

团 体 标 准

T/PHNS 001—2021

平湖市集体配餐营养与食品安全 操作规范

（征求意见稿）

2021-08-XX 发布

2021-08-XX 实施

平湖市营养学会 发 布

目 次

前言.....	1
1 范围.....	3
2 规范性引用文件.....	3
3 术语和定义.....	4
4 基本要求.....	4
5 场所与设施设备.....	5
6 配餐管理.....	7
7 原料管理.....	7
8 加工制作.....	9
9 供餐与配送.....	11
10 检验检测和留样管理.....	12
11 餐用具清洗消毒.....	13
12 餐厨废弃物处理.....	14
13 食品安全与风险防范管理.....	14
14 色标管理与文化建设.....	15
15 信息公开与供需交流.....	16
16 其他.....	17

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。

本文件由平湖市营养学会提出并归口。

本文件主要起草单位：

本标准主要起草人：

平湖市集体配餐营养与食品安全操作规范

1 范围

本标准规定了生产加工和集体配送团餐企业的营养与食品安全基本原则、操作规范等。

本标准适用于为 6~17 岁学生、成年人和老年人配送营养套餐的各有关食品企业。

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。

中华人民共和国食品安全法（2018）

ISO 22000 食品安全管理体系

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〕第 12 号）

GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》

学校食品安全与营养健康管理规定（教育部等 3 部委 45 号令-2019）

国市监食监二〔2018〕32 号 餐饮服务明厨亮灶工作指导意见

浙江省餐饮服务食品切配工用具色标管理操作指南（浙江省食品药品监督管理局 2013）

《中国居民膳食营养素参考摄入量（2013）》

WS/T 554—2017 学生餐营养指南

WS/T 556—2017 老年人膳食指导

T/CASNHP 1—2020 中小学学生餐良好操作规范

DB 3301/T 0205—2017 中小学“阳光饮食”管理规范

餐饮服务食品营养标识指南（国家卫健委 2020）

营养健康食堂建设指南（国家卫健委 2020）

“国民营养计划（2017—2030 年）”（国务院办公厅）

“中国居民膳食指南（2016）”（中国营养学会）

食品安全抽样检验管理办法（国家市场监督管理总局 2019）

3 术语和定义，

3.1 集体配餐

以团膳或相应套餐的供应方式，相对固定的配送给订购的相关学校或企事业单位的集体用餐配送形式。

3.2 色标管理

对各有关操作间的切配工用具以及相关设备，依照食品安全操作规范及其具体细则规定，张贴随眼可及、形象直观、信息清晰、警示明显的色标，以约束操作者履行规范操作的管理手段。

3.3 带量食谱

以每人每餐次为单位，对其主食和各种菜肴的名称及其各种食材的种类和数量的表述，与供餐对象和餐次相匹配的食物配比量化的食谱。

3.4 营养标识

在配送的套餐（包括合饭）包装上，或是售卖套餐的窗口以及餐厅随眼可及视野，真实客观、清晰醒目的表述营养成分及其核心信息，以及适当显现营养声称和健康声明的标识。

3.5 营养套餐

在带量食谱中能量与蛋白质、脂肪和各种主要矿物质、维生素的含量，基本达到相应性别年龄阶段标准供给量的套餐。

4 基本要求

4.1 基本资质

4.1.1 集体用餐配送单位应具备营业执照和独立法人资格，并取得《食品经营许可证》。

4.1.2 预包装冷藏、冷冻半成品生产应在取得的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》中明确有预包装冷藏冷冻膳食生产资质。

4.1.3 符合属地行政管理部门的其他准入性要求。

4.2 管理体系

4.2.1 应建立和实施完善的营养与食品安全管理体系，包括但不限于 ISO 22000 食品安全管理体系、HACCP（危害分析与关键控制点）体系。

4.2.2 应根据营养配餐、烹饪营养与健康管理有关规范要求，建立与实施完善的营养与食品安全操作规程。

4.2.3 管理体系的范围应规定所涉及的产品、加工过程和场所，并在实施运行中持续改进完善与提升。

4.3 管理制度

4.3.1 应根据管理体系的要求，建立和实施完善的营养与食品安全管理制度。包括食谱编制与评价、食品原料采购与管理、加工制作、供餐与配送、生熟食物品质、检验检测、人员健康管理以及清洗消毒、废弃物管理、安全风险管理等系列管理制度。

