

团 体 标 准

T/GDAQIXXXX—2022

餐饮服务提供者食品安全第三方监管服务  
规范

Thirdparty supervision service standard on Food security of Provider of catering service

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

广东省质量检验协会发布



## 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。

本文件的由中科广化检测技术服务（深圳）有限公司提出。

本文件由广东质量检验协会归口管理。

本文件起草单位：……

本文件主要起草人：……



# 餐饮服务提供者食品安全第三方监管服务规范

## 1 范围

本文件规定了餐饮服务提供者食品安全第三方监管服务规范的术语和定义、总则、机构、服务内容和规范。

本文件适用于餐饮服务提供者食品安全第三方提供的抽样检测和现场检查服务。

## 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。

GB2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准  
GB2762 食品安全国家标准食品中污染物限量  
GB2763 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量  
GB7718 食品安全国家标准预包装食品通则  
GB14880 食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准  
GB14934 食品安全国家标准消毒餐（饮）具  
GB/T19001 质量管理体系要求  
GB/T22000-2006 食品安全管理体系食品链中各类组织的要求  
GB/T23794-2015 企业信用评价指标  
GB/T24001 环境管理体系要求及使用指南  
GB/T27341-2009 危害分析与关键控制点（HACCP）体系食品生产企业通用要求  
GB28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则  
GB31654 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范  
GB/T36000-2015-1 社会责任指南  
GB/T39604-2020 社会责任管理体系要求及使用指南  
GB/T45001-2020 职业健康安全管理体系要求及使用指南  
SZDB/Z256-2017 餐饮业食品安全管理规范  
《中华人民共和国食品安全法》（主席令第二十一号）  
《中华人民共和国食品安全法实施条例》  
《食品经营许可证管理办法》  
《食品经营日常监督管理办法》  
《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局2018年第12号）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**餐饮服务提供者食品安全第三方监管服务机构**

thirdpartysupervisionserviceonfoodsecurityofProviderofcateringservice

独立于市场监管部门和食品经营者（餐饮服务经营者、单位食堂等）之外的具有食品安全管理能力、能够提供食品安全相关管理服务的合法社会机构，包括食品相关协会、食品安全检测公司及食品安全咨询公司等。

#### 3.2

**餐饮服务提供者 providerofcateringservice**

在管辖范围内的餐饮业包括餐馆、食堂、集体用餐配送单位和中央厨房等餐饮业态。

#### 3.3

**第三方监管服务 thirdpartysupervisionservice**

食品安全第三方监管服务机构受相关方的委托，依据监管部门相关食品安全法律、法规、规范性文件和食品安全标准，针对餐饮服务提供者食品安全实施的日常监督检查、飞行检查、专项检查、食品安全风险隐患排查和防控、风险评估与应急处置指导、急性传染病流行期间的卫生防疫、食品安全法律法规以及食品安全专业知识培训服务等活动。

#### 3.4

**日常监督检查 routinesupervision**

按照相关法律法规和标准的要求，进行食品安全的全面检查的活动。

#### 3.5

**飞行检查 unannouncedsupervision**

按照相关法律法规和标准的要求，依据政府相关监管部门的飞检方案，进行食品安全管理和现场的突击检查。

#### 3.6

**专项检查 specialsupervision**

按照相关法律法规和标准的要求，依据食品安全的日常监督检查、飞行检查发现的食品安全风险隐患、存在问题进行专项检查。目的是消除食品安全隐患和把食品安全隐患降到最低。

### 4 总则

4.1 餐饮业食品安全第三方监管服务活动应符合相关法律法规标准及规范性文件的规定。

4.2 在风险隐患排查和防控时，餐饮业食品安全第三方监管服务机构组织组织现场检查人员，开展对餐饮业进行的食品安全检查发现存在的风险隐患进行研判，得出的食品安全可能存在的风险隐患。组织实施进行风险隐患排查、识别，提出精准的防控措施。

