

T/SDGCA

团体标准

T/SDGCA 0003—2023

绿色餐厅评价规范

Evaluation Specification for Green canteen



山东省团餐行业协会
SHANDONG GROUP CATERING ASSOCIATION

2023 - 2 - 20发布

2023 - 3 - 1 实施

山东省团餐行业协会 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。

本文件由山东省团餐行业协会提出并归口。

本文件起草单位：山东省团餐行业协会、山东金膳林餐饮管理有限公司、山东凯奇餐饮有限公司、泰安腾达文化餐饮管理有限公司、山东和谐餐饮管理有限公司、济南誉膳尚佳餐饮管理有限公司、山东玉泉餐饮管理有限公司、济南新同合餐饮管理服务有限公司、青岛美佳美餐饮有限公司、山东煜桓综合服务有限公司、山东舜和酒店集团有限公司、济南乐滋帮厨有限公司。

本文件主要起草人：王海清、王汝镇、宋超、商成、尹军、刘军、周昂、杨乃奇、任兴本、徐正强、郑军、张建华、刘文君、石淑萍。



山东省团餐行业协会
SHANDONG GROUP CATERING ASSOCIATION

绿色餐厅评价规范

1 范围

本文件规定了绿色餐厅的术语定义、等级划分与标识、基本要求、绿色设计、安全管理、绿色餐饮及健康管理服务、节能降耗管理、环境保护及健康管理、绿色宣传、网络订餐管理、评价、批准与授证挂牌、时效与摘牌等内容。

本文件适用于具有合法经营资质的服务餐厅。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2893 安全色
GB 2894 安全标志及其使用导则
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10001.1 标志用公共信息图形符号 第1部分：通用符号
GB 10001.9 标志用公共信息图形符号 第9部分：无障碍设施符号
GB 13495.1 消防安全标志
GB 13869 用电安全导则
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB/T 15566 图形标志使用原则与要求
GB/T 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求
GB/T 19095 生活垃圾分类标志
GB/T 20808 纸巾
GB/T 20810 卫生纸（含卫生纸原纸）
GB/T 21241 卫生洁具清洗剂
GB 22337 社会环境噪声排放标准
GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
GB/T 28739 餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备
GB/T 34855 洗手液
SB/T 10934.1 常用中餐菜名标准双语译法 第1部分：中译英
SB/T 10934.3 常用中餐菜名标准双语译法 第3部分：中译法
SB/T 11047 餐饮服务突发事件应急处置规范
SB/T 11070 餐饮食品打包服务管理要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

绿色餐厅

在规划、建设和经营过程中，以安全健康、节能环保、诚信经营为理念，以科学设计、有效管理及技术措施为手段，以资源效率最大化、环境影响最小化为目标，为消费者提供“节约、环保、安全、健康、营养、低碳”服务的餐厅。

4 等级划分与标识

绿色餐厅等级分为五个级别，即一星、二星、三星、四星、五星，最低一级为一星，最高为五星。等级越高，表示绿色餐厅的绿色程度综合水平越高。

5 基本要求

5.1 资质要求

餐厅经营应取得下列证照：

- a) 食品经营许可证；
- b) 公众聚集场所投入使用、营业前消防检查合格证；
- c) 团餐从业人员健康证。

5.2 企业文化

5.2.1 应把绿色餐厅作为企业文化的一个重要组成部分，将“节约、环保、安全、健康、营养、低碳”的绿色餐厅理念与企业文化相融合，并在企业的战略、愿景、使命和价值观中有所体现。

5.2.2 应根据餐厅经营业态，按照 GB/T 27306 的要求，建立基于企业经营质量安全风险控制、且能与绿色餐厅有机衔接各项要求，绿色餐厅的基本要求包含的主要内容参见附录 B。

5.2.3 应对从业人员进行与其岗位相适应的食品安全有关法规、卫生知识、操作技能的培训，使其理解卫生控制要求，自觉遵守相关法规，具备食品安全的防控能力。

5.2.4 应在日常培训和工作例会中，持续对员工灌输绿色餐厅理念，营造全员参与和推动绿色餐厅建设的环境氛围，且应将绿色餐厅相关要求的执行情况，纳入绩效考核的内容。

5.2.5 应通过企业APP、公众号、店堂宣传画册、菜单、包装物、席位牌等形式，将倡导绿色健康节约消费，推行绿色健康服务的理念推送给消费者。

5.2.6 应建立相应的奖惩制度，对在绿色餐厅建设方面取得突出成效的人员或部门给予奖励，对节约用餐者和光盘顾客给予适当奖励（如：专项折扣、打包材料免费等）。

5.2.7 应通过微信群、企业公众号等收集内部员工或宾客提出的绿色建议，及时将有价值的建议付诸实施，营造人人关注和参与绿色餐厅建设的良好氛围。

5.3 社会责任

5.3.1 在生产经营活动中，积极履行“节约、环保、安全、健康、营养、低碳”的经营理念，积极推行清洁生产和资源循环利用的经营模式。

5.3.2 在生产经营活动中，自觉执行国家相关的法律法规和标准。不采购、出售和加工国家明令禁止销售和食用的野生动植物。

5.3.3 在生产经营活动中，诚实守信，不缺斤少两、不夸大宣传；不使用过期、不合格原料制售食品；不违反国家规定使用食品添加剂。

5.3.4 在生产经营活动中，厉行节约，积极引导员工、用餐宾客加入团餐节约行动，采取有效措施减少并制止团餐浪费。

5.3.5 在生产经营活动中，严格卫生管理，持续推进爱国卫生运动，保持餐馆各部位洁净卫生，采取积极措施，强制推行使用“公筷、公勺”行动。

5.3.6 在生产经营活动中，定期对企业生产经营中的关键风险点的管控情况进行自检、自查，对发现的问题，及时采取改进措施，并应举一反三，同时处置类似的相关问题。

5.3.7 在生产经营活动中，关注相关方的利益平衡，维护和保障员工的合法权益，在企业内部为食品安全营造良好环境。

5.4 安全管理

5.4.1 应设立食品安全和消防安全管理领导小组，建立严格且可执行的食品和消防安全奖惩办法，指定专人（店长、厨师长或总厨）具体负责食品安全和消防安全的管理，以及日常检查和督导工作，定期召开安全生产例会并组织各部门进行隐患排查，及时通报、整改排查中发现的问题，向全体员工通报奖励和惩罚情况。

5.4.2 有完善的食品安全、消防安全等突发事件应急预案，并至少半年分别进行一次演练。团餐服务突发事件应急处置执行SB/T 11047的规定。食品安全事故应急处置预案参见附录 C 中的 C.1；消防安全事故应急处置预案参见附录 C 中的 C.2。

5.4.3 消防设备设施完善、有效，标识明显，且符合 GB 13495.1 的要求。安全监控系统对公共区域的覆盖应无死角。

5.4.4 所有工作区域的设备、设施应安全可靠，且应在易发生安全事故的设备和区域（如：燃气设备及管道、电力设备及管道、挤压设备、滚动设备、切削设备等）设置防护栅栏，或在周边标注安全警示线，并挂设安全警示牌。

5.4.5 应设置燃气泄漏报警器，在明火附近的明显位置放置灭火器或灭火毯，灭火用具应取用方便，且不应被其他物体遮挡。

5.4.6 应在团餐服务区和公共区域的明显位置设有应急疏散指示图、安全须知、警示明显，并用中英文表示。

5.4.7 所有直接与原料或食品接触的用品和用具，均应符合相关的国家标准，且具有较好的环保性能。

5.4.8 对清洁剂、消毒剂、杀虫剂等化学品应有专门的场所或固定容器贮存，并由专人专册进行管理。

6 绿色设计

6.1 基本要求

6.1.1 饮食建筑选址、设计，应考虑适用、安全、卫生、经济和节能环保等方面的要求。建筑设计执行JGJ 64的规定、环保设计执行HJ 554的规定、内部设计执行GB/T 27306的规定。

6.1.2 建筑材料的使用应考虑环保，并应使用热材料，材料使用应执行SB/T 10727的规定。

6.1.3 加工场所的地面、墙壁、门窗、天花板等设计和构造应有利于保证食品卫生，易于清洗消毒，便于检查。

6.1.4 按照国家相关法律法规的规定配置消防设施、设备、器材，在安全出口、疏散通道、重点要害部位和人员密集区域设置应急照明灯。用电产品的安装及使用应符合GB/T13869的规定。

6.1.5 电路设计应符合GB 50054的要求，并采取节能措施的分区控制方案，餐厅宜尽量利用自然光作为日间光照；室内照明应采用泛光设计，并全部使用LED节能灯具，光照度适宜，照明电源应设置为分区域手动控制。

6.1.6 厨房及餐厅所有设施设备均应采用符合国家节能或环保要求的产品，其能效或水效限定值及等级应符合相关国家标准的要求。国家实行节能、环保或安全认证管理的产品，设备应带有相应标志。

6.1.7 团餐废水隔油器宜采用符合CJT 295要求的产品，拟在商业综合体营业的团餐企业，其污水排放应与商业综合体总体设计相协调，排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流，排入下水道的污水应符合GB/T 3192的要求。

