

团 体 标 准

T/GDIFST XXX-20XX

流动餐车 (自制饮品、轻食、广式点心、西式糕点) 现场制售服务管理规范

Specification for freshly-prepare-and-sell service management
of self-make beverages, light meal, Cantonese dim sum, western-style pastry
in mobile food truck

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

广 东 省 食 品 学 会 发布

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东经耘商业管理有限公司提出。

本文件由广东省食品学会归口。

本文件起草单位：广州市经耘供应链有限公司、广东经耘商业管理有限公司、广东省公共卫生研究院、广东省质量监督食品检验站、广东省食品工业研究所有限公司、华南理工大学轻工科学与工程学院。

本文件主要起草人：霍伟伦、刘江海、彭接文、杨健、蒋琦、梅灿辉、庄俊钰、利通、郑泽洋、吴雅丽、陈荣、田希明、潘文颖、吕嘉明。

流动餐车(自制饮品、轻食、广式点心、西式糕点) 现场制售服务管理规范

1 适用范围

本文件规定了流动餐车(自制饮品、轻食、广式点心、西式糕点)现场制售服务活动过程中的术语和定义、基本原则、场所与布局、设备与设施、人员管理、原辅料和包装材料管理、加工过程控制、清洁维护与废弃物管理、有害生物防治、食品安全管理和标签标识等。

本文件适用于以流动餐车(新能源汽车)为载体的自制饮品、轻食、广式点心、西式糕点现场制售服务活动,不适用于集体供餐服务和以手推餐车为经营载体的食品摊贩。

2 规范性引用文件

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2759 食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.12 食品安全国家标准 食品接触用竹木材料及制品
GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
GB 5009.257 食品安全国家标准 食品中反式脂肪酸的测定
GB/T 10789 饮料通则
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具
GB/T 18007-2011/ISO 3509:2005 咖啡及其制品 术语
GB/T 19258.1 杀菌用紫外辐射源 第1部分:低气压汞蒸气放电灯
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
GB/T 21733 茶饮料
GB/T 23351 新鲜水果和蔬菜 词汇
GB/T 26604 肉制品分类
GB/T 27590 纸杯
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30645 糕点分类
GB/T 30767 咖啡类饮料
GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 34855 洗手液
NY/T 605 焙炒咖啡
QB/T 4068 食品工业用茶浓缩液
QB/T 4221 谷物类饮料
QB/T 8022 冷冻饮品 食用冰
DBS44/ 006 食品安全地方标准 餐饮服务非预包装食品微生物限量

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018年 第12号）
《广东省市场监督管理局食品经营许可和备案实施细则》（粤市监规字〔2025〕1号）
《广东省市场监督管理局关于印发<广东省市场监督管理局关于“明厨亮灶”建设规范的指引>的通知》（粤市监规字〔2023〕1号）
《中华人民共和国道路交通安全法》【2021年修订】

3 术语和定义

GB 31654中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。其他在本标准中使用的术语，对应的定义将引用国家相关标准的规定。

3.1

流动餐车 mobile food truck

在规定的经营区域和时间段内流动，以符合《中华人民共和国道路交通安全法》要求的纯电新能源电动中小型厢式货车为载体，从事食品现场制售活动的车辆。

3.2

现场制售 freshly-prepare-and-sell service

食品经营者从事食品现场制作、现场销售的经营活动。

3.3

自制饮品 self-make beverages

经营者现场制作的各种饮料，通常包括鲜榨果汁/蔬菜汁、谷物类饮料、现制咖啡及其饮料、现制奶茶、冰淇淋等。

3.4

轻食 light meal

以单份或套餐形式提供给消费者，控制总能量的营养配餐食品。一般需要满足低油、低盐、低糖、含膳食纤维的特点。

3.5

广式点心 Cantonese dim sum

具有广府特色的点心，通常包括虾饺、叉烧包、蛋挞、烧卖等。

3.6

西式糕点 western-style pastry

具有西方民族风格和特色的糕点，如德式糕点、法式糕点、俄式糕点、美式糕点、蛋挞、葡挞、华夫饼、牛角包等。

3.7

食品操作车厢 food processing wagon

用于食品贮存、运输、加工（包括烹饪）、分装以及餐用具清洗、消毒、保洁的车厢。

3.8

冷藏 cold storage

将原料、半成品、成品置于 0℃～8℃温度下贮存的过程。

3.9

热藏 hot storage

食品熟制后使其中心温度保持在 60℃以上的过程。

3.10

冻藏 frozen storage

将原料、半成品、成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围宜低于-12℃。

4 基本原则

4.1 应依照食品摊贩或小餐饮相关食品安全法律法规的规定从事流动餐车现场制售服务活动，应根据地方各级市场监督管理部门发布的食品摊贩经营经营管理条例或食品经营许可和备案管理办法规范经营行为，自觉遵守食品安全管理制度，保证食品安全，诚信自律，对消费者负责，接受社会监督，承担社会责任。

