

团 体 标 准

T/DLMSWH 029—2024

集体用餐服务通用要求

Common requirements for catering service

(报批稿)

2024 - 04 - 08 发布

2024 - 05 - 08 实施

## 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。

本文件由大连市美食文化协会提出。

本文件由大连市美食文化协会归口。

本文件起草单位：大连产品质量检验检测研究院有限公司、大连市美食文化协会、大连标准认证研究院有限公司

本文件主要起草人：吴海霞、王海婷、刘旭、张鹏、李春玲、周宇晨、潘玉爱、刘鹏、耿思缘、卢熠川、宋春璐、惠香、于来鑫、韩博

# 集体用餐服务通用要求

## 1 范围

本文件规定了集体用餐服务中的术语和定义、基本要求、管理要求、技术要求、其他要求。本文件适用于集体用餐服务中的食品安全及相关技术服务工作。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
 GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定  
 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
 GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验  
 GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验  
 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验  
 GB 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验  
 GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验  
 GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验  
 GB 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 31603 食品安全国家标准 食品接触材料及制品生产通用卫生规范  
 GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范  
 餐饮服务食品安全操作规范（2018年国家市场监督管理总局发布的法规）  
 中国居民膳食营养素参考摄入量

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**集体用餐膳食 catering service food**

集体用餐单位加工制作的热菜和凉菜，加工后使用容器进行贮存、运输，在就餐场所进行分餐（单人份）的膳食。

### 3.2

**集体用餐配送膳食 catering service deliver food**

集体用餐配送企业加工制作的热菜，采用热链工艺或冷链工艺分装、配送的膳食，根据分装形式分为盒饭和桶饭。

### 3.3

**热菜 hot dish**

制作过程中，所有组分均经彻底加热处理（加工时膳食中心温度应不低于70℃）的膳食。

## 3.4

**凉菜 cold dish**

对经过烹制成熟或者腌渍入味后的食品进行简单制作并装盘，一般无需加热即可食用的膳食（不包括生食海鲜、裱花蛋糕等）。

注：凉菜包括对于植物性食品原料不作加热等加工处理或仅作简单调味处理后直接食用的食品。

## 3.5

**中心温度 center temperature**

块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。

## 4 基本要求

- 4.1 集体用餐单位食堂、集体用餐配送单位、中央厨房应取得相关资质（营业执照、经营许可证），并相应建立食品安全管理制度。
- 4.2 集体用餐单位餐饮服务人员应取得从业人员健康证。
- 4.3 集体用餐单位餐饮服务中各环节（如初加工、烹饪、分餐等）应符合 GB 31654 的要求。
- 4.4 设备设施应符合 GB 14881 的规定。
- 4.5 应对特殊群体的年龄、健康状况、民族结构等进行登记，依据实际情况，合理搭配膳食。
- 4.6 进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。其他各项记录保存期限宜为 2 年。
- 4.7 餐饮服务单位提供食物及其原材料的采购、仓储、处理、烹饪加工、留样均需严格执行餐饮安全操作规范，防止交叉污染。
- 4.8 原料与包装材料要求应符合 GB 31603 要求。
- 4.9 应定期检查防鼠、防蝇、防虫害装置的使用情况及安全消杀执行情况，并有相应检查记录，保证厨房内无虫害迹象。

## 5 管理要求

## 5.1 职业道德

- 5.1.1 员工受过良好的职业道德教育，掌握职业道德基本知识。
- 5.1.2 尊重顾客的民族习惯宗教信仰及个人生活习惯。

## 5.2 仪容仪表

- 5.2.1 员工根据岗位要求着工作服上岗；制服挺括、干净整洁无破损。
- 5.2.2 男员工头发后不过领、侧不盖耳。女员工发前不遮眼、后不过肩。  
容貌洁净：男员工不留胡须，女员工不宜化妆。  
双手干净：不留长指甲，不涂指甲油。员工仪容仪表符合服务岗位要求。

## 5.3 礼貌礼仪

- 5.3.1 对待顾客谦虚有礼，朴实大方，表情自然，面带微笑。
- 5.3.2 服务态度热情主动，客户至上，耐心周到。

## 5.4 顾客满意度

每年进行管理评审，对加工情况及各项管理制度进行评价。应每年开展不少于1次的服务满意度测评，向客户发放满意度调查问卷，对调查结果进行汇总分析，专项改进。

## 6 技术要求

## 6.1 营养要求

## 6.1.1 普通居民

参照《中国居民膳食营养素参考摄入量（2023版）》。

## 6.1.2 中小学学生

### 6.1.2.1 谷薯类

包括米、面、杂粮和薯类等，可用杂粮或薯类部分替代米或面，避免长期提供一种主食，每人每天摄入量250g~400g。

### 6.1.2.2 蔬菜水果类

每天提供至少三种以上新鲜蔬菜，一半以上深色蔬菜，包括菠菜、油菜等深绿色蔬菜；西红柿、红椒等红色蔬菜；南瓜、胡萝卜等橙色蔬菜；茄子、紫甘蓝等紫色深色蔬菜，适量提供菌、藻类，每人每天蔬菜摄入量300g~500g。有条件的地区可每天提供至少一种新鲜水果。

### 6.1.2.3 鱼禽肉蛋类

禽肉与畜肉互换，鱼与虾、蟹等互换，各种蛋类互换。优先选择水产类或禽类；畜肉以瘦肉为主，少提供肥肉。蛋类优先选择一日三餐提供。每人每天畜禽肉类30g~70g，鱼虾类30g~60g，蛋类50g~75g。

