
ICS 号: 67.040

中国标准文献分类号: A00/09

团体标准

T/WXCY0002—2019

团餐生产与配送规范

Norm of production and distribution for group catering

2019-08-08 发布

2019-09-30 实施

无锡市烹饪餐饮行业协会 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由无锡市商务局提出并归口。

本标准起草单位：

无锡市餐饮烹饪行业协会、无锡商业职业技术学院、无锡市翠山餐饮管理服务有限公司、北京埃顿酒店服务有限公司无锡分公司、江南大学后勤服务中心

本标准的主要起草人：陈为民、徐桥猛、李钟伟、陈金标、阮伟、葛金磊、季峰、杨薇炜、孙德伟

本标准为首次制定。

团餐生产与配送规范

1 范围

本标准规定了团餐企业资质、人员、场所、设施及安全管理的基本要求，团餐生产过程中原材料采购、加工、烹调的规范及管理要求，单位食堂现场服务及集体用餐配送单位、中央厨房的包装、贮存、配送和销售等环节的规范要求。

本标准适用于无锡市团餐供应单位，包括集体用餐配送形式供餐单位、现场制作售卖形式的食堂和中央厨房供餐单位等。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 18483-2001 饮食业油烟排放标准(试行)

GB 8978 污水综合排放标准

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

SB/T 11142-2015 餐饮服务经营者与消费者订立合同的规范要求

SB/T 10474-2008 餐饮业营养配餐技术要求

WS/T 578.1-2017 中国居民膳食营养素参考摄入量第1部分宏量营养素

WS/T 578.2-2018 中国居民膳食营养素参考摄入量第2部分：常量元素

WS/T 578.3-2017 中国居民膳食营养素参考摄入量第3部分：微量元素

WS/T 578.4-2018 中国居民膳食营养素参考摄入量第4部分：脂溶性维生素

WS/T 578.5-2018 中国居民膳食营养素参考摄入量第5部分：水溶性维生素

中国居民膳食指南(2016年版) 中国营养学会

餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》(国市监食监二(2018)32号)

重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》(国食药监食(2011)67号)

餐饮服务食品安全操作规范(修订版)》(国食药监食(2018)12号)

餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》(卫监督发(2005)260号)

餐饮服务食品采购索证索票管理规定(国食药监食(2011)78号)

学校食品安全与营养健康管理规定(教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会令(2019)第45号)

DBS 32/003-2014 食品安全地方标准——集体用餐配送膳食

餐饮场所使用燃气基本安全要求(江苏省住房和城乡建设厅等(2017)13号)

江苏省学校食堂食品安全管理操作指南(苏食药监餐(2013)262号)

江苏省餐厨废弃物管理办法(江苏省人民政府令(2011)第70号;(2018)第127号)

江苏省明码实价规定(试行)(苏价规(2011)10号)

江苏省餐饮服务食品安全量化分级管理指导意见(苏食药监餐(2018)35号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1 团餐

面向特定团体供应的餐饮服务形式，即向相对固定人群以固定模式批量提供餐饮食品。

3.2 团餐服务企业

指根据团体服务对象的要求，以提供集体用餐配送、食堂现场制售或食堂食材配送服务形式的企业。

3.3 食堂

提供机关、学校（含托幼机构）、工厂、医院等企事业单位内部人员集体性用餐服务的场所，包括但不限于企业食堂、政府食堂、学校食堂、养老托幼机构食堂、医院食堂、建筑工地食堂等各类食堂。

3.4 中央厨房

由餐饮管理或连锁企业建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或半成品加工制作，并直接配送给餐饮服务单位的单位。

3.5 集体用餐配送单位

指根据集体服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的单位。

3.6 明厨亮灶

是指餐饮服务提供者采用透明、视频等方式，向社会公众展示餐饮服务相关过程的一种形式。公开的重点内容包括厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具手工清洗消毒等。

4 基本要求

4.1 资质

4.1.1 团餐服务企业应具备独立法人资格，具备营业执照，并取得《食品经营许可证》许可资质（餐饮管理类、食堂类、中央厨房或集体用餐配送），经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致，并在醒目位置公示。

4.1.2 团餐服务企业应每年不少于一次进行无锡市、区食品药品监督管理局餐饮服务食品安全量化等级评定，并按规范在醒目位置现场公示和网络公示。

4.1.3 团餐服务企业应建立和实施以“危害分析和关键控制点（HACCP）”为基础的食品安全管理体系，同时鼓励建立和实施以先进标准为基础的质量环境等相关管理体系，如 4D、五常法、六常法等管理方法。具备条件的团餐服务企业鼓励通过第三方认证和评估。

