

T/GZTC

团 体 标 准

T/GZTC XXXX—2021

团餐企业净菜操作规程

点击此处添加标准名称的英文译名

（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。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

贵州省团餐配送行业协会 发 布

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 原料管理..... 1

5 加工制作..... 3

6 净菜成品检验..... 4

7 检验检测..... 4

8 清洗消毒..... 5

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。

本文件由贵州省团餐配送行业协会提出并归口。

本文件起草单位：贵州省团餐配送行业协会、贵州省标准化院。

本文件主要起草人：

团餐企业净菜操作规程

1 范围

本文件规定了团餐企业净菜的原料管理、加工制作、成品检验、检验检测、清洗消毒等。
本文件适用于团餐企业净菜的制作加工。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 5009.199 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量快速检测
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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
T/GZTC 1-2020 团餐食品安全操作规范

3 术语和定义

T/GZTC 1-2020界定的术语和定义适用于本文件。

4 原料管理

4.1 区域划分

应包括收货区、待检区、周转区或冷库。

4.2 原料采购

- 4.2.1 原料供货者应具有相关合法资质。
- 4.2.2 特定餐饮服务提供者应自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。
- 4.2.3 建立固定的供货渠道，宜与固定供货者签订供货协议，明确各自的食品安全责任和义务。

4.3 随货证明文件查验

- 4.3.1 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。
- 4.3.2 从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。

- 4.3.3 从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，查验其社会信用代码和产品合格证明文件。
- 4.3.4 从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。
- 4.3.5 采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。
- 4.3.6 实行统一配送经营方式的，可由企业总部统一查验供货者的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。各门店能及时查询、获取相关证明文件复印件或凭证。
- 4.3.7 采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。

4.4 原料检验

4.4.1 蔬菜类原料检验

- 4.4.1.1 对于冷藏运输的蔬菜类原料，在待检区进行温度查验，冷藏食品表面温度与标签标识的温度不应超过+3℃。
- 4.4.1.2 在待检区对蔬菜类原料进行目视检验，包括但不限于以下项目：
- a) 叶子是否新鲜，外叶是否有轻微病斑；
 - b) 茎部是否鲜嫩；
 - c) 是否抽苔、开花，烧心烧边；
 - d) 根茎类蔬菜表面是否圆润光滑、无明显病斑，是否变质、发黑，个体大小合适；
 - e) 是否附着虫害、和其他异物；
 - f) 切开检查内部是否腐烂，发臭；
- 4.4.1.3 在待检区对蔬菜类原料及时进行农药残留快速检测，结果应符合 GB/T 5009.199、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.4.1.4 检测不合格的，应直接退回供货者；检测合格的，放于周转区或冷库中暂存。
- 4.4.1.5 检验过程应全程建立档案，由专人记录，记录内容包括但不限于：原料名称、规格、数量，供货者名称、联系方式，进货日期，检测不合格的应记录不合格原因，检测合格的应及时入库，并做好入库登记。

4.4.2 肉类原料检验

- 4.4.2.1 检查是否有动物检疫合格证、肉品品质检验合格证，动物检疫合格印章、肉品品质检验合格印章，数量是否准确，填写内容是否正确。
- 4.4.2.2 检查运输车辆冷藏温度，白条猪是否正确悬挂，部位肉是否上架合理摆放。测量白条猪或部位肉中心温度，不应高于 10℃，对于冷冻运输的肉类原料，在待检区进行温度查验，冷冻食品应无解冻后再次冷冻情形，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。
- 4.4.2.3 在待检区对肉类原料进行目视检验，包括但不限于以下项目：
- a) 白条猪重量在 70kg~110kg 之间；
 - b) 查看血水、毛、轻微淋巴、槽头肉、脚等是否清理干净；
 - c) 查看肉组织是否变色、发绿、发白、发臭、变质粘手等；
 - d) 查看是否有病死肉。
- 4.4.2.4 在待检区对肉类原料及时进行兽药残留快速检测，结果应符合 GB 31650 的规定。
- 4.4.2.5 检测不合格的，应直接退回供货者；检测合格的，放于周转区或冷库中暂存。