- 6.1.8 应设置油烟净化设备，按HJ554的规定配备集气罩、排风管道和排风机，油烟污染物应通过集排气系统收集经净化设备处理后达标排放，集气罩的投影周边应不小于烹饪作业区。油烟污染物排放控制应符合GB 18483的规定。
- 6.1.9 应对空调外机排烟设施通风机等噪声源，采取必要的降噪措施，噪声排放应符合GB22337的要求。
- 6.1.10 应配备与加工食品相适应的生产设施包括供水设施、原料清洗设施、贮存设施、烹调加工设施、配餐运送工具、团餐具清洗消毒设施、废弃物存储设施。
- 6.1.11 供水应保证加工和服务需要，水质应符合B5479的要求，厨房、洗、卫生间等用水部位涉及食品安全的应采用脚踏、肘动或感应式开关，其他部位可采用手动式开关。
- 6.1.12 团餐服务场所的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。所有管道（供水、排水、供热、燃气空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞，选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无缝隙。所有线槽、配电箱（柜）封闭良好，使用水封式地漏。
- 6.1.13 团餐服务场所导向系统设置规范，公用服务设施设备所采用的导向或指示标志应符合 GB/T 10001.1 和 GB/T 10001.9 的要求，设置应符合 GB/T 15566.1 的要求，逃生路线和消防设施标识清晰、规范，安全标志的设置和使用应符合 GB 2894 的要求，所有标识的安全色均应符合 GB 2893 的要求。
- 6.1.14 特定团餐服务提供者、大中型团餐企业：
- a) 宜建立食品安全检测实验室，配备实验室基本设备，可对食品的感官、农（药）残、菌落总数、大肠菌群，以及接触直接入口食品的团餐具的大肠菌群等一般项目进行检测；
 - b) 宜设置带有洗净和高温消毒功能的自动洗碗机；
 - c) 宜设置对餐厨废弃物进行资源型或减量型处理的设备，可参照 GB/T 28739 给出的参数选择餐厨废弃物处理设备。

6.2 内部布局

- 6.2.1 厨房的面积和空间应与供应能力相适应，工作空间和员工设施的布局应符合《团餐服务食品安全操作规范》（2018 版）第 4 章的要求，并可参照 GB/T 27306-2008 中 5.2 的规定，且便于设备安装、清洁消毒、物料贮存和人员操作。
- 6.2.2 用餐区设计应考虑：
- a) 方便客人和服务人员安全流动，逃生路线畅通；
 - b) 易于利用自然通风方式促使空气流通；
 - c) 易于利用自然光作为日间补充光源；
 - d) 易于根据用餐对象或用餐方式的变动情况，对厅面布局进行调整。

6.3 绿色餐厅

6.3.1 绿色采购

- 6.3.1.1 团餐服务提供者在原料采购中，同等条件下，应优先选用取得绿色食品认证的食材。按需求制定采购计划，分批次采购各类原料，或进行分类协议采购，并应注意生产日期或保存期等食品标识信息，不应采购临近保质期或超过保质期的原料，不应采购国家明令禁止使用的添加剂，也不应大量囤货。
- 6.3.1.2 团餐服务提供者应对所有供应商建立审核批准管理程序，并应建立稳定的供货渠道（如：产品集成供应商、农业种植养殖基地、农民专业合作社、个体经营者等），且应与固定供货商签订供货协议，明确各自的食品安全责任和义务。原料采购应按照下列要求，索取相应的证明或有效复印件：
- a) 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；
 - b) 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；

- c) 从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，应记录供货者的信息（如产品的来源、供货者联系方式等）；
 - d) 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；
 - e) 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；
 - f) 采购畜禽肉类的，查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，查验肉品品质检验合格证明；
 - g) 特定团餐服务提供者，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；
 - h) 从中央厨房采购的成品或半成品，查验经营者取得的食品经营许可证编号；
 - i) 采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，留存每笔购物或送货凭证。
- 6.3.1.3 特定团餐服务提供者应建立供货商评价和退出机制，对供货商的食品安全状况等进行评价，将符合食品安全管理要求的列入供货商名录，及时更换不符合要求的供货商。鼓励其他团餐服务提供者建立供货商评价和退出机制。
- 6.3.1.4 特定团餐服务提供者应自行或委托第三方机构定期对供货商的食品安全状况进行现场评价。
- 6.3.1.5 特定团餐服务提供者在与固定供货商的合同中，应对原料交货状态（果蔬原料加工净料率、清洁度、包装单元、食品标签等）做出明确规定。
- 6.3.1.6 特定团餐服务提供者，应与具有合法资质的运输组织或个体运输经营者签订合作协议，要求其在运输中严格执行《团餐服务食品安全操作规范》（2018版）6.2的规定。
- 6.3.1.7 特定团餐服务提供者应建立符合自身运行需要的食品安全标准库，宜制作主要鲜活原料感官性状的标准图谱，供验收人员进行比对，定期进行动态更新维护，原料入库应按照标准的要求对货物进行查验和登记，并执行下列规定：
- a) 预包装食品包装完整、清洁、无破损、标认与内容物一致；
 - b) 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形；
 - c) 具有正常的感官性状；
 - d) 食品标签：
 - 1) 预包装食品标签标识应符合GB7718的要求；
 - 2) 由中央厨房配送的成品或半成品，其标签应：

标明食品名称、加工单位、生产日期及时间、保存条件、保质期、加工方法与要求，成品食用方法等；加工食品过程中使用食品添加剂的，在标签上注明；非即食的熟制品种在标签上明示“食用前应加热至中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ”；
 - 3) 其他食品应具有载明生产企业、执行标准、生产日期、保质期、贮存条件、合格证等相关信息的标签。
 - e) 食品在保质期内；
 - f) 冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不应超过 3°C ，冷冻食品表面温度不宜高于 -9°C ；
 - g) 无具体要求且需冷冻或冷藏的食品，其温度可参考《团餐服务食品安全操作规范》（2018版）
- 6.3.1.8 收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等痕迹），有明显有害生物活动痕迹的，应拒绝收货。

6.3.2 绿色贮存

- 6.3.2.1 应建立库房管理责任制，不存放和使用超过保质期的原料。原料入库时应将按照6.1.2的要求获取的票证一样归档，票证的保存期不少于2年。指定专人按规定负责库房管理，并专册记录：
- a) 负责登记或录入原料出入库信息，入库信息应由采购部门和库房管理人员签字，出库信息应由库房管理人员和领用人员签字；
 - b) 负责整理库房并定期盘点存货情况，向使用部门、采购部门提供原料存量或需求信息；
 - c) 及时清除过期、变质或腐败原料，并按照规定进行处置（不可进入团餐使用环节或被社会人员捡拾），并对处理情况进行记载。

6.3.2.2 原料库房应根据不同要求的贮存条件分别设置，特定团餐服务提供者应分设冷藏和冷冻库。冷藏温度应设定为 $1^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，冷冻温度应设定为不高于 -18°C ，贮藏空间使用率以 70 % 为佳，并配备测量温度的装置，当冰柜内被冰霜附着部分的面积 $\geq 1/3$ ，厚度超过 1cm 时，应进行除霜作业。

6.3.2.3 原材料采用货架存放，库房内货架与经营规模相匹配，货架距离墙壁应 $\geq 10\text{ cm}$ 、距离地面应 $\geq 15\text{ cm}$ ，货架之间留有 $\geq 80\text{ cm}$ 通道。纱门、纱窗，挡鼠板完好、有效，库房（冷库除外）应具有良好的通风、防潮设施，应保持清洁、定期消毒。

6.3.2.4 食品和非食品、生食和熟食、调料和配料、半成品和成品、植物性食品和动物性食品，应分隔或分离贮存，气味易挥发原料应使用单独的容器密闭保存，同一库房内贮存不同性质食品和物品时，应区分区域存放，不同区域应有明显的标识。用颜色分装或标记食品安全风险程度不同的食品。

6.3.2.5 需冷藏或冷冻的，不应堆积、挤压食品，应将需贮存的原料进行分类，用可耐受低温的贮藏盒分类别装盒（分次使用的，宜按每次使用量分割后先用保鲜袋包装，再装入贮藏大盒），并标注品种、数量（单重）、储存日期、保质期等信息的标签。张贴于库房门外或冰箱门上的原料信息，应与实际存放的实物相符合，预包装食品应按照包装标识给出的要求贮藏。

依据先进先出的原则，兼顾使用数量、使用频度等顺次摆放，肉类原料冷藏贮存时间最多不超过 48 小时；冷冻贮存时间最多不超过 90 天。

6.3.2.6 无须冷藏或冷冻的原料，有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的以及开封后的原料，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等确定适宜的保存条件和保存期限。

6.3.2.7 货架上的散装物品（食用农产品除外）应用透明塑料盒盛装，按需用量、保质期分层存放，在塑料盒外部的明显位置，粘贴标明食品名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容的标签，瓶、罐装物品应去除纸箱后摆放，每种物品应设置最高、最低存量及左进右出的标识，并确保食品在保质期内使用。

6.3.2.8 食品添加剂应专柜加锁存放，严格按照 GB 2760 的规定管控添加剂的使用，在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量，应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。

6.3.2.9 应定期对库房进行清整，保持食品原料及调味料、食品添加物的新鲜度，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。

6.3.2.10 每个库房门口张贴库房原料管理规定、库房责任人信息卡，以及人员、物资出入库房专册登记簿，有管理平台的应由库房管理人员，对库房信息进行动态维护。

6.3.3 绿色加工

6.3.3.1 卫生要求

6.3.3.1.1 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，工作面的光照强度不得低于 220 lux，光源色调不应改变食品的自然感官颜色。其他场所的光照强度不宜低于 110 lux。安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，冷冻（藏）库应使用防爆灯。

6.3.3.1.2 所有直接接触食品的人员（厨师、传菜员、上菜等人员）均应严格执行附录 B 中的要求，并应在作业时佩戴一次性口罩，部门管理人员应按照附录 B 中的要求，管理及监督从事食品处理区人员对个人卫生要求的执行情况。

6.3.3.1.3 食品处理区应规定人流、物流、水流、气流的流向，防止在存放、操作中产生交叉污染。应按照原料进入、原料处理（粗加工、切配）、半成品加工、成品供应的流程合理布局，食品加工处理流程宜为“生进熟出”的单向动线流向，即成品通道与原料通道，成品通道与使用后的团餐具回收通道均宜分开设置。

6.3.3.1.4 食品处理区加工场地应控制冷凝水，防止各种不洁物、化学及物理污物对食品及食品接触面的污染。保持生产加工处的通风道和食品传送梯、出菜口的清洁。

6.3.3.1.5 食品处理区应保持空气流通。产生油烟的设备上方，设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器应便于清洁、更换。产生大量蒸汽的设备上方，设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。排气口设有易清洗、耐腐蚀阻止有害生物侵入的网罩。