4.2 合同与备案

4.2.1 团餐服务企业应对服务对象的要求进行评估、确认，充分了解客户需求后，签订管理服务合同，规定双方的权利和义务。合同文本可参照 SBT11142-2015 餐饮服务经营者与消费者订立合同的规范要求。

4.2.2 团餐服务企业应设合同管理机构，建立合同评估制度。在合同有效期内，变更、解除合同应书面函告合同各方，并按相关规定办理。

4.3 机构及人员

4.3.1 团餐服务企业主要负责人应知晓食品安全责任，设置与生产能力相适应的食品安全管理机构，建立从业人员基础档案，落实岗位责任制，签署食品安全责任书，明确第一责任、首要责任、直接责任人并予以公示。重大活动餐饮服务提供者应符合《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》的要求。

4.3.2 应组成由经营方、服务方、第三方专业人员代表的食品安全义务监督机构。

4.3.3 有专职或兼职的食品安全管理人员，组织日常食品安全管理工作，发现食品安全隐患并及时改进。食品安全管理人员的级别、人数要与供餐人数规模相匹配。

4.3.4 应配备合格资质的食品检验员和营养配餐人员或营养技师以上人员。营养配餐专业人员的设置应符合 SB/T10474《餐饮业营养配餐技术要求》。

4.3.5 从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。

4.3.6 具有从业人员食品安全培训记录。应每年对其从业人员进行至少一次食品安全培训考核。员工经过前培训、在岗培训、转岗培训，合格后方可上岗。

4.3.7 从业人员穿戴清洁的工作衣帽，佩戴口罩，正确清洁消毒手部，保持良好的个人卫生。坚持做到“四勤”，即勤洗手和剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗工作衣帽。工作期间不吸烟、不吃零食、

不佩戴手表、手镯、手环、戒指、耳环等外露饰物、头发不得外露、不穿戴工作衣帽去卫生间，进入备餐间前应二次更衣。

4.3.8 应坚持每日晨检制度并做好记录，凡有咳嗽、发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

4.4 生产加工场地及设施设备

4.4.1 生产加工场所设置应符合无锡市规划、环保和消防要求。灭火器与消防设施按相关要求配置，相关标识标示清晰、有效，消防安全责任人明确，专人维护，定期检查其有效性并向当地消防主管部门报送维护保养情况。燃气安全管理符合江苏省《餐饮场所使用燃气基本安全要求》的规定。设施设备、工用具应有防止操作人员受伤害的防护措施。

4.4.2 食品经营场所保持清洁、卫生。

4.4.3 烹饪场所配置排风设备，定期清洁。有油烟排放控制措施，油烟排放应符合 GB18483《饮食业油烟排放标准》的规定。宜配备限温报警装置。烟道、烟罩应定期清洗，预防火灾。烟道清洗单位应具备专业资质。

4.4.4 用水符合生活饮用水卫生标准。上下水设施齐备，污水排放符合 GB8978《污水综合排放标准》的规定。

4.4.5 卫生间保持清洁、卫生，定期清理。

4.4.6 生产加工场所应按照生进熟出的单一食品加工处理流程，设置标准齐全的功能间，粗加工间、切配间、烹调间、备餐间、消毒间、原料仓库、更衣室、检验室符合《餐饮服务食品安全操作规范（2018版）》《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》《江苏省学校食堂食品安全管理操作指南》的要求。

4.4.7 专间内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常。建议使用节约型设施设备和用品，降低能源与物品消耗。

4.4.8 食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。宜优先选用热力消毒设备及节能设备。洗涤剂、消毒剂要符合 GB14930.1《食品安全国家标准洗涤剂》和 GB14930.2《食品安全国家标准消毒剂》的规定。

4.4.9 食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。餐厨废弃物的产生、收集、运输、处置符合《江苏省餐厨废弃物管理办法》要求。

4.4.10 食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，并保持清洁。定期检查场所内的食品库房或贮存部位、固定设备设施背面及其他阴暗、潮湿、温暖部位等重点部位，查看是否存在鼠类或虫害活动迹象，宜聘请专业虫害控制公司实施虫害控制，虫害杀灭过程或设施不得污染食品、食品接触面及包装材料或容器。

4.4.11 团餐服务企业应设置与生产品种和规模相适应的检验室，配备与产品检验项目相适应的检验设备和设施、专用留样容器、冷藏设施。留样与检验符合 DBS32/003-2014 食品安全地方标准——集体用餐配送膳食要求。