4.2 应保持流动餐车的经营和停放场所环境清洁整洁，防止有害生物侵入和孳生。

4.3 应根据车载冰箱的容量和制冷能力存放合理数量的食品原料、半成品、成品，应合理安排每种原料和半成品的比例，应加强对食品的贮存管理和适度加工，降低损耗，减少食物浪费。

4.4 应确保配备满足自制饮品、轻食、广式点心、西式糕点食品现场制售的设备设施。

4.5 餐厨用具的采购和清洗消毒应符合国家相关规定，宜采用环保材质。

4.6 流动餐车服务连锁管理企业内从业人员应经过培训并通过考核，培训考核内容包括食品安全知识、交通安全知识和安全生产知识。

4.7 宜对消费者公开展示食品制作过程和食品原料、半成品的信息，流动餐车服务连锁管理企业宜为所管理的流动餐车配备视频监控设备。

4.8 应在流动餐车醒目位置设置信息公示栏，方便消费者及相关部门查看相关信息，公示内容包括但不限于：

- 经营所需的资质许可信息；
- 最近一次日常监督检查记录（表）；
- 最近一次餐饮服务食品安全自查报告；
- 餐饮服务食品安全管理员信息；

- 从业人员有效健康证明（建议为隐去个人身份证部分信息的复印件）；
- 使用的食品添加剂名称；
- 大宗食品原料索证索票情况；
- 消费者投诉举报电话联系方式。

4.9 建立食品安全管理和风险识别与控制制度，包括但不限于：

- 从业人员健康管理制度；
- 从业人员培训考核制度；
- 食品经营过程控制制度，包括设备布局原则、出餐规程、餐用具清洗消毒规程等；
- 物料管理制度，包括进货查验记录制度、食品和包材贮存管理制度等；
- 清洁消毒卫生管理制度，包括定期清洗消毒食品操作车厢、食品操作台面、加工贮存设备设施、通风设施等；
- 设备设施定期维修保养制度；
- 有害生物防治制度；
- 废弃物处置制度；
- 不合格食品处置制度；
- 消费者满意度与投诉管理制度；
- 食品安全自查制度；
- 食品安全追溯制度；
- 食品安全事故处置方案。

5 场所与布局

5.1 基本要求

5.1.1 流动餐车的机动车所有人应根据《中华人民共和国道路交通安全法》管理车辆。流动餐车的结构、构造或者特征和设备应在车辆管理所办理机动车登记。

5.1.2 所有工作人员不应擅自改变流动餐车已登记备案的结构、构造或者特征，应根据登记的设备和设施合理布局，使其满足安全行驶和合法经营的要求。

5.1.3 营业中的流动餐车车体延伸长度不应超过车身高度。行驶过程中车体不应有任何延伸。

5.2 场所环境管理

5.2.1 经营时流动餐车停放处地面宜干燥平整，定时清扫、清理、清洁以保持环境整洁。

5.2.2 经营区域不得选择易受到污染的场所，应距离卫生间、污水池、暴露垃圾场（站）等污染源25m以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。

5.2.3 如经营区域靠近卫生间，宜选择与卫生间中间有阻隔且尽量远离的地点作停放点，食品传递窗和食品操作车厢出入口不应正对卫生间。

5.2.4 经营区域周围不应有可导致虫害大量孳生、有饲养和宰杀畜禽等动物的场所。

5.3 设计与布局

5.3.1 食品操作车厢内应有现场制售自制饮品、轻食、广式点心、西式糕点食品的专用操作区，专用操作区台面面积应至少满足40cm*40cm大小。

5.3.2 食品操作车厢内应按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。

5.3.3 应设置独立区域用于存放清洁用具，防止清洁用具污染食物。

5.3.4 食品操作车厢内部布局可参考附录A。

5.4 食品操作车厢内部结构

5.4.1 流动餐车内部结构应坚固、平整、光滑、无裂缝，采用无毒、无异味、浅色、耐用、不吸水、不易积垢、易于清洗、消毒、维护的材料建造，宜用有足够厚度强度的不锈钢建造，应用螺栓或结构胶固定餐饮设备设施。

