

# 团 体 标 准

T/PDZL 003—2020

---

## “茶担”食品安全管理规范

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2020 - XX - XX 发布

2020- XX - XX 实施

---

上海市浦东新区质量技术协会 发布

## 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。

本文件由上海市浦东新区书院镇人民政府区域发展办公室提出。

本文件由上海市浦东新区质量技术协会归口。

本文件起草单位：上海市浦东新区质量技术协会、上海煜丰质量技术有限公司、上海市浦东新区书院镇人民政府区域发展办公室、上海市浦东新区书院镇人民政府食品药品安全管理办公室、上海市浦东新区书院镇塘北村村民委员会、上海市浦东新区书院镇外灶村村民委员会。

本文件主要起草人：

本文件于2020年\*月首次发布

# “茶担”食品安全管理规范

## 1 范围

本文件规定了“茶担”活动中的关于食品安全的培训、管理等工作的规范。

本文件适用于在上海市浦东新区书院镇范围内固定场所举办的“茶担”活动。在非固定场所举办的50人以上的“茶担”活动可参照本标准。

## 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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 28235 紫外线消毒器卫生要求

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 茶担

指在农村或城乡结合部地区，村民自发组织的、在公共餐饮服务单位以外固定场所或者其他场所内举办的各类集体性聚餐活动，也称为“农村集体聚餐”（以下简称聚餐）。

### 3.2

#### 固定场所

主要为农村家庭办酒提供服务的场所，包括盈利性和非盈利性场所。

### 3.3

#### 举办者

指聘用承办者，在租用或自有的场所内，组织亲朋好友参加婚、丧、寿宴等集体聚餐的发起者。

### 3.4

#### 承办者

指固定场所的经营管理主体。

### 3.5

#### 承办厨师

指与承办者签约，按承办者或举办者决定，在固定场所内，加工制作食品，提供餐饮服务的团队负责人。

## 4 场所

#### 4.1 要求

各村（居）宜提供固定场所并配备设施设备，引导村民在固定场所内进行聚餐，进行日常管理和定期维护保养。

#### 4.2 选址与环境

应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的区域。距离公共厕所、污水池、暴露垃圾场（站、房）等污染源25米以上。

#### 4.3 面积

面积应与所能承受的聚餐人数规模相匹配。聚餐人数小于100人时，加工制作区域面积不小于30平方米，就餐场所面积不小于90平方米。每增加10人（不足10人按10人计），加工制作场所面积增加3平方米，就餐场所面积增加9平方米。

#### 4.4 布局

应合理布局，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品的交叉污染。应分别设置原料存储区、清洗切配区、冷菜专间、热菜加工区、食品留样区等。

#### 4.5 设施

4.5.1 应有消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤、废水处理、垃圾存放的设备或者设施。

4.5.2 原料存储区的食材应按照食品原料、半成品、成品分类并离地存放。需要冷藏、冷冻的食品应配备冷藏、冷冻设施。

4.5.3 清洗切配区应设置3个以上清洗水池，且应按照蔬菜类、肉类、水产类进行区分。

4.5.4 冷菜专间应配具有温度控制功能的空调设施、温度显示装置、专用冷藏设施、流动水源、工具清洗消毒设施及与专间面积相匹配的空气消毒设施（如紫外线灯）等。需直接接触成品的用水，应加装净水设施，以紫外线灯作为空气消毒装置的，应按GB 28235要求进行。

4.5.5 热菜加工区内的生熟盛放容器应分类、分区摆放。

4.5.6 食品留样区应配备满足留样48小时菜品的冰箱。

4.5.7 鼓励实施“明厨亮灶”，宜在关键环节安装视频监控设备，并通过电子显示屏公开重点区域的食物加工操作过程，且保留影像资料一周。

### 5 人员要求

5.1 承办者应配备专（兼）职食品安全管理员，并持有培训合格证明。

5.2 专（兼）职食品安全管理人员、承办厨师及其团队人员需参加针对性的培训，承办厨师须取得培训合格证方能上岗。

5.3 承办厨师须取得相应的登记备案证明。

5.4 承办厨师团队人员应取得健康证明后方可上岗，且每年应进行健康检查。当天发现有腹泻、发烧等症状的人员，不得上岗。

5.5 承办厨师团队人员应保持个人卫生。工作时，应将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽等。

5.6 当天上岗的所有承办厨师团队人员，其健康合格证明应在聚餐场所进行公示。

### 6 保障机制

## 6.1 相关方责任

### 6.1.1 举办者责任

举办者与承办者共同对食品安全负责：

- a) 应与承办者签订服务合同或协议，明确各自的食品安全责任。
- b) 应遵守承办者的食品安全管理制度。
- c) 在承办者推荐的签约承办厨师、推荐菜单（加工现场未设置冷菜专间的，不得供应改刀熟食、凉拌色拉等高风险食品）内进行选择。
- d) 若发生食品安全事件，与承办者一同及时向所在地的市场监管部门报告。

