东莞市标准化协会团体标准

《食堂工用具、设备标识管理规范》编制说明

一、编制背景及意义

“民以食为天，食以安为先”，食品安全已成为党和政府、社会公众关注的焦点，餐饮服务是食品消费的终端环节。就餐人员从儿童到老人，涵盖了社会群体的方方面面，特点明显。如若发生食物中毒事件，其伤害的范围广，程度深，社会影响恶劣，政治和社会影响大，是食品安全重点监管部位。

根据广东省食品药品监督管理局、广东省教育厅、广东省人力资源和社会保障厅、广东省卫生和计划生育委员会《关于学校食堂食品安全管理的规定》[粤食药监局食营〔2017〕53号]以及广东省食品药品监督管理局、广东省卫生和计划生育委员会《关于企业食堂食品安全管理的规定》[粤食药监局食营〔2017〕52号) ]等文件的规定，“食品加工的工用具、存贮设备设施应当符合食品安全要求。用于原料、半成品和成品加工的工用具及容器宜通过形状、材质、颜色区分，并做到标识明显、定位存放”。

文件中并未规定工用具、设备应标注什么颜色，标注于什么部位，因而，在不同的餐饮机构对工用具、设备标注的颜色各有不同，往往导致新的工作人员无所适从，无法培养良好操作习惯。通过统一的颜色标识区分不同区域，不同用途的工用具、设备，便于生、熟等不同原料按其特性分开操作，避免交叉污染。同时，便于餐饮业引入网络监控信息化管理后，对人员操作更容易进行辨识区分，提高监管效果。

因此，通过制定食堂工用具、设备标识管理规范标准，有利于食堂规范工用具、设备的使用，培养工作人员的良好操作习惯， 达到精细化管理。

二、工作简况

东莞市标准化协会团体标准《食堂工用具、设备标识管理规范》立项后，起草工作正式启动，首先由起草单位成立东莞市标准化协会团体标准《食堂工用具、设备标识管理规范》起草小组（以下简称“起草小组”），制定了编制大纲和工作计划，收集了各地关于食堂管理的工用具、设备标识管理的相关法律法规。经过2个多月的资料收集整理和分析，经起草小组多次讨论沟通，充分交换意见，并在反复试验论证的基础上，起草小组提出了标准草案。之后，起草小组反复对草案研究讨论，修改后形成了标准初稿。标准初稿完成后，起草小组针对标准的框架、结构和条文进行了反复细致的讨论和修改，形成了标准征求意见稿初稿。

主要技术要求及编写依据

三、主要技术要求及编写依据

**（一）编写依据**

本标准在格式上严格按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写，并坚决遵守以下原则：

**1、科学性**

东莞市标准化协会团体标准《食堂工用具、设备标识管理规范》的技术内容是在参考一系列相关资料后，结合东莞市相关餐饮企业的具体制作情况编制而成，力求标准内容合理准确。

**2、适用性**

在标准编制前和编制过程中，进行了大量的分析研究，查阅了相关文献资料，内容根据目前餐饮从业者和消费者的实际应用和需求进行限定，保证了标准的适用性。

**3、可操作性**

标准所涉及到的技术要求对餐饮企业来说比较容易达到，技术操作和要求适合规模生产，可操作性强。

**（二）标准的主要内容**

本标准规定了食堂工用具、设备标识管理的术语和定义、标识分类、标注部位、功能区的配置。现将本标准中有关条款的内容说明如下：

**1、术语和定义**

本标准的术语和定义是根据国家市场监管总局2018年7月发布的《餐饮服务食品安全操作规范》制定。

**2、标识分类**

本标准参考了各地的规定，通过不同的颜色对原料（原料分为动物性、植物性、水产品）、半成品和成品，以及专间的加工工用具、设备进行区分。

**3、标注部位**

根据不同的工用具、设备类别、材质对应标注的部位作出了规定。

**4、功能区的配置**

根据粗加工、切配、烹饪、专间、库房等食品处理区域的需求配置各类主要工用具、设备，并按规定使用。

以实施色标管理为契机，本标准为食堂的食品工用具、设备标识管理制度提供了参考。力争做到工用具、设备定色、定人、定位。

标准起草小组

2020年5月27日