

DBS 53

云南省食品安全地方标准

DB S 53/ XXXXX—XXXX

过桥米线餐饮加工卫生规范 (征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

云南省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准首次发布。

过桥米线餐饮加工卫生规范

1 范围

本标准适用于餐饮服务单位过桥米线加工过程的卫生管理与控制。

2 术语与定义

2.1 过桥米线

烹饪方式独特的云南地方特色饮食，以米线为主料，生（熟）荤素食材为配料，沸汤为基础，利用沸汤高温烫熟荤素配料，再加入米线后食用的餐饮食品。

3 通用要求

3.1 基本要求

过桥米线餐饮单位应布局合理，设置面积与经营规模相适应，符合GB 31654的规定。

3.2 设施

过桥米线餐饮单位应设置专间，其布局及操作应符合《餐饮服务食品安全操作规范》和GB 31654中（6.4）的规定。

3.3 设备

3.3.1 过桥米线餐饮单位应配备与经营规模相适应的冰箱、冰柜等冷藏设备，并定期进行清洁、维护。

3.3.2 过桥米线餐饮单位应配备加热大汤碗的专用设备，以保证大汤碗注入沸汤前的温度 $\geq 100\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

3.3.3 过桥米线餐饮单位应配备表面温度计和中心温度计。

3.4 烹饪器具

3.4.1 大汤碗

应选用保温性能好、耐高温的器皿（以直径大于22 cm的陶瓷器皿为宜），不得使用三聚氰胺成型品大汤碗。

3.4.2 消毒餐具

清洗消毒后的筷子、汤勺、餐盘等餐具，应符合GB 14934的规定。

3.4.3 砧板、刀具

砧板、刀具应有明显的区分标识，分开放置和使用，避免交叉污染。

4 食材种类及要求

4.1 食材种类

4.1.1 荤菜

生（熟）猪肉片、鸡肉片（块）、云南火腿片、鱼片、鱿鱼片、鹌鹑蛋或香酥肉等。生肉片应厚薄均匀，厚度不超过2 mm。

4.1.2 素菜

生（熟）蔬菜、豆腐皮、可食用花卉、食用菌或酱菜等。

4.1.3 油

动物油、植物油。

4.1.4 主料

米线、饵丝、卷粉或面条等。

4.1.5 调味料

盐、胡椒粉、鸡精、油辣椒等。

4.2 食材要求

4.2.1 所有食材应符合相应食品安全标准的要求。

4.2.2 所用配料应在专间切配。

4.2.3 已装盘的配料应存放在专间，常温下不超过 2 h，若未及时使用，应于 0 °C ~ 8 °C 冷藏保存，不超过 8 h。

5 烫制过程要求

5.1 熬汤

选用鸡、鸭、猪筒子骨、猪龙骨、调味料、水等原料进行熬制，熬好的汤在售卖过程中应保持沸腾状态。

5.2 大汤碗加热

将清洗干净的大汤碗放入专用设备中加热，温度应 ≥ 100 °C。可选用烤箱、蒸汽或微波炉等加热方式。

5.3 烫米线

米线等主料在上桌前应烫煮。

5.4 浇汤

从加热设备中取出大汤碗，加入沸汤，汤量应确保能浸没所有食材。

5.5 烫制

5.5.1 烫制原则

按先荤后素、先生后熟。

5.5.2 烫制顺序

- a) 将生鲜荤菜放入大汤碗中，用筷子轻轻搅动，再逐次投入熟荤菜类食材。
- b) 将素菜放入大汤碗中，搅匀后放置 2 min。
- c) 将烫好的米线放入大汤碗中，轻轻搅动。

5.5.3 温度要求

所有食材混合后，中心温度应 ≥ 70 °C。

6 其他

过桥米线餐饮单位应制作烫制流程示意图，在就餐区醒目位置向消费者明示过桥米线的食用方法，必要时服务人员应指导顾客正确用餐。
