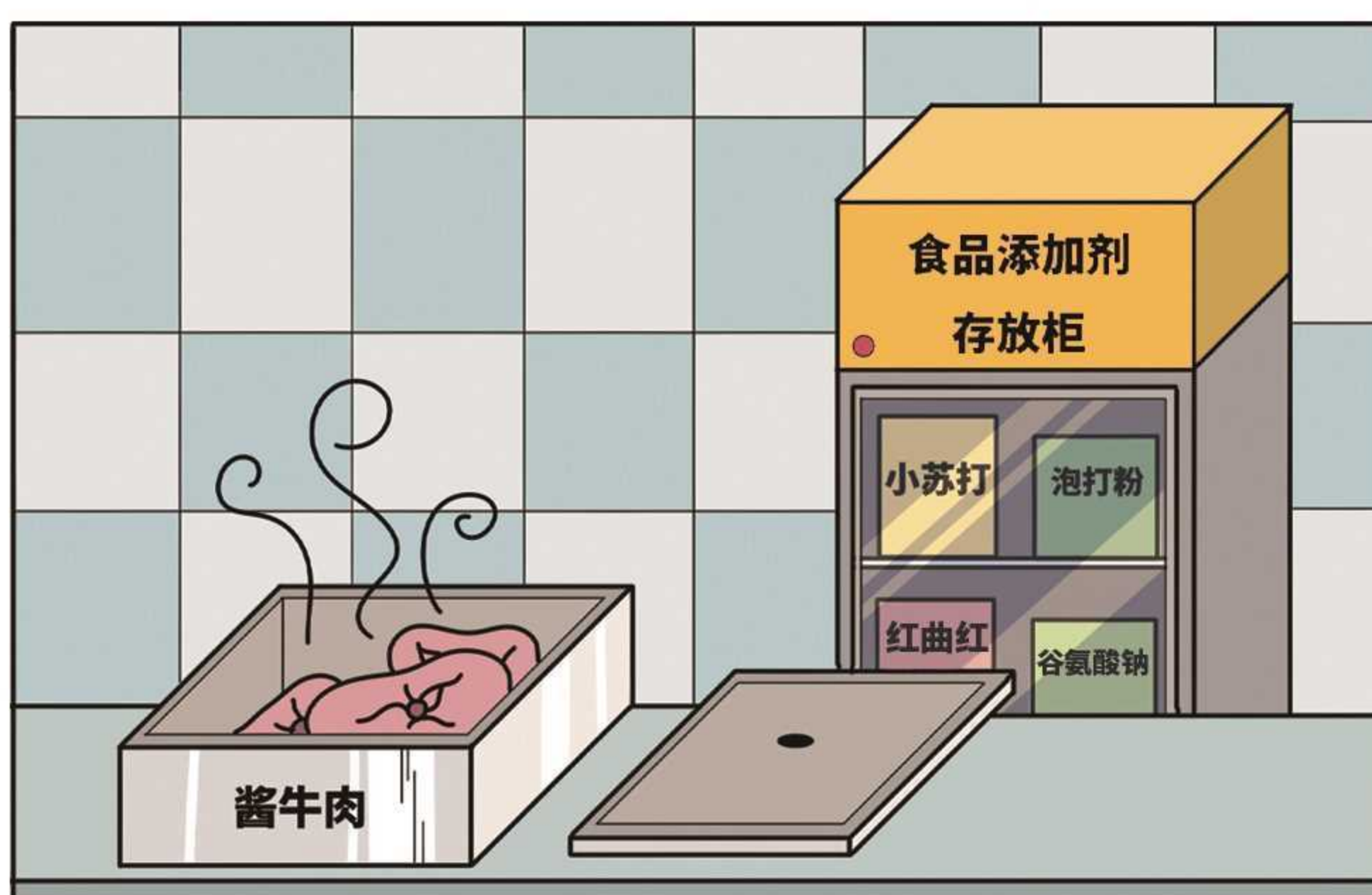


- 5、加工四季豆、豆角等食材，应烧熟煮透，避免食物中毒。
- 6、煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态5分钟以上。
- 7、煎炸油应勤过滤或捞出油中的食物残渣，并定期更换。



三、食品添加剂及相关产品使用

- 1、使用小苏打、泡打粉等食品添加剂，要严格按照说明书使用。应在专门的柜子或位置存放，并贴上“食品添加剂”标识。
- 2、盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料。
- 3、不得重复使用一次性用品。

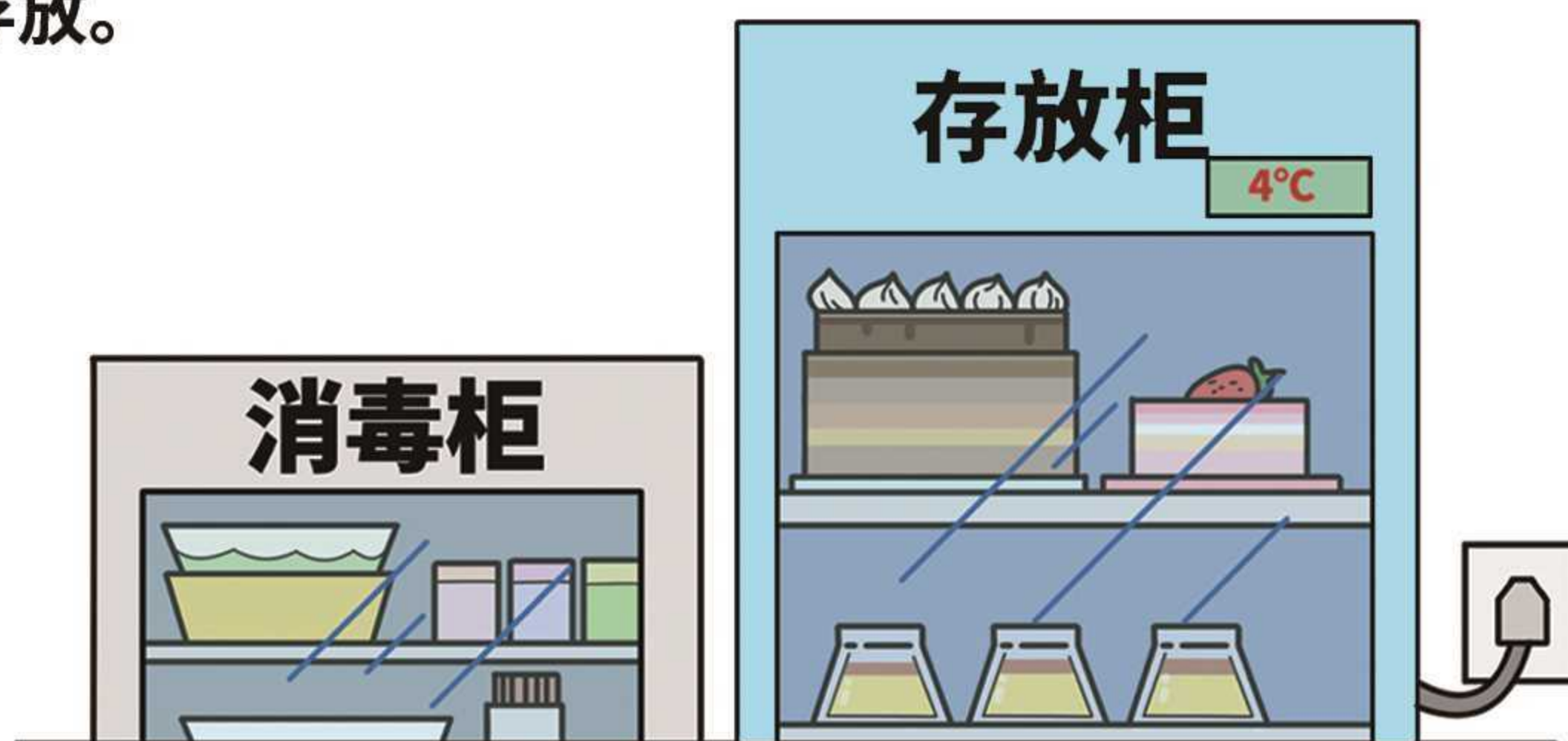


指引四

供餐、用餐与配送

一、供餐

- 1、盛放餐品、与餐品接触的工具，如盘子、碗、勺子等使用前应清洗并消毒。
- 2、高危易腐食品（米粉、布丁、裱花蛋糕等）在做熟后至食用前需要存放较长时间的（超过2小时），应在高于 60°C 或低于 8°C 的条件下存放。



3、餐品做好后上菜或打包前，宜加盖外罩等采取必要防护，避免食品受到污染。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持设施清洁并每天消毒。

4、供餐过程中，应使用清洁的托盘等工具，不能用手直接接触餐品。

二、用餐服务

1、营业前做好就餐区的清洁消毒，并定期通风换气。



2、垫纸、垫布、餐具托、口布等与餐（饮）具直接接触的物品应一客一换，并及时清洗消毒。

3、消费者就餐时，就餐区应避免打扫、施工等会引起扬尘、飞沫的活动。



三、餐饮外卖

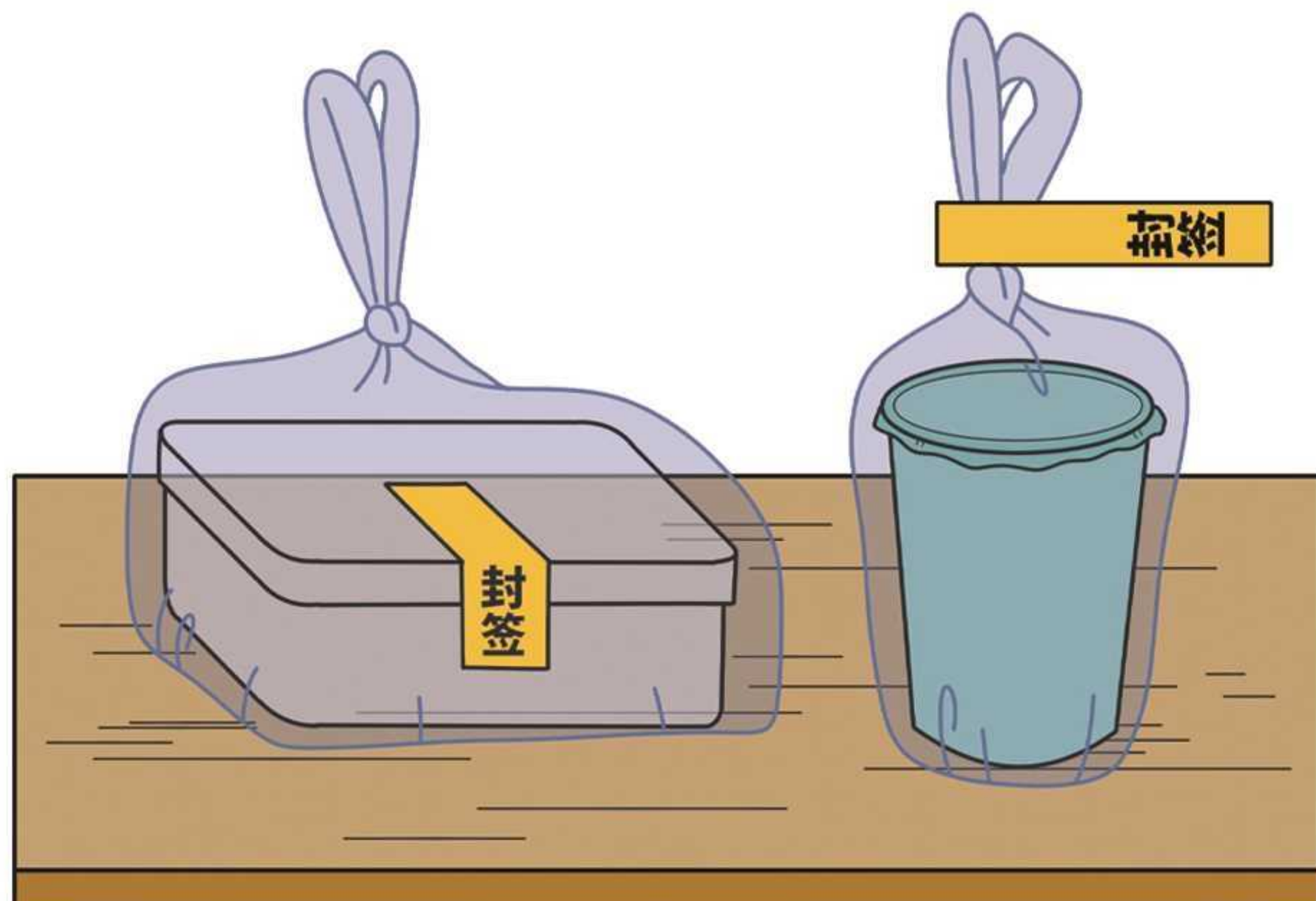
- 1、鼓励设置专门的外卖打包和取餐区，冷食和热食应分开打包，使用专用筷子或勺子分装打包。
- 2、宜在餐品盛放容器或者包装上，标注餐品加工制作时间和食用时限，并提醒消费者收到后尽快食用。



