

ICS 01.040.01

CCS A 00

团 体 标 准

T/NTRPTA 0098-2022

食堂管理规范

2023-04-01 发布

2023-05-01 实施

南通市农村专业技术协会 发布

前 言

本文件按 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。

本文件由南通市农村专业技术协会提出。

本文件由南通市农村专业技术协会归口。

本文件起草单位：南通市农村专业技术协会、江苏沿江地区农业科学研究所、江苏中宝食品有限公司、南通科技职业学院。

本文件主要起草人：程玉静、李进、唐明霞、尹升华、王小秋、仇亮、葛礼姣、翟彩娇。

食堂管理规范

1 范围

本文件规定了食堂管理的具体要求。

本文件适用于南通市农村专业技术协会的食堂管理。

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。

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 管理内容

4.1 食堂管理

4.1.1 制订完善的卫生制度。包括：环境保洁、食品采购、个人卫生及操作卫生、餐具、工具、容器洗涤消毒和食品加工、切配、烧煮烹调(加工)、熟菜加工操作等卫生、奖惩办法。

4.1.2 做好食堂工作人员的健康检查工作。食堂工作人员每年必须进行健康检查；新参加工作和临时参加工作的食堂工作人员必须先进行体检，取得健康证后方可参加工作。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病原携带者)、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其它有碍食品卫生的疾病的，不得参加接触直接入口食品的工作。

4.1.3 做好食堂各类炊事用具的管理，制定相关规定。

4.1.4 做好会员或职工用餐和工作人员管理，保证食堂用餐、工作秩序，制定相关规定。

4.1.5 注意增加员工营养，合理搭配菜肴。努力增加菜肴品种和口味，尽量满足不同会员或职工的饮食需要。

4.2 食堂卫生

4.2.1 个人卫生

4.2.1.1 食堂工作人员必须取得健康证，每年体检一次，合格者方可上岗。

4.2.1.2 必须穿戴工作服、帽，头发不露帽外，操作直接入口食品时应戴口罩，不戴戒指，不涂指甲油。

4.2.1.3 食堂工作人员操作食品前和大小便后，应洗手、消毒，不得穿戴工作服、帽进入厕所。

4.2.1.4 操作食品时不吸烟，不挖鼻孔、掏耳朵，不得对着食品打喷嚏。不在厨房范围内洗厨房用具、物料以外的物品。

4.2.1.5 应做到勤洗手，勤剪指甲，勤理发洗澡，勤换洗工作服、帽；不随地吐痰，不乱丢废弃物。

4.2.1.6 凡有下列情形之一者应洗手。

- 接触食物和食品用具前。
- 咳嗽、打喷嚏后。
- 接触不洁的容器、化学剂、垃圾后。
- 接触未煮熟的食物后。

4.2.1.7 洗手的正确方法。

- a) 先湿手。
- b) 用肥皂抹手并搓洗。
- c) 用清水冲洗。
- d) 用毛巾擦干手。

4.2.2 环境卫生

4.2.2.1 使用与食堂规模相适应的封闭式垃圾容器，并做到垃圾日产日清。

4.2.2.2 室内外环境清洁、无蚊蝇、老鼠孳生。有防蝇、灭蝇、防鼠、灭鼠及灭蟑螂措施。

4.2.2.3 餐厅、操作间应保持桌椅、台凳的清洁卫生。每次用餐和操作工作全部结束之后应及时擦洗桌椅、台凳，保持干净、无垃圾、无灰尘、无油渍。每天清洁两次地面，保证无垃圾杂物、无积水，干净清爽。每周进行两次大扫除，保证环境整洁，无异味。

4.2.2.4 门窗、墙壁、空调、风扇、灯管定期清洗，墙壁及天花板无积灰，无霉斑，无脱落。确保就餐、工作环境舒适。

4.2.2.5 有通风、油烟排放设施，并保持排气罩清洁、不滴油，保证设备运转正常。

4.2.2.7 保证下水道通畅，无积水。

4.2.2.8 食堂清洁工作分区包干，责任到人。

4.2.3 食品库储卫生

4.2.3.1 食品仓库应专用，并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉的设施及措施。

4.2.3.2 食品存放应分类分架，隔墙离地。有异味或易吸潮的食品密封保存或分库保存，易腐食品及时冷藏保存。

4.2.3.3 食品库储管理员对仓库出入库进行验收，做到先进先出。定期清库检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合卫生要求的食品。