### 6.1.2 承办者责任

承办者对食品安全负有主要责任：

- a) 应向所在地的村（居）报告聚餐举办日期、餐次、预期参加人数等信息。
- b) 应制定各项食品安全管理制度，落实管理措施。
- c) 应对在其固定场所提供餐饮服务的承办厨师进行签约管理，并每年组织签约人员及其团队人员进行健康体检和2次以上食品安全知识培训。
- d) 应做好场所及设施、设备的日常清洁、消毒、维护工作，餐（饮）具消毒应符合 GB 14934 规定。
- e) 应定期开展食品安全管理自查自纠，确保符合食品安全要求。
- f) 应规范处置餐厨垃圾和餐厨废弃油脂。

### 6.1.3 承办厨师责任

承办厨师对食品安全具体负责：

- a) 应接受承办者的管理并遵守其食品安全管理制度。
- b) 应带领其团队成员按照法律、法规、食品安全标准及有关要求加工制作食品以及提供餐饮服务。
- c) 应管理其团队成员按法律规定取得有效健康证明方可上岗。

## 6.2 溯源

6.2.1 承办厨师应对采购的食品原料、食品添加剂及食品相关产品进行索证索票。

6.2.2 承办者应开展进货查验，建立原料进货台账记录，如实记录相关信息并保存相关凭证。

6.2.3 举办者自行采购食品及食品原料的，应到有资质商家购买并索取相关票据，并交承办者保管。

## 6.3 食品加工

6.3.1 严禁使用过期、变质和来源不明的食品及原料，落实食品运输和贮存要求。提前制作的半成品应覆盖保鲜膜后冷藏保存。

6.3.2 规范食品加工制作过程，热加工食品应做到烧熟煮透。确保菜品中心温度达到 70℃ 以上，尤其是油炸食品（黄鱼、鸭等）和蒸制食品（红烧蹄髈）等。

6.3.3 在加工菜品时应当餐制作，避免隔夜加工。确有必要需提前制作半成品的，上菜前应采取蒸煮炸等方式复热至 70℃ 以上。

6.3.4 对直接接触菜肴的容器、各类工用具等严格清洗消毒。鼓励采用蒸汽、煮沸等热力消毒方式进行消毒作业。

6.3.5 加工过程中应通过标记、形状、颜色等严格区分成品、半成品、原料容器（盆、筐），防止生

熟工用具交叉污染。

6.3.6 冷菜需要在专间内制作改刀。如现场无条件的，仅可采用冷菜热作的形式，如糖醋小排、油爆小虾等；或采购预包装的熟食现场装盘。

#### 6.4 食品留样

6.4.1 承办厨师应对每餐供应的成品菜肴按品种留样，每个品种留样量不少于 125 克。

6.4.2 留样食品应采用专用容器存放，待食物冷却后加盖，标注餐次、菜品名、日期等信息，在冷藏条件下保存 48 小时以上。

#### 6.5 应急机制

##### 6.5.1 食品召回

主办者、承办者、承办厨师等负责食品召回：

- a) 食品加工制作或备菜、分菜环节发现可能存在的食品安全隐患时，应立即撤回即将上桌或已上桌的食品；
- b) 对食品中存在的物理性、化学性危害或潜在危害的，应追溯危害的出现原因，查找可能受到影响的其他食物成品、半成品及原料，及时采取相应处理措施；
- c) 对可能存在的潜在危害但已经供就餐人员食用的食品，一经发现后应采取有效措施及时阻止就餐人员继续食用，并立即撤回可能存在危害的食品，并做好应对食品安全事件处置的准备。

##### 6.5.2 事件处置

聚餐活动责任者分别为：举办者、承办者、承办厨师，负责发生事件后的应急处理：

- a) 发生食品安全事件后应立即护送患者到就近医院诊治，及时进行救治；
- b) 应立即报告当地人民政府及相关职能部门；
- c) 应停止使用并配合封存可疑的食品及其原料、工（用）具、设备设施和操作现场；
- d) 应保护现场，配合并接受相关部门的调查及处理。

## 7 检查与改进

每年由上海市浦东新区书院镇人民政府食品药品安全管理办公室牵头联合相关单位对承诺执行本标准的助餐点进行贯标检查，并进行标准执行情况评价、提出改进建议。

### 参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国食品安全法
  - [2] 中华人民共和国食品安全法实施条例
  - [3] 国务院食品安全办关于进一步强化农村集体聚餐食品安全风险防控的指导意见
  - [4] 上海市食品安全条例
  - [5] 上海市食品经营许可管理实施办法（试行）实施指南
  - [6] 上海市农村集体聚餐食品安全管理工作指南
  - [7] 浦东新区加强农村集体聚餐食品安全管理工作指导意见
-