- 3、宜根据餐品的不同属性特点选择合适的密封措施，满足开封或破坏后易被消费者识别的要求：

(1) 容易洒漏的汤、饮料等液体类餐品，打包时宜使用餐盒盒盖附加卡扣、餐盒覆盖保鲜膜、塑封机加盖覆膜等密封措施。

(2) 不含汤的固体类餐品，推荐在包装袋外使用食品安全封签、一次性扎带、密封机等密封措施。



(3) 对汤面、馄饨等固液混合类的餐品，容易洒漏，**打包时建议固液分开打包。**

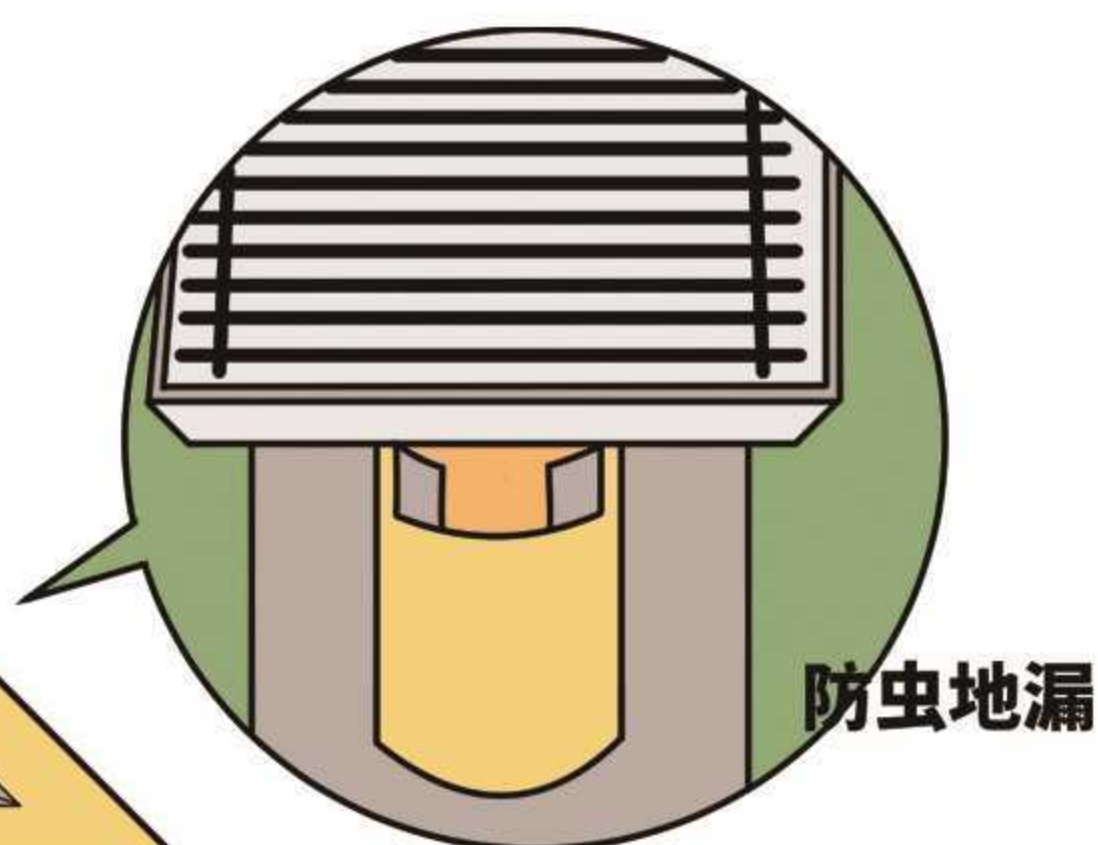
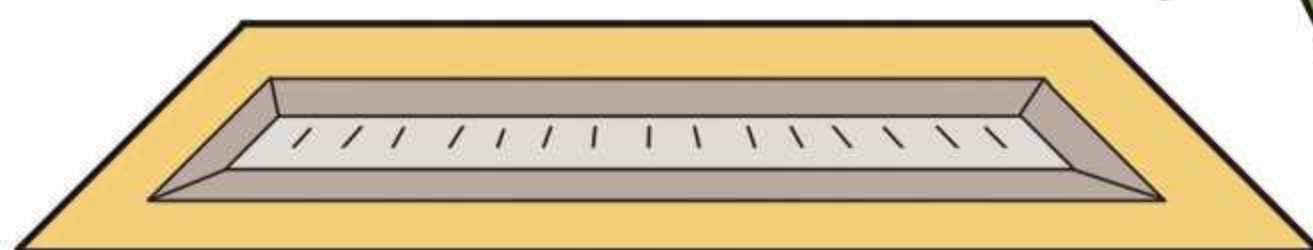
(4) 配送人员取餐时，应告知配送人员当面检查密封状态，如未达到密封效果，应采用重新密封等补救措施。



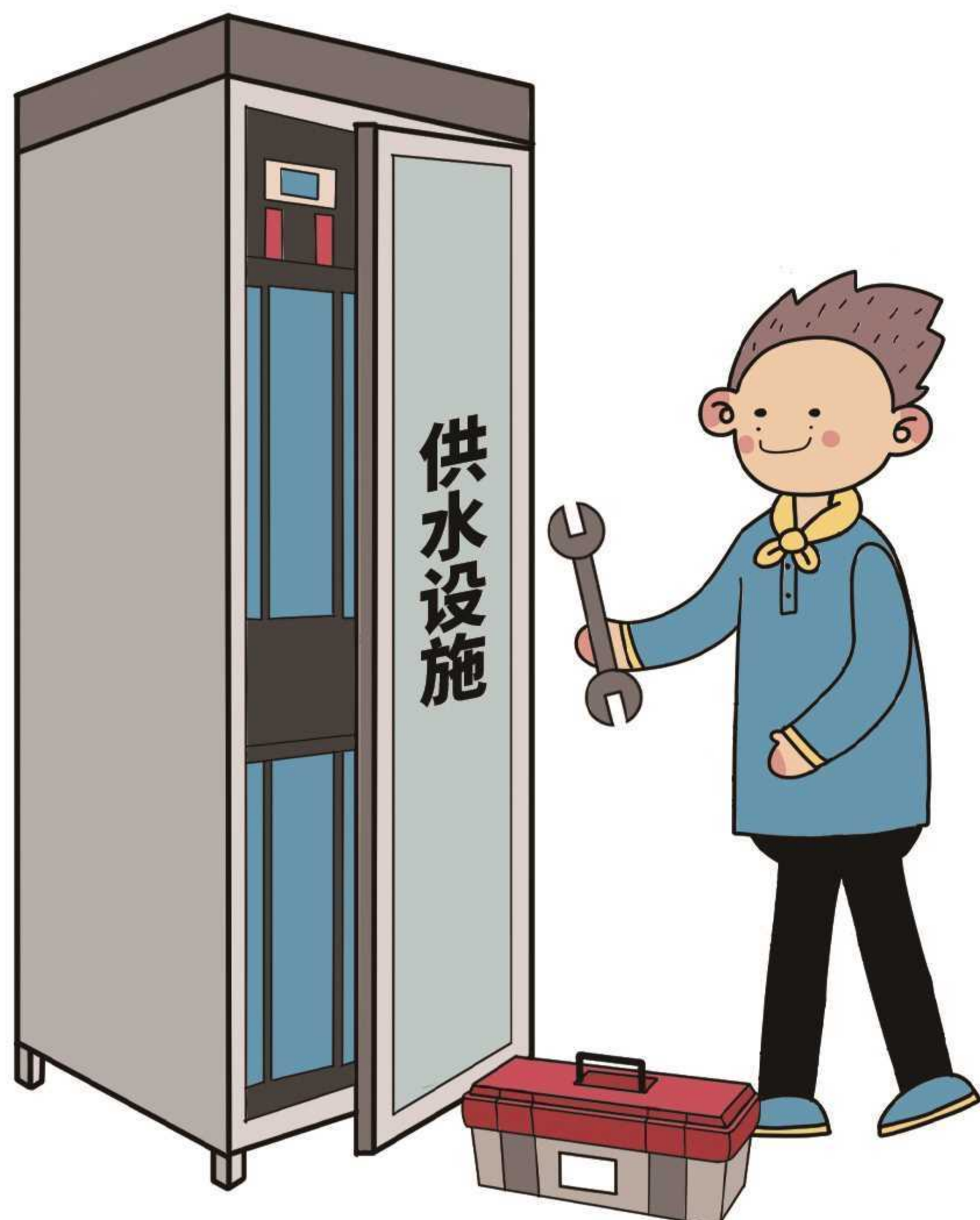
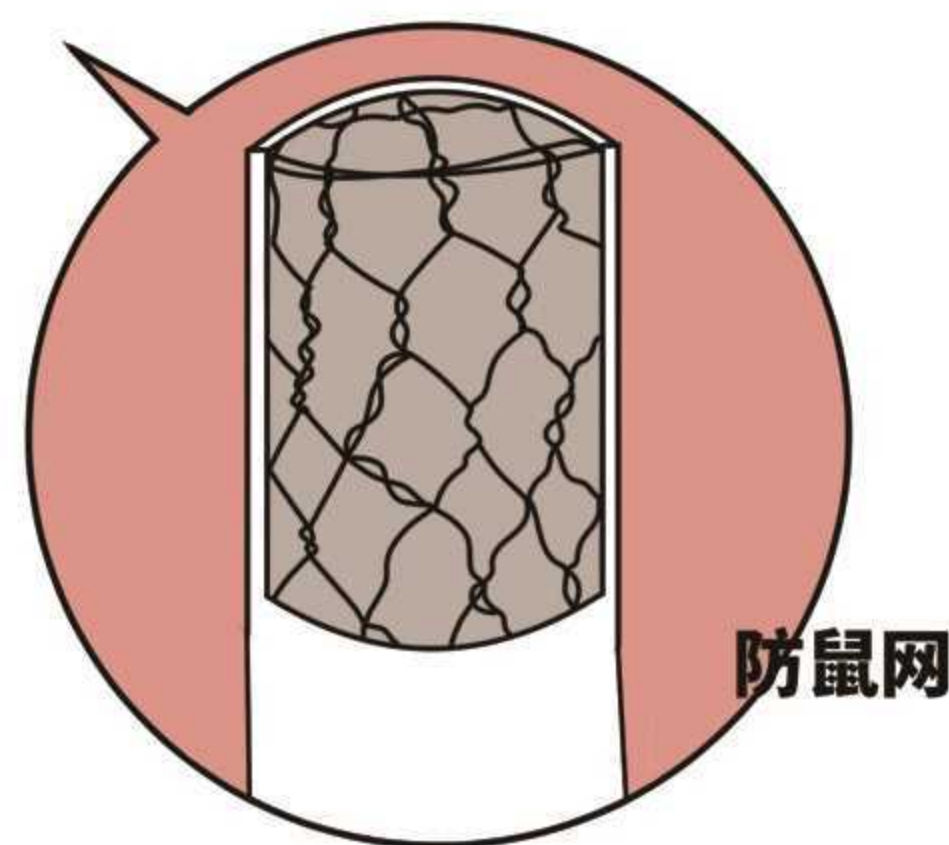
指引五

设备设施管理

一、排水与供水



1、保证排水畅通，地面无积水；排水沟不裸露，排水口设防鼠网、防虫地漏等。



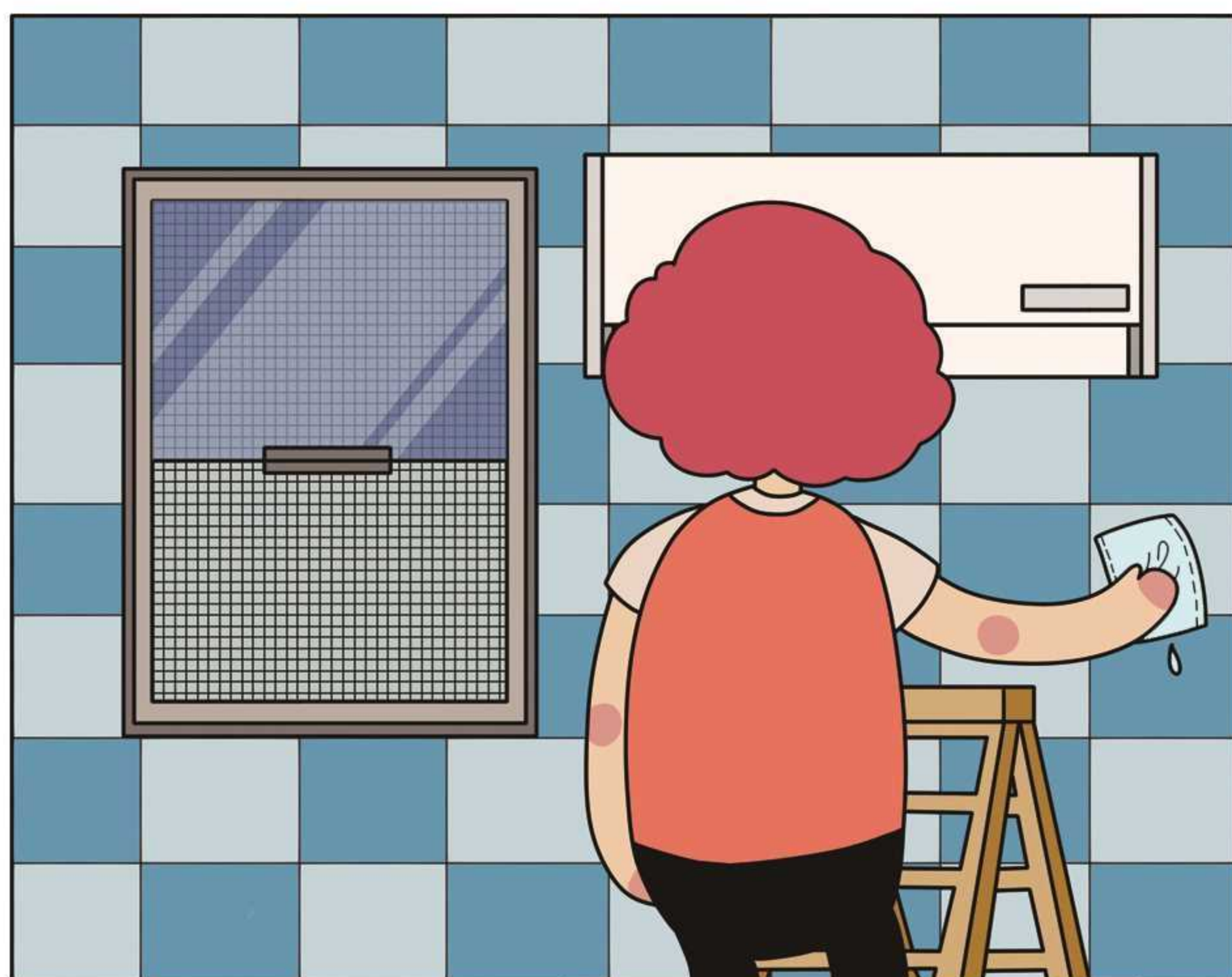
2、供水设施应定期清洁维护，避免发生污染。

二、食品处理区

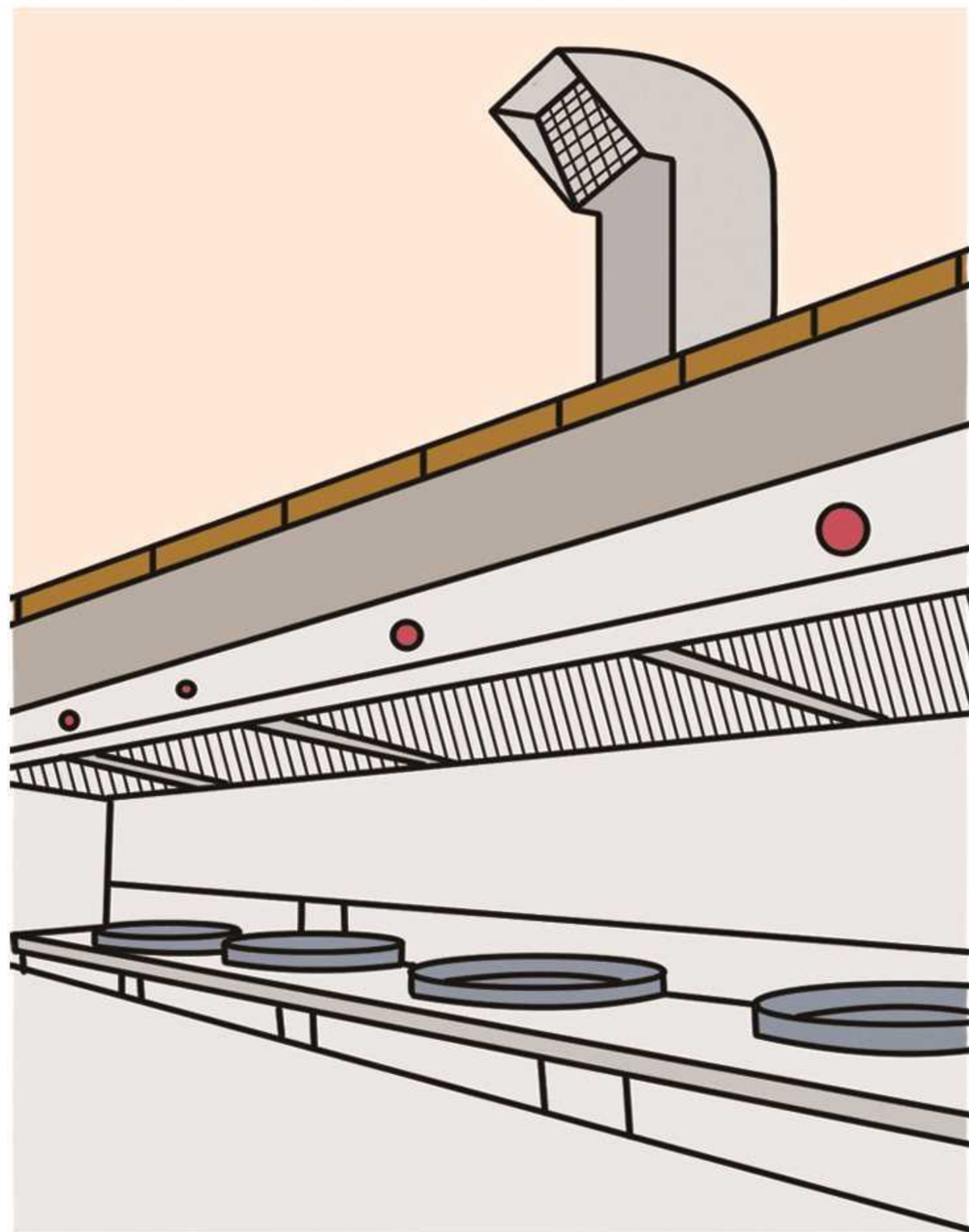
- 1、配备消毒柜、洗碗机、冰箱、冰柜、食物温度计、分类垃圾桶等设施、设备，并注意日常维护保养，确保各项功能使用正常。
- 2、食品操作区内应有洗手消毒、水温调节的设施。水龙头宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关。
- 3、洗手设施附近应含有洗手液（皂），并设置手部消毒设备。



