**T/TCYCYPR**

**河北省团餐与饮食行业协会团体标准**

T/TCYCYPR003-2019

河北健康食堂通用规范

General Specification for Hebei Health Canteen

2019-xx-xx发布 2019-xx-xx实施

**河北省团餐与饮食行业协会 发布**

T/TCYCYPR003-2019

前言

本标准按照GB**/**T1.1-2009给出的规则起草。

本标准由河北省团餐与饮食行业协会提出并归口。

本标准主要起草单位:河北省团餐与饮食行业协会、河北营养学会、冀中能源峰峰集团、冀中能源邢矿集团后勤服务分公司、开滦集团后勤服务分公司、河北师范大学饮食中心、河北科技大学饮食中心、河北千喜鹤饮食股份有限公司、河北世鸿餐饮管理有限公司、河北尚饮餐饮管理有限公司、河北渔筷生活农业有限公司、石家庄食泰康饮食有限公司、河北冀光餐饮管理有限公司、河北博铭餐饮管理有限公司。

本标准主要起草人:王金玉、王世宏、赵景石、刘天鹏、剧建国、张永军、王庆水、王习印、徐军平、郝洪波、唐玉德、田恒旭、李军方、马登峰、李 东、刘爱文、陈三科、郝术虎、张碌凯。

本标准的解释权属于河北省团餐与饮食行业协会。

**河北健康食堂通用规范**

**1 范围**

本标准规定了河北健康食堂的术语和定义、分类、要求、管理。

本标准适用于具有合法资质的机关企事业单位、学校、厂矿、医院等集中用餐单位的食堂，河北好食堂可参照本标准执行。

**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，其最新版本适用于本文件。

GB 10001 《公共信息标志用图形符号》；

GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准；

GB 14930.2 食品安全国家标准消毒剂；

GB 14934 餐（饮）具消毒卫生标准；

GB 5749 生活饮用水卫生标准；

GB 16153 饭店（餐厅）卫生标准；

GB 2760 食品安全标准食品添加剂使用标准；

GB 8978 污水综合排放标准；

GB 18483 《饮食业油烟排放标准（试行）》；

GB 14881 《食品企业通用卫生规范》；

SB/T 10856 《团餐管理服务规范》；

SB/T 10474-2008 餐饮业营养配餐技术要求；

GB/T 22003-2008 食品安全管理体系审核与认证机构要求；

GB/T 27306-2008 食品安全管理体系餐饮业要求；

GB/T28001（OHSAS18001）职业健康安全管理体系；

《学生餐营养指南》(WS/T554-2017);

《食品经营许可审查通则（试行）》食药监食监二〔2015〕228号；

《关于实施餐饮服务食品安全监督量化分级管理工作的指导意见》(国食药监食[2012]5号)；

《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》（国食药监食[2011]178号）；

《城市市容和环境卫生管理条例》国务院令〔2017〕第676号）；

《河北省餐厨废弃物管理办法》(河北省人民政府令〔2012〕第14号)；

《特种设备安全监察条例》（国务院令〔2009〕第549号）；

《中华人民共和国食品安全法实施条例》；

《餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告2018年第1号）》；

《学校食品安全与营养健康管理规定(中华人民共和国教育部 中华人民共和国国家市场监督管理总局 中华人民共和国国家卫生健康委员会令〔2019〕第45号) 》;

《国务院关于实施健康中国行动的意见》（国发〔2019〕13号）

《关于加强城市生活垃圾分类工作的意见》(河北省人民政府令〔2019〕第43号).

**3 术语和定义**

3.1 食堂:指设于机关、学校(含托幼机构)、企事业单位、医院、养老机构等单位，为供应内部职工、学生等就餐的场所。

3.2 健康食堂:指在食堂运营管理、食品安全与营养配餐、加工过程、就餐质量和服务水平、应急处置等方面具有食品安全与营养健康管理经验的食堂

**4 分类**

4.1 按运营方式分为:自营食堂、社会化服务食堂。

4.2 按单位类型分为:党政机关单位食堂、学校食堂(含托幼机构)、企事业单位食堂、医院食堂、厂矿食堂、社区食堂、养老机构食堂、建筑工地食堂。

4.3 按供餐形式分为:自助式供餐、窗口式供餐、配送式供餐、点餐式供餐。

**5 要求**

**5.1 基本要求**

5.1.1 应依法取得餐饮服务资质，按许可范围运营。

5.1.2 食堂运管理应在2年以上，鼓励推行4D、五常法、六常法等管理方法。

5.1.3 食堂运营期间未发生食品安全和消防安全事故。

5.1.4 管理人员和专业技术人员持有相应资格证书，配专职食品安全管理员和营养健康管理员。

5.1.5 建立食堂日常管理制度，包括从人员健康管理制度和培训管理制度；加工经营场所及设备清洁、消毒和推修保养制度；食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台帐记录制度；关键环节食品加工操作规程；餐厨废弃物处置管理制度；食品安全突发事件应急处置方案；投诉受理制度等。