5.4.2 食品操作车厢的门和窗应能闭合严密，应避免有害生物的侵入和栖息。

6 设备与设施

6.1 基本要求

6.1.1 应根据车辆电池容量、额定输出功率和逆变器额定输出功率选择用电设备，不应超电池和逆变器的负荷使用电器设备，不应加装大功率用电设备。

6.1.2 应根据车辆电池容量和通勤距离合理估计电池可持续供电时间，宜保持电池电量在20%以上，以防止电量耗尽导致无法驾驶以及车载设备设施无法正常使用。经营地点宜离公共充电桩10公里行驶距离以内。

6.1.3 车内应具备与现场制售自制饮品、轻食、广式点心、西式糕点食品相适应的加工、贮存、清洗、消毒、保洁等设备或设施。

6.1.4 车内应配备合适容量的非手动带盖的废弃物存放容器用于存放垃圾和废弃物，并与加工用容器有明显区分的标识。

6.1.5 食品操作车厢内应有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足食品加工需要，不应改变食品的感官色泽。

6.2 食品保藏设备设施

食品操作车厢内应根据需要配备有冷藏或冻藏功能的冰箱，冰箱冷藏室和冻藏室应有可正确显示内部温度的温度计。冰箱应牢固固定在餐车操作台旁或嵌入台下。

6.3 食品加工贮存设施

6.3.1 食品操作台面宜用不锈钢材料制成，台面应保持干净平整不透水。

6.3.2 食品操作车厢内应有切配食品用的砧板和刀具。生和熟食品的切配应分别配备不同的砧板和刀具。

6.3.3 雪克杯、量杯、食用冰储藏桶、茶汤储藏桶等直接接触食品的工具设施应符合GB 4806系列标准规定。

6.3.4 食品操作车厢内应配备电磁炉、烤箱等加热设备。加热设备应牢固固定在餐车操作台上或嵌入台下，不得用于加热除食品以外的物品。

6.4 清洗消毒设施设备

6.4.1 食品处理区应安装洗手盆，洗手盆宜用不锈钢制成，洗手盆旁应有洗手液。

6.4.2 洗手用水储水箱与污水储水箱容量应能满足一天经营所需，污水储水箱容量应不小于洗手用水储水箱。

6.4.3 储水箱的放置位置应能方便取放，不应直接接触电路中开关、插座、接线处。

6.4.4 储水箱的加注水质应符合国家生活饮用水卫生标准。

6.4.5 污水储水箱应至少每日清空一次污水，同时冲洗清洗储水箱内外。

6.4.6 应配备专用于餐厨用具清洗、消毒、保洁的带盖周转箱，材料宜采用PP（聚丙烯）、HDPE（高密度聚乙烯）等耐腐蚀塑料，不宜采用金属容器，容量应能够完全放入所有餐厨用具。

6.4.7 严禁不同用途的抹布混用。不同用途的抹布应用不同颜色区分。抹布分色示例参考附录B。

6.4.8 抹布应每次使用后清洗干净，每日检查损耗程度，及时更换新抹布。

6.5 臭氧紫外灯管理

6.5.1 宜用带臭氧功能的紫外灯对食品操作车厢空气和环境进行消毒，每立方米空间配置1.5W紫外灯功率。紫外灯光线应能直射食品操作区操作台，宜固定在高于操作台的墙面上。

