

T/SXPX

山西省烹饪餐饮饭店行业协会团体标准

T/SXPX 051—2024

放心文明食堂量化分级评定规范

2024 - 12 - 23 发布

2025 - 02 - 23 实施

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 1

5 放心食堂要求 2

 5.1 建章立制 2

 5.2 人员管理 2

 5.3 环境要求 2

 5.4 原料控制 4

 5.5 加工制作 5

 5.6 清洗消毒 6

 5.7 餐厨垃圾的处理 6

 5.8 有害生物防治 6

6 放心文明食堂服务要求 6

 6.1 文明就餐环境 6

 6.2 文明就餐氛围 7

 6.3 建立厉行节约规章制度 7

 6.4 文明服务 7

参 考 文 献 8

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。

本文件由山西省烹饪餐饮饭店行业协会提出并归口。

本文件起草单位：山西省烹饪餐饮饭店行业协会、并州饭店。

本文件主要起草人：冯守瑞、王中华、李婵娟、高德庆、刘丽滇、贾豪、马小静、李晨伟、胡丽娜、李付平、冯小军。

本文件为首次发布。

放心文明食堂量化分级评定规范

1 范围

本文件规定了放心文明食堂量化分级评定的基本要求，以及放心文明食堂采购、加工、消杀管理和
服务规范。

本文件适用于集中用餐服务单位在保证食品安全的前提下，推进反餐饮浪费、改善经营环境、提升
服务品质、提高管理水平、共创文明餐桌遵守的放心文明食堂建设。

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 31654-2021 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范

GB 2760-2014 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB/T39002 餐饮分餐制服务指南

GB/T40042 绿色餐饮经营与管理

DB14/2550-2022 厨房食品切配用具颜色标识指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

放心文明食堂

具有集中用餐、有一定的用餐人员规模、固定内部场所等特点，保障食品安全和反餐饮浪费双达标、
供机关、学校、企事业单位人员用餐的场所。

3.2

反餐饮浪费

餐饮服务单位在符合饮食基本需求的前提下，采取宣传、提醒、引导、调整、打包等服务方式，以
减少餐饮浪费；以及餐饮后厨在保证食品安全的前提下，原材料采购贮存、加工过程、菜单设计等方面
减少浪费，节能降耗的措施和要求。

3.3

半份菜

平时提供菜肴标准分量的1/2。

3.4

小份菜

平时提供菜肴标准分量的1/3。

3.5

分餐制

在用餐过程中，实现餐具、菜（饮）品等不交叉、无混用、按位提供餐食的餐饮方式。

3.6

节约提醒

食堂工作人员对用餐者在预定餐、点餐、和用餐过程中减少餐饮浪费的提醒和督导。

4 基本要求

- 4.1 参加放心文明食堂量化分级评定需正式开业六个月以上。符合建设和经营中涉及的卫生许可、检验检疫、反食品浪费、安全生产、节能环保、疫情防控等法律法规和标准的相关要求。
- 4.2 集中用餐的单位食堂及承包经营单位的《营业执照》、《食品经营许可证》、应合法有效，公示在就餐区醒目位置。
- 4.3 近两年没有发生食品安全、人身安全、消防安全等重大事故。
- 4.4 应落实食品安全第一责任人责任。
- 4.5 应设立创建放心文明食堂组织机构和反餐饮浪费管理岗，且分工明确。
- 4.6 鼓励中央厨房和集体配送单位购买食品安全责任保险。
- 4.7 宜采用透明玻璃窗（墙）或视频等明厨亮灶，展示食品加工制作过程和细节。服务于学校的好食堂应安装有“明厨亮灶+互联网”系统。。
- 4.8 应做好常态化开展爱惜粮食反对浪费的宣传活动，营造浪费可耻，节约为荣的氛围。
- 4.9 宜实施反餐饮浪费工作的监督和评估，并列入单位工作考核和评优内容。