6.3.3.1.6 食品处理区应在适合的位置（如出入口处）。设置满足使用需要的洗手装置，宜提供温水，贴挂规范洗手的图例，对节约用水做出提示，并对需要洗手的环节做出明确规定，使用非手动式开关，贴挂规范洗手的图例。

6.3.3.1.7 用于食品处理区以及可能接触食品的所有设备与用具，应由无毒、无臭或无异味耐腐蚀、不易发霉、表面平滑且可重复清洗和消毒、符合相应卫生标准的材料制造。加工食品安全风险程度不同食品应配备相应工具（刀具、板等），参照6.2.4的规定，使用相应颜色予以分别标识。

6.3.3.1.8 食品处理区内应设置清洁工具的清洗水池，其位置应不会污染食品及其加工操作过程，设置脚踏式开关。食品容器和食品生产经营工具及设备，均应定期清洗，洗涤剂应符合GB149301的要求。消毒剂应符合GB149302的要求，洗消剂残留量和微生物限量应符合GB14934的要求。

6.3.3.1.9 粗加工场所内应分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池，水产品的清洗水池宜独立设置，各类水池应贴挂明显标识标明其用途。动物性食品与植物性食品的清洗水池，两者之间应进行隔离（无隔离条件的，应分离设置，间距应不小于5m）或设置在不同的区域，水池数量和容积应与加工食品的数量和种类相适应。

6.3.3.1.10 应专门设置餐用具清洗消毒区，清洗消毒设施的容积和数量应能满足加工需要，清洗池和冲（漂）洗池不应与配菜烹调等加工场所相混用。清洗消毒设施的布局，应按从脏到净的顺序安排。洗涤剂和消毒剂的使用，以及洗消剂残留量和微生物限量应符合6.3.18的要求。

6.3.3.1.11 餐用具清洗消毒后应按照其功能及使用顺序，分类放置在餐用且保洁区。餐用且保洁设施应定期清洗，保持洁净。采用人工清洗餐具的企业，应优先使用热力消毒，使用化学方法消毒的，应在选定消毒剂品种后，按照说明书的规定浓度使用，并应对达到消毒效果的浸泡时间进行测试并固化，无论采用何种消毒方式，均应严格执行附录B中的要求。

6.3.3.1.12 制定专门的清扫、清洁和消毒计划，应使用适宜的工具和方法（环保、绿色），对工作区的设备和设施进行清洁或消毒：

- a) 工作台、加工工具及洗涤盆每次使用后清洁备用；
- b) 每天收餐后，对地面、排水沟、餐厨废弃物存放容器等进行彻底清洁，消除污垢和异味；
- c) 每周对冷冻（藏）设备和仓库进行整理和清洁；
- d) 每周对排烟和排气设施表面清洁一次，每3个月对内部清洁一次；
- e) 每月对墙壁、门窗及天花板（包括照明设施）进行清洁，清除霉斑；
- f) 每天在全部清洁工作完成后，对清洁和清扫工具进行清洗、消毒后，放在通风处晾干。

6.3.3.1.13 所有鲜食果蔬和生食海产品均应进行规范清洗后，方可进入专间进行加工。操作人员应保持个人卫生，佩戴一次性口罩、规范操作行为，遵守操作要求，避免对食品造成污染。

6.3.3.1.14 凉菜配制、生食海产品制作裱花操作，以及集体用餐配送单位进行食品分装操作和批量外卖打包的。均应分别设置相应的专间，专间应为独立隔间，单独设置空调，且在外部可视，应专册对专间的使用和管理情况进行记录：

- a) 专间内应使用专用的工具和容器，使用前应消毒，使用后应洗净并保持清洁；
- b) 专间内应设有专用工具清洗消毒设施和空气消毒设施，在每餐（或每次）使用前应对空气和操作台进行消毒。使用紫外线灯消毒的；
- c) 消毒紫外线灯的波长应在 200 nm～275 nm；
- d) 每立方米空间紫外线灯功率 ≥ 1.5 W；
- e) 距离地面 2 m 以内均匀分布设置；
- f) 应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 min 以上；
- g) 应定期对空调及通风设施进行清洁消毒；
- h) 总面积在 500 m²以上的团餐企业应设置通过式缓冲间（二次更衣间）。

6.3.3.1.15 团餐服务区杀虫应优先选择物理手段（防虫网、粘虫板、捕鼠夹、紫外灯等），必须采用化学手段防虫、杀虫时，应选择低毒、低残留的化学药物进行喷洒，并采取措施避免药物污染原料或食品；灭鼠应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不应使用杀鼠剂。应定期对防虫、防鼠设施的有效性进行检查，及时修补或更换无效设施。

6.3.3.2 加工要求

6.3.3.2.1 团餐服务提供者应组织各个加工环节，按照少油、少盐、少糖，以及减少添加剂使用和“均衡营养、利于健康”的原则，研究利用原料自身的特色，开发创新健康、绿色菜品或菜系。

6.3.3.2.2 团餐服务提供者应遵循整料整用、大料大用、小料小用、下脚料综合利用的原则，对原料的加工净料率做出规定，合理利用原料，为制定适宜的菜品价格提供依据。成本较高的食品原料，宜进行加工试验，以确定最佳的加工方法。

6.3.3.2.3 团餐服务提供者应根据消费者需求特点，编制标准化营养菜谱，对主料和辅料的用量做出规定。鼓励加工部门根据主要原料初加工边角料的剩余情况，研发创新适宜的菜品，提高原料的利用率。

6.3.3.2.4 特定团餐服务提供者备料时，应根据标准菜谱给出的主辅配料用量，并按照当天供餐计划向库房领取原料，按照规定的投料量进行切配。一般团餐服务提供者，应通过称量切配投料，保证原料使用量符合标准的规定。

6.3.3.2.5 热加工食品应当达到安全的温度，有容器存放的鱼、肉类动物块状液态菜品，其中心温度不低于 70℃，豆浆等特殊食品应煮熟煮透，特定团餐服务提供者，应对待上桌菜品存放时微生物指标的变化进行检测，确定合适的工艺参数。

6.3.3.2.6 油炸食品的烹炸油的选择、烹炸过程控制、烹炸安全操作和废弃油的管理等，执行 SB/T 11168 的规定。

6.3.3.2.7 应设置专门的可锁闭留样柜，严格按照《团餐服务食品安全操作规范》（2018 版）7.9 的规定进行留样操作，留样后钥匙交专人保管，专册记录留样相关事宜。

6.3.3.3 节能要求

6.3.3.3.1 应采购和使用变频装置的设备，对大功率用能设备设置独立的电源和计量装置，用电设备不应空负荷运转，也不应长时间处于待机状态。宜在电控柜以及每一台用能设备的开关处采用色点（如：红、黄、蓝、绿）控制，对不同色点所关联设备的开关要求（开关时间、使用条件）做出详细规定：

- a) 红色：高耗能设备，使用时方可开启；
- b) 黄色：次高耗能设备，可短时待机；
- c) 蓝色：一般耗能设备，连续工作时可持续通电；
- d) 绿色：较低耗能设备，可不间断供电（如工作区照明、开水炉等）。

6.3.3.3.2 应使用节能燃气灶，或通过更换节能灶芯实现节能，燃气灶具能效限定值及能效等级应符合 GB 30531 的要求。

6.3.3.3.3 热水炉、微波炉、电磁炉、热水器等餐厅和厨房使用的耗能小电器，均应采购和使用符合国家相应能效限定值及能效等级标准的产品。

6.3.3.3.4 应指定专人对水、电、气的供应管道进行定期巡查，专册记录巡查情况，并提请有关部门及时处置管道或用能设备跑冒滴漏的问题。

6.3.3.3.5 应安装太阳能系统，利用太阳能加热清洗用热水，植物性原料最终清洗的余水，可用于厨房地面及垃圾桶的清洗。

6.3.3.3.6 应根据各部门运行的需要，制定消耗品使用定额，并应专册记录对消耗品使用情况，按照营运情况适时对消耗品使用定额进行调整或缩减。

6.3.3.4 环保要求

6.3.3.4.1 所有设备的环保装置均应处于正常运转状态，及时更换设备排污装置的失效零部件，并指定专人进行巡查，对检查情况进行记录，发现问题提请有关部门及时进行处理。

6.3.3.4.2 在排污口安装了检测装置的企业，应定期对企业排放的水、气、烟尘、噪声等进行观测，专册记录观测结果，且应按照国家的规定对检测装置进行定期检定。没有自检测能力的企业，应委托具有法定资质的部门对污染和噪声排放情况进行定期检测，并保存检测报告备查。

6.3.3.4.3 应严格按照有关部门发布的垃圾分类要求，对垃圾进行规范分类，并应与餐厨垃圾收集单位签订回收合同。垃圾桶的功能标识应符合 GB/T 19095 的规定，餐厨垃圾运离门店前宜封闭放置在垃圾专用的冷藏间；没有冷藏间的，垃圾桶应置于远离可能对食品构成安全影响的区域，餐厨垃圾应做到日产日清，及时更换破损滴漏的垃圾桶。

6.4 绿色服务

6.4.1 服务设施

6.4.1.1 在公共服务区、用餐区、餐台等部位的醒目位置张贴或摆放倡导节约的条幅和标识、设置工艺告示牌、LED屏幕播放公益广告，开展绿色消费活动，引导顾客文明用餐、节约消费，倡导“光盘行动”。

6.4.1.2 用餐区的用能设备，宜全部采用手动控制，每台设备应能独立开关，每个开关处均应设置“节约用电”或“节约用水”的提示牌，包房内应对工作灯、照明灯及餐台射灯设置独立开关，并在开关处设置色点明示开关的控制对象，并对使用要求进行规定和提示。

服务公用区域的用能设备则应根据区域布局情况，从安全性（服务提供者和被提供者的安全）和舒适性的角度，选择使用手控或声（光）控开关。

6.4.1.3 卫生间（含客用和自用）应与营业规模相适应，并设置单独排风系统。卫生间标识应清晰规范易于辨识，设置节约用水、节约用纸等提示，所有设施设备完好，由专人负责定时清扫，无地面积水和长流水，蹲坑或马桶内无尿垢、无异味，洗手池干净无水渍，及时清除地面的纸屑、烟头及呕吐物等，并及时补充消耗品，据实记录卫生间清扫及消耗品补配信息，卫生间清洁要求详见附录B。