6.5.3 紫外灯使用前应将所有食品原料和半成品放入密封容器如冰箱、保温箱内。

6.5.4 紫外灯使用过程中应保证食品操作车厢门窗严密关闭。

6.5.5 所有人员在紫外灯开启期间不得进入食品操作车厢内。

6.5.6 紫外灯消毒时间应控制在30-60分钟内。

6.5.7 紫外臭氧消毒后的车厢应打开车门车窗，打开风扇进行充分通风20分钟以上，至无明显刺激性气味，人员方可进入。

6.6 贮存设施管理

6.6.1 同一橱柜内贮存包装材料、餐厨用具、清洁工具的，应分设存放区域并显著标示，分离或分隔存放，防止交叉污染。

6.6.2 清洁剂和消毒剂等应与食品、包装材料分开存放或者分隔放置。

6.6.3 应在驾驶舱或食品操作车厢内设置员工个人物品存放专用空间或区域。

7 人员管理

7.1 基本要求

7.1.1 应符合GB 31654-2021中第11章的规定。

7.1.2 从业人员应持有有效健康证、接受食品安全和交通安全培训并通过考核。

7.1.3 不得在工作时间内饮酒、在操作间内吸烟、随地吐痰、乱丢废弃物、揪鼻涕、搔痒、掏耳朵、剔牙和嬉戏打闹，对着食品打喷嚏，或从事其他可能污染食品的行为。

7.1.4 加工食品时禁止佩戴首饰、留长指甲或贴甲片、涂指甲油。

7.1.5 手部有伤口的工作人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换，必须佩戴一次性手套方可操作食物。

7.1.6 不得在食品操作车厢内饮食，成品试饮除外。

7.2 健康与卫生

7.2.1 人员健康管理应符合GB 31654-2021中11.1的规定。

7.2.2 应建立每日班前健康自查和卫生检查制度，做好班前检查记录。班前检查项目参考附录C。

7.2.3 宜在流动餐车显眼位置公示从业人员健康证复印件和班前检查记录表。

7.2.4 突发公共卫生事件期间，应积极响应国家或省市的应急预案要求，采取防控措施。

7.3 培训管理

7.3.1 应符合GB 31654-2021中第12章的规定。

7.3.2 流动餐车负责人宜主动积极学习相关食品安全知识，制定和实施食品安全年度学习计划，学习了解最新的食品安全相关的法律法规标准。

8 原辅料和食品相关产品管理

8.1 基本要求

8.1.1 建立进货查验制度。经营者或食品安全员应对食品原辅料的食品生产许可证、生产企业、食品名称等关联信息进行联网查验，应对食品原辅料和包装材料的执行标准、产品类型、配料表、生产日期、保质期等信息进行合理查验并记录。

8.1.2 建立供应商遴选制度。对8.1.1查验的信息不符合相关法律法规规定的供应商进行替换并记录。

8.1.3 建立食品贮存管理制度。建立入库食品原辅料档案，记录食品名称、生产日期、保存条件、保质期等。严格按照食品原辅料要求的保存条件进行原料贮存。

8.2 原辅料要求

8.2.1 水：制作自制饮品用水应采用包装饮用水、净化处理后的生活饮用水或煮沸后冷却的生活饮用水。包装饮用水应符合GB 19298的规定。如采用净化水，净化器应取得涉及饮用水卫生安全产品卫生许可批件。生活饮用水应符合GB 5749的规定。食用冰应符合QB/T 8022的规定。

8.2.2 茶：制作茶汤用的茶浓缩液应符合GB/T 21733或QB/T 4068或相关执行标准规定，制作茶汤用的茶叶应符合GB 31608的规定，现场制作而成的茶汤应符合GB 7101或GB/T 21733或相关执行标准规定。

8.2.3 咖啡豆：咖啡豆应选用有生产许可证和执行标准的包装产品，应选用无腐败变质、无虫蛀、无杂质、在保质期内的焙炒咖啡豆。

8.2.4 糖：白砂糖、果葡糖浆等应选用有生产许可证和执行标准的包装产品。

8.2.5 乳及乳制品：应符合对应食品类别的国家标准规定。

8.2.6 果蔬及其制品：水果及其制品、蔬菜及其制品应符合对应食品类别的国家标准规定。

8.2.7 速冻面食与调制食品：应符合GB 19295规定。

8.2.8 肉及肉制品：应符合对应食品类别的国家标准规定。

8.2.9 其他在食品制作过程中使用的原辅料应符合国家相关标准的规定。

8.3 原辅料贮存要求

8.3.1 严格按照原辅料包装标签信息要求的或供应商指定的储存条件储存食材。

8.3.2 原辅料应分类存放，生熟分开、荤素分开。

8.3.3 原辅料外包装开封后保存的，应标明开封日期时间和应丢弃日期时间，并严格按照开封后储存条件储存。及时清理过期或变质食品。

8.3.4 提前制备的茶汤应存放在密封容器内，宜冷藏保存。

8.3.5 清洗后未使用的水果和蔬菜应冷藏密封保存，宜在清洗当天内使用完。当天未使用完的新鲜蔬菜和水果最长保存时间不应超过48小时。

8.4 食品相关产品要求

8.4.1 接触食品的设备、工具、容器、包装材料应符合GB 4806 系列标准的规定。

8.4.2 一次性塑料餐具宜选用聚丙烯（PP）、聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）材料，不应使用发泡塑料一次性餐具。