4.5 食品安全管理体系与制度

4.5.1 应建立完善的食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制。包括且不限于：**从业人员健康管理制度**、从业人员培训考核制度、从业人员卫生管理制度、食品安全管理人员制度、食品安全自检自查与报告制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案、食品召回制度、食品添加剂使用制度、场所及设施设备定期清洗消毒、维护、校验制度、留样管理制度、关键环节操作规程、餐厨废弃物处置制度、有害生物防制制度、食品采购验收制度、食品进货查验记录制度、索证索票制度及原材料追溯制度、投诉处理管理制度、文件和记录管理制度、以及食品药品监管部门规定的其他制度。

4.5.2 建议通过 HACCP、ISO22000 等食品安全管理体系认证，实施色标管理，实行 5S、6T 等现场管理方法，并有效实施。

4.5.3 实行透明厨房、视频实时监控等社会监督方式。宜使用信息化手段采集、留存经营信息，

建立食品安全可追溯系统、食品采购、配送电子管理台帐等。

5 生产规范

5.1 原料采购、运输、验收、贮存规范

5.1.1 应符合《食品安全法》规定，不采购加工以下食品：亚硝酸盐；变质、霉变、生虫、混有异物或被有毒、有害物质污染的食品；未经卫生检验或检验不合格的禽、畜肉类及其制品；超过保质期或不符合食品标签规定的（预）包装食品；食品安全风险较高的食品及食品原料；其他不符合食品安全标准和要求的食品。

5.1.2 采购米、面、肉、油、蛋、奶等大宗食品及原辅材料，应有原料质量标准，有相对固定食品供货商。须与供货单位签订含食品安全内容的供货协议，明确各自的食品安全责任和义务。鼓励根据每种原料的安全特性、风险高低及预期用途，确定对其供货者的管控力度。

5.1.3 建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期评价供货食品安全状况，实行供货者动态管理。

5.1.4 采购食品及原料时，需查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证、动物产品检疫合格证明或其他合格证明，企业如实记录并保存相关凭证。在商场、超市等采购食品原料的，保存好每日供货票据；在农贸市场采购的，查验个体生产者有效身份证明，在采购单据上由供货方、采购人员、验货员三方签字后妥善保管。进口食品应有合格检验检疫证明，有简体中文标签。

5.1.5 原料的运输工具和容器应保持清洁，食品原料不得与有毒、有害物质同时装运。冷藏或冷冻食品，应全程冷链运输。

5.1.6 按验收流程标准验收。原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，遵循“先进先出先用”的原则，定期检查，及时清理变质或超过保质期的食品。

5.1.7 食品贮存应根据不同类型的食品原料分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。按照食品安全要求贮存原料，冷冻（藏）贮存的食物，要减少贮存的温度变化。散装食品应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。

5.1.8 食品添加剂应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存，使用应符合 GB2760《食品添加剂使用标准》的规定，采用精确计量工具称量。应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。

5.2 原料加工操作规范

5.2.1 原料加工操作过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

5.2.2 清洗：原料应洗净后使用。蔬果类、畜禽类、水产品原料应分池清洗。原料清洗池要与洗手消毒池、餐用具清洗消毒池、清洁工具清洗池分别设置、标识。

5.2.3 解冻：冷冻原料优先使用冷藏解冻，其次用冷水解冻。解冻时合理防护，避免污染。微波解冻后的食品原料应被立即加工制作。应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过 8℃。不宜反复解冻、冷冻。

5.2.4 加工：食品加工操作时应严格遵守各功能（区）间与设备设施的用途和加工规程。切配区的刀具、砧板不混用，砧板立式存放。生熟食品加工工具按照标识严格分开使用。

食品处理区内不得从事可能污染食品的活动。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。餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。

5.2.5 存放：食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时，盛放容器应相互分开，并有明显的区分标识。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。接触直接入口食品的餐用具使用前应洗净并消毒。不得重复使用一次性餐饮具。已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁柜内不得存放其他物品

5.2.6 食品清洗、加工用水应符合 GB5749-2006《生活饮用水卫生标准》的要求。自备水源应提供有资质的检测机构出具的水质检测合格报告。

5.2.7 加工直接入口食品（包括冷食类、生食类食品半成品、自制饮品）的水应经过水净化设施

处理或使用直接饮用水。

5.3 烹调加工操作规范

5.3.1 各类食品的烹调加工应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

5.3.2 制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用。

5.3.3 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到 70℃ 以上，烹调后至食用前存放时间不超过 2h。对特殊加工制作工艺，中心温度低于 70℃ 的食品，应严格控制原料质量安全状态，确保食品安全。

5.3.4 盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装食品调味料标签上标注的生产日期、保质期及开封日期等内容。宜采用有效的设备或方法，避免或减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