5 放心食堂要求

5.1 建章立制

- 5.1.1 应有反餐饮浪费管理制度。如：按需点餐提醒制度，反食品浪费巡检制度、奖惩制度，损失浪费统计调查制度，食品采购、储存、加工、消费、餐厨垃圾处理等环节的反浪费管理制度等。
- 5.1.2 应有从业人员管理制度。如：培训管理制度，健康管理制度，个人卫生管理制度，培训考核制度，食品安全管理人员制度，行为规范考核奖惩制度，每日晨检管理制度等。
- 5.1.3 应有食品安全管理制度。如：进货验收、索证索票、台帐记录、保管等制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全自查制度，食品安全事故应急处置方案，食品添加剂管理使用制度等。
- 5.1.4 应有环境、场所清洗消毒制度。如：餐厅场所、设施设备定期清洗消毒维护校验制度，餐用具清洗消毒保洁制度，餐厨废弃物处置制度，有害生物防治制度，加工场所和就餐场所预防性消毒管理制度等。
- 5.1.5 应有食品加工制作、备餐、消防安全、营养配餐管理制度。
- 5.1.6 应有顾客意见反馈处理办法。

5.2 人员管理

- 5.2.1 从业人员应实行实名制管理，建立人员基础信息台账（包括人员姓名、性别、身份证号、联系电话、居住地址、上下班路径及交通工具等基本信息）；
- 5.2.2 从业人员应当每年进行健康检查，取得健康证并在有效期内。
- 5.2.3 每天对从业人员上岗前健康状况进行检查，并做好晨检记录。
- 5.2.4 应对从业人员进行食品安全培训并考试合格。
- 5.2.5 应配备专职食品安全管理员、营养配餐员（每个集中用餐网点至少配备一名），并持有国家或省级行业协会《食品安全管理员培训考试合格证》、《营养配餐员培训考试合格证》。
- 5.2.6 应定期对“粮食节约和反食品浪费”进行培训并考试合格，做好宣传和执行工作。

5.3 环境要求

5.3.1 天花板

天花板建议距地面在2.5m以上，使用无毒、无异味、不吸水、易清洁的装修材料，且无裂缝、无破损、无霉斑、无灰尘、无有害生物隐匿。厨房天花板还应耐高温、耐腐蚀，水蒸气较多区域的天花板有适当的冷凝水导流坡度。

5.3.2 墙壁

- 5.3.2.1 厨房墙壁装修材料采用无毒、无异味、不透水的材料，且平滑、无裂缝、无破损、无霉斑、无积垢。
- 5.3.2.2 厨房需常冲洗的场所应设1.5m以上的浅色瓷砖等耐腐蚀墙裙。
- 5.3.2.3 专间应该设置预进间。专间的墙壁应铺设浅色瓷砖到墙顶角。

5.3.3 门窗

5.3.3.1 厨房门窗应闭合严密、无变形、无破损，易开启、易拆洗、不易生锈，安装有防蝇网纱等，与外界相通的门能自动关闭。

5.3.3.2 专间的门窗应闭合严密、无变形、无破损，门能自动关闭，窗户为封闭式。

5.3.3.3 厨房用于传递食品的窗户，大小应以可以通过运送食品的容器为准。

5.3.4 地面

5.3.4.1 厨房区地面的铺设材料应防滑、无毒、无异味、耐腐蚀。

5.3.4.2 厨房地面应平整、无裂缝、无破损、无积水、无积垢。

5.3.4.3 厨房清洁操作区不设置明沟。

5.3.4.4 明沟盖板、地漏应使用金属材质，篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm，能防止固体废弃物、虫害进入，防止浊气溢出。