8.4.3 盛装经过高温处理的食物，宜选用耐高温材料如食品用淋膜纸盒（袋）、铝箔盒等。

8.4.4 其他一次性使用餐饮具应符合相应的国家标准或法律法规的规定。

9 加工过程控制

9.1 基本要求

9.1.1 应符合GB 31654-2021中第6章的规定。

9.1.2 应遵守食品安全五大要点：保持清洁、生熟分开、食物要彻底煮熟烧透、在安全的温度下保存食物、使用安全的水和食物原料。

9.1.3 宜公开展示餐品制作流程。

9.2 加工前

9.2.1 厨用具应清洁消毒，宜使用有效氯浓度宜在100mg/L~150mg/L的二氧化氯（或等效含氯消毒剂）消毒液浸泡10~20分钟，最后用自来水冲去表面的消毒液，用干净抹布擦干或晾干。

9.2.2 应使用洁净抹布擦拭干净台面。

9.2.3 应清洗干净手部，穿戴好工作帽、口罩、工作服和手套。所戴手套应大小合适、清洁无破损。

9.3 加工中

9.3.1 自制饮品类

自制饮品类食品应遵循以下过程。

a) 设备检查。确保制作饮品用设备设施清洁无异味无虫害，如有异常则应清洗清洁或报修处理；

b) 原辅料检查。检查原辅料外观、气味、保质期、应丢弃日期，如原辅料已变质或过期，则应废弃；

c) 食品制作。按照食品制作流程对原辅料进行去皮、定量称重、制作；

d) 成品检查。出餐前应取小量成品试饮，确保成品合格；

e) 贴食品标签。在外包装显眼处贴上食品标签；

f) 交付食品。

9.3.2 轻食类

轻食类食品应遵循以下过程。

a) 设备检查。确保烤箱、微波炉、电磁炉等设备表面和内部清洁无异味无虫害，如有异常则应清洗清洁或报修处理；

b) 原辅料检查。查原辅料外观、气味、保质期、应丢弃日期，如原辅料已变质或过期，则应废弃；

c) 食品制作。按照食品制作流程对原辅料进行去皮、定量称重、制作。加工过程中严格控制温度与时间，确保彻底煮熟食物；

d) 成品贮存。制作完成并未即时销售的食物，应热藏或冷藏。热藏食物食用期限为熟制后4小时内。冷藏后的食物需再加热，再加热食物的中心温度应达到70℃以上，冷藏食物食用时限为熟制后24小时；

e) 成品检查。出餐前应取小量成品试吃，确保成品合格；

- f) 贴食品标签。在外包装显眼处贴上食品标签；
- g) 交付食品。

9.3.3 广式点心与西式糕点

- a) 设备检查。确保微波炉、电磁炉、烤箱、蒸箱（笼）等设备表面和内部清洁无异味无虫害，如有异常则应清洗清洁或报修处理；
- b) 原辅料检查。查原辅料或半成品外观、气味、保质期、应丢弃日期，如原辅料或半成品已变质或过期，则应废弃；
- c) 食品制作。按照食品制作流程对原辅料或半成品进行加热。加热过程中严格控制温度与时间，确保彻底煮熟食物；
- d) 成品贮存。制作完成并未即时销售的食物，应热藏或冷藏。热藏食品食用期限为熟制后4小时内。冷藏后的食品需再加热，再加热食品的中心温度应达到70℃以上，冷藏食品食用时限为熟制后24小时；
- e) 成品检查。出餐前应取小量成品试吃，确保成品合格；
- f) 贴食品标签。在外包装显眼处贴上食品标签；
- g) 交付食品。

9.3.3 成品感官要求

表1 自制饮品感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有原辅料应有的自然色泽，不过于鲜艳，也不过于暗淡	取一定量混合均匀的被测样品置于50ml 无色透明容器中，静置后观察色泽，嗅其气味，品尝滋味，目视检查是否有异物。
组织	呈液状，原辅料沉淀于底部或悬浮于液体中	
滋味	具有产品应有的滋味，无异常滋味	
气味	具有原辅料应有的香气，无异常气味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