卫生间使用的产品应符合下列要求：

- a) 坐便器水效限定值和水效等级符合 GB 25502 的要求；
- b) 卫生洁具清洗剂符合 GB/T 21241 的要求；
- c) 卫生纸符合 GB/T 20810 的要求；
- d) 洗手液符合 GB/T 34855 的要求。

6.4.1.4 传染病流行期，除卫生间外还应加大辅助区和餐厅各部位清扫频次，并应视人员流动情况，定期对餐厅地面、门把手、椅子把手、收银台等人员频繁接触部位，用含有效氯 250 mg/L～500 mg/L 的消毒剂进行喷洒或擦拭，光亮金属表面宜采用符合 GB/T 26373 要求的醇类消毒剂擦拭。并定期对空调送风管道和出风口进行清洗。

6.4.1.5 用餐区空气质量应符合 GB/T 18883 的要求，宜利用自然通风方式调整室内空气，使用空调时，公共区域空调温度设置保持在不低于 26℃，其能效限定值和能效等级应符合国家相关标准的规定。

6.4.1.6 根据用餐人员情况，合理安排 2 人～3 人，4 人～6 人，7 人～10 人各类餐台数量和比例，应设置吸烟区和非吸烟区或无烟包房，并挂设“无烟餐厅（无烟区或包房）”以及“禁止吸烟”的标识，逐步推行无烟餐厅建设。

6.4.1.7 用餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，不应悬挂在食品集中区域或餐桌上方。

6.4.2 服务提供

6.4.2.1 通用要求

6.4.2.1.1 团餐服务各环节的质量要求应执行 DB53/T 849 的规定。

6.4.2.1.2 应提供不少于 20 道菜的绿色菜谱，并可根据宾客需要提供半份菜和小份菜。且易制作标准化菜谱，在菜谱上以克（g）为单位标注主料和配料的分量，以方便顾客根据自身健康需要自主选择菜品类型和数量。

6.4.2.1.3 宜按照 GB/T 39002 的要求，在各种用餐形式中推行分餐制，根据用餐情况提供按位分餐、公共餐具分餐和自取分餐服务。

采用按位分餐的：

- a) 在菜品设计时，以按位分餐的要求制定菜单、搭配菜品；
- b) 在菜品加工完成后，由厨师在后厨对菜品进行分餐盛装，或由服务人员在餐厅服务台进行分餐盛装；
- c) 在菜品提供时，注意菜品在传送过程中的安全卫生以及温度控制；
- d) 采用公共餐具分餐的；
- e) 配备适宜的公勺、公筷、公叉、公夹或公刀等专用分餐餐具；

f) 服务人员引导就餐人员使用专用分餐餐具取餐;

g) 公共餐具应按菜品的特性配置。

采用自取分餐的:

i) 在菜品设计时, 充分考虑就餐人员方便拿取;

j) 在菜品提供时, 每一道菜品均配有相应取餐工具;

k) 菜品盛放器具宜设置防护挡板或防护盖, 防止菜品污染;

l) 应配置单独的取餐工具放置器皿, 防止掉落菜品器皿中;

m) 在用餐过程中, 就餐人员使用独立餐具完成菜品自取, 必要时可在服务人员的协助下完成取餐;

n) 在用餐服务场所, 通过提示语等方式, 提示就餐人员不要相互混餐。

6.4.2.1.4 宜提供中外文菜单, 中译英按照 SB/T 10934.1 给出的规则译制、中译西按照 SB/T 10934.2 给出的规则译制、中译法按照 SB/T 10934.3 给出的规则译制。

6.4.2.1.5 以桌餐方式用餐的, 应为每个菜品配置公筷或公勺, 公筷或公勺应以形状或颜色与宾客个人自用餐具相区别。用餐过程中适时提醒宾客使用公共餐具, 发现混用时婉转提醒宾客, 必要时进行更换。

6.4.2.1.6 不应为堂食宾客提供一次性餐具及相关用品, 垫纸、垫布、餐具托、口布等与团餐具直接接触的物品应一客一换, 撤换下的布草类物品, 应规范清洗消毒。

6.4.2.1.7 委托餐具、饮具消毒服务单位清洗餐具的团餐企业, 应与其签订服务合同, 其所提供的餐具、饮具应表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物, 符合GB 14934的要求, 并应取得每批次餐具的合格证书。纸巾用纸应符合GB/T 20808的要求。

6.4.2.1.8 应主动向顾客介绍菜品特色和份量, 引导其理性选择、科学搭配、健康用餐、厉行节约, 当顾客点菜数量超过一般顾客正常需要时, 应对宾客做出提示和劝阻, 并给出合理建议, 对团餐浪费行为进行干预。

6.4.2.1.9 应主动为宾客提供打包服务, 打包服务和管理应执行SB/T 11070的规定, 打包时, 合并后不影响再次食用的, 宜合并打包, 婚宴应鼓励和协助客人打包。打包餐盒应符合GB/T 18006.1的要求。

6.4.2.2 团餐服务

6.4.2.2.1 接受团餐企业服务的单位应聘请具有法定资质的第三方对拟合作的团餐企业进行食品安全保证能力进行评估, 并取得评估报告, 再行签订服务合同相关事宜, 并应在合同中明确双方应履行的食品安全责任, 服务提供方应接受被服务对象对其安全保证情况的定期或不定期检查。

6.4.2.2.2 团餐服务单位应与食品供应单位(食品生产和加工企业、农业合作社、农牧渔产品生产基地、产品集成供应商)建立长期稳定的供货关系, 企业应设置食品农药残留和微生物检验实验室, 不应将食品安全监管部门禁止群体使用的食材用于团餐。

6.4.2.2.3 根据用餐对象的需求, 按照营养均衡、安全卫生的原则, 编制1套~2套每周菜谱, 提前与服务对象进行沟通后确定。次日餐食备料前, 团餐服务企业应与用餐对象确认供餐内容和用餐人数, 按需备料和制作。

6.4.2.2.4 集体用餐配送单位, 应保证食品的温度和配送时间符合食品安全要求, 备餐应在专间内进行。食品应使用密闭容器盛放。盛放食物的容器, 其材料应符合食品安全国家标准或有关标准的规定。

a) 烧熟后2h, 食品的中心温度保持在60℃以上(热藏)的, 其食用时限为烧熟后4h。

b) 高危易腐食品:

1) 需要冷冻(藏)的熟制半成品或成品, 执行《团餐服务食品安全操作规范》(2018版)中7.7的规定;

2) 食用前再加热, 执行《团餐服务食品安全操作规范》(2018版)中7.8的规定。

6.4.2.2.5 在中央厨房加工的食品, 应使用专用的密闭容器和车辆配送, 容器的内部结构应便于清洁。配送前, 应清洁运输车辆的车厢和配送容器, 盛放成品的容器还应经过消毒。加热要求同7.2.3.4。

6.4.2.2.6 用餐单位遇会展、运动会等大型户外活动, 需以餐盒独立包装形式提供大量套餐的, 应使用易降解材料制作的一次性餐具, 用餐单位要求回收废弃餐盒的应提供回收服务, 一次性餐具不应重复使用。

6.4.2.3 自助餐服务

6.4.2.3.1 按计划备餐：

- a) 提供自助餐的餐厅应逐步推行用餐人预约用餐制度；
- b) 提供会议用自助餐的企业应在供餐前与会议主办单位确认用餐人数；
- c) 提供自助餐的经营企业应根据日常用餐人数备餐。

6.4.2.3.2 除执行 7.2.3.1、7.2.3.2、7.2.3.3 的要求外，应在明显位置设置载有“多次少拿、按需取用”内容的提示牌，对于剩余食物超过餐具容量 10 % 及以上的，设定额外收费标准，并在明显位置做出提示，提倡用餐者减少餐具的使用次数。

6.4.2.3.3 根据就餐人数准备各种餐具，包括碗、筷子、餐盘、杯具等，消毒后擦拭干净；备齐开餐前所需的调味品，醋、酱油、辣椒油、蒜、盐、味精等，按要求摆放在适当的位置；宾客用餐所需的牙签、餐巾纸等，统一摆放在餐桌中间。

6.4.2.3.4 服务员巡视应多观察，随时为宾客提供服务，如添加酒水、餐巾纸，更换骨碟、撤空盘、空瓶等，及时清理并保持台面清洁卫生。添加各类菜品，应按照“少量多次、供求平衡”的原则进行。

6.3.4 节能降耗管理

6.3.4.1 应符合 GB/T 21084-2007 第 8 章、第 9 章的规定。

6.3.4.2 建立能源管理制度，积极引进新型节水、节能设备设施，加强水资源的回收利用。实行水、电、煤（油）能耗定额和责任制。

6.3.4.3 用能消耗量至少每月监测 1 次，建立能源消耗计量台账。

6.3.4.4 做好通风、制冷和供暖等设备的日常维护及清洁管理，并配有监控系统。

7 评价

7.1 申报

7.1.1 根据山东省团餐行业协会绿色餐厅专家委员会所发布的申报绿色餐厅通知，准备相应材料。

7.1.2 申报单位应按照山东省团餐行业协会要求的方式申报。

7.1.3 申报单位自愿向绿色餐厅评选机构递交申请材料，评选机构将于规定日期内核实申请材料，并做出受理与否的答复。受理企业可向绿色餐厅评定机构索要评定标准及相关资料。