**6 场所、设施及布局要求**

6.1 加工场所设置应符合jGJ64，食堂运营场所符合规划、环保和消防要求。

6.2 就餐场所环境达标，其中度、换气、落尘，通风系统达到GB16153的要求。

6.3 灭火器与消防设施按相关要求进行配置，相关标识标牌清晰有效，消防安全责任人明确，专人维护，定期向当地消防主管部门报送维护保养情况。

6.4 燃气安全管理符合《餐饮场所使用燃气基本安全要求》的规定

6.5 餐厨废弃物的产生、收集、运输、处置符合《河北省餐厨废弃物管理办法》要求。

6.6 应按生进熟出的单一食品加工理流程，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、更衣室符合(餐饮服务食安全操作规范)《餐饮业和集体餐配送单位卫生规范》《学校食品安全与营养健康管理规定)的要求。

**7 过程控制要求**

**7.1 从业人员健康管理**

7.1.1 一线从业人员健康体检合格率100%，从业人员应持有效的健康证明、中式烹调师、中式面点师、食品安全管理师、美食营养师、团餐烹饪设计师等相应资格从业证书。

7.1.2 应建立从业人员基础档案，定期开展食品安全与营养健康知识培训，做好培训记录。从业人员应保持良好的个人卫生，坚持做到“四勤”，勤洗手和剪指甲，勤洗澡、勤理发、勤洗工作衣帽。

7.1.3 操作时穿戴清洁的工作衣帽、不吸烟、不吃食、不佩戴饰物。

7.1.4 职工有更衣室或个人更衣柜，有洗手、洗浴设施。冷荤间具备二次更衣条件，不得穿戴工作衣帽上厕所。

7.1.5 应坚持每日晨检制度并做好记录，凡有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等症状的人员，不得参加直接接触食品的工作

**7.2原料采购管理**

7.2.1 采购食品及原料时，必须与供货单位签订含食品安全内容的供货协议，索取并保管好有效的营业执照、相关许可证、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等

7.2.2 在商场、超市等采购食品原料的，保存好每次供货票据；在农贸市场采购的，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。

7.2.3 不采购加工以下食品：含亚硝酸盐、变质、霉变、生虫、混有异物或被有毒、有害物质污染的食品，未经兽医卫生检验或检验不合格的禽、畜肉类及其制品；超过保质期限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。

7.2.4 食品原料的使用应遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期食品原料。

**7.3 加工过程管理**

7.3.1 按照功能(区)间用途和加工程序进行食品加工操作，不随意变更，不交叉使用。

7.3.2 食品原料在使用前认真检查感官性状是否正常:动物性、植物性、水产品食品原料应分池清洗；各切配区不同色标的刀具、砧板不得混用，砧板立式存放；生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志；原料、半成品、成品应分开存放，并根据性质分类存放，已盛装食品的容器不得直接置于地上。

7.3.3 食物烧熟煮透，中心温度不低于70℃，烹调后至食用前存放时不超过2小时:不得将回收后的食品（包括剩饭、剩菜及辅料）经加工后再次供应。

7.3.4 留样冷藏冰箱应专用，标志明显；每个品种留样量不少于200g，每餐留样时间不少于48小时。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，并有详细记录。

**7.4餐用具消毒管理**

7.4.1 应严格执行餐具、饮具、工其、容器等清洗消毒程序，消毒后应符合CB14934的规定，洗涤剂、消毒剂应符合CB13940.1和CB13930.2的规定。

7.4.2 热力消毒应按除渣、洗涤、清洗、消毒的程序进行，保持100度10分钟以上。

7.4.3 化学方法消毒应按除渣、洗涤、消毒、清洗的程序进行，使用消毒液应含有效氯浓度250mg/L以上，餐用具全部浸泡入液体中，作用5分钟以上。消毒后应用流动洁净水清洗。

7.4.4 消毒后的餐用具应立即倒置贮存在专用保洁柜备用，保洁柜有明显标记。

**7.5 环境卫生管理**

7.5.1 应制定室内卫生管理制度，将各功能区及功能区内的水池、操作台、冰柜(箱)、灶台、货架等硬件设卫生保洁工作分解落实到人，确保各区域、每个工具、设施都有责任人。