5.3.5 食品留样符合规范，由专人管理留样食品、记录留样情况。每批次或每餐次食品成品应当留样。留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。留样冷藏冰箱应专用，标志明显；每个品种留样量不少于 125g，留样量需满足检验检测需要。

5.5 后续处理要求

5.5.1 剩余食品的存放与再次供应

供餐后多余的食品应冷藏，且冷藏不得超过 24h；保存温度高于 60℃ 或低于 8℃、存放时间超过 2 小时的熟食品，需再次利用的应在确认没有变质的情况下，经高温彻底加热后方可供应食用。不得将剩余食品与新加工食品混合加工后出售；叶菜类蔬菜食品不得隔夜使用。

5.5.2 餐用具清洗消毒保洁操作

5.5.2.1 餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。热力消毒应按除渣、洗涤、清洗、消毒的程序执行，煮沸、蒸汽消毒保持 100℃ 10min 以上；红外线消毒控制温度 120℃ 以上，保持 10min 以上；洗碗机消毒控制水温 85℃，冲洗消毒 40s 以上；化学方法消毒应按除渣、洗涤、消毒、清洗的程序进行，消毒液需含有效氯浓度 250mg/L 以上，餐用具全部浸泡入液体中，作用 5min 以上，消毒后需用流动洁净水清洗。配好的消毒液应定时更换，原则上每 4h 更换一次。

5.5.2.2 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，定位倒置存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。应定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。保洁设施内不得存放杂物或私人物品，保洁柜内不得存放其他物品。已消毒和未消毒的餐用具应分开存放。

5.5.3 餐厨废弃物处理

5.5.3.1 餐厨废弃物分类后，存放于标识清楚、密闭的容器中，不得溢出容器，及时清理废弃物，及时清洁容器，必要时消毒。

5.5.3.2 索取并留存加盖餐厨废弃物收运单位公章（或签字）的经营资质证明复印件，与其签订收运合同，明确各自的责任和义务。

5.5.3.3 建立餐厨废弃物处置台账，记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

6 管理要求

6.1 团餐营养配餐管理要求

6.1.1 团餐服务企业应参考《中国居民膳食指南 2016》的规定配餐。做到食物多样，谷物为主；多配蔬果、奶类、大豆；适量鱼、禽、蛋、瘦肉；少盐少油控糖；注意科学烹制。每日食谱主要食物种类应参考平衡膳食宝塔设计。

6.1.2 团餐服务企业应根据 WST578.1-5 中国居民膳食营养素参考摄入量标准，制定服务团体的营养食谱。

6.1.3 团餐服务企业应建立菜单评审制度，针对服务对象的特点和要求，制订和评审菜谱，更改菜谱需要重新评审。

6.1.4 团餐服务对象为学生群体的企业，参照“WST554-2017 学生餐营养指南”设计营养标签食谱，并执行《学校食品安全与营养健康管理规定》。

6.1.5 鼓励对就餐人群进行健康营养知识宣传，更新饮食观念。开展“减油、减盐、减糖”行动，为消费者提供健康营养的餐食。

6.2 团餐风味品质管理要求

6.2.1 团餐服务企业应建立标准食谱，包括投料标准、工艺流程标准、风味标准等，风味标准包括菜点的色泽、香味、滋味、形状、质地等指标（见附件一 团餐标准食谱样本）。

6.2.2 团餐服务企业能按照标准菜谱生产，使菜品风味质量稳定。

6.2.3 有厨师长或专门人员监督出品。定期回访顾客满意度，并有改进措施。

6.2.4 应根据季节、三餐要求不同及时调整供餐品种，更新标准食谱，保证菜点、服务质量，就餐者满意度高。

6.3 视频监控管理

6.3.1 监控食品粗加工、烹调、面点间、专间（专用操作区）、洗消间等关键操作区域，视频监控资料保存不少于15日。

6.3.2 安排专人每天（班）负责视频监控情况的抽查、处理和记录。

6.4 文件、档案和记录管理

6.4.1 制定文件和记录管理要求，有效管理文件，确保所使用的文件均为有效版本。应用信息化管理记录对各类台账资料进行记录。

6.4.2 如实记录从业人员培训考核、进货查验、原料出库、食品安全自查、食品召回、消费者投诉处置、餐厨废弃物处置、卫生间清洁、食品留样、设施设备清洗维护校验、卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用、食品添加剂采购与使用、检验检测等信息。供应商资格审核记录、食品原料采购索证索票进货查验和采购记录、过程控制记录、餐用具消毒情况等。