7.1.4 申报单位根据标准自查并实施改进，在达到相应等级要求后，向评定机构申请评审。

7.2 现场评审

7.2.1 绿色餐厅的评价机构是山东省团餐行业协会绿色餐厅专家委员会，负责评价工作的具体组织和实施。

7.2.2 山东省团餐行业协会应组织评审专家根据附录 B 的要求开展评价工作，主要开展材料审查和现场审查。

7.2.3 评价流程见图1。

8 批准与授证挂牌

8.1.1 批准

现场评审通过的企业，报山东省团餐行业协会绿色餐厅专家委员会专家委予以审核，并于两个月内作出批准或不批准的决定。

8.2 授证挂牌

8.2.1 通过绿色餐厅批准的单位应授予相应等级的山东绿色餐厅证书牌匾和绿色餐厅宣传物。

8.2.2 证书和牌匾由山东省团餐行业协会统一制作、发放。

9 时效与动态管理

9.1 时效

对已经评定为山东绿色餐厅的企业，每两年进行一次等级复核，每四年进行重新评定。对严重降低或复核达不到评定标准的企业，分别给予降级和取消。

9.2 动态管理

9.2.1 发生违法事件和重大责任事故的餐厅企业，经评价机构组织专家认定后，应进行摘牌处理：

- a) 在有效期内被媒体负面曝光且情况属实的企业；
- b) 发现其他法定禁止行为的。

9.2.2 由山东省团餐行业协会绿色餐厅工作委员会发布摘牌通知，摘牌信息在协会公众号、网站、政府相关部门信息平台发布。



山东省团餐行业协会
SHANDONG GROUP CATERING ASSOCIATION

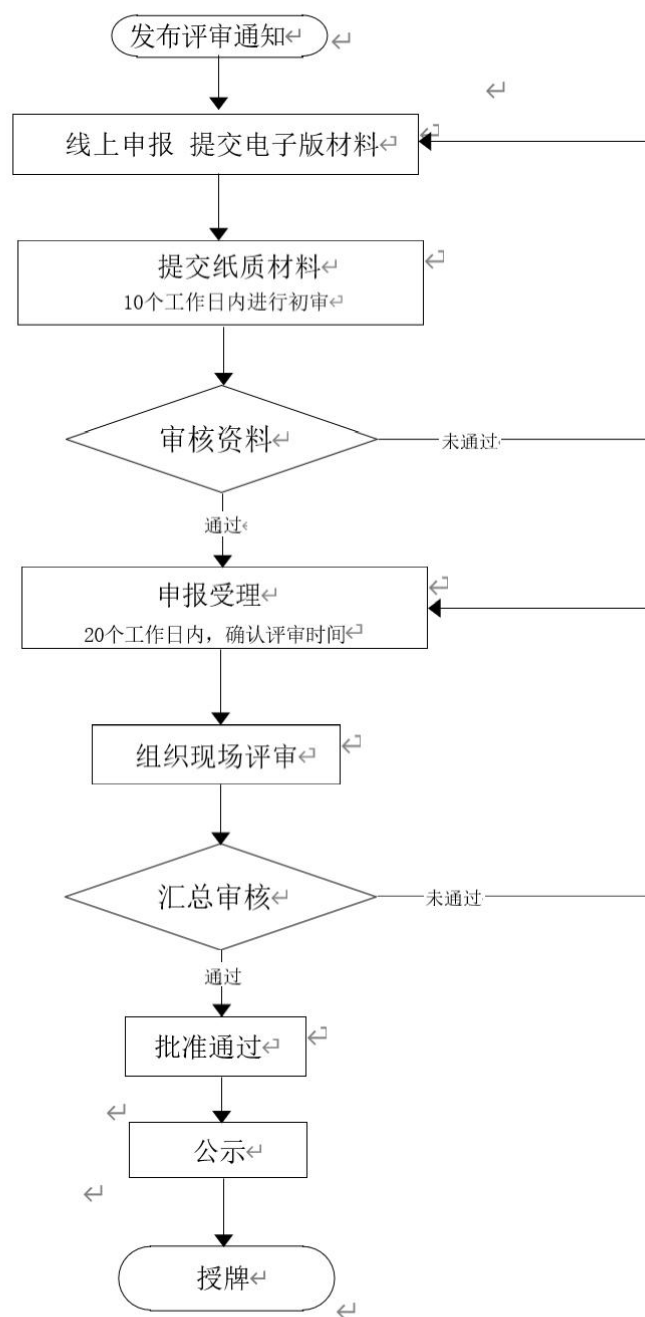


图1 评价及申报流程图

附录 A
(资料性)

团餐服务绿色餐厅食品安全承诺书

团餐服务“绿色餐厅”食品安全承诺书见图A.1。

为保证提供绿色安全的团餐食品，我单位郑重承诺：

一、严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等相关法律法规规定。承担团餐食品安全“第一责任人”职责。

二、依法持《团餐服务许可证》规范经营，主动配合监管部门的监督。

三、按照《食品安全法》《食品安全法实施条例》和《团餐服务食品安全操作规范》等法律、法规及规章，建立完善的食品安全管理制度和规范的加工操作规程，并严格执行。

四、严格执行国家食品安全标准，不采购不符合标准的食品、食品原料、添加剂及食品相关产品。保证采购渠道合法，索证索票资料真实完整。

五、按规定提供团餐服务场所环境、配备相应的设备设施、合理布局工艺流程，规范操作加工食品。

六、诚信经营，向消费者提供安全绿色食品，自觉接受社会的监督，经营过程中依法承担相应的法律责任。

承诺单位名称（盖章）：

法定代表人签字：

投诉电话：

监督电话：

年 月 日

山东省团餐行业协会
SHANDONG GROUP CATERING ASSOCIATION

图A.1 团餐服务食品安全承诺书



图A.2 五星级山东省绿色餐厅牌匾图样



图A.3 绿色餐厅设计理念

附录 B
(资料性)
绿色餐厅等级划分及评分细则

B.1 等级划分

评定标准的满分为800分，得分在680分以上（含680分）的餐厅评为五星绿色餐厅；得分在560分以上（含560分）的餐厅评为四星绿色餐厅；得分在480分以上（含480分）的餐厅评为三星绿色餐厅；得分在320分以上（含320分）的餐厅评为二星绿色餐厅；得分在200分以上（含200分）的餐厅评为一星绿色餐厅。（带★标准为必选项，如不具备标准内容，则直接取消评选资格。）

B.2 评价细则

评价细则见表B.1。

表B.1 评价细则

评价指标	分值	评定要求	评分	备注
资质证书	10	食品经营许可证合法有效，经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。★		
从业人员培训管理要求	5	团餐服务从业人员应经过培训、考核合格后，方可从事团餐服务工作。		
	5	食品安全管理人员应制定从业人员食品安全教育和培训计划，组织各部门负责人和从业人员参加各种上岗前及在职培训。		
	5	培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者待考试合格后再上岗。		
	5	建立团餐服务从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。		
从业人员管理要求	5	新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康证明后方可参加工作。团餐从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。		
	5	凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全疾病的，传染期活动期应停止其工作，非传染期活动期也不应从事接触直接入口食品的工作。		
	5	从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。		

	5	从业人员应具有良好的从业习惯，并做到：工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒； 穿戴清洁过的工作衣、帽，并把头发置于工作帽内； 不应在食品加工和销售场所内吸烟。		
	5	食品安全管理员和部门经理要随时掌握从业人员的健康状况，并对其健康证明进行定期检查		
	5	从业人员健康证明应随身佩带（携带）或交主管部门统一保存，以备检查。		
业人员个人卫生管理要求	5	业人员应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽，头发不应外露，不应留长指甲，涂指甲油，佩戴饰物。从事接触直接入口食品工作的人员均应佩戴一次性口罩。		
	5	从业人员操作前手部应洗净，操作时应保持清洁。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。		
	5	接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手： a) 处理食物前； b) 上厕所后； c) 处理生食物后； d) 处理弄污的设备或饮食用具后； e) 咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后； f) 处理动物或废物后； g) 触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后； h) 从事任何可能会污染双手的活动（如处理货项、执行清洁任务）后。 非接触直接入口食品的操作人员，在有下列情形时应洗手： a) 开始工作前； b) 上厕所后； c) 处理弄污的设备或饮食用具后； d) 咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后； e) 处理动物或废物后； f) 从事任何可能会污染双手的活动后。		
	5	专间操作人员进入专间时应再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴一次性口罩。操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时对双手进行清洗、消毒。不应穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。		
	5	个人衣物及私人物品不应带入食品处理区。		

	5	不应在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。		
	5	进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。		
从业人员工作服管理要求	5	所有从业人员上班时间应统一着单位配发的工作服。个人不应擅自改变工作服式样。		
	5	工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色或浅色布料制作，专间工作服宜从颜色或式样上予以区分。		
	5	工作服应定期更换，保持清洁。接触直接入口食品的从业人员的工作服应每天更换。		
	5	从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服。		
	5	待清洗的工作服应远离食品处理区。		
	5	每名从业人员不应少于2套工作服。		
食品进货查验记录 管理要求	5	指定经培训合格的专（兼）职人员负责食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录。专（兼）职人员应当掌握食品安全法律知识、餐饮服务食品安全基本知识以及食品感官鉴别常识。		
	5	采购食品添加剂及食品相关产品，应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购，并应当索取、留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证。长期定点采购的，应与供应商签订包括保证食品安全内容的采购供应合同。		
	5	从生产加工单位或生产基地直接采购时，应当查验、索取并留存加盖有供货方公章的许可证、营业执照和产品合格证明文件复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。		
	5	从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）批量或长期采购时，应当查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件；留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。		
	5	从流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）少量或临时采购时，应当确认其是否有营业执照和食品流通许可证，留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单。		
	5	从农贸市场采购的，应当索取并留存市场管理部门或经营户出具的加盖公章（或签字）的购物凭证；从个体工商户采购的，应当查验并留存供应者盖章（或签字）的许可证、营业执照或复印件、购物凭证和每笔供应清单。		
	5	从食品流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验动物产品检疫合格证明原件；从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照复印件和动物产品检疫合格证明原件。		