4.4.2.6 检验过程应全程建立档案，由专人记录，记录内容包括但不限于：原料名称、规格、数量，供货者名称、联系方式，进货日期，检测不合格的应记录不合格原因，不应入库，检测合格的应及时入库，并做好入库登记。

4.5 原料贮存

4.5.1 分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。

4.5.2 分隔或分离贮存不同类型的食品原料。

4.5.2.1 应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件（蔬菜类原料冷藏温度为0℃~4℃，肉类原料冷藏温度为0℃~2℃，肉类原料冷冻温度为-12℃以下）和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

4.5.3 及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。

4.5.4 冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。

4.5.5 冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。

4.5.6 遵循先进、先出、先用的原则，及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等食品。

4.6 留样

原料应留样，冷藏保存72h，每样单品至少150g，同时建立档案，做好记录。

5 加工制作

5.1 加工制作基本要求

5.1.1 加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配。

5.1.2 加工制作食品过程中，应采取下列措施，避免食品受到交叉污染：

- a) 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品，下同）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放；
- b) 接触食品的容器和工具不应直接放置在地面上或者接触不洁物；
- c) 食品处理区内不应从事可能污染食品的活动；
- d) 不应在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具；
- e) 餐饮服务场所内不应饲养和宰杀禽、畜等动物。

5.1.3 加工制作食品过程中，不应存在下列行为：

- a) 使用非食品原料加工制作食品；
- b) 在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；
- c) 使用回收食品作为原料，再次加工制作食品；
- d) 使用超过保质期的食品、食品添加剂；
- e) 超范围、超限量使用食品添加剂；
- f) 使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；
- g) 使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；
- h) 使用无标签的预包装食品、食品添加剂；
- i) 使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品（如织纹螺等）；
- j) 在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）。

5.2 加工制作区域

- 5.2.1 食品的清洗、分割、包装等应在专间内进行
- 5.2.2 荤素食品应在不同车间加工。
- 5.2.3 各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途。

5.3 粗加工制作与切配

- 5.3.1 根据购买方需求对原料进行清洗和分割。
- 5.3.2 冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻。
- 5.3.3 宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。使用微波解冻方法的，解冻后的食品原料应被立即加工制作。
- 5.3.4 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℃。
- 5.3.5 食品原料应洗净后使用。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。
- 5.3.6 使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。
- 5.3.7 应及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。

6 净菜成品检验

6.1 蔬菜净菜

蔬菜净菜加工好后，应进行简单的感官检验，检验内容包括以下但不仅限于以下方面：

- a) 表面是否新鲜；
- b) 叶子断面是否生锈、发黑；
- c) 表面是否附着虫害和其他异物；
- d) 食材质地是否腐烂、发臭；
- e) 食材加工状态是否符合要求。

6.2 肉类净菜

肉类净菜加工好后，应进行简单的感官检验，检验内容包括以下但不仅限于以下方面：

- a) 血水是否过多；
- b) 是否有异物；
- c) 肉质是否变色、发臭；
- d) 加工状态是否符合要求。

6.3 包装

检验合格的净菜应按购买方需求进行包装，并贴上标签，标明净菜名称、规格、加工状态以及加工时间。

7 检验检测

7.1 检验检测计划

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进

行检验检测。

7.2 检验检测项目和人员

7.2.1 可根据自身的食品安全风险分析结果，确定检验检测项目，如农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。

7.2.2 检验检测人员应经过培训与考核。

8 清洗消毒

8.1 餐用具清洗消毒

8.1.1 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。

8.1.2 宜采用蒸汽等物理方法消毒，因材料、大小等原因无法采用的除外。

8.1.3 餐用具消毒设备（如自动消毒碗柜等）应连接电源，正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。

8.1.4 从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。

8.1.5 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合 GB 14934 的规定。

8.1.6 宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

8.1.7 不应重复使用一次性餐饮具。

8.2 餐用具保洁

8.2.1 消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。

8.2.2 保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。

8.2.3 定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

8.3 洗涤剂消毒剂

8.3.1 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等食品安全国家标准和有关规定。

8.3.2 应严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。