

团 体 标 准

T/XXXXXX-2021

建筑工地食堂服务管理规范 (征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

重庆两江新区市场服务协会发布

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。

本文件由重庆两江市场服务协会提出并归口。

本文件起草单位：XXX、XXX、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

建筑工地食堂服务管理规范

1 范围

本文件规定了建筑工地食堂选址、布局、设施管理、服务要求、食品安全控制、维护保养和环境卫生以及食品安全突发事件应急处置等要求。

本文件适用于建筑工地施工单位食堂食品安全相关操作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 14934 食（饮）具消毒卫生标准
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
DB31/T 612 餐饮具集中消毒单位卫生规范
DB50/T 1058 机关健康食堂管理规范
T/CFCA 0010 食品追溯 通用要求
JGJ 64 饮食建筑设计规范
城市市容和环境卫生管理条例
餐饮服务许可审查规范
重庆市餐厨垃圾管理办法
餐饮服务食品采购索证索票管理规定
餐饮服务食品安全操作规范
餐饮业和集体用餐配送卫生规范要求
餐饮服务食品安全监督管理办法

3 场所、布局及设施管理

3.1 选址

- 3.1.1 食堂应在地势干燥、有给排水条件、电力供应及天然气供应的区域。
- 3.1.2 食堂应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上。
- 3.1.3 食堂应设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。

3.2 布局

- 3.2.1 食堂应分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。无法分设时，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。
- 3.2.2 食堂场所分布应设置标识齐全且相对独立的食品处理区、辅助区和就餐区，有条件的可设立业务用餐服务区，且布局合理。

3.2.3 食品处理区包括专间、专用操作区、烹饪区、餐用具保洁区、粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区和食品库房等。

3.2.4 辅助区包括办公室、更衣区、门厅、休息区、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域。

3.2.5 就餐区指提供消费者就餐的区域。提供就餐区域的食堂的宜达到人均面积 $\geq 1.0 \text{ m}^2$, 100人以下用餐规模的厨房面积宜 $\geq 80 \text{ m}^2$; 100-1000人用餐规模的厨房面积宜 $\geq 0.3 \text{ m}^2/\text{每人} \times \text{人数} + 50 \text{ m}^2$; 1000人以上用餐规模的厨房面积宜 $\geq 0.2 \text{ m}^2/\text{每人} \times \text{人数} + 150 \text{ m}^2$ 。

3.2.6 食堂的室内构造规定

- a) 食堂地面应采用无毒、无异味、不易积垢、不渗水、易清洗、耐磨损、防滑的材料;
- b) 食堂地面应设置防水构造, 排水流畅, 排水沟应有坡度;
- c) 食堂地面不宜设置台阶;
- d) 食堂墙面、隔断及工作台、水池等设施均应采用无毒、无异味、不透水、易清洁的材料;
- e) 预进间、备餐间、餐用具保洁区等清洁操作区内不得设置排水明沟, 地漏应能防止浊气逸出;
- f) 顶棚应选用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐湿的不燃材料, 水蒸气较多的房间顶棚宜有适当坡度;
- g) 粗加工制作区、切配区、洗消间等应采用光滑、不吸水、耐用和易清洗材料墙面。

3.3 设施与设备卫生管理

3.3.1 食品处理区应按照流程合理布局设备、设置、防止在操作中产生交叉污染。

3.3.2 配备与食品品种、数量相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或设施。主要设施宜采用不锈钢, 易于维修和清洁。

3.3.3 有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其孳生条件。加工与用餐场所(所有出入口)设置纱门、纱窗、门帘, 距地面2 m高度宜设置灭蝇设施; 采取有效“除四害”消杀措施。

3.3.4 配置方便使用的洗手设施, 且附近设有相应清洗用品。

3.3.5 食品处理区应采用机械排风、空调设施, 保持良好通风, 及时排除潮湿和污浊空气。

3.3.6 用于加工、贮藏食品的工用具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准, 无异味、耐腐蚀、不易发霉。食品接触面原则上不得使用木质材料的(工艺要求必须使用除外), 必须使用木质材料的工具, 应保证不会对食品产生污染; 加工直接入口食品的宜采用塑胶型切配板。

3.3.7 各功能区和食品原料、半成品、成品操作台、道具、砧板等公用具, 应分开定位存放使用, 并有明显标识。

3.3.8 贮存、运输食品, 应具有符合保证食品安全所要求的设备、设施, 配备专用车辆和密闭容器, 每次使用前应进行有效地清洗消毒, 不得将食品与有毒、有害物品一同运输。