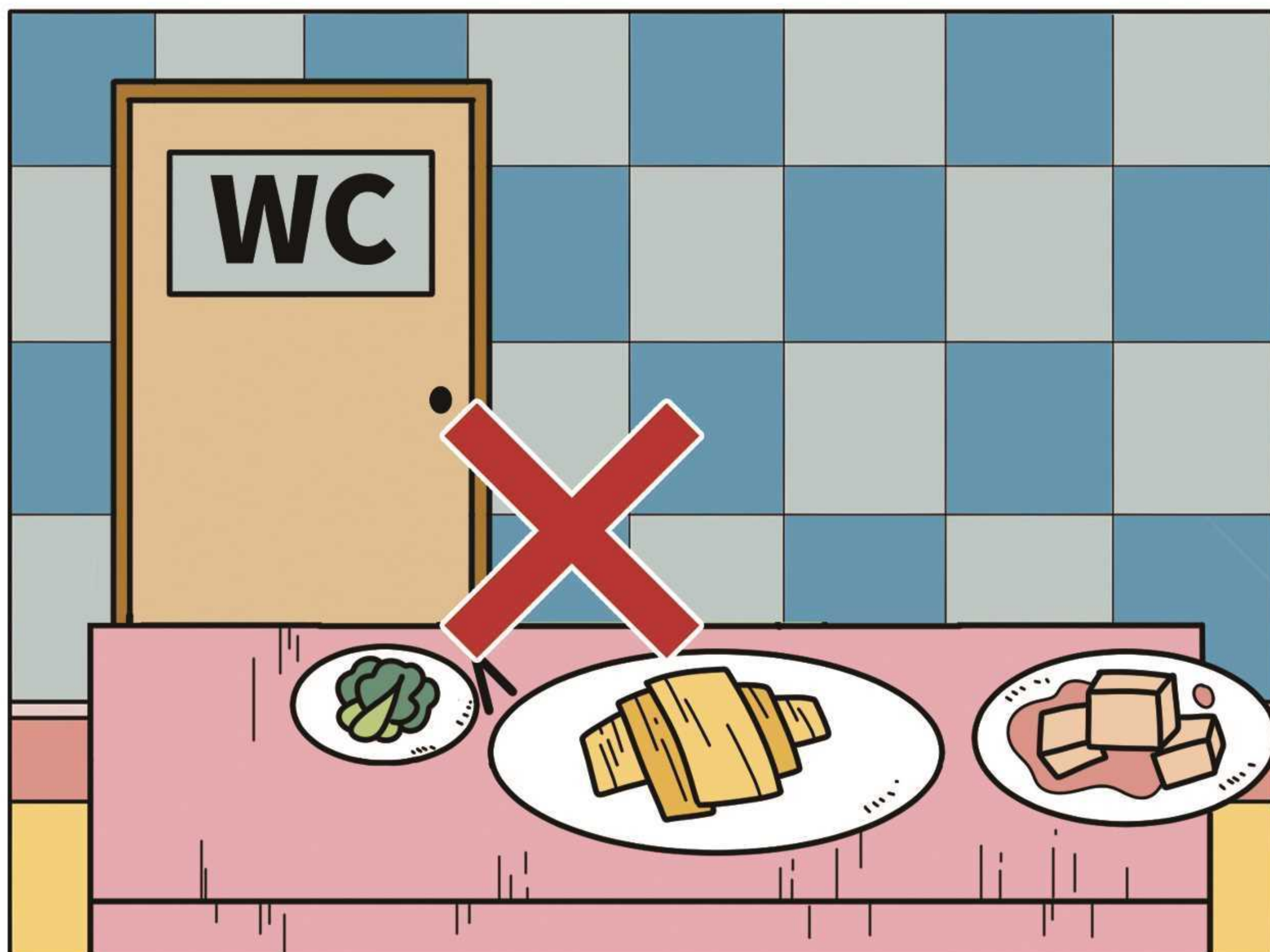
- 4、食品处理区应有充足的自然采光或灯具照明。
- 5、保持空气流通，定期清洁消毒空调及通风设施。



6、配备机械排风及油烟过滤装置，并定期清理过滤器。排气口设置防止有害生物侵入的网罩。



7、卫生间不得设置在食品处理区内，卫生间出入口不应直对食品处理区和就餐区。

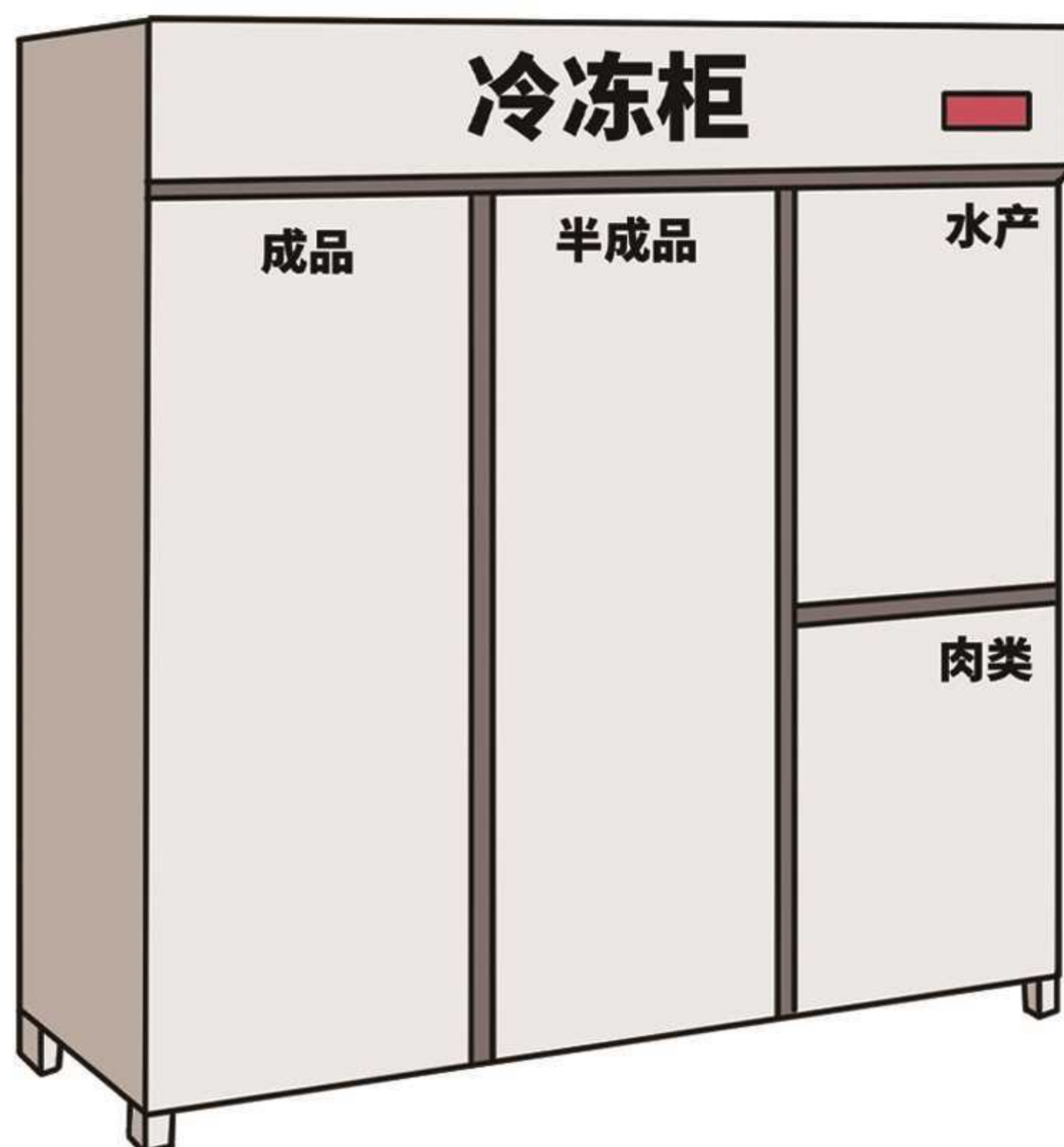


三、冰箱冷柜要求

- 1、冷冻柜、冷藏柜应有明显的区分标识。冷藏控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ 为宜，冷冻控制在 -12°C 以下为宜。
- 2、冷冻柜、冷藏柜内不能超负荷贮存食品，应定期除霜、清洁和保养，保证设施正常运转。



- 3、同一冷冻柜或冷藏柜内贮存不同类别食品，应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。例如，成品与半成品分开、水产与肉类分开等。