4.3.2 实施从原料采购到最终产品的全过程制度管理，在管理岗位责任制和管理过程监督与考核中实际运行，并且连接绩效考核的奖惩分明措施良好执行。

4.4 人员要求

4.4.1 人员配备

4.4.1.1 配备专职的食品安全监督管理和检验检测人员，负责原料采购、加工制作到成品配送全过程的食品安全监督管控和检验检测工作。

4.4.1.2 配备取得相应资质的专职营养管理人员，负责营养食谱设计编制与分析评价、基本营养素的检验检测、操作环节营养管控工作。

4.4.2 人员培训

4.4.2.1 应建立从业人员培训制度，针对不同岗位制定培训计划，评估培训效果，并建立各类人员培训及考核档案。

4.4.2.2 应每半年对其从业人员进行一次营养与食品安全专题培训与考核，考核合格后方可上岗。

4.4.3 健康管理

4.4.3.1 从事接触直接入口食品工作的所有从业人员持有有效的健康证明。

4.4.3.2 对企业内所有从业人员的健康状况，每天进行岗前普查和岗后抽查并有明细记录。

4.4.3.3 在本地突发公共卫生事件期间，依据属地规定提高健康管理等级和监督检查频次。

5 场所与设施设备

5.1 场所与布局

5.1.1 室内各食品处理区块，严格按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程布局合理。

5.1.2 严明分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。

5.1.3 严明设置独立隔间、区域或设施，存放清洁工具。专用于清洗清洁工具的区域或设施须有明显的区分标识。

5.2 设施设备

5.2.1 基本设备

5.2.1.1 根据加工制作需要配备的设施、设备、容器及工具等的功能与数量，与其实地日配餐服务规模基本相等。

5.2.1.2 根据日配餐服务规模及其配送链特定时间要求，配备与其实地基本相等的分装流水线、微波加热线、配餐专用车等设施设备。

5.2.1.3 根据日配餐服务规模和加工制作方法与要求，配备与其实地容量基本相等的冷冻（藏）、冷链设施设备。

5.2.2 检验检测设备

4.4.2.2.1 应配备食品原料中兽药残留、农药残留等理化指标和检验食品菌落总数、大肠菌群等微生物指标、接触直接入口食品的餐用具大肠菌群以及专间的空气洁净度等项目的食品安全检验检测设备设施。

4.4.2.2.2 宜配备用于查核原料、半成品、成品中营养素含量的检验检测设备设施，如凯氏定氮仪、脂肪测定仪、水分测定仪等基本检测设备。

5.2.3 明厨亮灶设备

5.2.3.1 采用透明式展示的，可通过建造透明玻璃窗、玻璃墙的方式向外展示。

5.2.3.2 采用视频式展示的，可通过视频直播的方式向外展示。视频直播展示应配备视频采集设备、展示设备和储存设备。

5.2.3.3 应配备必要的员工晨检、洗手消毒、食材追溯、食品留样、专间温湿度、储存库温度、空气消毒等智能监测设施设备，实现实时精准监测与快速实效管控。

5.2.4 操作管理标识制

5.2.4.1 在原料存储、加工制作、清洗消毒、分装配送、检验检测等每一个操作区间（室），都有营养、保鲜与食品安全管理要则的醒目标识。

5.2.4.2 在主要操作区间以及过道、出入口等五个以上的适当位置，标有营养与食品安全管理核心信息的名言警句。

5.2.5 信息管理系统

5.2.5.1 建立追溯管理系统，实现全过程数据化追溯和食品电子台账功能，包括供应商管理与采购、加工、配送、洗消、存储、健康管理、现场督导每一个监管环节，并将公开必要的过程环节信息可供消费者查询。

5.2.5.2 完善企业内部信息化管理，根据国家营养与食品安全相关法规标准，建立健全食品采购与溯源、加工烹制、分装配送、检验检测等整体管理体系。

6 配餐管理

6.1 确定供餐模式

根据我国对不同年龄阶段“膳食指南”基本原则与框架，结合不同供餐群体饮食健康消费需求特点，与餐饮需求方共商确定配送营养套餐的相应组合模式。

6.2 编制带量食谱

6.2.1 以我国“膳食指南”和“膳食宝塔”为指导，以《中国居民每日营养素参考摄入量（DRIs）》（2013年）以及“学生餐营养指南（WS/T554-2017）”、“老年人膳食指导（WS/T556-2017）等国家相关标准为依据，结合当地农副产品产供销实际和城乡居民饮食习惯情况，针对不同供餐目标人群的营养健康需求和口味兴趣特点，设计与编制符合营养基本原则与要求的带量营养食谱。