7.5.2 应在责任区域内或硬件设施上加责任人姓名，制定定期检查制度，按标准要求检查，检查结果与(员工)利益挂钩，确保卫生保洁制度真正落实到位。

**8 营养和健康干预**

8.1 落实控油、控盐措施，并在食堂、餐厅醒目位置提示食品的营养搭配。

8.2 饭菜品种正餐达25种以上，设置健康干预食谱（慢性病人群食用），主要饭菜品种标注营养成分或食用建议。

8.3 分析单位就餐职工每年体检结果，对患有慢性病人群进行特殊营养干预并建立就餐人员健康档案。

8.4 职工和学生午餐所用原料应包括谷薯类、蔬菜水果类、畜禽鱼蛋、奶类和大豆坚果类、食用油等五类食物，每日学生午餐至少包括5类10种以上食物。

8.5 采取多种形式，定期开展营养健康知识宣传，有固定的宣传阵地，引导职工和学生养成良好的饮食习惯，掌握自我保健知识。

**9 饭菜质量要求**

8.1 饭菜质量稳定，符合安全绿色、营养健康的要求。

8.2 饭菜明码实价、质价相符、履行诚信承诺，符合《商品和服务实行明码实价的规定》要求。

8.3 应根据季节、三餐要求不同及时调整供餐品种，保证饭菜和服务质量，就餐者满意度高。

8.4 饭菜应按照居民膳食指南和学生营养配餐要求，实实施营养餐计划，做好营养标签管理。

**10 台账资料要求**

**10.1 档案资料管理**

10.1.1 食堂应建立食品安全、安全生产管理档案，及时收集相关资料，每年汇总整理并装订成册，有关记录至少应保存2年。

10.1.2 档案资料主要内容应包括：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。

**10.2台账资料管理**

10.2.1 应用信息化管理记录对各类台账资料进行记录。

10.2.2 台账资料具体内容应包括: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、餐具消毒情况记录、从业人员管理记录，食品安全检查记录、食品留样记录、投诉处理记录、不合格食品及废弃油脂处理记录、食品添加剂采购及使用记录等。

**11 应急处理要求**

**11.1 应结合本食堂实际制定食品安全事故处置方案，并将其列入从业人员培训计划开展培训，应每半年至少组织从业人员进行事故处置演练一次，使从业人员熟练掌握应急处置程序。**

**11.2 凡在本食堂就餐后发生的食品安全事故或疑似食品安全事故，对人体使健康已产生危害或者可能产生危害时应启动处置方案。**

**11.3 明确食品安全事故应急处置程序。当就餐者反映就餐后出现恶心、呕吐等不适症状以及疑似其他食品安全事故时，有关人员应立即报告第一责任人和食品安全管理员，迅速按有关要求采取行动。**

**11.4 采取行动包括：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以及其原料、工具及用具、设备设施和现场;在两小时之内向所在地市场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。**

**11.5 落实食品安全事故相应职责，成立食堂食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。**

**12 评价的程序**

**12.1 提出申请**

企事业单位、学校、医院、厂矿等集中用餐单位的食堂根据河北健康食堂的标准，填写《申报表》，提出评价申请，并提供证明文件。

**12.2 初审**

协会收到单位食堂的申请表和相关管理文件后，对申请材料进行审核，并在15个工作日内对单位食堂的申请给予答复。

**12.3 现场评审**

现场评审步骤包括：

听取单位食堂负责人工作汇报；

查验相关文件及资料；

评审专家对单位食堂现场进行评审；

现场评审组对发现的问题，以书面形式及时反馈给单位食堂；

现场评定的所有文件由评审组汇总上报协会存档。

**12.4 专家组评价**

专家评审组对评审文件按照河北健康食堂的要求对申报材料进行评定，结合现场评审提出评定结论，报河北省团餐与饮食行业协会秘书处。

**12.5 公示及批准**

评审结果通过河北省团餐与饮食行业协会官网进行五个工作日的公示。公示无异议，河北省团餐与饮食行业协会对符合标准的单位食堂命名为“河北健康食堂”称号，河北省团餐与饮食行业协会具有命名**的解释权和监督权。**

**12.6 异议处理**

对评审结果有异议者，应在3个工作日内通过书面形式向协会反馈，经核查属实，协会应组织专家重新评审。

**13 评价结果管理及应用**

**13.1** 河北省团餐与饮食行业协会统一制作河北健康食堂牌匾和证书。单位食堂获得称号后，河北健康食堂牌匾应悬挂在企业（单位）的显著位置。

**13.2** 河北健康食堂评价结果有效期为五年，五年期满后其牌匾和证书同时作废，单位食堂应重新申请审核评价。

**13.3** 有效期内，协会不定期对单位食堂进行抽检和暗访，对未达标的进行降级或撤销处理。不接受抽检的单位食堂视为自动放弃称号，河北省团餐与饮食行业协会进行公示并取消称号。

**13.4** 已取得称号的**如当年发生食品安全、**人身安全等重大事故，**受到有关部门查处的，或因各种原因关停并转让，或对行业发展造成不良影响的，**协会根据情节轻重给予降级或取消等级资格的处理。

**13.5** 被降级或取消称号的单位食堂，一年后，方可重新申请评定。