5.3.5 基础设施设备

5.3.5.1 供水、排水设施

a) 餐厅供水管道、水嘴、清洗池、净化器等用水设施，应符合国家卫生安全相关规定。

b) 排水设施应畅通，便于清洁维护，排水沟流向合理，有防止有害生物侵入的装置。

5.3.5.2 清洗消毒保洁设施

a) 洗消间应设置专用区域和专用保洁柜，洗消区和保洁区应分隔。

b) 厨房粗加工应分别设置海鲜、蔬菜、肉类等专用区域（水池），标识明显，分类加工、储存。

5.3.5.3 卫生设施

a) 厨房操作区洗手水龙头应采用感应式等非手动式开关。洗手池应配备洗手液、消毒液、擦手纸或干手器，有洗手方法标识。

b) 应设置工作人员更衣间，更衣区应在同一建筑内，为独立隔间，有更衣柜。

c) 卫生间不应设置在厨房区内，卫生间出入口不直对厨房、就餐区，直对外界的门能自动关闭。

d) 卫生间应设置独立排风装置，冲水式便池。卫生间出口设有洗手池，配备洗手液、消毒液、擦手纸或干手器。

e) 卫生间排污管道与厨房排水管道分设，设有防臭水封。

5.3.5.4 照明设施

a) 厨房应有充足的自然采光或人工固定照明设施，光源颜色应不改变食品的感官颜色。

b) 厨房照明灯应有防护装置，灶台上方与冷冻（藏）库使用防爆灯。

c) 照明装置有分区域、分时段的开关，并注明开关时间。

d) 楼道、库房应安装声控灯，以减少用电浪费。

5.3.5.5 通风排烟设施

a) 专间应装置独立空调。

b) 厨房应安装排风和排油烟过滤、净化装置，并定期清洁更换。

c) 蒸箱（柜）上方，应安装排风排汽装置，做好凝结水的引泄。

d) 排气口应有防蚊、防蝇、防鼠等防有害生物侵入网罩，并定期清洗更换。

5.3.5.6 库房及冷冻设施

a) 食品库房内贮存的食物，应分区、分类存放，并设置有明显标识。

b) 库房应有温湿度计、自然和电器通风设施、有防潮措施、有防鼠板等防止有害生物侵入装置。

c) 库房货架距离地面、墙面应在 10cm 以上。存放的原辅料外包装应完整，并有防护。

d) 清洁消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品应设有独立的存放区域。

e) 冷冻柜与冷藏柜应有明显的区分标识，并设置外显式温度计。

f) 原材料库及贮存原料设备内要做到不存放有毒有害物品和个人生活用品。

5.3.5.7 消防设施

- a) 应按国家标准配置有消防设施、器材，并确保完好、有效。
- b) 保障疏散通道、安全出口畅通无阻，并有明显的安全标志。
- c) 有健全的消防安全制度、操作规程、灭火应急疏散预案。
- d) 厨房灶台附近应配置燃气报警器、灭火毯、灭火盖等消防设施。

5.3.5.8 反食品浪费设施

宜配备宣传反食品浪费的宣传栏、视屏或电子屏、监控等。

5.4 原料控制

5.4.1 原料采购

- 5.4.1.1 应优选符合食品安全要求的供货商。
- 5.4.1.2 应定期对供货商的食品安全状况进行现场评估。
- 5.4.1.3 严禁购买禁止食用的野生动物及其制品。
- 5.4.1.4 进口的食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品，必须提供真实有效的总仓出库证明和检验检疫证明。
- 5.4.1.5 宜加强食品采购需求管理，根据用餐人数、食品储存条件和储存场所环境，合理安排采购周期和数量，生鲜食品宜“少采勤采、即采即用”。

5.4.2 进货查验

- 5.4.2.1 采购的食品、食品添加剂、食品相关产品，应留存每笔购物进货凭证，保证其可追溯。
- 5.4.2.2 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、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。
- 5.4.2.3 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。
- 5.4.2.4 从食用农产品生产者或食用农产品生产企业、集中交易市场采购的应索取市场管理部门或生产经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。
- 5.4.2.5 采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检验合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证。
- 5.4.2.6 鼓励建立固定的供货渠道，确保其采购的食品、食品添加剂及其食品相关产品的质量安全。