6.2.2 根据供餐的不同目标人群营养健康需求和口味兴趣特点，结合当地不同季节农副产品市场供应情况设计与新编带量营养食谱。即通过不断新增与推出每月不重复、常有新花样的营养套餐，以满足不同供餐对象舌尖上的健康美味新要求。

6.3 食谱营养分析。每个带量食谱营养分析。根据学生餐、成人餐、老年餐等相应国家标准要求中的“能量和营养素供给量”标准要求，对每个带量食谱中的能量和蛋白质、钙等11种营养素的实际供给量占标准比进行分析。同时，定期上报或提供给上级业务监管与指导部门，接受对营养分析评价结果的指导与督导。

7 原料管理

7.1 原料供需计量

7.1.1 根据企业供应的每个服务目标人群的带量食谱和供餐人数，统计每天每餐次各类主食品和副食品的需要量。

7.1.2 根据“带量食谱”中规定要求的健康烹制方法要求和供餐人数，统计每天每餐

次相应调味的需要量。

7.2 原料采购

7.2.1 根据带量食谱和供餐数量,统计与编制各类食材和调味品需要量的采购计划(包括标注采购食材是否是可食部分),实施精准采购。

7.2.2 选择的原料供货者必须具有相关合法资质,并且符合本市相关行政监管推荐的许可要求与标准。

7.2.3 与食品原料供货者签订供货协议,明确各自的安全责任和义务。

7.3 原料运输

7.3.1 使用食品专用厢式车。在运输前对车辆和使用容器规范清洁。放置车厢的食品原料,须根据不同类型原料(动物性食品、植物性食品、水产品等)包装完整和清洁,分类分隔存放。

7.3.2 不得将食品原料与非食品类甚至有毒有害物品混装运输。

7.3.3 食品专用厢式车在闲置期间,不得用于运输非食品类甚至有毒有害类物品。

7.4 原料查验

7.4.1 从食品生产者采购食品的,查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等;采购食品添加剂、食品相关产品的,查验其营业执照和产品合格证明文件等。

7.4.2 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。

7.4.3 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。

7.4.4 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。

7.4.5 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。

7.4.6 在外观查验方面,对预包装食品查验包装完整、清洁、无破损,标识与内容物一致,对冷冻食品查验再次冷冻的情形,感官性状是否正常,标签标识是否符合。

7.5 原料贮存

7.5.1 分区、分架、分类、离墙、离地存放食品,分隔或分离贮存不同类型的食品原料。贮存的新鲜蔬菜一类,应当天使用、当天清空。

7.5.2 在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，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，宜使用密闭容器贮存。

7.5.3 有明确的保存条件和保质期的食品，须按照保存条件和保质期贮存。

7.5.4 及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品。贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。以确保食品处于正常的贮存温度。

7.5.5 冷冻贮存食品前，应根据使用时间和数量分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。

7.5.6 及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

7.6 食品溯源

7.6.1 应建立食品追溯制度，完善信息管理系统。切实确保对食品从原料采购到加工制作、成品配送的所有环节均可有效追溯。

7.6.2 适当公开公示食品溯源信息，以让服务对象了解符合安全、新鲜、营养的生产和流通过程，提高消费者的放心度和满意率。

7.7 食品召回

7.7.1 一旦在自检自查中发现，或是公众投诉举报、经营者和监督管理部门告知某一批次或类别的食品，可疑含有或可能含有对服务对象健康造成危害的因素时，立即启动相应等级的食品召回程序，立即做好相关记录，并及时向相关部门报告。

7.7.2 对召回的食品，根据实际查处结果和食品安全相关规定处理，并将处理情况向相关部门报告。

8 加工制作

8.1 基本要求

8.1.1 加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配。

8.1.2 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；

8.1.3 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，色标醒目。

8.1.4 不得使用腐败变质、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；

8.1.5 严格按照食品从验查贮存、切配加工、成品烹制到分装配送、回收洗消等每一个操作环节,都必须在食品处理区、清洁操作区、专用操作区等相应细分的操作功能间(室内)内进行。