4.3 在风险评估与应急处置指导时，餐饮单位的食品安全第三方监管服务机构组织评审专家组，依据食品安全法律法规、国家标准、及相关规范性文件对餐饮单位的食品安全工作进行全面或专项评估，作出评估指导意见并就存在的可能出现食品安全事件进行指导和服务。在必要时向相关政府职能部门提出建议，提供第三方协助和技术支撑。

4.4 在急性传染病流行期间的卫生防疫时，按照《中华人民共和国传染病防治法》的规定进行防疫防控工作的指导，制定防疫防控应急预案。对餐饮单位的个人卫生、防疫防护、晨检、凉菜的制作、进口食品、冷链冷冻食品的管理、清洗消毒、食品留样、个人卫生、检测体温、戴口罩、卫生间的管理等进行指导和服务等。在疫情期间不得采购野生动植物、或死因不明的畜禽肉，尽可能少做海鲜、凉拌菜。做好餐饮具、容器具、工具的清洗消毒管理。落实好个人卫生管理工作。严格落实食品安全自查制度工作，加大食品安全自查频率和力度。杜绝食品安全事故的发生。

## 5 机构

### 5.1 资质

5.1.1 在中华人民共和国境内注册的有合法经营资格的独立法人或者其他组织。

5.1.2 具有完善的组织架构、运作程序 and 良好管理能力，遵守国家法律法规，近三年内在经营活动中没有重大违法记录，具有良好的信誉。

### 5.2 管理能力

5.2.1 机构承接过市市场监管部门或相关部门餐饮食品安全相关同类业务，并且履约评价良好。

5.2.2 机构具备专业的师资和管理团队，熟知食品安全现行法律法规，熟悉政府监管机制，能够针对被监管单位的实际情况制订并实施管理计划，与监管部门的具体监管要求保持高度一致。

5.2.3 机构应制定和实施与相关监管服务相应适应的管理制度，形成管理制度体系。

### 5.3 配套设施设备

5.3.1 具有独立的符合食品安全检测要求的检验场所及配套设施设备。

5.3.2 应配备农药残留检测仪、食用油品质检测仪、红外测温仪、中心温度仪、紫外照度仪、酸度计、水分测定仪、温湿度计、食品微生物采样检测箱、食品安全便捷式快速检测箱、便捷式采样工具箱、超声波清洗机、电子天平、水浴锅、移液器、离心机、紫外可见分光光度计、冷藏箱等基本检测设备。

### 5.4 主要人员

5.4.1 具有与开展食品安全监管工作相适应的检查人员、体系审核人员、抽样人员、检验人员、管理人员等工作人员，并组建食品安全评估专家库。

5.4.2 主要人员参加并通过相关政府部门组织的餐饮食品安全第三方专业服务机构培训考核，具有食品安全现场检查指导经验及风险控制的能力。

5.4.3 主要人员具有预防医学、食品、生物等相关专业背景（以学历学位证书为准）及餐饮食品安全管理相关工作经验。具体要求如下：

a) 食品安全专家具有食品或相关专业高级技术职称或与之匹配的技术人员、连续从事食品安全现场检查与管理工作不少于 6 年的检查人员。

b) 食品安全管理人员具有食品质量与安全相关专业专科及以上学历，经培训考核合格，且取得国家级或省级餐饮高级食品安全管理员资质，及主管部门连续从事食品安全检查工作不少于3年，从事餐饮食品安全管理的人员。

c) 现场检查人员具有食品检验检测相关专业专科及以上学历，经培训考核合格，且取得省级餐饮高级食品安全管理员资质，连续从事食品检验检测工作不少于2年，从事餐饮业的食品安全检验的人员。