表2 轻食感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	各原辅料应有制作后的自然色泽。 肉类应为熟肉色、无血色； 果蔬类应为新鲜果蔬颜色、无残留污物、无暗斑	取一定量制作好的食品，从中间切开，观察色泽和层次，嗅其气味，品尝滋味，目视检查是否有异物。
组织	各原辅料之间应层次分明，酱料涂布均匀	
滋味	具有各原辅料的正常滋味，无异常滋味	
气味	具有原辅料应有的香气，无异常气味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

表3 广式点心与西式糕点感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有该食品应有的自然色泽。 肉类应为熟肉色、无血色； 烘烤类表面油润有光泽； 蒸煮类表面细腻色泽均匀	取一定量制作好的食品，从中间切开，观察色泽和层次，嗅其气味，品尝滋味，目视检查是否有异物。
组织	外形饱满、整齐、无变形，具有该食品应有的组织结构。 烘烤类内部气孔均匀密布，酥类分层明显； 蒸煮类表面细腻，外皮完整，馅料均匀饱满；	
滋味	具有成品的正常滋味，无异常滋味。 酥类酥软适口不发硬，松脆类松脆不黏软，发酵类松软适口； 面点类面皮松软不粘牙，馅料有应有口感	
气味	具有该食品应有的香气，无异常气味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

9.4 加工后

9.4.1 餐厨用具应使用清洁剂洗净，用干净抹布擦干或晾干，存入专用周转箱。

9.4.2 使用过的一次性手套应丢弃，不应重复使用。

9.4.3 应使用洁净抹布擦拭干净台面。

10 清洁维护与废弃物管理

10.1 清洁维护

10.1.1 应符合GB 31654-2021中9.1、9.2、9.4的规定。

10.1.2 每天开摊前和收摊后，餐厨用具和专用周转箱应清洗消毒一次，消毒后沥干水或用清洁抹布擦干，餐厨用具存入专用周转箱内。

10.1.3 每天开摊前，使用臭氧紫外灯消毒一次食品操作车厢，擦拭清洁一次工作台面、设备和食品操作车厢地面。

10.1.4 根据需要，可使用自来水冲刷食品操作车厢地面。冲刷前将总逆变电源关闭，不得对电路中开关、插座、接线处直接冲刷，冲刷后应清除车厢内积水。

10.1.5 应根据车辆厂家推荐的维保周期定期到4S店进行车辆维保。

10.2 废弃物管理

餐厨废弃物应及时清除，不应溢出垃圾桶。垃圾桶应及时清洁，必要时消毒。

10.3 车内环境清洁度感官要求

车内环境清洁度感官要求应符合表2要求。

表3 车内感官要求

项目	指标	检验方法
光照与照明	光泽和亮度应能满足生产和操作需要，光源应使食品呈现真实的颜色	在充足自然光照下，将流
食品操作车厢内部	无可感知的异味，无可见杂物废弃物，有带盖垃圾桶	

操作台面	操作台面不得存在感官性灰尘、油污	动餐车停放在干净平整的平面上，目视检验
车身车衣	光洁无脏污	
驾驶舱	无可感知的异味，无杂物和废弃物	

11 有害生物防治

11.1 应符合GB 31654-2021中第10章的规定。

11.2 食品操作车厢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，防止电击后的虫害碎屑污染食品。

11.3 食品操作车厢应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。

11.4 食品操作车厢内优先使用蟑螂屋、杀蟑诱饵盒等无毒或低毒灭蟑装置。

11.5 使用滞留式化学药剂杀灭害虫前，应先将食品原料、半成品、成品、包装材料、餐厨用具清理出食品操作间，再将化学药剂涂抹或喷洒在非操作区域，如地面与墙壁连接的阴角、配电箱与墙壁接缝处、储水箱存放柜下的阴角等阴暗、潮湿区域。

11.6 不得将化学药剂直接喷洒在以下设备设施或区域上：食品加工设备设施、食品保藏设备设施、清洁设备设施、储水箱、清洁抹布上；操作台面和高于操作台面以上的墙面；存放食品原料、半成品、成品、包装材料的区域。

11.7 定期检查食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象。发现有害生物，应尽快将其杀灭，并查找和消除其来源途径。