8.2 粗加工与切配

8.2.1 处理不同食品原料的顺序要求。处理蔬菜类的先后顺序依次为根菜类、茄果类、叶菜类,其中叶绿蔬菜类要先洗后切并及时烹制。

8.2.2 冷冻(藏)食品出库后,宜使用空气解冻或冷水解冻方法进行解冻,解冻后的食品原料应被立即加工制作。

8.2.3 对高危易腐食品原料,在解冻后的表面温度不超过 8℃,并在加工当餐安排优先烹制。对于贮存冷冻的食品原料不宜反复解冻、冷冻。

8.2.4 使用禽蛋前,应清洗或消毒禽蛋的外壳。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在洁净专用的容器。

8.2.5 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分开使用,标记标识醒目。

8.3 成品加工制作

8.3.1 需要焯水的蔬果食材,应采用绝氧焯烫的方法焯水,以避免或减少某些营养素的损失。

8.3.2 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。

8.3.3 油炸食品前,尽可能减少食品表面的多余水分。油炸食品时,油温不宜超过 190℃。

8.3.4 分装配送间内的室内温度不得高于 25℃,每餐(或每次)使用分装间前进行空气消毒,及时关闭专间的门和食品传递窗口。

8.3.5 烹制后的成品应当在高于 60℃ 或低于 8℃ 的条件下存放(配送),自成品配送至供餐的时间不得超过 2 小时。

8.4 调味品使用量要求

8.4.1 严格执行“健康中国行动”的减盐、减油、减糖的“三减措施”,切实按照成人每日摄入盐不超过 5 克(包括酱油、酱料以及腌制类食品中钠含量)、油 25~30 克、糖不超过 25 克的规定要求。以每人每餐次计在烹调过程中调味品使用量,每天做好实际使用量的明细记录。

8.4.2 严格按照低盐少油、清淡美味的基本原则,切实掌握和试行用酸提鲜、用微辣

提鲜、用香增味、用色调觅、起锅前调味等健康烹饪的方法技巧。

8.5 食品添加剂使用

8.5.1 食品添加剂的使用应当遵循不用或者少用的原则，不得超范围、超限量使用食品添加剂。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

8.5.2 专设施（或区域）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。

8.5.3 使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、准确添加量、添加时间、操作人员等信息要专册记录、专人负责。

8.6 食品再加热

8.8.1 高危易腐食品熟制后，在 8℃～60℃ 条件下存放 2 小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。

5.8.2 再加热时，食品的中心温度应达到 70℃ 以上。

8.8.3 原则上，通过精准采购、精准用料、精准配送管理，不允许食品再加热情形。

8.7 食品相关产品使用

8.7.1 各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分。

8.7.2 工具、容器和设备，宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料。如使用木质材料时，必须规范消毒、保洁、放置并有醒目管理标识。盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料。

9 供餐与配送

9.1 成品分装

9.1.1 分装间在每餐（或每次）使用前应进行空气和操作台面的消毒。使用紫外线灯消毒的，消毒时间 ≥ 30 分钟，并有明细消毒记录。

9.1.2 专间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，用后应洗净、保洁。

9.1.3 操作员工进入分装间前更换洁净的工作衣帽、规范洗手和消毒，佩戴口罩。

9.1.4 热链分装间的环境温度保持在 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，不时关注传递窗口的关闭情况；