	5	采购乳制品的，应当查验、索取并留存供货方盖章（或签字）的许可证、营业执照、产品合格证明文件复印件。		
	5	批量采购进口食品、食品添加剂的，应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品、食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。		
	5	采购集中消毒企业供应的团餐具的，应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章（或签字）的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告（或复印件）。		
	5	食品、食品添加剂及食品相关产品采购入库前，团餐服务提供者应当查验所购产品外包装、包装标识是否符合规定，与购物凭证是否相符，并建立采购记录。采购记录应当如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等。		
	5	按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、索取、妥善保管的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不应涂改、伪造，其保存期限不应少于2年。		
食品贮存管理要求	5	门窗、四壁完整，不漏雨，地面用不渗水无毒材料铺石，应安装纱门、纱窗、防鼠网、挡鼠板，库内保持通风、干燥，避免阳光直射。		
	5	贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施完好，不应存放有毒、有害物品及个人生活用品。		
	5	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置。同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显的标识。		
	5	食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均应 $\geq 10\text{cm}$ ，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。		
	5	冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设置可正确指示温度的温度计，定期除霜（不应超过 1cm ）、清洁和保养，保证设施正常运转，高温冷库温度控制在 $4^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$ ，低温冷库温度控制在 -18°C 以下。		
	5	冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。不应将食品堆积、挤压存放。		
	5	散装食品应盛装于容器内，气味易挥发原料应使用单独的容器密闭保存，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。		
	5	除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。		
食品添加剂管理要求	5	专店购买 采购食品添加剂，应当到证照齐全的食品添加剂生产单位或市场采购，实行专店购买，并应当与供应商签订包括保证食品添加剂安全内容的采购供应合同。对采购的食品添加剂应当索取并留存许可证、营业执照、检验合格报		

		告(或复印件)以及购物凭证。购物凭证应当包括供应者名称、供应日期和产品名称、数量、金额等内容。采购进口食品添加剂的,应当索取口岸进口食品法定检验机构出具的与所购食品添加剂相同批次的食品检验合格证明的复印件。		
	5	专账记录 1、建立食品添加剂专用采购台账。食品添加剂入库应当如实记录食品添加剂的名称、规格、量、生产单位、生产批号、保质期、供应者名称及联系方式、进货日期等。 2、建立食品添加剂专用使用台账。食品添加剂出库使用应当如实记录食品添加剂的名称、数量、用途、称量方式、时间等,使用人应当签字确认。食品添加剂的购进、使用、库存,应当账实相符。		
	5	专区存放 设立专区(或专柜)贮存食品添加剂,并注明“食品添加剂专区(或专柜)”字样。		
	5	专器称量 配备专用天平或勺杯等称量器具,严格按照包装标识标明的用途用量或国家规定的用途用量称量后使用,杜绝滥用和超量使用。		
	5	专人负责 1、由专(兼)职人员负责食品添加剂采购。采购人员应当掌握团餐服务食品安全法律和相关食品添加剂安全知识以及食品感官鉴别常识。团餐服务单位主要负责人应与负责食品添加剂采购和团餐加工配料的人员分别签订责任书。 2、食品安全管理员、厨师长应定期检查食品添加剂采购、索证索票、台账记录、贮存及使用等情况。 3、食品添加剂专用采购台账、使用台账以及索取的相关证照、产品检验合格证明等要妥善保管,不应涂改、伪造,保存期限应不少于2年。		
粗加工切配安全管理要求	5	加工前应认真检查待加工食品,发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的,不应加工和使用。		
	5	不应将活禽放置于店内,也不应在店内进行活禽宰杀。食品原料在使用前应洗净,动物性食品、植物性食品、水产品应分池清洗,禽蛋在使用前应对外壳进行清洗,必要时消毒处理。		
	5	植物性食品原料要按“一择、二洗、三切”的顺序操作,彻底浸泡清洗干净,做到无泥沙、杂草、烂叶。		
	5	食品原料的加工和存放要在相应位置进行,不应混放和交叉使用,加工动物性食品、植物性食品、水产品的操作台、用具和容器要有明显标志并分开使用。		
	5	切配好的半成品应避免污染,与原料分开存放,并应根据性质分类存放。已盛装食品的容器不应直接置于地上。		
	5	切配好的食品应在规定时间内使用。易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间,加工后应及时使用或冷藏。		
	5	加工结束应及时拖清地面,水池、操作台、工用具、容器及所用机械设备清洗干净,定位存放,做到刀不锈、板不霉、整齐有序,及时清理垃圾,保持室内清洁卫生。		

	5	在专用洗拖布池或洗拖布桶内涮洗拖布，不应在加工清洗食品原料的水池内清洗拖布。		
精加工间管理要求	5	待烹调食品应分类分架存放，不应直接落地存放，不应上下叠放，货架应有隔板或容器，以防止上层滴水流向下层。		
	5	需要熟制加工的大块食品，特别是肉、禽、鱼等切块大小应适宜，以防止里生外熟。		
	5	加工后的待售食品应放置于配餐间，不应直接放置在地上，不应与半成品、原料食品、代加工食品混放，半成品应当与原料分开存放，防止交叉污染。		
	5	食品烹饪后至出售前一般不超过2小时，若超过2小时，则应在高于60℃或低于10℃的环境下存放。		
	5	装熟食的容器应专用，严禁生熟容器混用，容器使用后应有清洗、消毒、保洁措施。		
	5	食品添加剂的使用应符合卫生要求和卫生管理办法的规定，严禁使用不符合卫生要求和标准的添加剂，如工业用色素、糖精等。		
烹调加工安全管理要求	5	烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不应进行烹调加工。用水水质应符合《生活饮用水卫生标准》（GB 5749）的规定。		
	5	需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃。油炸食品要防止外焦里生，油炸食品时避免温度过高、时间过长；随时清除煎炸油中漂浮的食物碎屑和底部残渣，煎炸食用油不应连续反复煎炸使用。		
	5	使用的食品添加剂应符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）的要求，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。		
	5	烹调后至食用前需要较长时间（超过60min）存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放，需要冷藏的熟制品，应在清洁操作区凉透后及时冷藏，并标注加工时间等。		
	5	隔餐隔夜熟制品、外购熟食品应在食用前充分加热煮透。不应将回收后的食品经加工后再次销售。		
	5	用于原料、半成品、成品的各种工具、容器标识明显，分开使用，定位存放，保持清洁。加工后的直接入口食品要盛放在消毒后的容器或餐具内，不应使用未经消毒的餐具和容器。		
	5	灶台、抹布要随时清洗，保持干净。不用抹布擦拭已消毒的碗碟，滴在碟边的汤汁用消毒布擦净。按规定处理废弃油脂，及时清理抽油烟机罩。		
库房管理要求	5	工作结束后，调料品加盖，工具、用具洗刷干净，定位存放；灶上、灶下地面清洗冲刷干净，不留残渣、油污，不留卫生死角，及时清除垃圾。		
	5	主食、副食分库房存放，食品与非食品不能混放，食品仓库内不应存放有毒有害物质，不应存放个人物品和杂物。		

	5	仓库内要定期清扫，保持仓库、货架清洁卫生，经常开窗或用机械通风设备通风，保持干燥。		
	5	做好食品数量、质量合格证明或检疫证明的检查验收工作。腐烂变质、发霉生虫、有毒有害、掺杂掺假、质量不新鲜的食品，无卫生许可证的生产经营者提供的食品、未索证的食品不应验收入库。		
	5	做好食品数量、质量入库登记，遵照先进先出的原则。		
	5	食品按类别、品种分架、隔墙、离地整齐摆放，散装食品及原料储存容器加盖密封，同时经常检查，防止霉变。		
	5	肉类、水产品、禽蛋等易腐食品应分别冷藏贮存。用于保存食品的冷藏设备，应贴有明显标识并有温度显示装置。肉类、水产类分柜存放，生食品、熟食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放。		
	5	冷冻设备定期化霜，保持霜薄（覆盖范围不大于结霜部位的1/3，厚度不超过1cm）、气足。		
	5	经常检查食品质量，及时发现和处理变质、超过保质期限的食品。		
	5	做好防鼠、防蝇、防蟑螂工作，安装符合要求的挡鼠板；不应在仓库内抽烟。		
加工经营场所卫生管理要求	5	厨房内外环境整洁，上、下水道通畅，地面无水。废弃物盛放容器应密闭，外观清洁；设置能盛装一个餐次垃圾的密闭容器，并做到班产班清；地面、排水沟、墙壁、天花门窗等应保持清洁和良好状况；排烟、排气设施无油垢沉积不滴油。		
	5	使用杀虫剂进行除虫灭害，应由专人按照规定的使用方法进行；使用时不应污染食品、食品接触面及包装材料，使用后应将所有设备、工具及容器彻底清洗。		
	5	发现老鼠蟑螂及其他有害害虫应及时杀灭。发现鼠洞、蟑螂滋生穴应及时投药、清理，并用硬质材料进行封堵。操作间及库房门应设立高50cm、表面光滑、门框及底部严密的防鼠板。		
	5	三防设施有效：纱门、纱窗或门帘、金属防鼠板、防鼠隔栅等设施，能有效起到防蝇防鼠、防尘作用。		
专间卫生管理要求	5	工作人员要注意个人卫生，严格洗手消毒，穿戴整洁的工作衣帽，戴口罩和一次性手套。		
	5	认真检查食品质量，发现提供的食品可疑或者感官性异常，立即撤换并做出相应的处理。		
	5	传递食品用专用的食品工具，专用工具消毒后才能使用，并且定位存放。		
	5	配餐前要打开紫外线灯消毒30分钟，然后对配餐台进行消毒。		
	5	工作结束后清理配餐间卫生，要确保配餐台无油渍、污渍、残渣，地面清理卫生，紫外线灯消毒30分钟。		