### 6.1.2.4 奶类及大豆

平均每人每天提供200g~300g（一袋/盒）牛奶或相当量的奶制品，如酸奶。每天提供各种大豆或大豆制品30g~50g，如黄豆、豆腐、豆腐干、腐竹、豆腐脑等。奶及奶制品优先选择一日三餐提供。

### 6.1.2.5 控油限盐

学生餐要清淡，每人每天烹调油用量不超过30g；控制食盐摄入，包括酱油和其他食物的食盐在内，提供的食盐不超过每人每天6g。

## 6.1.3 老年人

餐饮服务单位应充分了解老人需求，制定配餐计划前进行评估（评估内容包括但不限于老人基本情况、营养状况、疾病与健康情况、吞咽情况等信息）。

### 6.1.3.1 谷类为主，粗细搭配，适量摄入全谷物食品

保证粮谷类和薯类食物的摄入量。根据身体活动水平不同，每日摄入量男性250g~300g，女性200g~250g，其中全谷物食品或粗粮摄入量每日50g~100g，粗细搭配。

### 6.1.3.2 摄入足量蔬菜、水果，多吃深色蔬菜

保证每日摄入足量的新鲜蔬菜和水果，注意选择种类的多样化，多吃深色的蔬菜以及十字花科蔬菜（如白菜、甘蓝、芥菜等）。每日蔬菜摄入推荐量为300g~400g，其中深色蔬菜占一半；每日水果摄入推荐量为100g~200g。

### 6.1.3.3 常吃鱼、禽、蛋和瘦肉类，保证优质蛋白质供应

平均每日摄入鱼虾及禽肉类食物50g~100g，蛋类25g~50g，畜肉（瘦）40g~50g。保证优质蛋白质占膳食总蛋白质供应量50%及以上。

### 6.1.3.4 适量摄入奶类、大豆及其制品

每日应摄入250g~300g鲜牛奶或相当量的奶制品。同时每日应摄入30g~50g的大豆或相当量的豆制品（如豆浆、豆腐、豆腐干等）。

注1：糖尿病老人严格控制所提供餐食的糖分和脂肪，避免提供油炸食品，宜增加膳食纤维的量，多提供蔬菜、麦麸、豆类等。

注2：高血压老人控制所提供餐饮的热量，多提供蔬菜和水果，每日所提供餐食中盐的摄入量不得超过6g。

注3：痛风患者老人的膳食应注重选择低嘌呤食物，如海鲜、贝类、动物内脏。

注4：便秘老人的膳食应提高富含膳食纤维的食物比例，如蔬菜、水果、粗杂粮等。

## 6.2 成品技术要求

### 6.2.1 感官

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
组织形态	具有该品种应有的形态。	目测、鼻嗅、口尝
色泽	具有该品种应有的色泽。	
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味。	
杂质	无肉眼可见杂质。	

### 6.2.2 微生物限量

集体用餐单位应定期对膳食进行检验，微生物限量应符合表2的规定。

表2 微生物限量

集体用餐及配送膳食	项目	限量	检验方法
主食、热菜	大肠菌群 <sup>a</sup> , MPN/100g	≤ 90	GB/T 4789.3-2003
	沙门氏菌 <sup>a</sup> , /25g	不得检出	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌 <sup>a</sup> , /25g	不得检出	GB 4789.10
	志贺氏菌 <sup>a</sup> , /25g	不得检出	GB 4789.5
	蜡样芽孢杆菌 <sup>b</sup> , CFU/g	≤ 100	GB/T 4789.14
	单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup> , /25g	不得检出	GB 4789.30
	副溶血性弧菌 <sup>d</sup> , /25g	不得检出	GB 4789.7
	大肠埃希氏菌 0157:H7 <sup>e</sup> , /25g	不得检出	GB/T 4789.36
凉菜	大肠埃希氏菌, MPN/g	<3.0	GB 4789.38 第一法
	沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出	GB 4789.10
	志贺氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.5
	单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup> , /25g	不得检出	GB 4789.30
	副溶血性弧菌 <sup>d</sup> , /25g	不得检出	GB 4789.7
	大肠埃希氏菌 0157:H7 <sup>e</sup> , /25g	不得检出	GB/T 4789.36 <sup>a</sup>
<sup>a</sup> 盒装膳食：大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌的检测取膳食混合样。 <sup>b</sup> 仅适用于以米为主要原料制作的膳食。 <sup>c</sup> 仅适用于膳食中的肉制品或含乳类食品。 <sup>d</sup> 仅适用于含有水产品的膳食。 <sup>e</sup> 适用于膳食中的牛肉制品。			

### 6.2.3 中心温度

膳食中心温度应符合表3的规定。

表3 膳食中心温度

项目	指标	检验方法
冷链工艺, °C	≤ 10	随机抽取3件, 采用食品中心温度计测量, 取平均值。
热链工艺, °C	≥ 60	
注: 仅适用于集体用餐配送膳食(盒饭)运输贮存过程中的膳食。		

## 7 其他要求

- 7.1 餐饮服务单位应制定食品安全应急预案。
- 7.2 餐饮服务单位厨房设备应有专职人员定期检查与维护, 并有维护检查记录。
- 7.3 应自行或委托第三方定期进行安全检查, 及时发现并消除安全隐患, 防止食品安全事故发生。
- 7.4 所有人员应按照要求定期进行消防安全知识培训。