4.2.3.4 食品半成品及食品原料应分开存放。食品不得与药品、杂品等物品混放。

4.2.3.5 食品仓库应经常开窗通风，每日清扫，保持干燥和整洁。

4.2.4 食品采购卫生

4.2.4.1 食品半成品、成品、肉类等食品采购点必须有《卫生许可证》。

4.2.4.2 采购的食品原料及成品，必须色、香、味、形正常，不采购腐败变质、霉变及其他不符合卫生标准要求的食品。

4.2.4.3 肉类食品必须经兽医检验合格方可采购。

4.2.4.4 采购酒类、罐头、冷饮、饮料、乳制品、调味品等，应向供方索取卫生检验合格证或检验单。

4.2.4.5 采购的定型包装食品应具有品名、厂名、厂址、生产日期、保质期等标志。

4.2.4.6 禁止采购易中毒食品原料。

4.2.4.7 采购食品做到有计划进货，运输车辆和容器应专用。

4.2.5 食品冷藏卫生

4.2.5.1 根据食品的种类选择冷冻或冷藏法保存食品。动物性食品应置于冷库或冷箱中保存；蔬果类食品，随要用的食品应置于冷藏箱内，在 4℃ 左右温度下短期保存。

4.2.5.2 冷库或冰箱应经常检查制冷性能，由专人负责定期除霜和除去冰块、清洗和消毒，使其保持整洁，无异味、臭味。

4.2.5.3 进出食品应有记录，做到先进先出先用，已腐败或不新鲜的食物不得放入冷库或冰箱内保存；已解冻的食品不宜再次冷冻。

4.2.5.4 冷库中的各类食品应分开存放，生、熟食品不得混放；食品不得与非食品一起冷冻或冷藏。

4.2.5.5 冷库或冰箱因停电或故障导致存储的食品解冻，在重新冷冻前要进行清理。

4.2.6 厨房工具、餐具清洗、消毒

4.2.6.1 有专用的餐具清洗间，非食堂工作人员不得进入。

4.2.6.2 有专人负责厨房工具、餐具清洗消毒，保证足够数量消毒餐具。

4.2.6.3 餐具清洗消毒的步骤为：一刮、二洗、三消毒、四冲、五热力消毒、六保洁。其中：“二洗”要保证工具、餐具无油渍、污物；“三消毒”用配有消毒药品的溶液浸泡 15 分钟左右；“四冲”应用符合国家饮用水卫生标准的自来水流水冲洗；“五热力消毒”应做到流动蒸汽消毒 100℃不少于 10 min。

4.2.6.4 消毒的餐具，要存放在餐具保洁柜内，防止污染，防止非食堂工作人员接触。餐具保洁柜要经常擦洗，保持洁净。不得存放未经消毒的餐具或其它物品，并认真做好消毒记录。