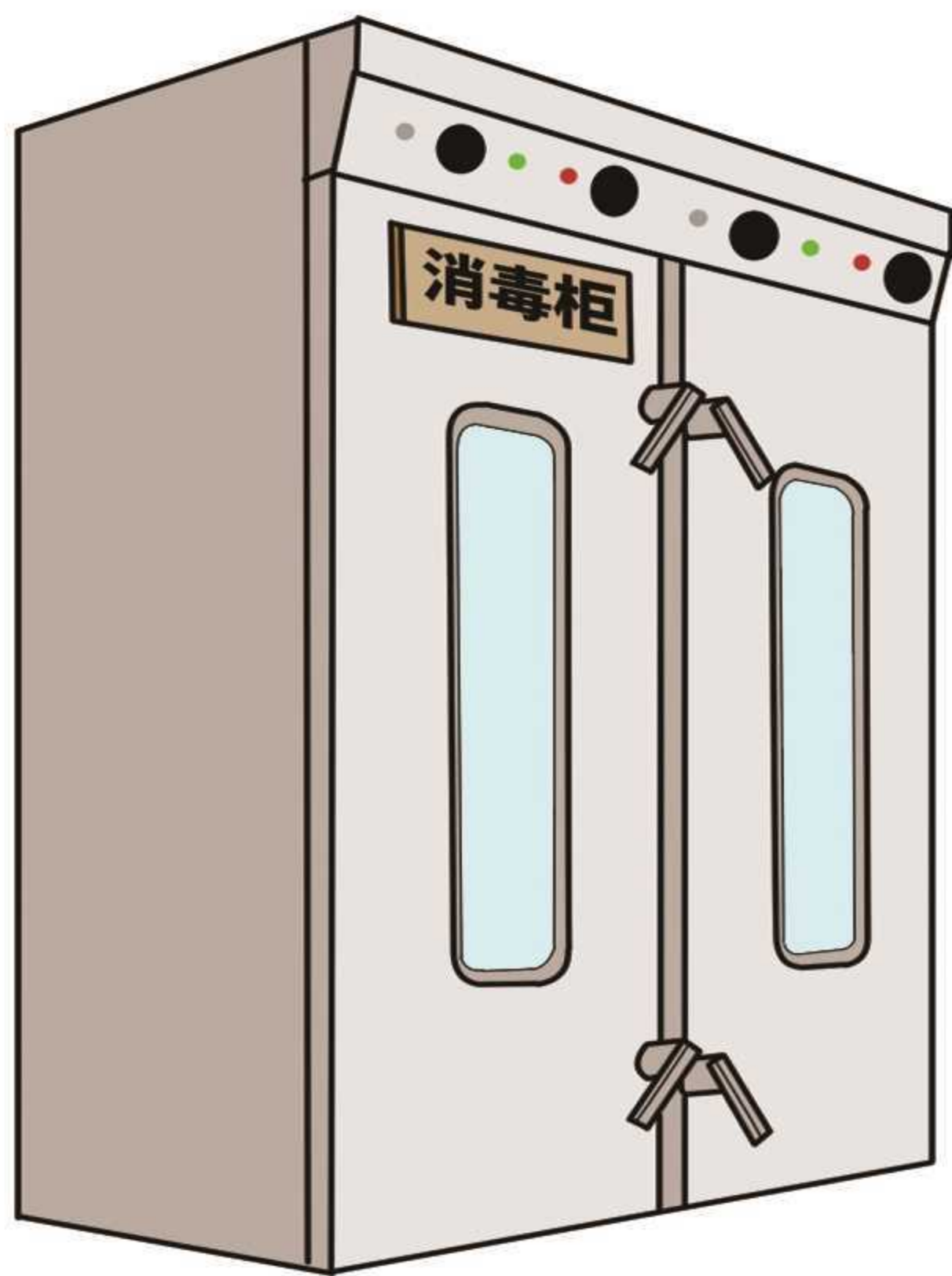


指引六

清洗消毒及废弃物处理

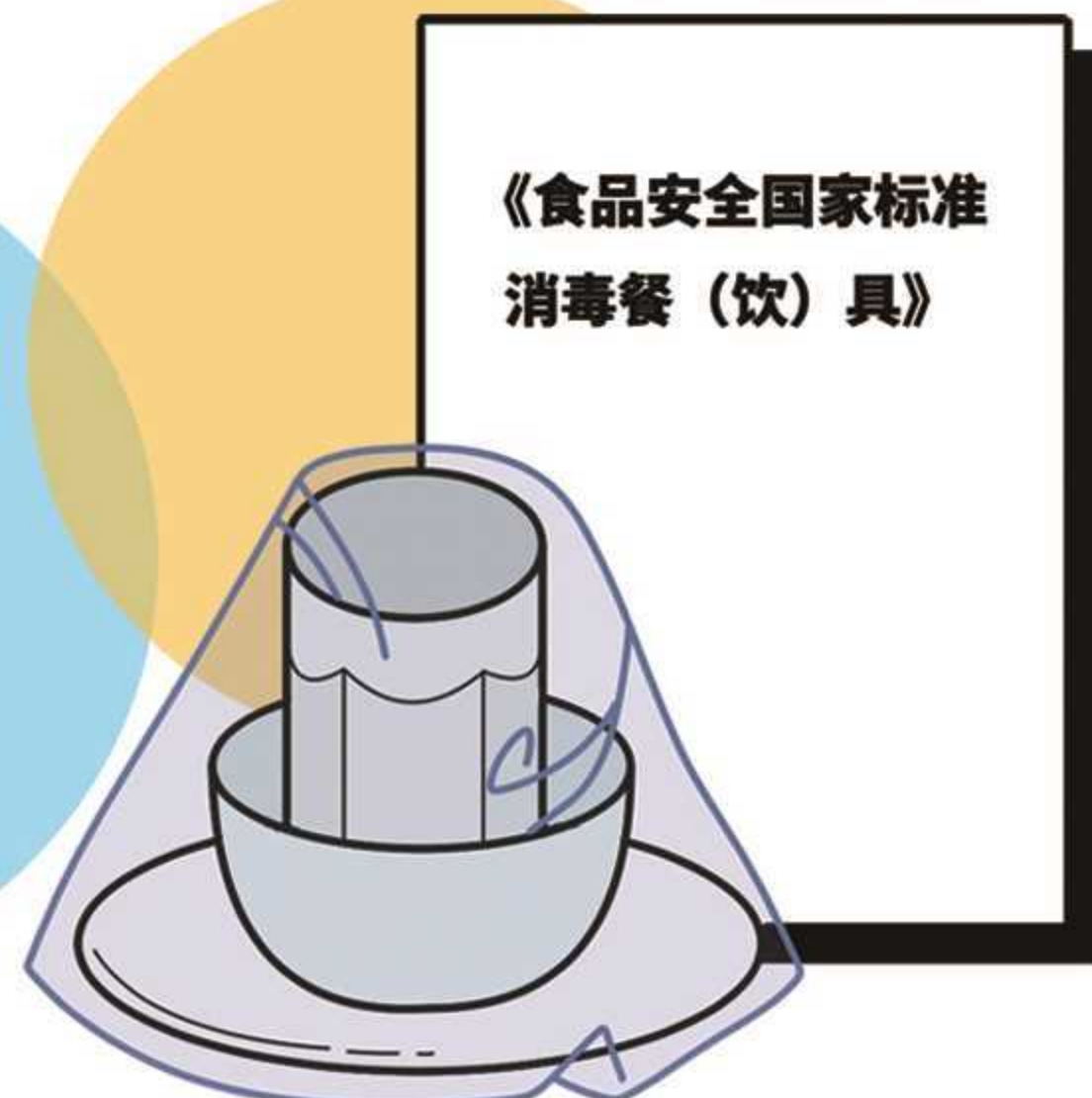
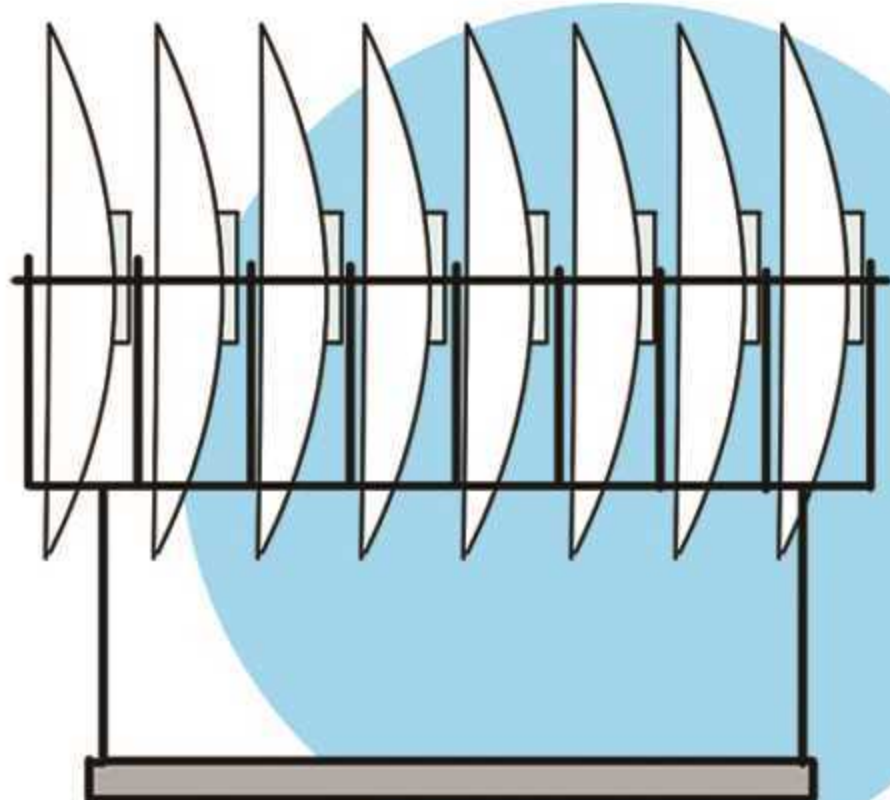
一、餐（饮）具清洗消毒

1、厨具、餐（饮）具使用后应及时洗净，消毒宜采用蒸汽等物理方法消毒，因材料、大小等原因无法采用的除外。



2、应沥干、烘干清洗消毒后的餐（饮）具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

3、消毒后的餐（饮）具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定。



二、餐（饮）具保洁

1、消毒后的餐（饮）具和容器具，应存放在消毒柜、橱柜等密闭保洁设施内，保持清洁。

2、定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐（饮）具受到污染。



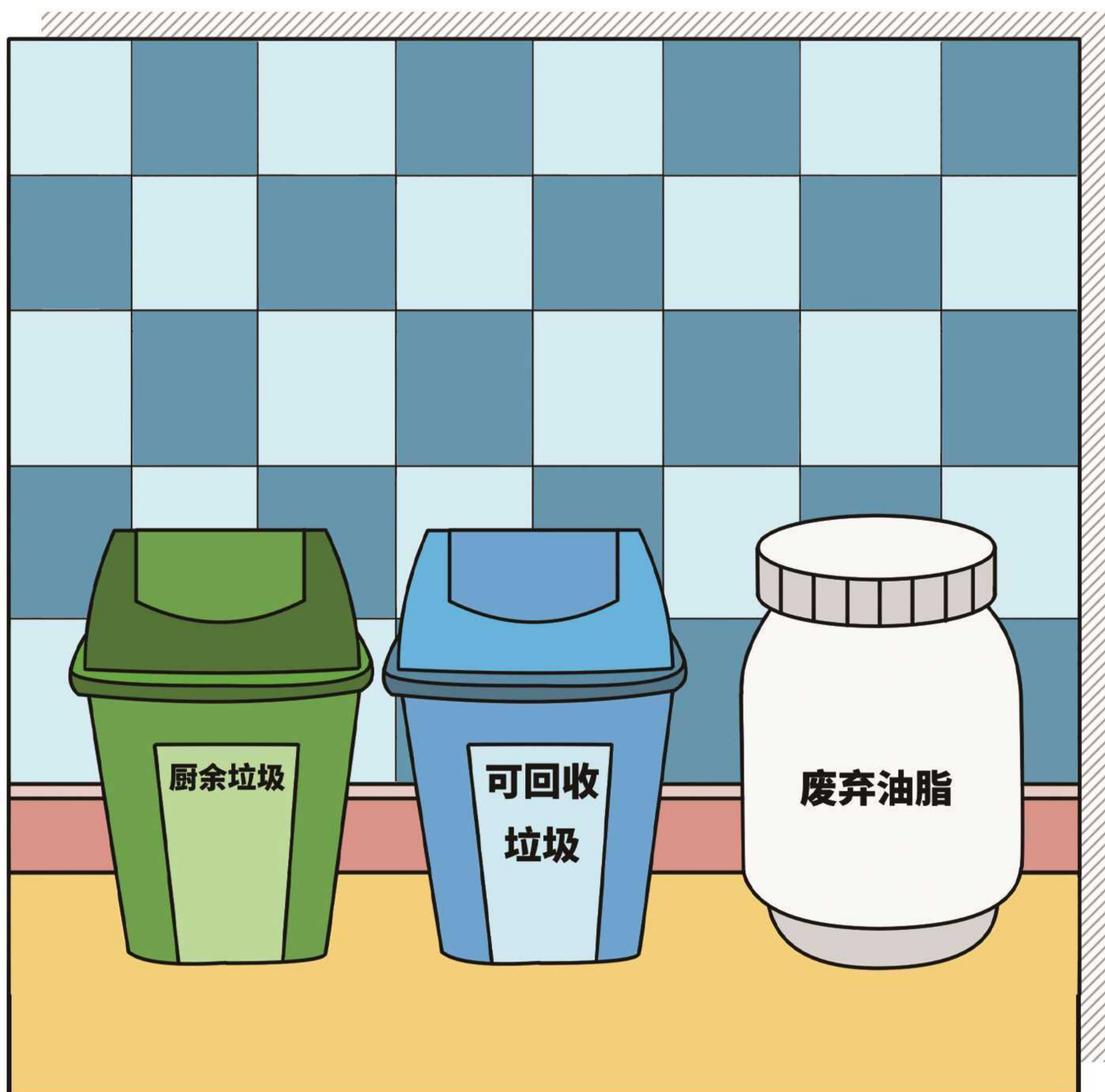
三、洗涤剂 and 消毒剂

使用洗涤剂、消毒剂时，要严格按照产品使用说明书的配制比例、配制步骤等操作，并做到及时更换。比如含氯消毒剂使用时应现用现配。



四、废弃物处理

- 1、食品处理区内可能产生废弃物的区域，应放置垃圾桶并及时清理，并定期清洁消毒。
- 2、遵守属地垃圾分类的政策要求，做好分类存放和处置。
- 3、垃圾桶应配有盖子，防止有害生物侵入、污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。