9.1.5 严格把控非专间人员擅自闯入热链分装间，严禁与其无关物品带入；

9.2 包装标签

9.2.1 在供餐配送的每一份套餐的餐盒或至少在餐箱上面，进行明码的食品营养标识

和一定的营养核心知识宣传。

9.2.2 在营养标识上的基本信息，为供餐对象的年龄、劳动强度以及有否特殊要求等；

9.2.3 在营养标识上的主要内容，为带量食谱和标全国家规定的营养素种类，如能量、蛋白质、脂肪、钙、维生素 A 等。

9.3 微波加热

9.3.1 每天对微波加热专间启用前进行一次紫外线空气消毒，消毒时间不少 30 分钟，并有明细消毒记录。

9.3.2 套餐成品自动进入加热微波系统的加热温度在 65 左右，并不时监视微波运转过程中的技术参数是否处于正常工作状态。

9.4 成品配送

9.5.1 使用专用的厢式餐车运输，运输前规范清洗、消毒与保洁。不得运输不相关甚至是有毒、有害的物品。

9.5.2 配送、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，洗消保洁，

9.5.3. 根据配送的种类和性质选择贮存和运输的方式，并符合相关规定的贮存条件与要求。

9.5 供餐服务

9.5.1 在供餐过程中应对食品采取有效防护措施。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁。

9.5.2 在供餐过程中，应使用清洁的托盘等工具，操作人员的手部不得直接接触配送的成品。

9.5.3 定期提供图文并茂的营养与食品安全核心信息，引导就餐者认知营养餐和履行惜粮爱粮。

10 检验检测和留样管理

10.1 检验检测

10.1.1 营养素检验检测。配备检测能量、蛋白质、维生素、水等有关营养素的检测检验或快速检测的设备。开展对有关种植基地食物、采购的未标清标全营养素的半成品、不同加工方法的初加工食材，以及有关新研发的营养套餐成品，进行对相关质疑的营养素进行抽查检验检测，提供营养配餐员进行科学设计食谱和精准营养分析评价。

10.1.2 微生物检测检验。重点进行各有关质疑的原料、半成品、成品，有关餐用具物体表面的微生物监测检验。

10.1.3 理化检测检验。对存疑的采购食品原料或是生产加工中的食材原料，进行农药残留、兽药残留、亚硝酸盐、甲醛、油脂氧化等指标的检测检验。

10.1.4 中心温度抽样检测 在生产加工的不同加热环节、不同食材的安全风险程度以及有关食材营养素稳定性情况，分别进行不同频次的中心温度检测，做好明细的检测记录。

10.2 食品留样管理

10.2.1 原料留样

10.2.1.1 配备足够空间大小的食品原料专用留样冰箱（或原料留样室），能容纳三天所有成品的留样存放，并每月至少一次进行彻底清洁消毒。留样冰箱恒温在 0℃～8℃并有每天测温记录。

10.2.1.2 对每天采购和当天使用的所有散食品原料，按其蔬果类、肉类、禽蛋类、水产类等不同类型食品，分门别类的存放在食品原料留样专用柜室中的相应独立区位。

10.2.1.3 每份原料的留样数量不少于 200 克，使用食品级一次性专用塑料袋子握紧或密封，留样时间不少于 72 小时。

10.2.1.4 由专人管理留样冰箱。负责做好每一种留样原料的标识与记录，如成品名称、留样时间、供应对象、废弃时间、留样人员签字等。

10.2.2 成品留样

10.2.2.1 配备足够空间大小的成品专用留样冰箱（或成品留样室），能容纳三天所有成品的留样存放，并每周至少一次进行彻底清洁消毒。留样冰箱恒温在 0℃～8℃并有每天测温记录。

10.2.2.2 对每份留样食品，按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用独立密闭容器内，待冷却后分别放于相应的指定层格。

10.2.2.3 每个留样食品不少于 125 克，留样时间 48 小时以上，特殊情况下可延长至 72 小时。

11 清洗消毒与保洁

11.1 餐用具清洗消毒

11.1.1 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。不得重复使用一次性餐饮具。

11.1.2 餐用具消毒应以热力消毒方法为主，因材质或大小原因无法热力消毒的餐用具宜采购化学消毒等消毒方法。

11.1.3 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。

11.1.4 操作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。手套颜色明显区分。

11.1.5 宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用抹布擦干的抹布，须专用并醒目标，且经清洗消毒后方可使用。

11.2 餐用具保洁

11.2.1 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。

11.2.2 保洁设备设施应确保洁净、密闭，并有明显标识，且与未消毒的餐用具分离。

11.2.3 定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

11.3 洗涤剂消毒剂

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

11.3.2 严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

12 餐厨废弃物处理

12.1 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器，并日产日清。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

12.2 应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食品安全责任和义务。

12.3 应建立餐厨废弃物处置明细台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

13 食品安全与风险防范管理

13.1 食品安全管理

13.1.1 **健全管理机制。**设置由企业高层领导为主要负责人的食品安全管理机构，负责集体配餐的营养与食品安全管理工作，按规定配备营养与食品安全管理专职人员、检测