3.3.9 应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施, 及时清理清洗, 必要时消毒, 确保正常运转和使用。

4 服务要求

4.1 工地食堂服务管理机构职责与要求

4.1.1 工地食堂食品安全管理机构应设置专门安全管理机构包括单位负责人、专职食品安全管理人员、食品加工操作人员。

4.1.2 机构与人员的设置应权责一致、结构合理。

4.2 主要管理人员职责与要求

4.2.1 单位负责人

负责决定单位食品安全决策，确定食品安全管理目标、制度，配备必要的人员、场所、设施、设备，创造有利的工作条件，并为食品从业人员提供培训机会等。

4.2.2 食品安全管理人员

应掌握相应的食堂服务食品安全管理知识，具有2年以上的工作实践经验。经培训考核合格，按要求参加继续教育培训。应配备不少于2名食品安全管理员。承担《食品安全法》中规定的食品安全管理职责，并向单位负责人反映食品安全情况等。

4.2.3 食品加工操作人员

按照单位食品安全管理制度的规定开展食品加工操作。对本岗位食品安全管理制度的执行情况进行自我检查，并向单位负责人反映食品安全情况等。

4.2.3.1 加工人员卫生要求

- a) 应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽（专间操作人员还需戴口罩），头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒；
- b) 专间操作人员进入专间时宜再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作；
- c) 个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。食品处理区内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

4.2.3.2 从业人员健康管理制度

- a) 食品生产人员每年必须进行健康检查，不得超期使用健康证明；
- b) 新参加工作的从业人员、实习工、实习学生必须取得健康证明后上岗，杜绝先上岗后查体的事情发生，同时进行相关培训。食品卫生管理人员负责组织本单位从业人员的健康检查工作，建立从业人员卫生档案，督促“五病”人员调离岗位，并对从业人健康状况进行日常监督管理。凡患有痢疾，伤寒，病毒性肝炎等消化道传染病以及其他有碍食品卫生疾病的，不得参加接触直接入口食品的生产经营；
- c) 当观察到以下症状时，应规定暂停接触直接入口食品的工作或采取特殊的防护措施。腹泻，手外伤、烫伤、皮肤湿疹、长疖子、咽喉疼痛、耳、眼、鼻溢液、发热、呕吐；
- d) 食品从业人员应坚持做到“四勤”。即勤洗手、剪指甲、勤洗澡、理发、勤洗衣服、被褥、勤换工作服。禁止长发、长胡须、长指甲、戴手饰、涂指甲油、不穿洁净工作衣帽上岗和上岗期间抽烟、吃零食以及做与食品生产、加工、经营无关的事情。

5 食品安全控制

5.1 原材料

5.1.1 食品原料采购索证制

5.1.1.1 采购员应认真学习《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》，熟悉并掌握食品原料采购索证要求。所索取的检验合格证明由采购部门妥善保存，以备查验。

5.1.1.2 不得采购腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有毒有害、质量不新鲜的食品及原料，以及无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标识不清及超过保质期的食品。不得采购无许可证的食品生产经营者供应的食品。

5.1.1.3 采购乳制品、肉制品、水产制品、食用油、调味品、酒类饮料、冷食制品、食品添加剂以及餐饮环节主管部门规定应当索证的检疫合格证，进口食品及其原料应具有口岸监督部门出具的检疫合格证书。

5.1.1.4 采购的食品在入库或使用前要核验所购食品与购物凭证，相符合后经负责人签字认可后入库或使用，所有采购食品必须当天逐项记入食品采购与进货验收出入库清单。

5.1.2 食品原料储存

5.1.2.1 储存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

5.1.2.2 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置。同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显的标识。

5.1.2.3 食品添加剂应存放于专用橱柜等设施中，标示“食品添加剂”字样，严格执行“专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存”。

5.1.2.4 食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均应在 10 cm 以上，使用应遵循先进先出的原则。

5.1.2.5 除冷库外的其他库房应有良好的通风、防潮设施。

5.1.2.6 冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设可正确指示温度的温度计，定期除霜、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。

5.1.2.7 冷藏、冷冻储存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。散装食品应盛装于容器内，在储存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。应定期检查库存条件和食品原料质量，及时清除变质和过期食品。