4.2.6.5 剩菜、剩饭要倒入密封的容器内，并及时清理掉。

4.2.7 整理

4.2.7.1 蔬菜、肉类和水产品原料在整理时严格使用专用的刀具、刀板、抹布、容器，不得混用。

4.2.7.2 蔬菜类原料按各类整理，不得混合。蔬菜整理时剔除根块、黄叶、杂质，清除腐败变质、霉变的蔬菜。

4.2.7.3 肉类要切除污物和杂毛。

4.2.7.4 水产品整理时把鱼鳃、内脏、鱼鳞等清除干净。

4.2.8 清洗

4.2.8.1 清洗在饮食原料初加工专用房间进行，蔬菜、肉类、水产品严格分池清洗。

4.2.8.2 蔬菜类原料清洗按浸泡、清洗、检查、装筐的程序操作，其中浸泡时间不得低于 20 min。

4.2.8.3 肉类、水产品清洗要彻底，无污物、血水。

4.2.8.4 大米应先经过筛选再彻底清洗。

4.2.9 饮食加工

4.2.9.1 加工前应检查食品原料卫生质量，不符合原料不选用，不切配、不烹饪。

4.2.9.2 厨房间做到专用刀板、抹布、容器都应生熟严格分开。

4.2.9.3 接触熟食的冰箱、刀板、抹布、容器及操作人员的手等必须清洗消毒。刀砧板每次用完彻底清洗干净后竖放，以确保底、面、边“三面光”。

4.2.9.4 操作时要分台、分池操作，避免交叉污染。

4.2.9.5 熟食品应烧熟煮透，外购的熟食品应先回锅再出售。

4.2.9.6 操作人员注意生熟分开操作，防止食品受到污染，不允许用炒菜勺直接试味。

4.2.9.7 炉灶、配料台、锅头、工作台、洗菜池和一切水沟渠道使用后应及时彻底清洗保持干净、整洁。厨房环境保持整洁。

4.3 打菜间卫生

4.3.1 打菜间做到专间、专人，专用容器、菜勺、抹布。

4.3.2 每天清洗三次，每周大洗一次，做到无蝇、无尘、无杂物、玻璃光亮，环境整洁。

4.3.3 做到容器、菜勺每次使用前进行清理消毒。

4.3.4 操作人员个人卫生必须做到四勤，穿戴工作衣帽，戴口罩，操作前洗手消毒。

4.3.5 不出售隔餐、隔夜食品。

4.3.6 工具消毒要求：碱水洗、清水过、消毒水消毒。

4.3.7 打菜间必须配备紫外线灭菌灯。

4.3 用电使用规定

食堂电器多受蒸汽油烟侵害，必须每周由安保组长及动力组长检查一次，发现问题及时整改。

4.5 刀具使用保管规定

- 4.5.1 刀具专人保管，责任到人，每日检查。
- 4.5.2 刀具定点摆放于避免伤人的地方，每次用完即放回，不得随意放置。
- 4.5.3 严禁手持刀具玩耍，打闹，带出厨房。
- 4.5.4 食堂下班应锁好门窗，防止刀具等失窃，产生隐患。
- 4.5.5 刀具丢失由食堂管理小组进行调查追踪，对相关责任人按有关规定进行处罚。

4.6 食堂工作人员培训

- 4.6.1 食堂工作人员培训由食堂管理小组组织。
- 4.7.2 培训每季度至少一次,培训内容主要是相关法律法规、制度规定、食品卫生安全、营养知识。必要时可请外训。
- 4.7.3 食堂管理小组应进行相关培训内容的收集、整理。

T/NTRPTA 农技协团标

南通市农村专业技术协会团体标准

《食堂管理规范》

编制说明

一、目的与意义

有效维护协会及各团体会员单位工作秩序，有效配置食堂资源，保障会员及团体会员单位职工健康安全，杜绝安全事故的发生，创造一个良好的会员及团体会员单位职工生活、休息场所。

二、任务来源

任务来自于 2022 年江苏省农业农村标准化试点项目“特色蔬菜芥菜全产业链关键技术标准化试点”{江苏省市场监督管理局、江苏省农业农村厅关于下达 2022 年江苏省农业农村标准化试点项目的通知（苏市监标[2022]16 号）}。

三、编制过程及主要技术内容确定依据

（一）编制过程

本文件是由南通市农村专业技术协会、江苏中宝食品有限公司、中皋农产品供应链有限公司、江苏沿江地区农业科学研究所、南通科技职业学院共同起草，起草过程中贯彻执行和参考了我国有关法律法规及相关标准的规定，成立了具有丰富实际生产经验和理论知识及标准化知识的标准起草工作小组。经查阅资料、现场考察、广泛调研，对职工食堂管理办法进行了系统研究，关键在因地制宜地明确卫生安全要求、防范措施等。在此基础上确定了《食堂管理规范》的基本内容和基本思路。经过反复研讨，形成了标准的编制原则及纲要。经标准起草工作小组在征求有关部门和专家意见的基础上，反复讨论、撰写和修改，于 2023 年 1 月完成了《食堂管理规范》团体标准审定稿的起草工作，待审定。

（二）主要技术内容确定依据

- 编制原则。规程编制遵循“科学、适度、可行”原则，既考虑标准前瞻性，又顾及现实情况，通过充分听取各方意见，确保标准可以作为有关部门监督、指导生产的依据，在生产上切实可行。
- 技术依据。本文件按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

四、主要试验和验证数据

为编制《食堂管理规范》，针对当前的协会工作现状，开展了一系列的工作：（1）查阅了大量食堂管理方面相关资料；（2）开展了有的放矢的走访调研，先后调研团体会员单位江苏中宝食品有限公司、如皋金旺家庭农场、江苏沿江地区农业科学研究所、南通科技职业学院和江苏省冷链学会、江苏省农村专业技术协会、苏州市农学会，获取了广泛的第一手资料；（3）通过全国团体标准信息管理平台、协会网站等多渠道广泛征求社会各界意见。以上工作为本标准的起草奠定了重要基础。

五、实施标准的措施和建议

- 本标准适合南通市农村专业技术协会使用，其他社会组织可参照应用。
- 召开标准发布会、宣讲会，推荐本标准，同时通过网络、媒体等渠道进行宣传。