d) 巡查员应具有食品质量与安全相关专业专科及以上学历，经培训考核合格，从事餐饮现场巡查的人员。

e) 抽样人员具有食品或相关专业专科及以上学历，经培训考核合格，从事餐饮食品抽样的人员。

## 5.5 信用与社会责任

5.5.1 机构应确保机构提供的监管服务公开、公平、有效地进行。

5.5.2 机构应确保机构提供的监管服务具有保障社会餐饮卫生安全的社会责任。

## 6 服务内容

### 6.1 重点防控服务原则

6.1.1 重点产品主要结合监管部门发布的抽检不合格产品信息，加大对餐饮业同类产品排查，同时增加该类产品抽样检测频次。

6.1.2 重点季节在夏秋季等食物中毒高发季节，要强化对食品从业人员的健康状况监测、消毒设施参数监控、操作人员洗手消毒及原料采购贮存等关键环节的自查。

6.1.3 重大活动食品安全保障餐饮业的重大活动中食品安全监管服务参照《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》规定执行。

### 6.2 抽样检测

#### 6.2.1 食品原辅料检测

按下列规定进行：

a) 抽样范围：应涉及水果蔬菜、肉类、禽蛋类、酒水饮料、调味品、水产类等，每类不得少于一组样品；

b) 检验：宜采用快速检测方法，列出检测项目应在抽样后及时出具检验报告，对快速检测结果有异议的应立即进行常规定量测定；

c) 检测结果处置：对检验不合格的原料应立即通知特色餐饮单位采取相应的处理措施，包括退货或销毁、追溯溯源。并做好相关记录并及时归档。

#### 6.2.2 餐（炊）具检测

按下列规定进行：

a) 抽样范围：应对特色餐饮单位消毒的餐（炊）具、容器、工具等进行抽样，每类不得少于一组样品；

b) 检验：应按照相关规定对餐饮具、容器具、工具及其成品送实验室依据国家相关标准进行检验检测。

c) 结果处置：检测不合格的消毒餐（炊）具通知餐饮单位，并立即调查分析消毒不合格原因并提出整改建议，监督指导餐饮单位落实整改措施。调查处置及整改过程应做好记录并及时存档。



### 6.3 监督检查

#### 6.3.1 检查频次和检查人数

日常检查指导服务、飞行检查和专项检查按相应检查指导服务方案进行，每次检查由 1 名检查人员执行。

#### 6.3.2 检查内容

按食品安全相关法律、法规、标准对餐饮单位进行检查，并填写餐饮食品安全现场检查记录表（附件 A）。对不符合食品安全的项目和问题点及时通知餐饮单位的安全管理员和负责人，提出整改建议和措施并指导餐饮单位落实整改到位，做好相关记录，现场检查记录保留并存档。

### 6.4 现场评估

#### 6.4.1 评估人数

食品安全评估工作，评估专家组由 2 人组成，互相协助与互相监督。

#### 6.4.2 评估内容

按食品安全相关法律、法规、标准，结合食品安全日常检查、食品安全自查、飞行检查、专项检查的资料对餐饮单位的原料采购、环境卫生、食品加工制作过程及清洗消毒、食品安全风险和隐患等情况进行评估，并输出评估报告。

#### 6.4.3 评估报告

食品安全评估后应出具指导性评估意见的报告，包括餐饮单位存在风险的重点项、一般项以及整改措施建议，餐饮单位食品安全第三方监管服务机构根据评估报告的整改意见指导检查餐饮单位落实整改并做好相关记录，及时存档。

### 6.5 目视管理

6.5.1 检查指导餐饮服务提供者按规定建立的目视管理情况。

6.5.2 检验指导餐饮服务提供者配备现场操作实时监控设备和信息发布终端平台每天应将检测报告和过程巡查报告等信息在食堂公告栏和终端机上向全校师生和食堂从业人员公示。其发布信息内容应包括，但不限于：