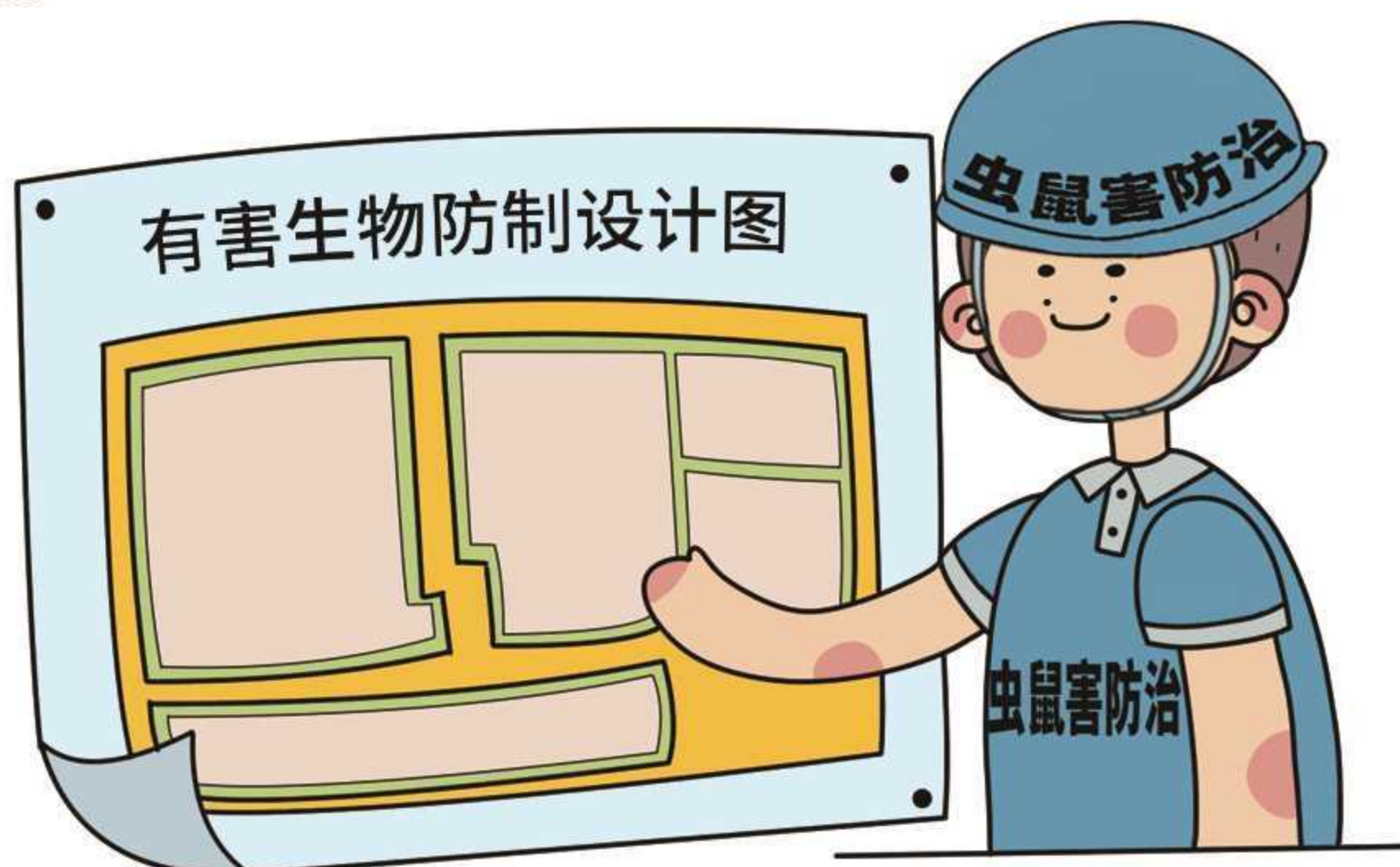
有害生物防制

一、基本要求



1、做好餐厅清洁消毒、适量采购食材等日常工作，是减少蚊蝇、蟑螂等滋生的重要手段。

2、餐厅开业前装修时，宜聘请专业的设计公司或虫鼠害防治公司，对餐厅布局和有害生物防制进行专门设计。

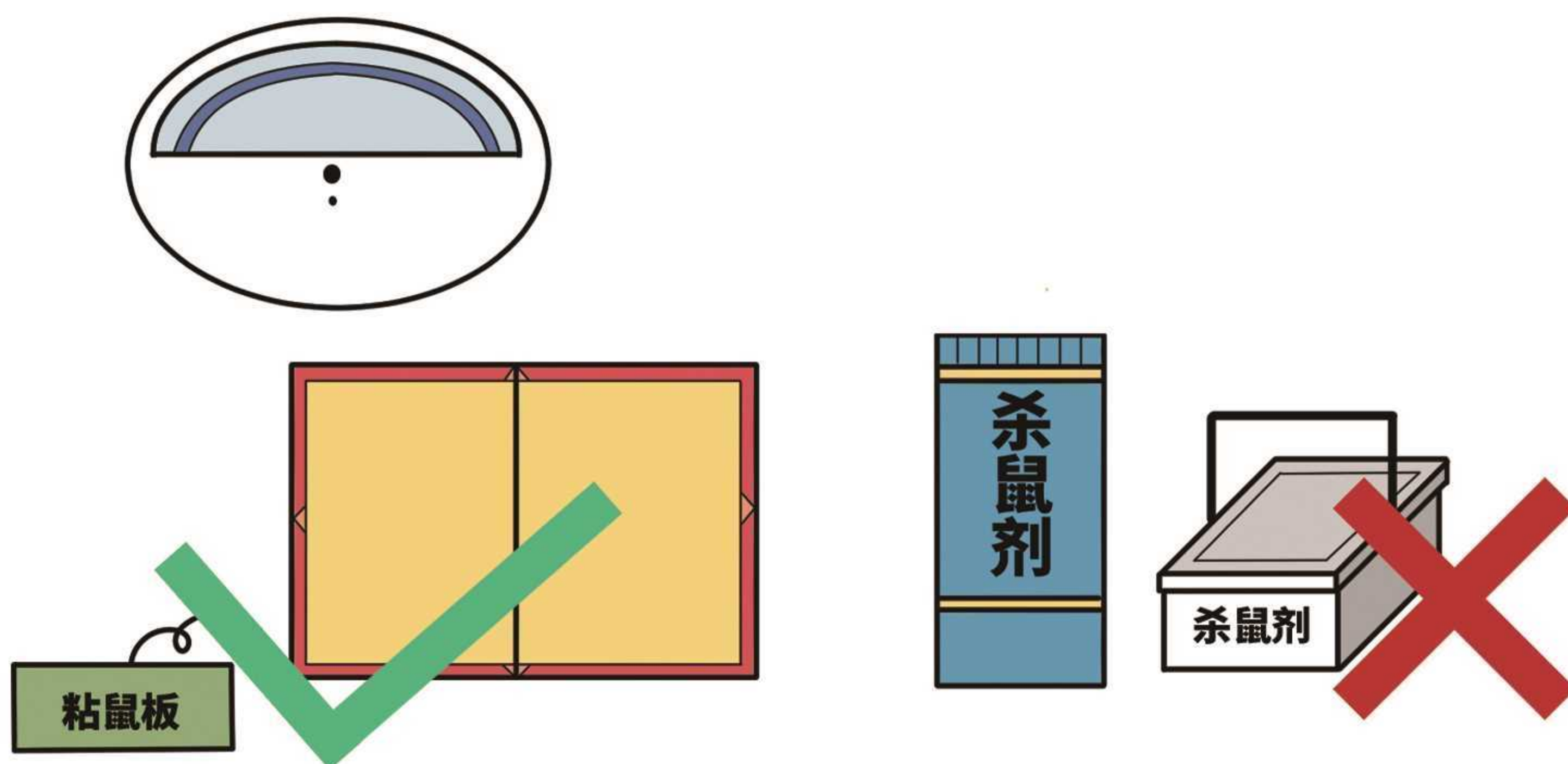


3、定期对餐厅后厨等易滋生有害生物的区域进行清洁。

4、确保门店墙面、地板无缝隙，天花板修葺完整，所有管、线穿越产生的孔洞封闭良好，发生破损及时维修。



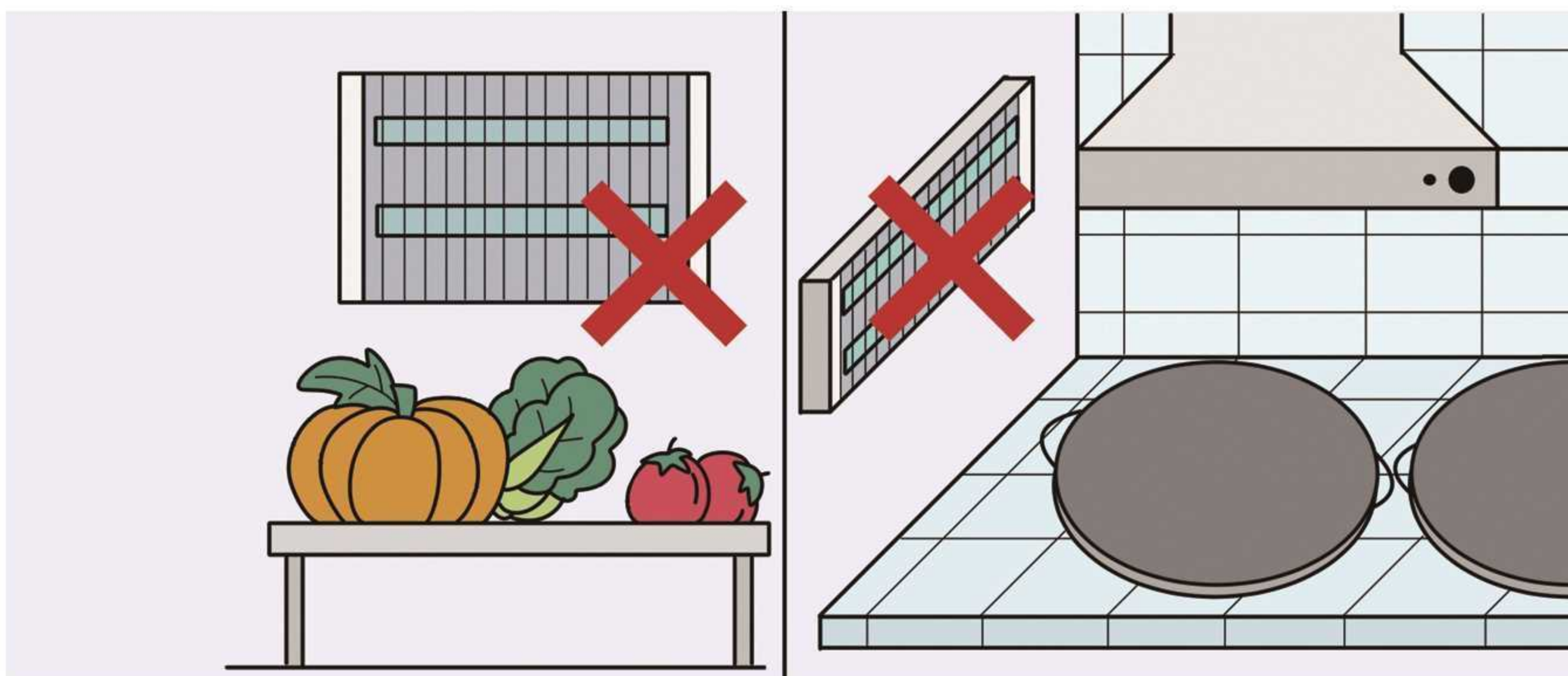
5、后厨等重点区域，应配备粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠设施、灭蝇灯等物理防治装置，不得使用杀鼠剂。



6、应正确安装和维护灭蝇灯：

(1) 不可在易燃易爆的地方安装电击式灭蝇灯。

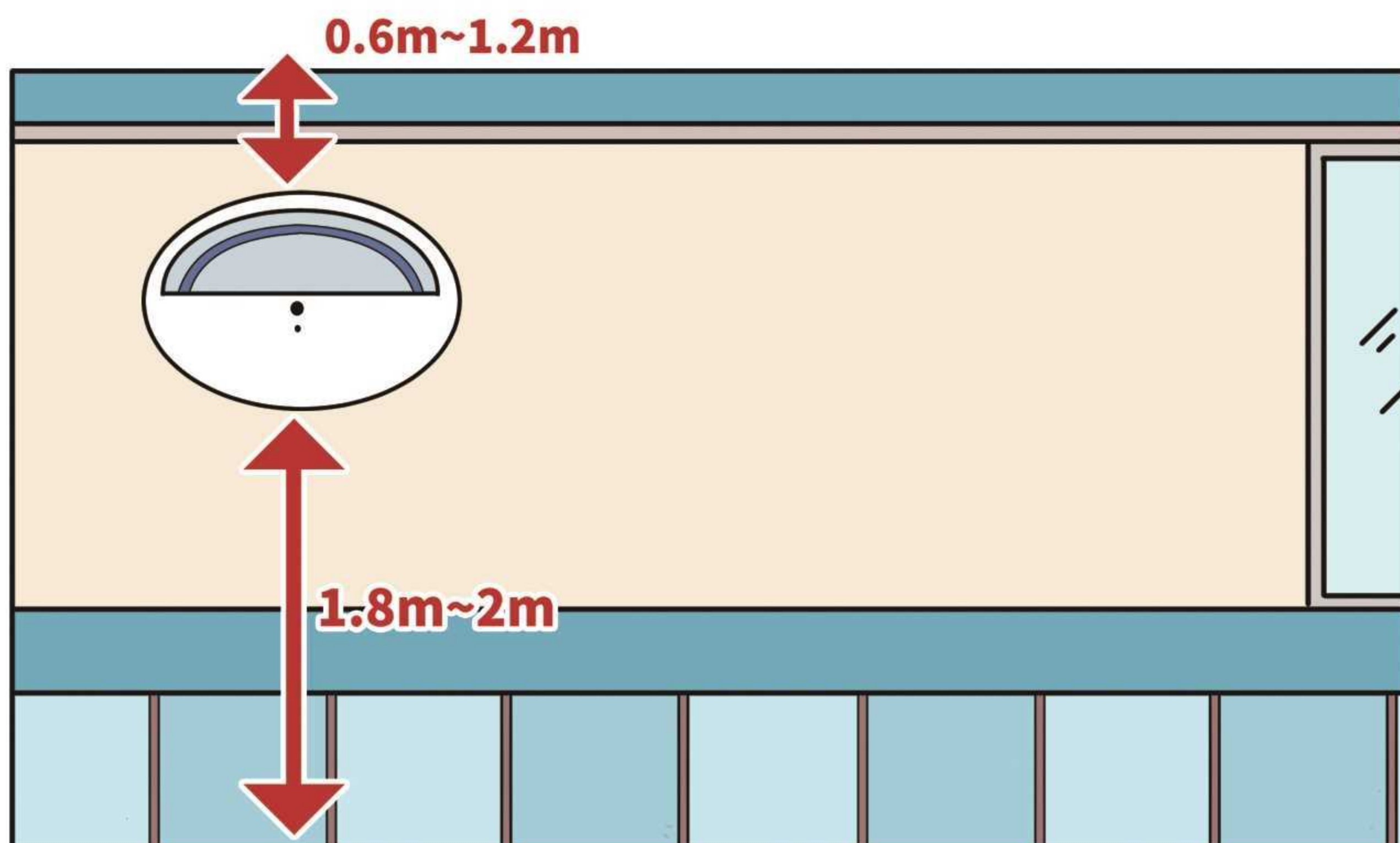
(2) 食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方。