5.4.3 入库查验和记录

- 5.4.3.1 食品原料必须经过一下验收后方可使用：
 - 具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；
 - 预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致；
 - 标签标识完整、清晰、载明的事项应符合食品安全标准和要求；
 - 食品在保质期内；
 - 食品温度符合食品安全要求。
- 5.4.3.2 应尽可能缩短冷冻（藏）食品的验收时间，减少其温度变化。
- 5.4.3.3 食品原料贮存应标明食品的名称、生产日期、使用期限等内容。
- 5.4.3.4 食品原料无明确保质期的，建立严格的检查记录制度，防止腐败变质。
- 5.4.3.5 冷冻食品及时贮存，不可堆积挤压。
- 5.4.3.6 无法一次使用完的冷冻食品原料，宜分隔冷冻贮存，避免反复解冻、冷冻。
- 5.4.3.7 应遵循先进、先出、先用的原则 使用食品原料、食品添加剂和食品相关产品。
- 5.4.3.8 临近保质期食材，在确保安全的情况下，应进行捐赠、分发或者降价处理。
- 5.4.3.9 及时清理腐败变质、感官异常、超保质期等食品原料、食品添加剂及相关产品。
- 5.4.3.10 进口食品、冷链食品提供检验报告，外包装须有中文标识。

5.5 加工制作

5.5.1 基本要求

- 5.5.1.1 加工前对待加工食品进行感官检查、发现有腐败变质、混有异物、或其他感官性状异常等情形的，不应使用。
- 5.5.1.2 厨房加工宜引入色标化管理（见附录《厨房食品切配用具颜色标识指南》）。
- 5.5.1.3 宜优化切配流程，提高原材料利用率，做好边角料再利用，不宜使用食品装饰菜品。
- 5.5.1.4 不得在食品处理区外从事食品加工、餐用具清洗消毒活动。。
- 5.5.1.5 不应在餐饮服务场所内饲养、暂养和宰杀畜禽

5.5.2 加工制作食品过程的禁止行为

- 5.5.2.1 不得添加可能危害人体健康的物质。
- 5.5.2.2 不得使用回收食品作为原料，再次加工制作食品。
- 5.5.2.3 不得使用过期的食品、食品添加剂和超范围、超限量使用食品添加剂。
- 5.5.2.4 不得使用变质、不洁、掺假掺杂、包装污染、感官异常的食品与食品添加剂。
- 5.5.2.5 不得使用无标签的预包装食品和食品添加剂。
- 5.5.2.6 不得在食品中添加国家明令禁止的物质。
- 5.5.2.7 不得在备餐间进行烹饪加工。

5.5.3 厨房专间操作

- 5.5.3.1 专间应有预进间。
- 5.5.3.2 专间标识应明显，使用工具前要清洗消毒，保持清洁。
- 5.5.3.3 进入专间要进行二次更换工作服、佩戴口罩，严格手部消毒。
- 5.5.3.4 专间温度 25℃ 以下，定时使用紫外线灯消毒，并做好记录。
- 5.5.3.5 蔬菜、水果、生食等应清洗干净后进入专间。
- 5.5.3.6 生食海产品应剔除非食用部分，洗净后传入专间。
- 5.5.3.7 生食海鲜出品冷藏保存的间隔不得超过 1 小时。
- 5.5.3.8 裱花蛋糕、裱浆、清洗后的水果，打发好的奶油，应当天加工使用。
- 5.5.3.9 不应在专间或者专用操作区内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动。

5.5.4 厨房粗加工

- 5.5.4.1 冻品解冻宜使用空气解冻法、流水解冻法、微波炉解冻法、冷藏解冻法，解冻应该有关规范进行，避免交叉污染。
- 5.5.4.2 食用禽蛋前应清洗外壳。

5.5.5 烹饪

- 5.5.5.1 食品烹饪温度和时间应能保证食品安全。
- 5.5.5.2 需要烧熟煮透的食品，加工时食品中心温度应达到 70℃ 以上，加工时食品中心温度低于 70℃ 的，应严格控制原料质量安全或者采取其他措施（如延长烹饪时间等），确保食品安全。
- 5.5.5.3 应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。
- 5.5.5.4 食品煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油温，应当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变，煎炸用油不符合食品安全要求的，应及时更换。