6.4.3 制定各项记录表格，表格的项目齐全，可操作。填写的表格清晰完整，由执行操作人员和内部检查人员签字。各岗位负责人应督促执行操作人员按要求填写记录表格，定期检查记录内容。食品安全管理人员应每周检查所有记录表格，发现异常情况时，立即督促有关人员采取整改措施。

6.4.4 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。宜每年汇总整理并装订成册。

6.4.5 档案资料应包括：食品安全、安全生产管理机构名单及上级有关文件；食品安全工作制度；食堂人员组成及分工情况；食堂食品经营许可证、从业人员健康证、食品安全知识培训合格证复印件；食品安全知识培训教材、资料，人员学习记录；食堂食品安全年度工作计划、总结；监督意见书；各类台账资料等。

6.5 投诉处理

6.5.1 菜品明码实价、质价相符、履行诚信承诺，符合《江苏省明码实价规定（试行）》要求。

6.5.2 建立投诉处理制度，信息公开透明，畅通投诉评议渠道，核实、妥善处理并记录消费者提出的投诉。

6.5.3 对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理，留存记录。接到消费者投诉食品感官性状异常时，应及时核实。经核实确有异常的，应及时撤换，告知工作人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。

6.5.4 应通过意见箱、客服电话、微信公众号等方式，及时处理消费者的投诉。

6.6 食品安全事故应急处置

6.6.1 制定食品安全事故处置制度和方案，将食品安全事故处置方案列入从业人员培训内容，每半年至少组织从业人员开展事故处置模拟演练一次。

6.6.2 发生食品安全事故的，应立即采取措施，防止事故扩大。采取的措施包括：组织对伤病人员进行救助，及时联络医疗机构进行救治；保护现场，包括可疑食品、呕吐物，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；在两小时之内向所在地食品药品监

督管理部门和卫生行政部门报告；配合有关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，不得隐瞒、拒绝。食品安全事故处理结束后，在相关部门指导下对可疑中毒食物和接触过可疑的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场进行清洗、消毒等处理，针对不同污染物使用不同的处理方法。

6.6.3 落实食品安全事故相应职责，成立食品安全事故应急处置领导小组与相应处理工作小组，如协调报告组、救治组、现场保护组、后勤保障组等，并明确各组负责人与各组人员在食品安全事故应急处置中的相应职责。在明显位置张贴事故应急处置程序、应急联系人及联系方式等。

6.7 食品追溯和产品召回

6.7.1 建立食品追溯制度。将食品原料和生产信息录入食品安全追溯系统，确保产品从原料采购到产品销售食用所有环节都可以有效追溯。

6.7.2 建立产品召回制度。当发现某一餐次或类别的产品含有或可能含有对消费者健康造成危害的因素时，应按照国家相关规定启动产品召回程序，对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，并将食品召回和处理情况向相关部门报告。

7 单位食堂不同区域规范

7.1 食堂就餐区

7.1.1 食堂就餐区入口有门帘、风帘等防蚊防蝇设施，就餐区整洁明亮，采光照度适中。空调、通风、通暖等设备设施运作良好，通风顺畅，整洁有效使用。

7.1.2 就餐餐桌凳座位数要求不少于总供餐人数的三分之一，完好无污迹。

7.1.3 地面保养完好，及时修补裂痕，地砖具有耐腐蚀、耐酸碱、耐热、防潮、无毒、防滑等特性。

7.1.4 售饭台面高度为 80-90cm 为宜，使用光滑、无毒的材质。

7.1.5 配备供用餐者使用的洗手、洗餐具的设施

7.1.6 设餐具回收区，泔水、垃圾回收设施，整洁、充分、齐全。

7.2 食品处理区

7.2.1 食堂应设置备餐间，各级各类学校食堂的备餐场所应按专间要求设置，不在备餐场所分餐的托幼机构食堂以及部分送餐到教室分餐的中小学食堂除外。其他单位食堂和其他集中加工、当场分餐食用的餐饮经营者的备餐场所，可根据实际情况按照专用操作场所或专间的要求设置。备餐间温度适宜，独立分隔，配预进间，售菜口为可开闭式传递窗。备餐间与烹调间之间应设专用供菜通道，大小可通过传递食品的容器为准，通道口设门（窗）。

7.2.2 食堂在分派菜肴、整理造型的工具使用前清洗消毒。加工制作围边、盘花等材料符合食品安全要求，使用前清洗消毒。供餐过程中，使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品。（预包装食品除外）

7.2.3 食堂按照标签标注的时间、温度等条件，供应预包装食品。食品的温度不得超过标签标注的温度+3℃。在烹饪后至食用前超过 2h 存放的高危易腐食品，需在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放。在 8℃-60℃条件下存放超过 2h，且未发生感官性状变化的，需按要求再加热后供餐。