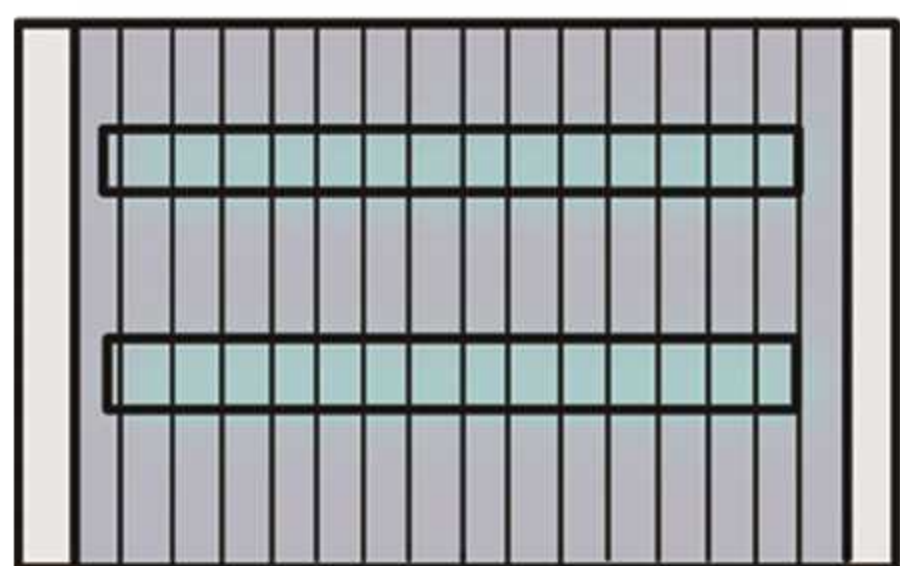
(3) 应安装在光线微弱、避免阳光直射、无其它光源干扰及物品遮挡的区域。

(4) 避免靠门窗处安装，门窗打开时，不可从室外看见安装的灭蝇灯。

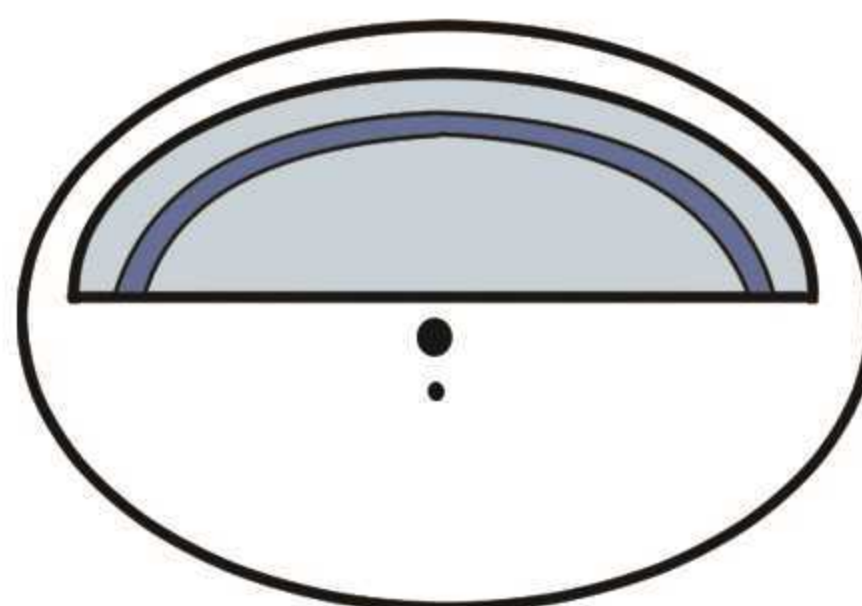
(5) 灭蝇灯底部离地面1.8m~2m，顶部离天花板0.6m~1.2m。



(6) 电击式灭蝇灯收集盘内的昆虫尸体应每周至少清理一次。粘捕式灭蝇灯捕获飞虫面积超过粘胶板纸面积的70%应更换。



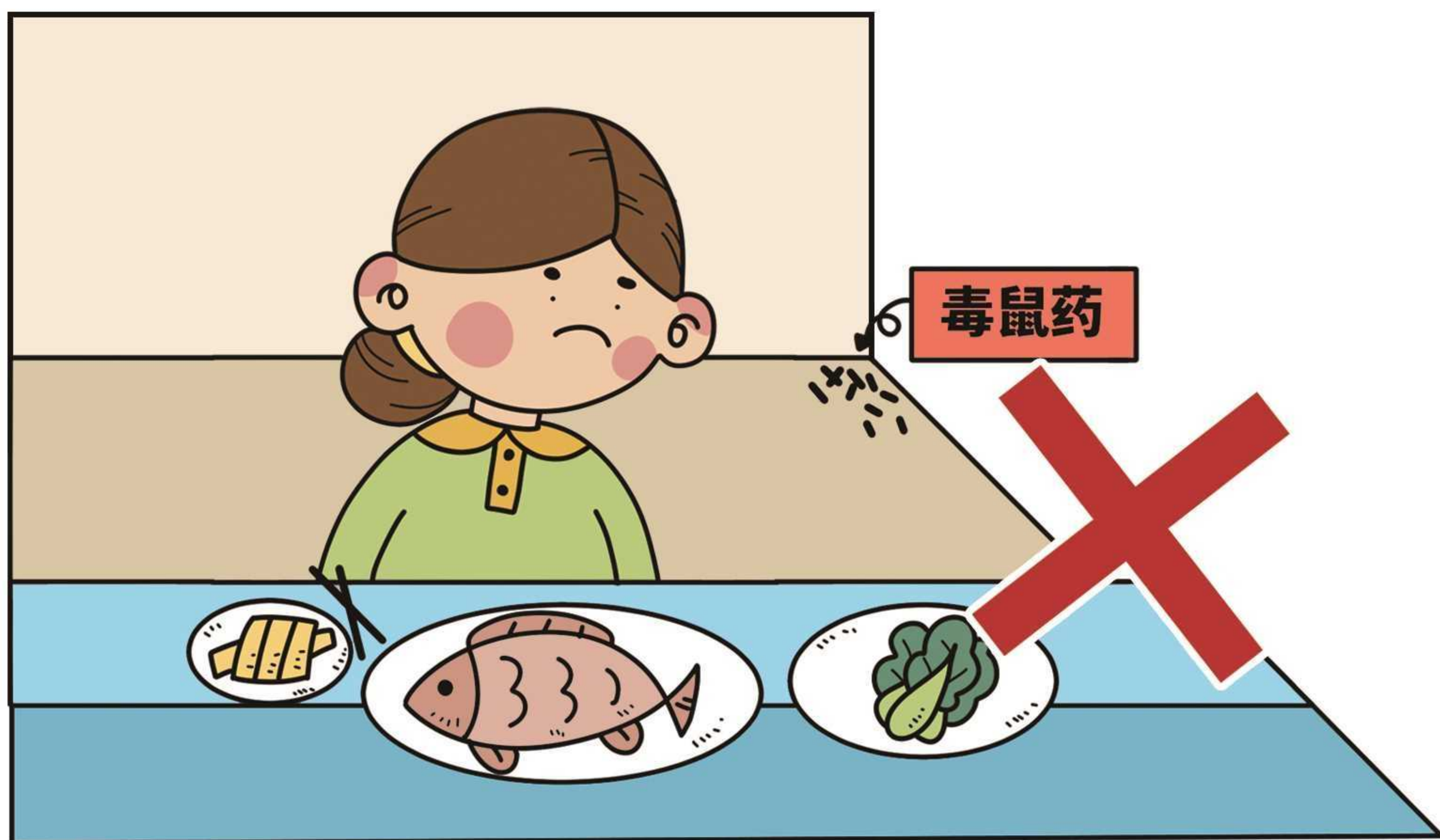
电击式灭蝇灯
每周清理一次



粘捕式灭蝇灯
超过70%清理

二、消杀要求

1、不得在食品处理区和就餐场所存放杀虫剂和杀鼠剂产品。



2、有害生物防制过程中应采取有效防护措施，如将餐（饮）具放入专区、餐桌餐椅做好遮盖等，防止食品、食品接触面及包装材料等受到污染，待消毒结束后做好餐厅内清洁工作。

3、定期检查食品存放区域，发现有害生物，应尽快将其杀灭，并查找和消除其来源途径。



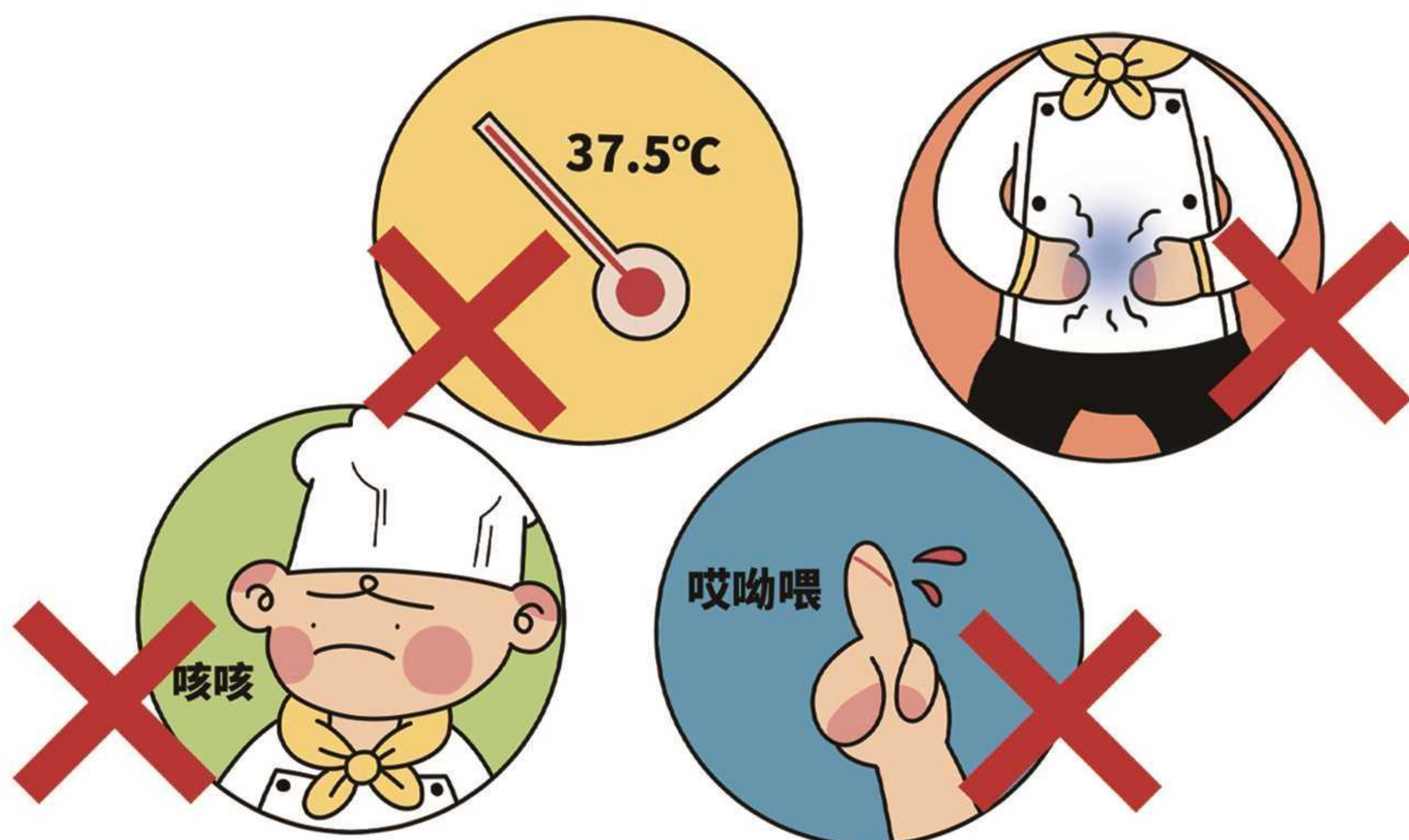
从业人员管理

一、健康管理

1、从事接触直接入口食品工作的从业人员，应到当地体检机构体验，取得健康证明后方可上岗，并做到每年复检。



2、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，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并将疾病治愈后方可重新上岗。



3、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、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，**不得从事接触直接入口食品的工作。**



二、培训考核

- 1、员工上岗前先进行食品安全培训，考核合格后方可上岗。餐饮商户应每年对从业人员进行一次食品安全培训考核，考核合格后方可上岗。
- 2、定期参加市场监管部门、协会、网络餐饮第三方平台等组织的食品安全培训。



三、人员卫生

1、应保持良好的个人卫生，所有员工不得留长指甲（长度不超过指尖）、涂指甲油。

2、工作时，应穿清洁的工作服，工作服不和个人衣物混放，应定期清洗更换。



3、在食品加工、处理的地方不放个人物品，不在处理食品时抽烟、吃东西等。

4、根据餐品加工需要，戴好工作帽、手套、口罩。工作帽应将头发全部遮盖住。



四、手部清洗

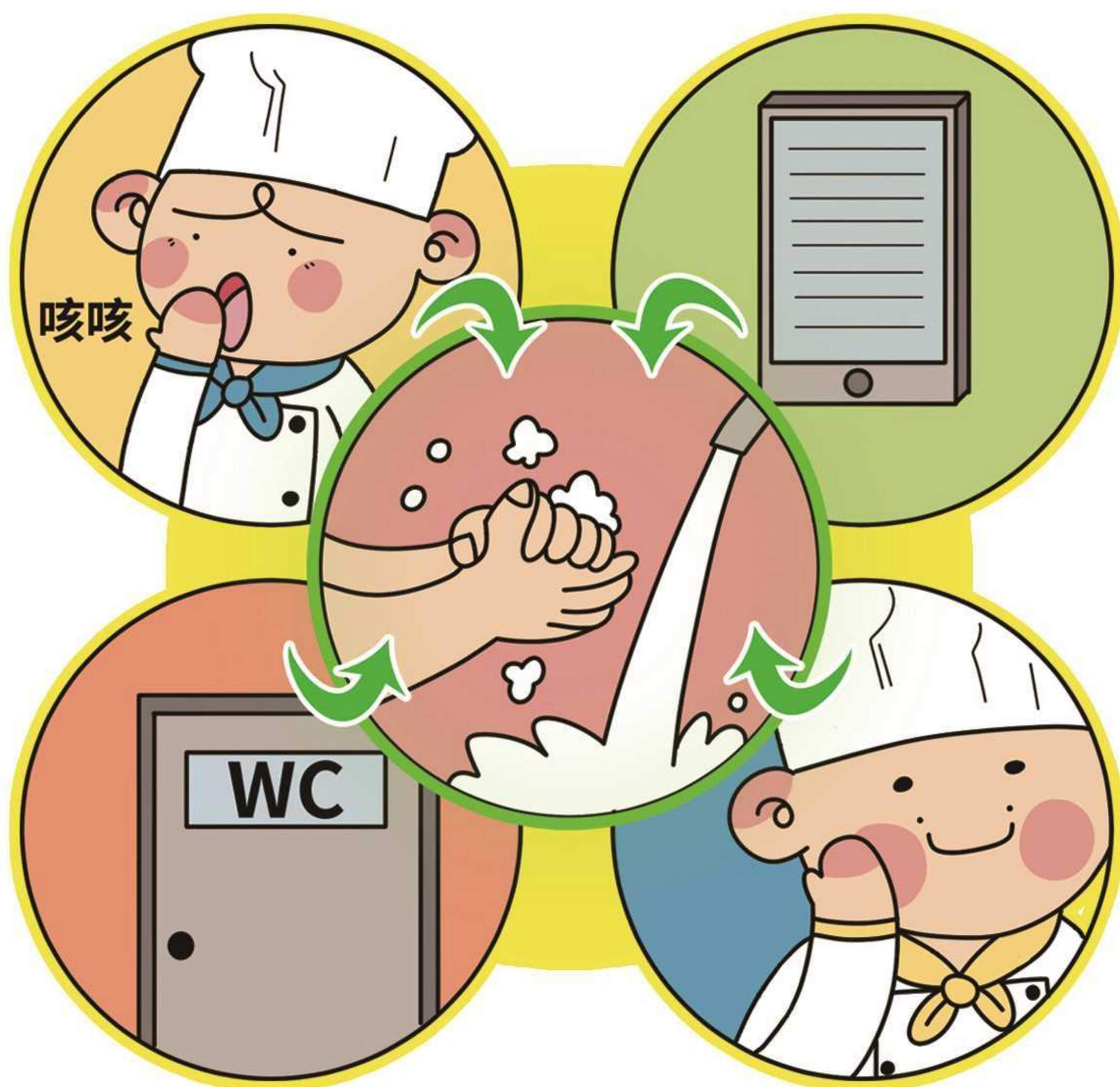
1、餐品加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部：

(1) 加工生食、熟食等不同存在形式的食品前。咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后。

(2) 打扫餐厅卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后。

(3) 使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后。

(4) 触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后。



2、洗手应使用肥皂或洗手液，遵循七步洗手法（详见附录3）。

七步洗手法



掌心相对
手指并拢
互相揉搓



手心对手背沿
指缝相互揉搓
双手交换进行



掌心相对
双手交叉沿指缝
相互揉搓



弯曲各手指关节
半握拳把只背放在
另一手掌心旋转揉搓
双手交换进行



一手握另一手
大拇指旋转揉搓
双手交换进行



弯曲各手指关节
把指尖合拢在
另一手掌心旋转揉搓
双手交换进行



螺旋式擦洗手腕
交替进行

(来源：国家卫生健康委员会 爱健康讲卫生问与答)