检验专（兼）职人员。

13.1.2 食品安全责任。明确企业法人代表为食品安全管理第一责任人。明确各项食品安全责任，落实各项岗位责任制，签署各项食品安全责任书，明确第一责任、首要责任、直接责任人并予以公示。

13.1.3 食品安全制度。建立健全并切实实施从业人员健康管理制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、原料控制要求、过程控制要求、食品安全事故处置方案等。

13.1.4 食品安全培训 企业安排食品安全管理人员和卫生检验人员，参加上级有关监管或业务指导部门组织的每次专业培训。企业对全体员工组织开展食品安全培训活动每月1次以上，专题培训考核每年1次以上。

13.1.5 员工健康管理 企业对全体员工每年安排一次健康体检。对新招聘员工必须取得健康体检证明，并经营养与食品安全培训合格方可上岗。

13.2 风险防范管理

13.2.1 明确每个岗位负责人为第一责任人的管理要责，制订和实施各项食品安全风险防控的考评指标和奖罚措施。使用信息化手段，建立齐全完备的食品可追溯系统和电子台帐资料的管理体系。

13.2.2 对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应根据具体情况采取有效措施，防止对消费者造成伤害。

13.2.3 对在当地可能存在有关传染性疾病流行期间，应当根据属地疫情防控要求立即制定和实施相关的企业疫情防控措施。

13.2.4 建立食品安全投诉处理制度，核实、妥善处理并记录消费者提出的投诉，定期进行供餐食品安全满意度调查。

13.2.5 建立食品追溯和产品召回制度，将食品原料和生产加工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所有环节都可以进行有效追溯。

14 色标管理与文化建设

14.1 炊用具色标管理

14.1.1 切配工用具色标要求。标注红色的用于动物性食品原料加工的工用具，标注蓝色的用于水产品原料加工的工用具，标注绿色的用于植物性食品原料加工的工用具。

14.1.2 主要工用具使用管理。在粗加工、切配等功能间，按需配置红色、蓝色、绿色的容器和刀具、剪刀、砧板、抹布、刷子等。

14.1.3 主要工用具使用要求。各类工用具和容器应在本食品处理区内按对应的色标使用，不得交叉使用。使用后按对应的色标分类定点摆放，保持清洁，并有明显的区域标识。

14.2 操作管理标识制

14.2.1 在生产加工区域的重要场所或主要通道，设置醒目的精准管理方面企业自信“表述语”，以约束和严谨践诺“安全、品质、营养”的科学规范操作。

14.2.2 在生产加工区域的每一个功能间，设置醒目的责任管理公示牌，公示牌内容包括责任人姓名和照片、直管领导或监督员姓名、责任管理区块名称，根据本“操作规范”规定的岗位责任管理要点。

15 信息公开与供需交流

15.1 基本信息公示。设置信息公示栏，将食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查结果记录表等公示在醒目位置。公示食品的主要原料及其来源、加工制作中添加的食品添加剂等。公开服务承诺，公示投诉举报电话，设立消费者意见反馈和消费者投诉记录簿。

15.2 原料价目公示。设置原料价目公示栏，将每天、每周采购的所有食品原料的原料原头、市场价格等基本信息，在原料价目公示栏上公示，并建议实施一周制“滚动式”公开公示。

15.3 带量食谱公示。对每天每周供餐的带量食谱以及营养实供量占标准分析评价等基本信息的表单，发送到用餐单位的宣传橱窗、餐厅显示屏以及社会各有关关注人群中公开公示。

15.4 知识宣传教育

15.4.1 根据国家相关营养与食品安全法规标准、管理办法和操作规程，结合企业餐饮营养与食品安全服务基本要求与发展需要，对企业所有员工开展营养健康与食品安全知识和技能专题培训，每年不少于2次并有培训活动的佐证资料。

15.4.2 根据“‘5·20’中国学生营养日”、“全民营养周”和“食品安全宣传周”的宣传主题，面向服务群体开展营养健康、食品安全、“三减三健”、珍惜食粮等方面知识的宣传普及。

15.5 视频监控管理

15.5.1 监控摄像头安装数量应根据监控面积大小安装相应数量的摄像头，能清晰监控到验收入库、食品粗加工区域、净菜冷藏区室、烹调区域、套餐分装间等每个专用操作场所，以及回收清洗间、餐用工消毒间等各个功能间的操作环节。