7.2.4 中小学校（含特殊教育学校）、托幼机构、中等职业技术学校、技工院校的学生食堂不得制售生食类、冷食类（不含水果）食品和裱花蛋糕。

7.2.5 食堂应全面推行“明厨亮灶”建设。设立开放式、透明式、视频监控式厨房等方式向就餐者展示食品加工制作关键场所和关键过程，保障就餐者的知情权和监督权。

7.3 单位食堂店面服务

7.3.1 着装配套规范，整洁合体，能明显的区分岗位和级别；食堂女工作人员散发不外露，男工作人员发不过发际线。

7.3.2 食堂工作人员不留长指甲，不涂指甲油，不得佩戴首饰在岗；工作着装干净，无污渍，无破损、无皱褶。

7.3.3 服务人员精神饱满、微笑服务，有问有答，主动热情，礼节周全。

7.3.4 明示营业时间；有消费者参与的伙食民主管理委员会，组织活动有制度、有记录；定期公布伙食物资价格；有主副食投料核算表和复称台，供进餐者监督；食堂菜品明码实价；设有意见搜集箱，并反馈回复。

7.3.5 排队至取餐时间不超过 15min，提供快速、智能结算服务。

7.3.6 餐厅店面整齐有序、动线合理、清理及时。

7.3.7 打包服务提供安全环保的包装材料。

7.3.8 餐厅温度冬季不低于 20℃，夏季不高于 26℃。

7.3.9 定期开展消费者满意度调查。

7.4 专用操作区和专间操作规范

7.4.1 备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作、仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）、对预包装食品拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的、调制供消费者直接食用的调味料等在专间或专用操作区内制作。

7.4.2 专人加工制作，使用专用加工工具。加工制作人员应穿戴专用工作衣帽、佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。

7.4.3 使用专用的工具、容器、设备，使用前消毒，使用后洗净并保持清洁。

7.4.4 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等无污染覆盖。

7.4.5 水果、蔬菜等清洗干净后方可使用。当餐供应加工制作好的成品。现调、冲泡、分装饮品可不在专用操作区内操作，不得在专用操作区内从事非专用操作区的加工制作活动。

7.4.6 生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品、食品冷却、分装等加工制作在专间内操作。

7.4.7 专间内使用专用的工具、容器、设备，使用前清洗消毒、保持清洁。每餐（或每次）使用专间前，应消毒专间空气。消毒方法遵循消毒设施使用说明书。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30min 以上并做好记录。

7.4.8 由专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间。进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。

7.4.9 专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等无污染覆盖。加工制作好的成品当餐供应。不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

7.4.10 蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。及时关闭专间的门和食品传递窗口。

7.4.11 加工制作生食海产品，在专间外剔除海产品的非食用部分，洗净后方可传递进专间。加工制作时，避免海产品可食用部分受到污染。加工制作后，将海产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过 1h。

7.4.12 加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果当天加工制作、当天使用。蛋糕胚存放在专用冷冻或冷藏设备中。打发好的奶油尽快使用完毕。

8 集体用餐配送服务规范

8.1 设施配备

8.1.1 生产加工场所设置食品冷却、食品分装（包装）、待配送食品贮存的场所，并符合专间要求，专间为独立隔间，空气洁净度宜在 30 万级以上。成品冷却、分装（包装）如使用全封闭的专用设备，可不做专间要求。

8.1.2 若需要在供餐场所分餐的集体用餐配送单位，应设立面积满足分餐需要的分餐专用场所，配备膳食加热保温设备设施，手部和工用具清洗消毒设备设施，以及食品留样冰箱等。

8.1.3 根据待配送食品的品种、数量、配送方式，配备相应的食品分装（包装）设备。

8.1.4 食品烹调后以冷冻（藏）方式保存的，根据加工食品的品种和数量，配备相应数量的食品快速冷却设备。

8.1.5 配备膳食加热设施（如链式微波炉、加热柜、蒸箱）和膳食贮存、配送的保温设施，与供餐人数相适应。餐用具和保温箱（桶）使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。

8.1.6 配置相应的设备设施，为配送食品的容器（或包装）标注产品信息。

8.1.7 配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式专用运输车辆和专用密闭运输容器，车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。冷藏食品运输车辆配备制冷装置，使运输食品的中心温度保持在 10℃ 以下；加热保温食品运输车辆应使运输食品的中心温度保持在 60℃ 以上。车辆配备温度记录仪，确保温度能连续记录。

8.1.8 建立食品追溯系统，食品采购、配送台帐使用信息化管理。

8.1.9 制作一式两联以上的产品配送清单（出货单），项目内容包括配送单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、生产日期或批号、发货人、收货人等。