食品安全管理

1、餐饮服务提供者对餐饮食品安全负有主体责任，食材采购、烹饪等关键环节都应充分重视、把关。

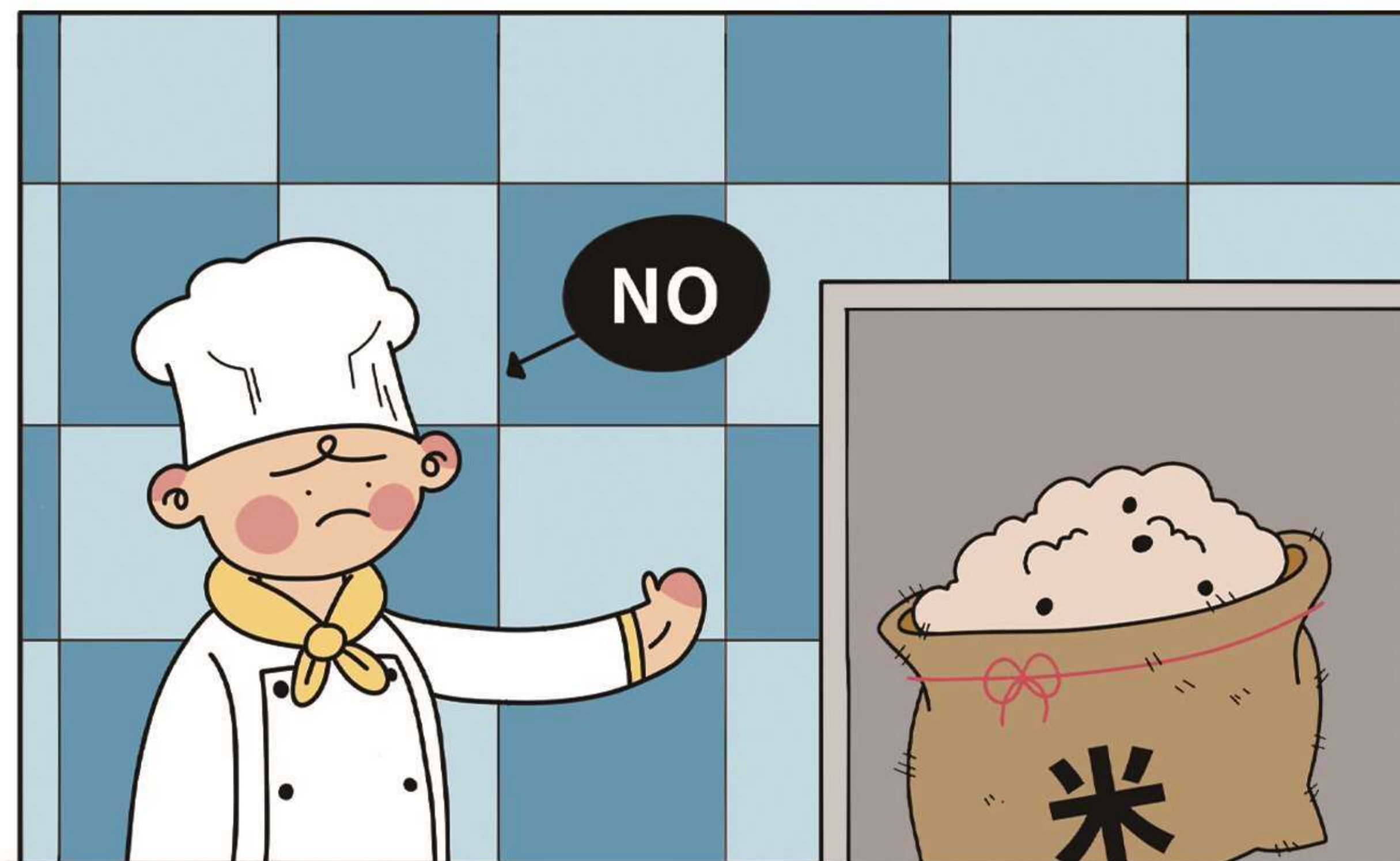


2、**配备专职或兼职食品安全管理人员，落实各项管理制度、加工操作规程等。并督促上述管理人员按市场监管部门要求，参加培训和考核。**



3、建立从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等食品安全制度。

4、发现问题食品，应立即停止使用，并采取退货、销毁等处理措施。



5、发生消费者投诉的，应及时核实处置，留存记录，依法维护消费者合法权益。



6、同时从事外卖服务的，除应遵守线下餐饮服务活动的食品安全相关要求外，还应当遵守下列要求：

(1) 具有实体经营门店并依法取得食品经营资质，**不得超范围经营。**



(2) 在网上公示自己的营业执照、食品经营资质（许可证、符合属地监管要求的登记证、备注证、核准证等）。

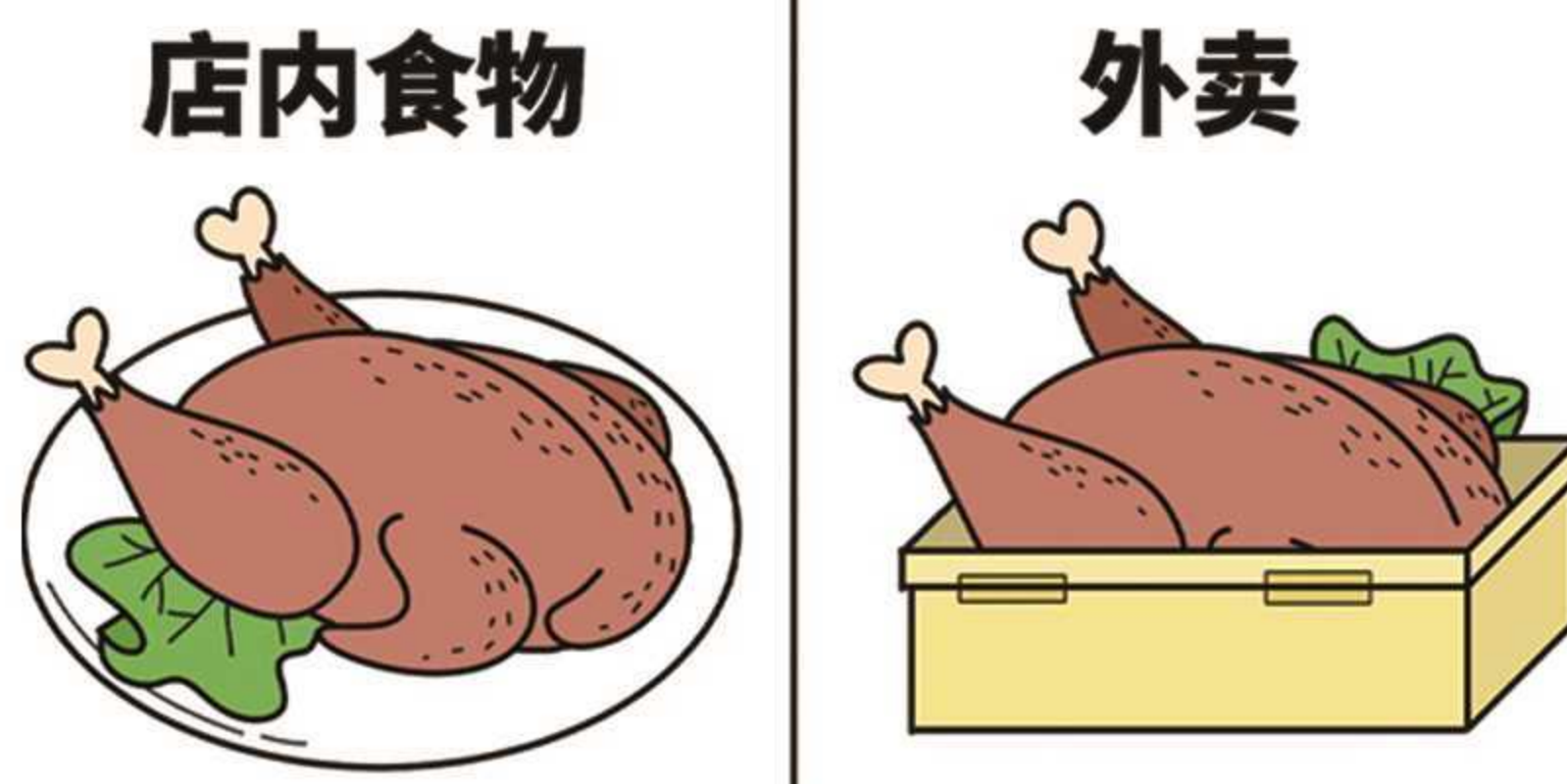
(3) 在网上公示自己店铺的名称、地址、量化分级信息。

(4) 在网上经营活动主页面公示菜品名称和主要原料名称。



(5) 网络销售的餐饮食品应当与实体店销售的餐饮食品质量安全保持一致。

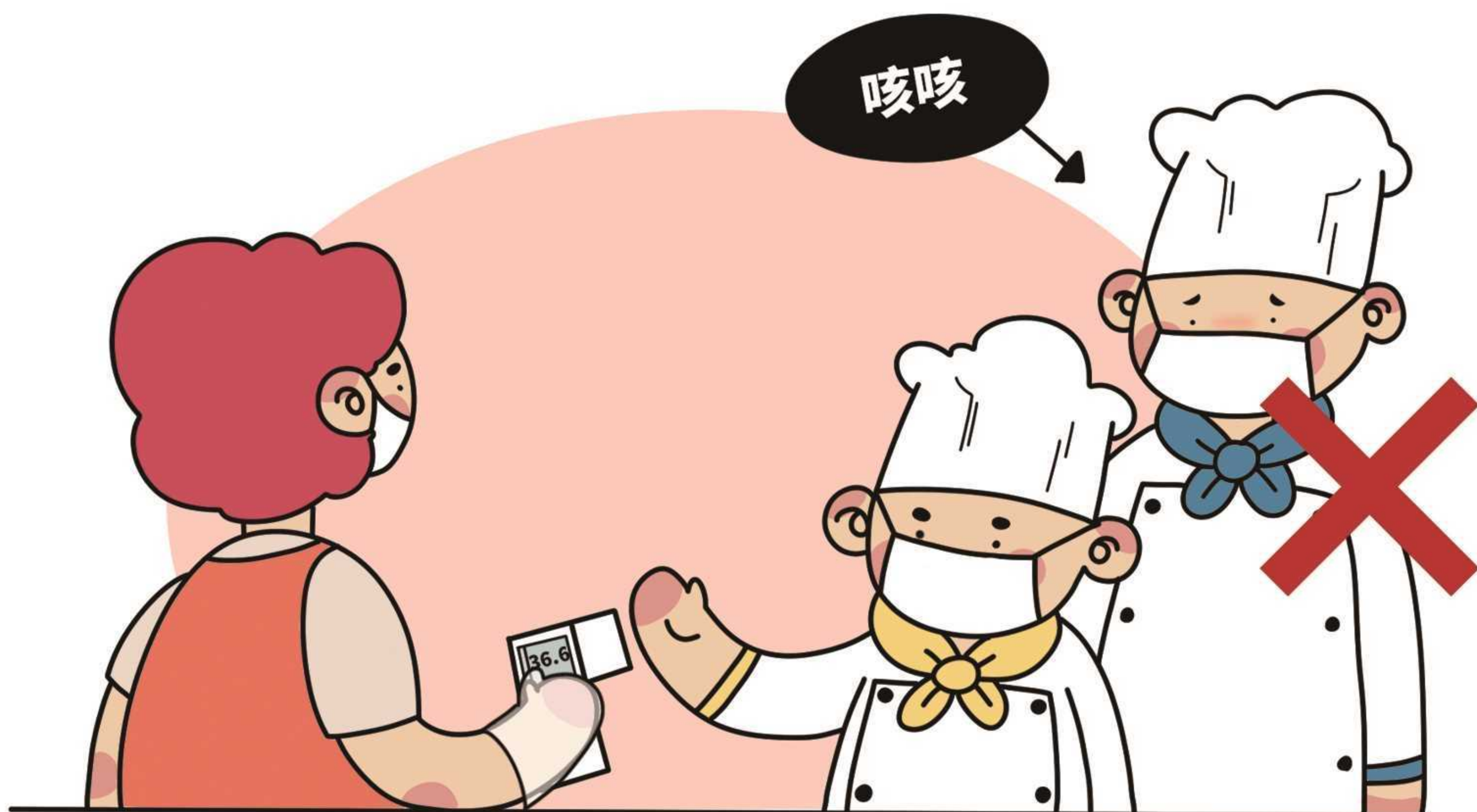
(6) 法律法规、市场监管部门等关于外卖服务的其他食品安全要求。



疫情防控

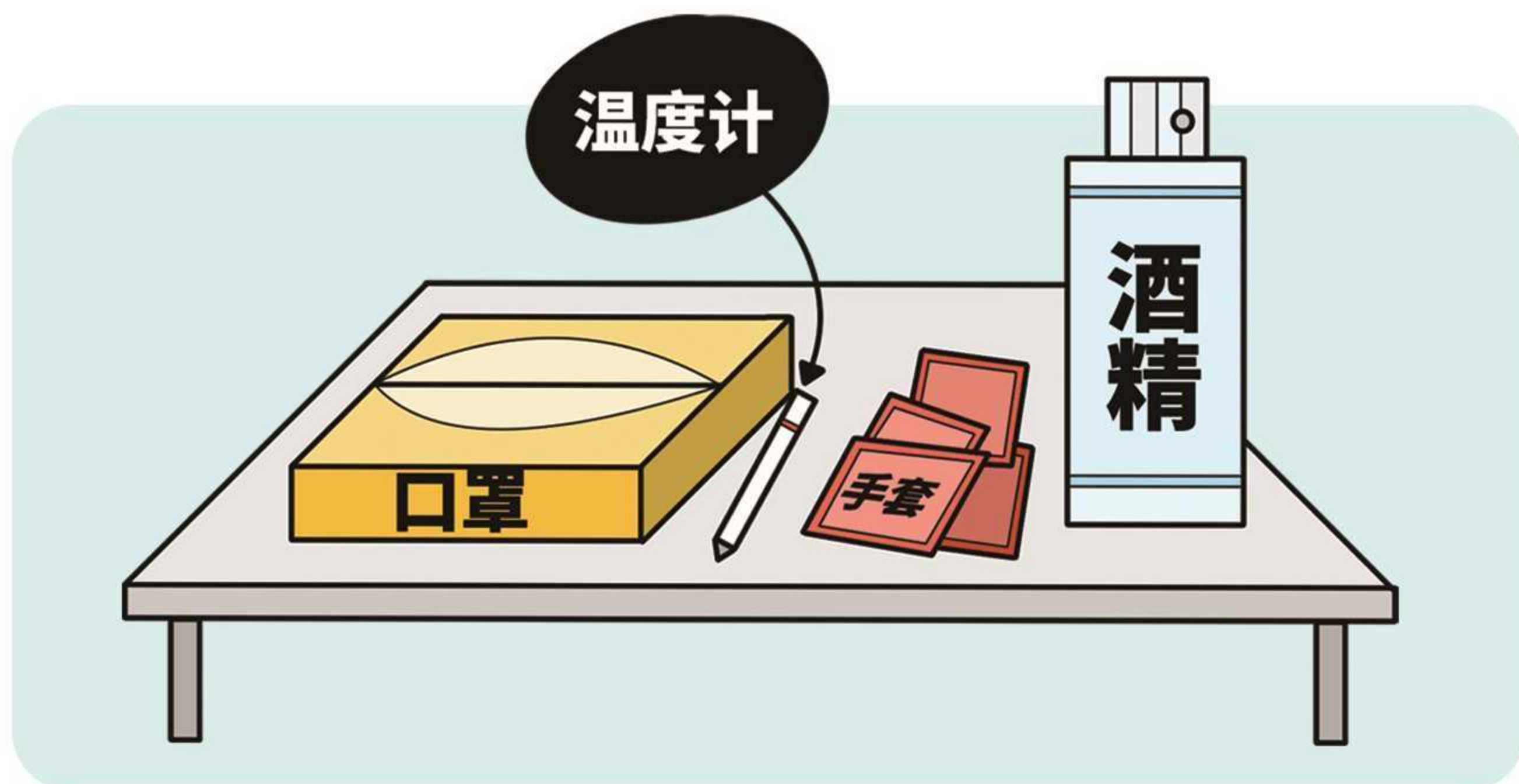
一、总体要求

- 1、根据国家和所在地有关新冠疫情防控的具体要求，做好食材采购、店面管理、烹饪加工、人员防护等方面的防疫工作。
- 2、完善从业人员健康管理制度，每日对从业人员晨检，如发现员工出现发热（体温超过 37.3°C ）、干咳、胸闷、乏力等症状的，及时安排、督促其到发热门诊就医排查，不得带病上岗。