5.5.6 食品添加剂使用要求

- 5.5.6.1 使用的食品添加剂应符合 GB2760 标准的规定。严格执行“五专”管理。
- 5.5.6.2 不应采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。
- 5.5.6.3 食品添加剂专柜（位）存放，标注“食品添加剂专柜”字样，并保留食品添加剂的原包装。
- 5.5.6.4 应填写《食品添加剂使用记录表》，食品添加剂应精准称量使用。

5.5.7 加工时间的标注

易腐食品、熟制品、散装调味料在盛放容器上标注名称、加工时间、保质期等。

5.5.8 供餐

5.5.8.1 供餐过程中应对食品采取有效防护措施,避免食品受到污染。用餐时就餐区应避免受到扬尘活动的影响(如施工、打扫等)。

5.5.8.2 烹饪后的易腐食品,在冷藏温度以上,60℃以下的存放时间不应超过2h;存放时间超过2h,应按要求再加热或者废弃。烹饪完毕至食用时间需超过2h的,应在60℃以上保存,或按要求冷却后进行冷藏。

5.5.8.3 与餐(饮)具的食品接触面或者食品接触的垫纸、垫布、餐具托、口布等物品应一客一换、撤换下的物品应清洗消毒,一次性用品应废弃。

5.5.8.4 中央厨房(或集体用餐配送单位)配送的食材的包装和容器上,应标注配送单位的名称、地址、许可证号、联系方式、食品名称、加工时间、保存条件和期限等。

5.5.8.5 鼓励研发创新“中餐西做”的分餐制的菜品模式。

5.5.8.6 鼓励研发创新“减油、减盐、减糖”的健康菜单。

5.5.8.7 应对用餐人员数量、结构进行监测、分析和评估,做到计划生产、按需供餐。物尽其用。

5.5.9 配送

5.5.9.1 食品配送应使用专用的密闭容器,容器应按规定消毒,配送过程应使用封签。

5.5.9.2 使用一次性餐饮具的,应符合《山西省城乡垃圾管理条例》中“依法禁止、限制不可降解一次性塑料制品的生产、销售和使用”规定、以及国家相关法律法规及安全标准的要求。

5.5.9.3 不得将食品与有害物品混装运输。

5.5.10 留样

5.5.10.1 集体供餐人数超过100人的,每餐次成品留样不少于125g,以满足检验检测需要,并填写《食品留样记录表》。

5.5.10.2 留样应置于密闭容器内,盖好留样盒盖,在其外部贴上标签,标明留样品名、加工时间、加工班组、留样日期、餐次、留样人等。

5.5.10.3 要将贴好标签的留样食品按秩序存放在0-8摄氏度的恒温专用冷藏内保存,存放时间不少于48小时。

5.6 清洗消毒

5.6.1 餐饮具清洗消毒参照GB 31654-2021中“餐用具清洗消毒指南”要求。

5.6.2 购入通过集中清洗消毒的餐饮具,应确认集中清洗消毒单位资质并签订协议,要求餐具外包装完整,并在有效期内。

5.7 餐厨垃圾的处理

5.7.1 餐厨垃圾应及时清除,按规定分类放置,垃圾区应标识明显。

5.7.2 垃圾容器应配有盖子。宜配置脚踏式垃圾桶。

5.7.3 湿垃圾低温应密闭存放。

5.7.4 专间区使用非手触式盖子的垃圾桶。

5.7.5 垃圾桶应每天清洗消毒后方可使用。

5.7.6 废弃油脂应有专用收集容器。

5.7.7 餐厨垃圾应指定有资质的运营者,建立处置台账,并签订合作协议。

5.8 有害生物防治

场所内的排水管道、通风口、防蝇帘、风幕机等应符合GB 31654-2021要求。

6 放心文明食堂服务要求

6.1 文明就餐环境

- 6.1.1 餐饮服务环境安全、整洁、舒适、优美，有文化特色。
- 6.1.2 环境保持清洁，空气清新，定期清洗空调过滤网。
- 6.1.3 地面应无油垢、无水渍、无灰尘、无杂物。
- 6.1.4 卫生间地面应保持清洁干爽，面盆、镜面、墙壁、便池等设施应洁净无污，做到随时保洁，并做好记录。
- 6.1.5 就餐环境的噪音应符合国家标准的排放规定。