8.2 冷藏盒饭冷却场所和设备

8.2.1 采用冷链工艺生产盒饭，配备与盒饭生产数量相适应的冷却专间和快速冷却设备（如真空冷却机、隧道式冷却设备），在 2h 内将食品中心温度降至 8℃ 以下，未降到 10℃ 以下的，不得进入下一道工序。

8.2.2 快速冷却设备和冷却专间的技术参数满足冷却温度和生产数量的需要。冷却专间配备能满足冷却要求的风冷设备，以及紫外线灭菌灯、温度指示装置等设施；

8.2.3 生产场所的设置满足成品贮存温度和生产数量需要的成品冷库。冷却设备和冷却专间内不得放置半成品、生食食品等易造成交叉污染的食品。

8.3 食品分装

8.3.1 工作人员进入分装专间前应更换洁净的工作衣帽，洗手及消毒；工作时应佩戴口罩，非工作人员不得擅自进入专间，不得在专间内从事与膳食分装无关的活动。

8.3.2 分装专间每餐（或每次）使用前消毒空气和操作台面。使用紫外线灯消毒的，在无人工作时开启 30min 以上。

8.3.3 专间内使用专用的工具、容器，用前消毒，用后洗净、保洁。

8.3.4 工作人员分装前认真检查待分装食品，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不得分装。

8.3.5 即食食品分装应当在食品加工专间内，冷藏/冷冻膳食应在 6h 内完成冷却及分装。包装材料脱去外包装袋才能进入分装操作间。

8.4 膳食再加热和保温

8.4.1 生产配送盒饭的集体用餐配送单位，在盒饭分装后，应再次使用微波炉对盒饭进行二次加热，使盒饭中心温度高于 60℃（一般不低于 80℃）后，将盒饭盛放于密闭的保温箱中保温待运输配送。

8.4.2 生产配送桶饭的集体用餐配送单位，热加工烹饪后的膳食应立即盛放于保温箱（柜）设备中保温贮待运输配送；不立即盛放于保温箱（柜）设备的膳食应采用加热柜等加热设备进行加热保温，使膳食贮存中心温度始终高于 60℃，出厂前再盛放于保温箱（柜）设备中进行运输配送。在供餐点分餐时，应采用加热保温措施，使膳食中心温度保持在 60℃ 以上。

8.4.3 采用热链工艺生产桶饭，设置膳食暂存间，配备膳食加热设备（如微波或红外线、蒸箱），以及膳食储存、配送时的保温设备（保温性能良好的保温箱、保温桶）。

8.5 膳食食用时间控制

集体用餐配送单位的热链工艺膳食从烧熟到食用时间控制在 3h 内。由多种组分组成的，应以最早完成热加工的菜肴或主食计算。

8.6 留样管理

8.6.1 中央厨房和集体用餐配送单位的留样容器标注留样的膳食名称、数量、时间，做好留样记录，留样记录包括食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等项目。

8.6.2 中央厨房和集体用餐配送单位的每批次食品按菜肴品种分别留样，将留样食品按照品种分

别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放不少于 48 小时。每个品种的留样量能满足检验检测需要，且不少于 125g。

8.6.3 集体用餐配送单位的每批次盒装配送膳食按膳食品种分别留样，每个品种留样至少 1 盒。

8.6.4 供应学生膳食的集体用餐配送单位，在供餐场所对每批次每品种膳食留样。

8.7 配送品种要求及配送要求

8.7.1 应按照核准的生产工艺生产配送膳食，不得生产配送核准工艺以外的膳食品种。

8.7.2 中央厨房和集体用餐配送单位，不得配送冷食类食品、生食类食品、自制冷冻饮品（包括冰淇淋、酸奶、乳酸发酵饮料、鲜榨果汁以及其他冷冻饮品）、裱花蛋糕以及其他冷加工糕点，中央厨房以半成品形式配送至门店后现场改刀的烧卤熟肉制品以及现场调制的凉菜、沙拉等冷食类食品除外。

8.7.3 中央厨房仅限于为本餐饮服务单位所属（含加盟）的餐饮门店配送食品成品或半成品。

8.8 包装和标签管理

8.8.1 中央厨房配送的食品采用密闭包装。鼓励采用真空（充氮）方式包装。

8.8.2 中央厨房和集体用餐配送单位的膳食盛装容器和包装材料应清洁、无毒，符合国家食品安全标准及相关规定。可重复使用的餐用具和容器在使用前彻底清洗、消毒和保洁。