	5	配餐间按专间要求进行管理，要做到“五专”（专用房间、专人制作、专用工具容器、专用冷藏设施、专用洗手设施），其他人员不应随意进出。传递食品从能够开合的食品输送窗进行，食品传递完成后立即关闭食品输送窗。		
面点加工安全管理要求	5	加工前应认真检查各种食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不应进行加工。		
	5	未用完的点心馅料、半成品，应冷冻或冷藏，并在规定存放期限内使用。		
	5	各种工具、用具、容器生熟分开使用，用后清洗干净，定位存放。各种熟食面点改刀要在专用的熟食板上进行，不应在案板上直接改刀。		
	5	当餐未用完的面点，应妥善保存，糕点存放在专用柜内，水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在10℃以下或60℃以上的温度条件下贮存，生熟食品应分开保存。		
	5	使用的食品添加剂应符合《食品添加剂使用卫生标准》，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。		
	5	各种食品加工用具、设备如：面板、面案、容器、绞肉机、馒头机、豆浆机、和面机、面条机等，用后及时清洗干净，定期消毒。各种用品如盖布、笼布、抹布等要洗净、晒干备用。		
	5	加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣，用具、设备清洁。各种容器、用具、刀具等清洗干净后定位存放。		
食品留样管理要求	5	学校食堂、集体食堂、集体用餐配送单位、重大活动团餐服务和超过100人的一次性聚餐，应对食品进行留样，以便于必要时检验。		
	5	留样的采集和保管应有专人负责，配备经消毒的专用取样工具和样品存放的专用冷藏箱。食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品。		
	5	留样的食品样品应采集在操作过程中或加工终止时的样品，不应特殊制作。		
	5	原则上留样食品应包括所有加工制作的食品成品，其他情况可根据需要由监管部门或团餐服务提供者自行决定留样品种。		
	5	留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，防止样品之间污染；在冷藏条件下存放48h以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于125g。		
	5	留样食品取样不应被污染，贴好食品标签，待留样食品冷却后，放入专用冷藏箱内，并做好留样记录，包括留样日期、时间、品名、餐次、留样人。		

	5	一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合监管部门进行调查处理，不应影响或干扰事故的调查处理工作。		
餐具清洗消毒保洁管理要求	5	配置专用的餐具清洗、消毒、保洁区域（或专间）及设备，清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。洗消区（间）应保持整洁、卫生、明亮，不应存放有毒物品、有毒气体、污物、易爆物品等。		
	5	餐具回收、运送、清洗消毒、保洁、使用应走固定的通道与出入口，餐具清洗消毒时应在洗消区（间）进行，不应随意改变操作位置。		
	5	餐具清洗消毒水池应专用，应与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开，并在水池的明显位置注明标识。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。		
	5	配置专人进行餐具清洗消毒，操作人员应当保持良好的卫生习惯，在上岗时穿戴整洁的工作衣帽，清洗消毒时应戴口罩，进入岗位前应先戴手套或洗手消毒。		
	5	接触直接入口食品的餐具使用前应洗净并消毒，不应使用未经清洗、消毒的餐饮具。不应重复使用一次性餐具。		
	5	餐饮具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不应隔顿、隔夜。对每餐未使用或接触未消毒物品的餐具，必须收回洗碗间用清水冲洗，重新进行消毒后，方可再用。		
	5	没有专用洗碗设备的，应优先使用餐具专用消毒柜，特殊原因及不能进行热力消毒（煮沸、蒸汽、烤箱）的餐具，方可使用化学消毒剂进行消毒： 使用热力消毒的，餐具在清洗消毒过程中严格按照“分类→去残→浸泡→刷洗→冲洗→消毒→分装→保洁”8个程序进行。消毒温度不低于100℃，消毒时间不应少于15min。		
	5	使用化学药物消毒的严格按照“分类→去残→浸泡→刷洗→消毒→冲洗→烘干→分装→保洁”9个程序进行，消毒液浸泡时间为15min~30min（时间取值按照消毒剂说明书规定的浓度测试消毒效果后确定），并应使用流动水彻底清洗干净，清除药物残留。消毒剂应符合GB14930.2的要求。 消毒后的团餐具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934）的要求。		
	5	消毒后的餐饮具及时放入保洁柜密闭保存备用。盛放消毒团餐具的保洁柜要有明显标记，保洁柜应当定期清洗，保持洁净。已消毒和未消毒的团餐具，要分开存放，保洁柜内不应存放其他物品。		
	5	清洗消毒餐具用的洗涤剂、消毒剂等应符合国家有关食品安全标准的要求。		

	5	洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理泔水桶，做到地面无积水，池内无残渣、泔水桶内外清洁，锁闭餐具间及洗碗间的门窗。		
	5	定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。		
	5	管理人员应每天检查餐具消毒流程执行情况，不应减少任何环节，并指定专人做好团餐具清洗消毒及检查记录。		
食品用设备设施管理要求	5	食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局设备、设施。防止在操作中产生交叉污染。		
	5	配备与食品品种、数量相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或设施。主要设施应易于维修和清洁。		
	5	有效消除老鼠蟑螂、及其他有害昆虫及其滋生条件。加工与用餐场所（所有出入口）设置纱门、纱窗、门帘或空气幕，如木门下端设金属防鼠板，排水沟、排气、排油烟出入口应有网眼孔径小于6mm的防鼠金属隔栅或网罩；距地面2m高度可设置灭蝇设施。		
	5	配置方便使用的从业人员洗手设施，附近设有相应清洗、消毒用品、干手设施和洗手消毒方法标示。宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关或可自动关闭的开关。		
	5	食品处理区应采用机械排风、空调等设施，保持良好通风，及时排除潮湿和污浊空气。		
	5	用于加工、贮存食品的工用具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准，无异味、耐腐蚀、不易发霉。食品接触面原则上不应使用木质材料（工艺要求应使用除外），应使用木质材料的工具，应保证不会对食品产生污染。		
	5	各功能区和食品原料、半成品、成品操作台、刀具、砧板等工用具，应分开定位存放使用，并有明显标识。		
	5	贮存运输食品，应具有符合保证食品安全所要求的设备、设施配备专用车辆和密闭容器。远程运输食品须使用符合要求的专用封闭式冷藏（保温）车。每次使用前应进行有效的清洗消毒，不应将食品与有毒、有害物品一同运输。		
	5	应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具，及时清理清洗，必要时消毒，确保正常运转和使用。		
绿色餐厅管理要求	5	在餐厅醒目位置张贴或摆放节约粮食反对浪费的标语。向消费者宣传主动节约粮食，杜绝浪费，避免出现“多打菜”“重复打菜”“剩饭剩菜过多”等浪费现象。		
	5	保持餐厅环境整洁。纱窗、纱门、纱罩、门帘、风幕、灭蝇灯等设施运转正常，鼠、蝇、蟑螂、蚊子密度不应超过国家有关要求。保证供用餐者使用的洗手设施运转正常。		

	5	餐厅要保持整洁，配备消毒柜，餐具摆放后或顾客就餐时不应清扫地面。餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的要回收保洁。		
	5	发现或被顾客告知所提供的食品确有感官性状异常或变质时，餐厅服务人员应当立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员，备餐人员要立即检查被撤换的食品和同类食品，做出相应处理，确保供餐安全卫生。		
	5	直接入口食品要使用专用工具。专用工具要消毒后使用，定位存放。要做到货款分开，防止污染。		
	5	供顾客自取的调味品要符合相应食品卫生标准和要求。		
	5	应使用消毒后的餐具，未经消毒的餐具不应摆台上桌。		
	5	端菜时手指不接触食品，分餐工具不接触顾客餐具，递小毛巾用夹具，用后及时收回清洗消毒，用过的团餐具及时撤回，并揩净台面。		
	5	工作结束后，做好台面、桌椅及地面的清扫工作，保持整洁卫生。		
餐厨废弃物处置管理要求	5	本单位废弃食用油脂管理坚持减量化、资源化、无害化的原则，实行统一收集运输、集中定点处置制度。倡导通过改进食品加工工艺等方式减少废弃食用油脂的产生。		
	5	本单位处理废弃食用油脂应当遵守以下规定： 1、废弃食用油脂应当单独收集、存放，禁止与其他固体生产生活垃圾相混合； 2、设置符合标准的收集容器，不应裸露存放并保持收集容器及周边环境的干净整洁；收集容器应当保持完好和密闭，并标明废弃食用油脂收集容器字样； 3、按照环境保护的有关规定设置油水分离器或者隔油池等污染防治设施，并保持其正常使用； 4、法律、法规、规章做出的其他规定。		
	5	团餐服务单位应与餐厨废弃物收集、运输服务企业签订餐厨废弃物收集、运输经营协议。		
	5	餐厨废弃物分类放置，做到日产日清。		
	5	禁止乱倒、乱堆餐厨废弃物，禁止将餐厨废弃物直接排入公共水域或倒入公共厕所和生活垃圾收集设施。		
	5	废弃物应当实行密闭化运输，运输设备和容器应当具有餐厨废弃物标识，整洁完好，运输中不应泄露、散落。		
	5	禁止将餐厨废弃物交给未经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处置。		
	5	建立餐厨废弃物产生、收运、处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，并定期向食品药品监督管理及环保部门报告。		

食品安全检查管理要求	5	依照法律、法规和食品安全标准从事团餐服务活动，采取有效管理措施，保证食品安全，按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放团餐服务许可证，接受社会监督，承担主体责任。		
	5	建立本单位食品安全管理组织机构，各企业需至少配备一名食品安全总监；各餐厅需配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对团餐服务全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。		
	5	食品安全管理员须认真按照职责要求，组织落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、团餐具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度。		
	5	制订定期或不定期食品安全检查计划，采取全面检查、抽查与自查相结合的形式，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。		
	5	检查中发现的同一类问题经两次指出仍未改进的，按本单位有关规定处理。		
	5	各种检查结果记录归档备查。		
	5	定期协助组织本单位从业人员进行食品安全法律法规和食品安全知识培训。		
	5	制定本单位食品安全管理制度及岗位责任制度，并对执行情况进行督促检查。		
	5	建立健全团餐服务单位食品安全管理档案，保存各种检查记录。		
食品添加剂和调味料公示管理要求	5	需要公示的食品添加剂和调味料包括：加工过程中使用的所有食品添加剂，酱油、醋、盐、八角等各种香料。需要公示的食品添加剂和调味料基本信息包括：品名、生产厂家、生产许可证编号、供货单位等。		
	5	公示的基本信息要与实际使用的食品添加剂和调味料相符，不应提供虚假信息误导消费者。使用的食品添加剂和调味料有变化的要及时更换公示信息。		
	5	公示栏应按照规定悬挂，便于公众了解相关信息。		
诚实守信厉行节约	5	有诚信经营的保障措施（如：有关制度、承诺书等）不涉及严重性的案件纠纷； 在生产经营活动中，诚实守信，不缺斤少两、不夸大宣传；经营者应采取有效形式（如：标价牌、标价签等）进行明码标价，做到标识醒目、内容真实明确、字迹清晰，价格变动时应及时调整，接受社会监督 投诉举报渠道（如电话、邮箱等）畅通，且能有效处理消费者投诉，并有投诉处理记录。定期开展服务质量满意度调查工作，每月不少于1次。		
	5	在生产经营活动中，厉行节约，积极引导员工、用餐宾客加入团餐节约行动，采取有效措施及各种宣传（海报、视频、标语等）减少并制止团餐浪费。		