6.2 文明就餐氛围

- 6.2.1 餐厅醒目位置应张贴“浪费可耻、节约为荣”宣传内容，就餐区和餐桌摆放“光盘行动”、“适量点餐”等标识。
- 6.2.2 服务人员应提示就餐者按需适量点餐、取餐，发现就餐者过量点餐时应进行节约提醒、劝告。
- 6.2.3 应明确标示并合理配置菜品和主食规格数量，积极推广小份餐（或半份餐），主动提示剩余食物打包。
- 6.2.4 自助餐服务应提醒就餐者按需、少量、多次取餐，且标识明显。
- 6.2.5 就餐应提供公勺、公筷、公夹，建议提供密封包装的牙签。
- 6.2.6 在菜单和外包装上应印刷有“减油、减盐、减糖”等健康饮食宣传内容；菜品宜标注辣度、甜度、酸度等口味信息。
- 6.2.7 食堂单位配备有制止剩饭剩菜浪费行为的监督员，引导、督促就餐者文明用餐。有条件的可安装摄像头监督。
- 6.2.8 应强化就餐现场管理、加大就餐检查力度，落实中小学，幼儿园集中用餐陪餐制度，鼓励大学食堂推行称重取餐。

6.3 建立厉行节约规章制度

- 6.3.1 建立食材加工节约管理制度，做到食材物尽其用。
- 6.3.2 建立能耗指标监测、管理、奖惩制度，降低能耗指标。
- 6.3.3 建立废旧物品的维修、再利用管理办法。
- 6.3.4 建立减少一次性消耗用品管理办法。
- 6.3.5 建立空调温度管理办法（夏季不低于 26℃，冬季不高于 22℃）。
- 6.3.6 建立顾客满意度评估制度，改进服务质量。

6.4 文明服务

- 6.4.1 从业人员按标准着装，穿轻便防滑鞋，服装鞋帽保持干净整洁。
- 6.4.2 从业人员精神饱满、仪表端庄、举止得体、微笑服务。
- 6.4.3 从业人员不留长指甲、涂指甲油，头发长短适宜，女士化淡妆。
- 6.4.4 厨房从业人员进入卫生间前应更换掉工作服、工作帽，勤洗手消毒。
- 6.4.5 应尊重顾客饮食习惯，引导就餐人员适度点餐、取餐，避免浪费。
- 6.4.6 明档和窗口应符合卫生要求，做到防尘、防污、有保温、保鲜措施。工作人员
- 6.4.7 应佩戴口罩和一次性手套，规范操作。
- 6.4.8 餐桌一餐一擦，台布和餐巾一餐一换。
- 6.4.9 餐桌椅具清洁整齐，椅套定期换洗，不得有污垢。
- 6.4.10 每餐毕，应清洗消毒餐饮具、托盘等。

参 考 文 献

- 【1】《中华人民共和国反食品浪费法》
 - 【2】《山西省预防和制止浪费规定》（2021年1月15日山西省第十三届人民代表大会常务委员会第二十二次会议通过）
 - 【3】《餐饮业减少食物浪费实施指南》2024年5月13日中国饭店协会、中国食品工业协会发布。
 - 【4】《粮食节约和反食品浪费行动方案》中共中央办公厅、国务院办公厅2024年11月25日印发
 - 【5】《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局2018年12号公告
 - 【6】《山西省城乡垃圾管理条例》山西省人大2023年11月30日通过
-