11.8 所有杀虫化学药剂不得存放在食品操作车厢内。

11.9 宜聘请有资质的病媒生物防治公司开展专业化的虫害防治，完善防虫害设施管理。

12 食品安全管理

12.1 基本要求

12.1.1 应按照以下原则进行食品安全管理：贮存温度要控好、肉类必须煮熟透、复热要到70℃、生熟食要分开、原辅料要洗净、人员健康无染病。

12.1.2 严格按照食品摊贩经营许可或食品经营许可登记的食品类别制作售卖食品。

12.2 检验

12.2.1 应委托具有资质的第三方检验机构，定期对餐车出品成品进行检验。

12.2.2 流动餐车出售的散装即食食品和现制现售即食食品中微生物限量指标按照DBS44/006-2024的规定执行。

12.2.3 检验结果或报告应存档备查。

12.3 食品安全自查

12.3.1 应符合GB 31654—2021中13.2的要求。

12.4 食品安全事故处置

应制定食品安全事故应急预案，参考附件D。

12.5 记录和文件管理

12.5.1 从业人员培训考核、进货查验、食品添加剂使用、食品安全自查、消费者投诉处置、变质或超过保质期或者回收食品处置、定期除虫灭害等情况、食品和加工环境的检验结果等记录和文件应保存不少于6个月。

12.5.2 应如实记录采购的食品、食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或批号、保质期、进货日期和供货者名称、地址、联系方式，保存相关凭证。相关文件和记录保存期不应少于2年。

12.5.3 实行统一配送的餐饮服务连锁管理企业，由企业总部统一进行食品进货查验记录，各门店应按照12.5.2保存记录。

12.5.4 有条件的企业或个体经营户宜采用信息化方式进行记录和文件管理。

13 标签标识

13.1 标识内容

宜按照《餐饮服务营养标识指南》，参照GB 28050在产品的外包装显眼位置粘贴有食品标签。标签内容应至少标注产品名称和制作时间，宜标注产品的配料成分和营养信息。宣称低糖、高或富含膳食纤维、含有膳食纤维、无反式脂肪酸、低咖啡因的，应在产品标签或数字标签中展示对应营养素的含量或限量。

13.2 营养标签宣称限量

食品中反式脂肪酸限量应符合表4的要求。

表4 流动餐车出售的食品中反式脂肪酸限量

项目	指标		检验方法
	宣称无反式脂肪酸产品	其他产品	
反式脂肪酸	≤0.3g/100g(固体)或 100mL(液体)	-	GB 5009.257

食品中咖啡因限量应符合表5的要求。

表5 流动餐车出售的食品中咖啡因限量

项目	指标		检验方法
	宣称低咖啡因的自制饮品	其他	
咖啡因	≤50mg/100ml	-	GB 5009.139

附录 A

(资料性)