8.8.3 集体用餐配送单位在贮存、运输、供应中，膳食内包装材料保护膳食免受污染，防止饭菜外溢。

8.8.4 集体用餐配送单位在膳食包装操作前，检查包装材料标识，记录包装材料名称、数量及检查人、检查日期等。学生盒饭根据供应学生所在年级，在箱体表面标明所在年级字样。

8.8.5 标签粘贴在食品容器的显著位置，标明食品名称、生产单位名称、生产日期及制作时间、最佳食用时间、保存条件及食用方法等信息。中央厨房加工食品过程中使用食品添加剂的，应在标签上标明。冷藏/冷冻膳食应在标签上标示保存条件和膳食食用前复热至中心温度 80℃ 及以上。

8.8.6 中央厨房配送的非即食熟制品种在标签上明示“食用前应彻底加热”。

8.8.8 集体用餐配送单位供餐场所的分餐人员在每批次膳食供应前查验标签。

8.9 成品贮存和运输

8.9.1 中央厨房和集体用餐配送单位的成品运输工具应当保持清洁，运输车辆及容器专用，运输前消毒，防止食品受到污染。

8.9.2 中央厨房和集体用餐配送单位贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应安全、无害，保持清洁，防止食品污染，不得将食品与有毒、有害物质混装运输。

8.9.3 中央厨房配送根据产品的种类和性质选择贮存和运输方式，符合产品标签所标识的贮存条件，贮存和运输过程中避免日光直射、雨淋。

8.9.4 中央厨房配送采用冷链工艺生产的食品，根据产品特性在冷藏或冷冻的条件下贮存和运输。

8.9.5 集体用餐配送单位已分装的盒饭或桶饭贮存在具有加热或保温装置的设备或容器中，使膳食中心温度保持在 60℃ 以上。

8.9.6 集体用餐配送单位专用车辆应配备符合热链工艺条件的保温设施和温度显示装置。

8.9.7 集体用餐配送单位应测量出厂及供餐场所的膳食中心温度。

8.10 剩余食品的存放和再次供应

集体用餐配送单位超过保质期限或已配送出厂的膳食均不得回收后再次用于生产加工膳食及销售。

8.11 检测管理

中央厨房和集体用餐配送单位应制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构检验检测。

附件一 团餐标准食谱样本。

红烧肉

(Braised Pork in Brown Sauce)

类别: 热菜—红烧类

编号: 001

图 片				风 味 标 准				
				色泽：肉色红亮有光泽 香味：酱香味浓郁 滋味：咸中带甜，汁浓味鲜 质感：肉质酥烂，肥而不腻，瘦而不柴 形状：肥瘦相间的带皮方块状 体积：2cm*2cm*4cm 温度：60℃ 以上				
	用料名称	重 量（g）	备 注	制 作 程 序				
主料	猪五花肉	1000	原料标准另行制定	1、将猪肉洗净，改刀成要求的块状，锅中放色拉油，烧热，放入葱、姜煸炒出香味； 2、放入猪肉煸炒透，再放入料酒、冰糖和适量的水，加入泡好的霉干菜，旺火烧开，撇去浮沫； 3、改文火保持微沸状态，加盖焖烧 40 分钟，旺火收汁，出锅即成。				
辅料	霉干菜	50						
调料	葱	10						
	生姜	15						
	酱油	45	红烧专用					
	料酒	10						
	冰糖	45						
	色拉油	70						
营 养 数 据	每例菜肴中的能量及营养素含量							
	能量 （Kcal）	蛋白质 （g）	脂 肪 （g）	碳 水 化 合 物 （g）	胆 固 醇 （mg）	膳 食 纤 维 （g）	维 生 素 B1 （mg）	维 生 素 B2 （mg）
	3950	132	370	23	800	0	2.2	1.6
	钠 （mg）	钙 （mg）	铁 （mg）	锌 （mg）	钾 （mg）	维 生 素 C （mg）	维 生 素 A （μ gRE）	维 生 素 E （mg）
	594	60	16	20.6	2040	0	180	3.5
营 养 评 价	1、猪肉能提供优质蛋白质和必需的脂肪酸，还可提钙、镁、磷、钠、钾等必需的微量元素，含有血红素（有机铁）和促进铁吸收的半胱氨酸，能改善缺铁性贫血，猪肉含维生素 B 族多，特别是含 VB ₁ 最多。 2、需要注意的是猪肉属于高能量多脂肪肉食品。							
安 全 控 制	1、购买定点屠宰并经过检验检疫的新鲜猪肉。 2、猪肉的烹调必须到熟透状态才可以食用，即内部加温达 74℃ 以上。 3、注意用餐对象的宗教禁忌。							