5.2 食品加工

5.2.1 加工制作食品过程中，应采取下列措施，避免食品受到交叉污染。

- a) 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品，下同）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放；
- b) 接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物；
- c) 食品处理区内不得从事可能污染食品的活动；
- d) 不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具；
- e) 餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

5.2.2 加工制作食品过程中，不得存在下列行为。

- a) 使用非食品原料加工制作食品；
- b) 在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；
- c) 使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；
- d) 使用超过保质期的食品、食品添加剂；
- e) 超范围、超限量使用食品添加剂；
- f) 使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；
- g) 使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；

- h) 使用无标签的预包装食品、食品添加剂;
- i) 使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品(如织纹螺等);
- j) 在食品中添加药品(按照传统既是食品又是中药材的物质除外);
- k) 法律法规禁止的其他加工制作行为;
- l) 对国家法律法规明令禁止的食品及原料,应拒绝加工制作。

5.3 食品留样

5.3.1 应建立食品原料及成品留样制度,每餐的食品原料及加工制作的每种食品成品均需留样。每种食品原料及成品留样量应当满足检验需要 125 g,不得少于国家规定的留样标准,由专柜冷藏或冷冻保存 48 小时以上。

5.3.2 记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。冷藏温度应控制在 0~8° C,冷冻温度应低于-12° C。食品留样冷藏专柜应定期清理,并做好清理记录。

5.4 餐厨垃圾处理

5.4.1 餐厨废弃物应指定有资质的机构进行处置,并应建立餐厨废弃物处理台账,详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量等信息。

5.4.2 食堂应分类设置餐厨废弃物存放容器,容器应标识并加盖,保持清洁、美观,定期消毒。

5.4.3 餐厨废弃物应做到分类投放、及时清运、日产日清。

5.4.4 应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件(需加盖收运者公章或由收运者签字),并与其签订收运合同,明确各自的食物安全责任和义务。

5.5 食品追溯

5.5.1 宜建立满足食堂使用需要的追溯体系,明确食品追溯工作组织机构、追溯范围、追溯程序、应急管理预案等内容。

5.5.2 宜制定详细的食品追溯控制规范,明确食品在不同环节的记录要求以及食品的保存方法、保存期限等要求。

5.5.3 有条件的单位应使用电子库管系统,对食品原材料进销存进行电子化管理,结合食堂监控系统实现食材从采购、出入库、到使用的全过程可追溯。

5.6 餐具清洗消毒制度

5.6.1 成立消毒检查小组,对食堂进行不定期、不定时的检查。主要检查有无消毒、有无消毒记录,消过毒的餐具有无污染、是否与杂物、药物混放。

5.6.2 食堂设置消毒专用间,并配备齐专用消毒工具,消毒间必须专人负责。标上消毒人员姓名,消毒时间、记录消毒餐具。

5.6.3 食堂做到餐餐消毒,对周转快的餐具(如粥碗、筷子)用 84 消毒液随用随消毒。

5.6.4 食堂按照正确的消毒方法和步骤进行消毒。去污、洗刷、入消毒柜。用药物浸泡 10-30 分钟消毒。用药物消毒去污、洗刷(用药物浸泡 10-20 分钟)、净水冲洗。

5.6.5 食堂消过毒的餐具必须干净卫生,无污垢,无油垢。

5.6.6 未经消毒的餐具(如碗、盘、筷子、餐勺等)禁止使用,有不消毒使用者追究责任并给予处罚。

5.6.7 食堂无论采用物理或化学方法须认真作好记录、备案、注明消毒方法。

5.6.8 食堂所有人员的工作服、工作帽一周应消毒 1 至 2 次。

5.6.9 食堂的大厅、操作间、毛菜间、消毒间、更衣室、每周消毒 2 次,遇有疫情每日应餐餐消毒。

6 食品安全突发事件应急处置

6.1 应当制定食品安全事故处置方案, 定期检查各项食品安全防范措施的落实情况, 及时消除食品安全事故隐患。

6.2 发生食品安全事故后, 应当立即封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场, 在 2 小时之内向所在地县级人民政府卫生部门和食品药品监督管理部门报告, 并按照相关监管部门的要求采取控制措施。

6.3 发生食品安全事故后, 应当配合食品安全监督管理部门进行食品安全事故调查处理, 按照要求提供相关资料和样品, 不得拒绝。