流动餐车布局示意图

流动餐车布局示意图见图A.1，供参考。

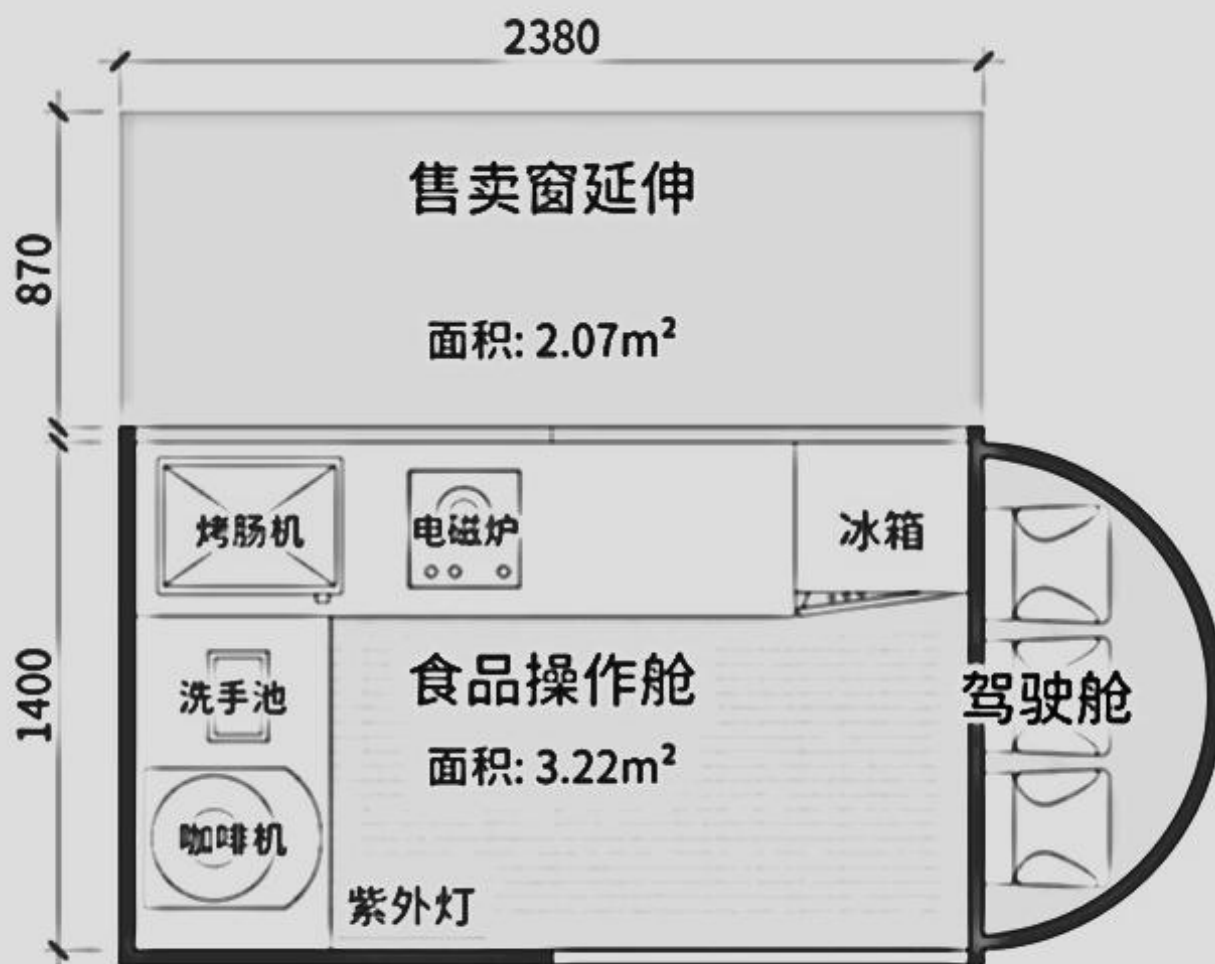


图 A.1 流动餐车布局示意图

抹布分色管理示例



黄色：厨用具卫生



绿色：工作台卫生



蓝色：车内地板卫生

附录 C
(资料性)

班前检查表

说明：检查后打√

车牌号：_____ 20__年__月

日期	电量	食材	餐具	厨具	冰箱	炉灶	水电	臭氧	签字
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									

附录 D
(资料性)
食品安全事故应急预案

1.立即暂停销售可疑食品

立刻暂停销售可能引起食物中毒的食品，确保不再有顾客接触到这些食品。

将可疑食品单独隔离存放，避免与其他食品交叉污染。

2.保留样品

保留可疑食品的样品，包括未售出的食品、顾客食用过的剩余食品等。

如果有包装，保留完整的包装；如果没有包装，用干净的容器密封保存，并做好标记（如食品名称、生产日期、保质期等）。

3.送医

如果顾客出现食物中毒症状，应立即拨打急救电话（如120），并将顾客送往最近的医院或急救中心。

在送医过程中，尽量记录顾客的症状、进食时间、进食量等信息，以便医生快速判断和治疗。

4.上报市场监管部门

立即向当地的市场监管部门报告事件，包括中毒人数、症状、可疑食品的来源和销售情况等。

配合市场监管部门的调查，提供相关证据和信息，如进货记录、食品加工过程、卫生状况等。

广东省市场监督管理局电话020-38835114，总局电话12315。

5.其他措施

通知其他顾客：如果可能，通知其他购买了同一批次食品的顾客，告知他们可能存在食品安全问题。

内部自查：检查食品采购、储存、加工等环节，查找可能导致中毒的原因，如食品变质、交叉污染、违规添加等。

记录事件：详细记录整个事件的处理过程，包括时间、人员、措施等，以备后续调查和参考。

加强卫生管理：对经营场所进行全面清洁和消毒，确保食品安全卫生。