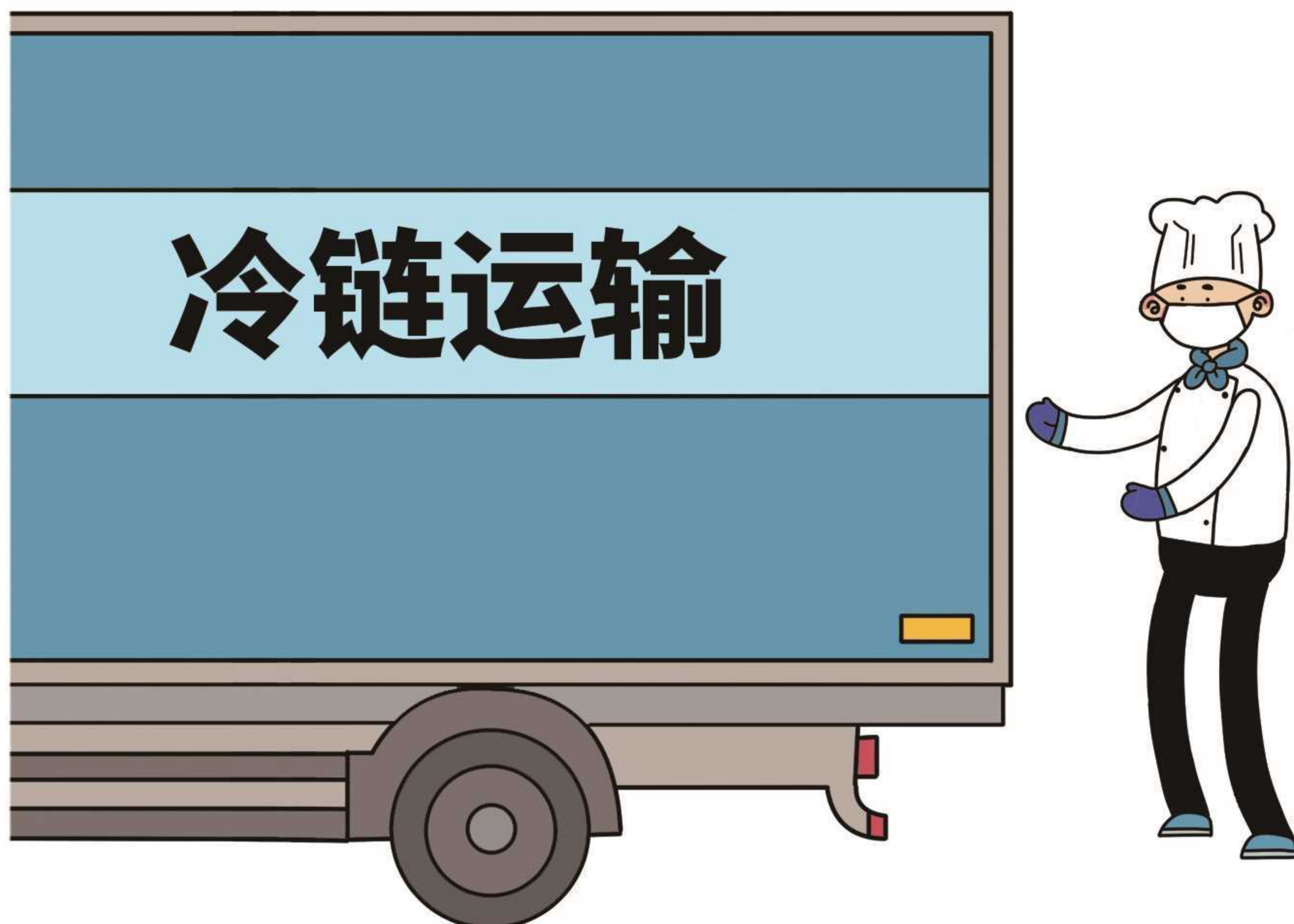


3、复工前，对营业场所、设备设施、餐具厨具等进行一次彻底的清洗消毒。

4、配备口罩、温度计、一次性手套、消毒药械等防疫物资。



5、涉及生产、经营冷链食品的，应当遵守《冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南》等相关要求。



二、疫情期间经营要求

1、加强就餐场所通风，优先开窗自然通风，有条件的开启排风扇等装置加快室内空气流动。



2、保持经营服务场所环境清洁。加强餐具、炊具和冰箱、周转箱等设施及阴冷潮湿点位消毒，保存餐具的容器要干燥洁净，台布、座位套等定期清洁消毒。厨余垃圾应做到日产日清，并保持垃圾桶完好整洁。



3、有条件的应在就餐区设置洗手设施，尽可能配备有杀菌作用的洗手液。

4、在店内外候餐区、取餐区、结账区等人员易聚集区域划设“一米线”，提示顾客与他人保持社交距离，科学佩戴口罩。

提倡非接触式点餐、结账。



5、**提倡无接触外卖配送方式。**采取“无接触配送”方式的，配送员应通过电话等联系消费者确认商品放置位置，完成配送后，及时告知消费者已完成配送，并提醒消费者尽快取餐。



附录1:

随货证明文件查验

1、从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。



2、从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等。

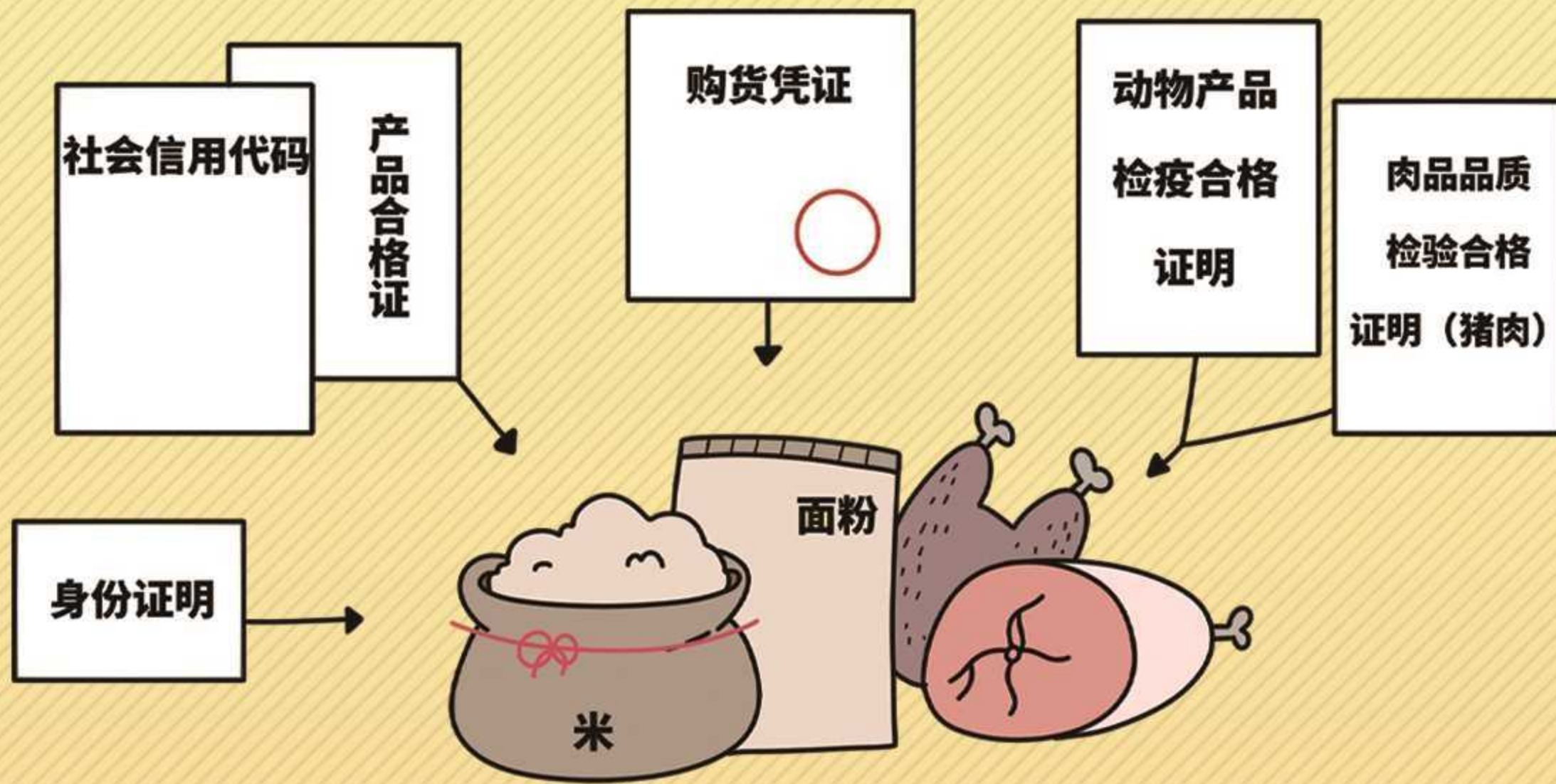


3、从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。

4、从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，查验其社会信用代码和产品合格证明文件。

5、从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。

6、采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。



7、实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各门店能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。



8、采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。



(来源：国家市场监督管理总局公告 2018年 第12号)

附录2:

小伟野味



禁食野生动物分类管理范围

类别	物种名称	分类管理范围
一	竹鼠、果子狸、豪猪、王锦蛇、草兔、东北兔、蒙古兔、豆雁、灰雁、石鸡、蓝胸鹑、山斑鸠、灰斑鸠、斑头雁、鸿雁、斑嘴鸭、赤麂、小麂、狍、苍鹭、夜鹭、赤麻鸭、翘鼻麻鸭、针尾鸭、绿翅鸭、花脸鸭、罗纹鸭、赤膀鸭、赤颈鸭、白眉鸭、赤嘴潜鸭、红头潜鸭、白眼潜鸭、斑背潜鸭、灰胸竹鸡、黑水鸡、白骨顶、寒露林蛙、赤链蛇、赤峰锦蛇、双斑锦蛇、金环蛇、短尾蝮、竹叶青蛇、白腹巨鼠（共45种）	禁止以食用为目的的养殖活动，除适量保留种源等特殊情形外，引导养殖户停止养殖。
二	刺猬、猪獾、狗獾、豚鼠、海狸鼠、蓝孔雀、中华蟾蜍、黑眶蟾蜍、齿缘龟、锯缘摄龟、缅甸陆龟、黑眉锦蛇、眼镜王蛇、乌梢蛇、银环蛇、尖吻蝮、灰鼠蛇、滑鼠蛇、眼镜蛇（共19种）	禁止以食用为目的的养殖活动，允许用于药用、展示、科研等非食用性目的的养殖。

（来源：国家林业和草原局关于规范禁食野生动物分类管理范围的通知
林护发〔2020〕90号）

附录3：

七步洗手法

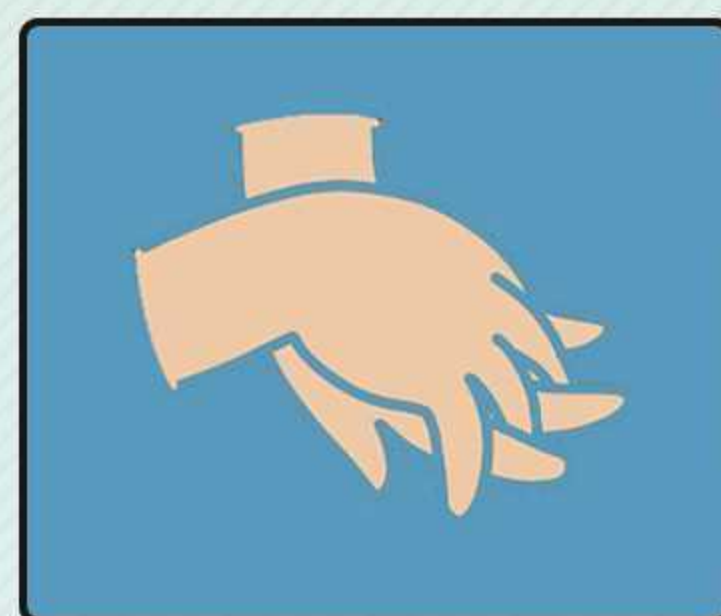
第一步

打开水龙头，用流水湿润双手，涂抹洗手液（或肥皂），掌心相对，手指并拢相互揉搓，搓出泡沫。



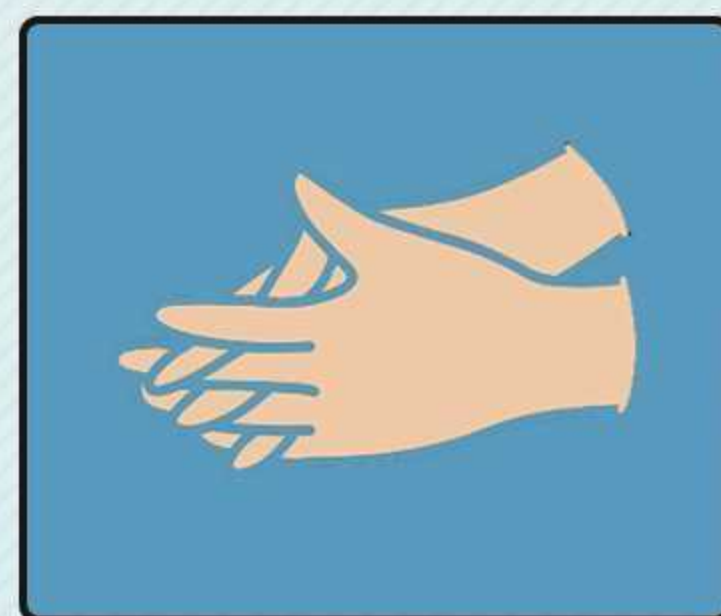
第二步

手心对手背沿指缝相互揉搓，双手交换进行。



第三步

掌心相对，双手交叉沿指缝相互揉搓。



第四步

弯曲各手指关节，半握拳把指背放在另一手掌心旋转揉搓，双手交换进行。



第五步

一手握另一手大拇指旋转揉搓，双手交换进行。



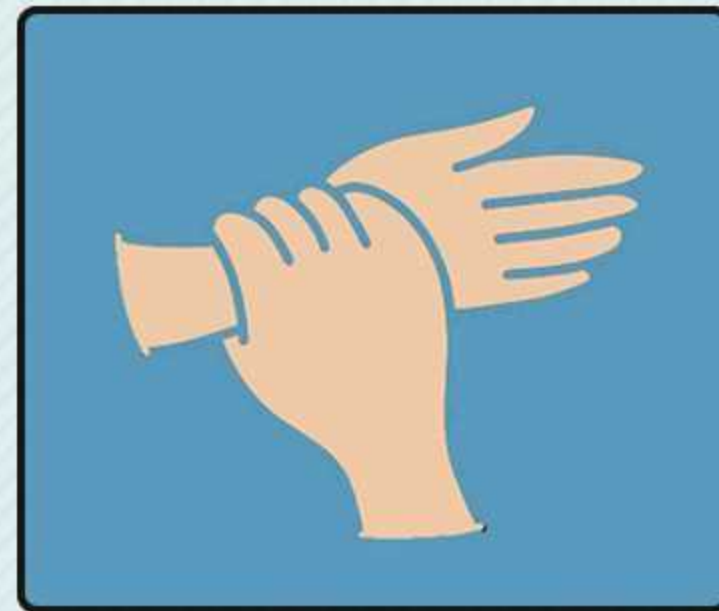
第六步

把指尖合拢在另一手掌心旋转揉搓，双手交换进行。



第七步

一手揉搓另一手的手腕、手臂，直至肘部，双手交换进行。



揉搓时间不少于20秒。揉搓后用清水将双手彻底冲洗干净，并用干净的毛巾或纸巾擦干双手。

(来源：国家卫生健康委员会 爱健康讲卫生问与答)



科信食品与健康信息交流中心
美团食品安全办公室

扫描二维码
下载电子版