15.5.2 至少配置一台连接展示与监控设备的电脑或可以录取视频图像的设备，满足视频监控资料保存不少于 15 日的需求。

15.5.3 安排专人每天（班）进行视频监控情况的抽查、处理和记录。

15.6 信息供需交流

15.6.1 每天或定期与供餐单位联系配餐情况，收集与统计当餐次供餐后的剩菜剩饭情况，及时修正、纠偏应对处理的改进意见，并将改进意见反馈给供餐单位。

15.6.2 定期对供餐对象进行营养认知、菜肴口味需求和用餐满意度的调查与科学分析，以不断调整、修正和创新色香味美俱佳的营养食谱。

16 其他

16.1 根据国家有关营养健康标准和指南，在企业配送供餐服务的有关企事业单位中，积极配合开展营养健康食堂、营养健康餐厅、营养健康学校的创建工作。

16.2 根据国家“餐饮食品营养标识指南”要求，结合企业供餐中营养与食品安全服务实际，在餐盒或餐箱、宣传折页、企业网站和公众号等有关宣传媒介，进行科学、完整、真实又清晰、醒目的进行营养标识宣传。

16.3 根据国家相关规定和企业使用水电、燃料设施设备的功能特点，制定并严格实施水电、燃料使用操作规程，备有可追因的使用操作记录。

附录 A:

每人每餐次营养午（晚）餐能量和营养素供给量要求

能量及营养素 (单位)	6 岁~8 岁		9 岁~11 岁		12 岁~14 岁		15 岁~17 岁		成年人		老年人*	
	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女
能量 kcal (MJ)	630 (2.6)	580 (2.4)	800 (3.5)	750 (3.1)	900 (3.8)	810 (3.4)	1050 (4.4)	900 (3.8)	900 3.8	760 3.2	850 3.6	700 2.9
蛋白质 (g)	20		25	23	27	25	29	25	24	20	24	20
脂肪供能比(%)	20~30%											
碳水化合物供能比 (%)	50~65%											
钙 (mg)	270		300		350		290		320		350	
铁 (mg)	4.9		6.1		6.0	6.7	6.0	6.7	3.5	4.3	4.3	4.3

锌 (mg)	2.4	2.9	3.9	3.4	4.3	3.1	4.5	2.8	4.5	3.0
硒 (mg)							21		22	
维生素 A (μgRE)	190	222	270	230	300	265	290	260	290	260
维生素 B1 (mg)	0.34	0.41	0.53	0.45	0.60	0.49	0.5	0.4	0.52	0.45
维生素 B2 (mg)	0.34	0.41	0.53	0.45	0.60	0.49	0.4	0.35	0.52	0.45
维生素 C (mg)	24.0	30.0	35.0		37.0		37.0		37.0	
膳食纤维 (g)	8.0	8.0	8.0		10.0		10.0		9.0	

注：1. 以上供给量参考了“中国居民膳食营养素参考摄入量（2013）”、“学生餐营养指南（WS/554-2017）”、“老年人膳食指南（WS/556-2017）”等标准。

2. 以上所指的老年人，主要指65~79岁中体力劳动的普通老年人。

附录 B:

每人每餐次营养午（晚）餐食物种类与数量建议供给量

（克/单位）

食物类别		6~8 岁	9~11 岁	12~14 岁	15~17 岁	成年人	老年人
谷薯类	谷薯豆类	100~120	120~140	130~150	140~160	130~150	120~140
蔬果类	蔬菜类	120~140	140~160	160~180	170~190	160~180	150~170
	水果类	60~80	70~90	80~100	90~110	90~110	80~100
鱼蛋肉禽类	畜禽肉类	15~20	20~25	25~30	35~40	25~30	20~25
	鱼虾类	15~20	20~25	23~28	28~32	28~32	25~30
	蛋类	20±	20±	30±	30±	25±	25±
奶、豆坚果类	奶及奶制品	80±	80±	100±	100±	100±	100±
	大豆制品及坚果	10±	12±	15±	17±	16±	16±
植物油		8	9	11	13	13	13
食 盐		2	2	2	2.5	3	2.5

注：谷薯豆类还包括大豆以外的其他各种杂豆类；蔬菜类中其中深色蔬菜应占50%左右；大豆制品以豆腐干为计；奶及奶制品以蛋白质含量≥2.9%的纯牛奶为计；以上各种食物的计量均为可食部分。