	5	在生产经营活动中，严格卫生管理，保持餐厅各部位洁净卫生，采取积极措施，强制推行使用“公筷、公勺”行动。		
--	---	---	--	--

附录 C (资料性)

食品安全事故和消防安全事故应急处置预案

C.1 领导小组

成立食品安全事故应急处置领导小组，设组长、副组长、组员，负责本单位食品安全事故应急处置工作。

C.2 应急处置程序

C.2.1 及时报告

C.2.1.1 发生食品安全事故后，有关人员立即向食品安全事故应急处置领导小组报告；立即停止生产经营活动，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场。

C.2.1.2 自事故发生之时起2小时内向所在地县级人民政府卫生部门和食品药品监督管理部门（联系电话：12315）报告，报告内容有：发生食品安全事故的单位、地址、时间、中毒人数及死亡人数，主要临床表现，可能引起中毒的食物等。并按照相关监管部门的要求采取控制措施。

C.2.2 立即抢救 在第一时间组织人员，立即将中毒者送医院（120）抢救。

C.2.3 保护现场

发生食物中毒后，在向有关部门报告的同时要保护好现场和可疑食物，病人吃剩的食物不要急于倒掉，食品用工具容器、餐具等不要急于冲洗，病人的排泄物（呕吐物、大便）要保留，提供留样食物。

C.2.4 配合调查

负责人及有关工作人员，要配合食品安全监督管理部门进行食品安全事故调查处理，如实反映食品安全事故情况。将病人所吃的食物，进餐总人数，同时进餐而未发病者所吃的食物，病人中毒的主要特点，可疑食物的来源、质量、存放条件、加工烹调的方法和加热的温度、时间等情况如实向有关部门反映。

C.3 事故责任追究

对事故延报、谎报、瞒报、漏报或处置不当的，要追究当事人责任；食品安全事故应急处置领导小组要组织力量做好中毒人员的安抚工作，确保不让事态扩大，任何个人不应自行散布事故情况信息，造成严重后果的要追究其法律责任。

C.3.1 餐厅消防安全事故应急处置预案绿色餐厅组织机构设置

C.3.1.1 本店消防队队长：店长。

C.3.1.2 副队长：厨师长、前厅主管、后厨主管、各小组组长。

C.3.1.3 本餐厅灭火和应急疏散工作由灭火行动组、报警组、疏散引导组、接车组、救护组组成。

C.3.2 灭火行动组

C.3.2.1 组长：厨师长。

C.3.2.2 组员：负责本餐厅的一般初级火灾的扑救工作。

C.3.2.3 主要职责：

- 加强消防工作领导与监察，健全消防工作责任小组，明确职责，组织日常演练，保证在发生火灾事故时指挥有力；

- b) 组织有关人员对所属餐厅进行全面检查，封堵、关闭危险场所，停止各项室内大型活动。加强对易燃易爆物品、有毒有害化学品的管理，加强对液化气、水、电的监察与管理，保证消防应急顺利进行；
- c) 搞好各项物资保障，提高设备、设施的消防状况，落实灭火设施的配齐、强化管理，使之始终保持良好战备状态；
- d) 采取一切必要手段，组织各方面力量全面进行救护工作，把灾害造成的损失降到最低点；
- e) 必要时，协调动用一切消防资源（灭火器材、人员、通讯器材、交通工具、水资源）。

C.3.3 报警组

C.3.3.1 组长、组员：负责报警、各部门联络与协调。

C.3.3.2 主要职责：拨打119和120，快速与消防部门以及医治救助单位取得联系，引导消防人员和设施进入火灾现场；向上级管理部门通报火情；联络有关单位、个人，组织调遣消防力量；负责对上、对外联系及及时报告工作。

C.3.4 疏散引导组

主要职责：引导顾客和闲杂人员迅速转移到安全地带，并负责重要物品的看守工作，保证消防通道、救助通道、撤离通道的畅通。还要协助引导餐厅人员的撤离。

C.3.5 接车组

C.3.5.1 组长、成员：负责在报警后的消防车辆和救助车辆的接引工作。

C.3.5.2 主要职责：报警组报警后，接车组迅速部署各路口的车辆接引人员，提前做好行进路线的疏通工作，在消防车辆或救助车辆驶近时，高举衣服或红色布条等快速不停飞舞，引起注意后，迅速用手势做引导，使消防车辆和救助车辆能以最快的速度抵达现场。

C.3.6 救护组

C.3.6.1 组长、成员：负责火灾时伤员早期救助工作，医疗救护车辆到达后的情况介绍和伤员转移等后勤保障工作。

C.3.6.2 主要职责：掌握基本的急救方法，接待疏散组从现场疏散出来的各类伤员的早期救助，要求随时备有急救药箱，急救药箱需有如下物品：绷带、药棉花、医药酒精、烫伤膏、止痛药、剪刀、纱布、云南白药、镊子等急救用品。危重伤员优先处理，难以救助的伤员尽量平整放置，难以止血的伤员，要紧压出血部位，等到专业救护人员到来。

C.4 报警程序

C.4.1 报警组根据火灾现场及时与消防小组组长联系，一经受命报警，要求及时、准确、不慌张。

C.4.2 拨打“119”或“120”时要语言清晰、吐字清楚，准确报告：火点、起火原因、火势大小、人员伤亡情况、现场组织扑救情况。

C.4.3 报警后依然随时保持通话通道的畅通，以便及时与消防部门、救助部门联系。

C.5 应急疏散的措施与组织程序

C.5.1 为使灭火和应急疏散预案顺利进行，餐厅消防小组应加强日常性检查，确保消防通道畅通。

C.5.2 出入口有明显标志，消防通道及安全门不能锁闭，疏散路线有明显的引导图例。

C.5.3 火灾发生时，各小组人员应迅速赶赴火场，按预案执行各项工作。

C.5.4 疏散路线尽量简捷，安全出口的利用要平均。

C.5.5 疏散引导组工作人员要分工明确，统一指挥。

C.6 扑救一般初级火灾的程序和措施

C.6.1 当火灾发生时要沉着冷静，立即查明火源，迅速关闭着火部位的电源和燃气总阀，应根据实际情况采用适宜的方法（如：采用灭火毯盖住火源、开启灭火器或消防水管）组织灭火和人员疏散。

C.6.2 对于能立即扑灭的火灾要抓住时机，迅速扑灭。对于不能立即扑灭的火灾，要坚持“先控制，后扑灭”的原则，先控制火势的蔓延，再开展全面扑救。

C.6.3 迅速发出紧急警报，组织人员疏散，火场如有人员受到围困，要坚持“先救人，后救火”的原则，立即部署组织人员疏散方案。

C.6.4 火灾扑救要服从火场临时指挥员的统一指挥，分工明确，密切配合，坚持“先重点，后一般”的原则。当消防人员赶到后临时指挥员应将火场现场情况报告消防人员，并服从消防人员统一指挥，配合消防队实施灭火、疏散工作。

C.7 通信联络，安全防护救护的程序和措施

C.7.1 所有参加灭火与应急疏散工作的小组长和各级成员均需打开通信工具，确保通讯畅通，服从通信联络组长的调遣。

C.7.2 接到火灾通知，各小组成员迅速在店门口集结待命。

C.7.3 接到火灾报告，在迅速通知本店人员外，要及时向上级管理部门通报情况，并通知疏散人员。

C.8 火灾后有关行动

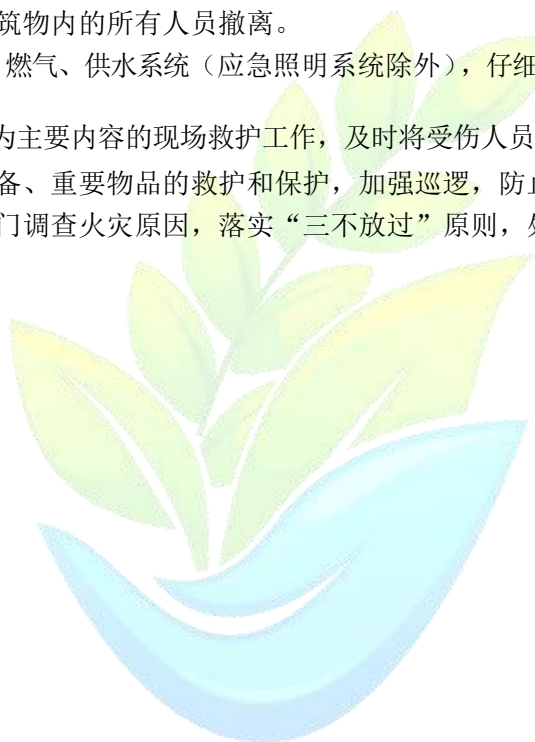
C.8.1 组织仍滞留在各种建筑物内的所有人员撤离。

C.8.2 迅速关闭、切断输电、燃气、供水系统（应急照明系统除外），仔细查找各种明火，并进行处置，防止滋生其他灾害。

C.8.3 迅速开展以抢救人员为主要内容的现场救护工作，及时将受伤人员转移并送至附近救护站抢救。

C.8.4 加强对人员、重要设备、重要物品的救护和保护，加强巡逻，防止各类犯罪活动。

C.8.5 积极协助公安消防部门调查火灾原因，落实“三不放过”原则，处理火灾。



山东省团餐行业协会
SHANDONG GROUP CATERING ASSOCIATION