- a) 抽检的原料品种，检测结果；
- b) 过程巡查中发现的问题，整改措施，整改情况；
- c) 对产生的数据进行智能化分析。

### 6.6 培训服务

6.6.1 培训对象：从事餐饮服务的食品安全管理人員和餐饮服务食品从业人员。

6.6.2 培训方式：讲座和交流，考核通过后应将考核结果记入档案。

6.6.3 培训内容：食品安全相关法律、法规、食品安全专业知识、食品安全先进管理经验、食品安全应急处置和食品安全事件的案例分析等。

6.6.4 培训频次：依据服务方案内容。

6.6.5 培训结果应用：通知餐饮单位对培训考核不合格人员进行再培训，并做好记录。

### 6.7 风险提示

6.7.1 提示对象：餐饮单位食品安全管理员、采购后勤部门及从事餐饮服务的与食品安全风险相关的管理人员。

6.7.2 提示内容：政府监管部门抽检不合格食品信息、媒体及政府官方网站食品安全信息、季节性食品安全风险信息及专家评审结论中提出的需要提示的食品安全风险信息。

6.7.3 提示频率：实时提示。

6.7.4 提示方式：微信、短信、电子邮件和书面报告等方式。

6.7.5 提示记录：记录提示时间、对象、内容及提示后整改情况，及时存档。

## 6.8 应急处置的指导

在餐饮单位发生疑似食物中毒、食品污染等食品安全事件的应急处置依据相关规定执行，主要处置程序如下：

a) 指导制定餐饮单位食品安全应急处置预案、督促餐饮单位依法依规履行报告并且积极配合调查等职责。

b) 应急处置结束后，应及时指导总结，做好相关记录，并采取有效的食品安全防控措施杜绝类似食品安全事件发生。

## 7 服务规范

### 7.1 着装规范

7.1.1 工作时应着职业装，佩戴机构自行印制或者以采购方名义颁发的工作证。

7.1.2 进入食品处理区应带工作帽，进入专间（包括学校食堂备餐间）时还应佩戴口罩。

### 7.2 语言规范

7.2.1 检查指导时应使用文明用语，言语妥当得体。

7.2.2 指导用语专业、规范，区分使用“应”、“不得”、“宜”、“建议”等字眼，确保指导意见准确，不模棱两可。

### 7.3 行为规范

7.3.1 忠于职守，确保检查指导工作准确公正。

7.3.2 不接受各种名义的钱物馈赠，不参与宴请、旅游和娱乐活动。

### 7.4 现场检查指导流程

#### 7.4.1 告知来意

到达被检单位后，向被检单位负责人出示委托函，并告知来意。经被检单位负责人同意后，在被检单位负责人或食品安全管理员的陪同下进行检查。若出现被检单位不配合或者不愿意接受检查的情况，应及时向采购方反馈，并在检查表上注明情况。不得以威胁、恐吓等方式强行检查，不得与被检单位发生冲突。

#### 7.4.2 现场检查指导

根据不同检查指导类型的要求，逐项对被检单位进行现场检查，发现不符合项（问题）应立即拍照或录像留存证据，并向陪同检查人员讲解该问题可能造成的危害及提出指导建议，如涉及比较复杂的问题可不当场提出，商议确定后在评估报告中提出。

### 7.4.3 填写现场检查表

项目开始前应充分与采购方沟通协商，根据采购方要求确定现场检查表的内容及形式。现场检查结束后，根据检查情况，现场填写检查表（纸质或电子版），详细记录现场检查中发现的不符合项（问题），记录完毕后将检查表交由被检单位陪同检查人员确认，对其有疑惑的地方加以说明，确认完毕后双方在检查表上签字，签字的检查表应双方各执一份留存，可以采用一式二联的检查表或者将签名后的检查表复印等方式。

### 7.4.4 出具评估指导报告

在检查后的一周内（时间期限也可根据项目具体情况确定），向被检单位出具评估指导报告，报告应图文并茂，涵盖问题图片、问题描述及整改建议等内容。制作好的指导报告应由第三方机构盖章扫描后发送给被检单位。

### 7.4.5 跟踪整改情况

根据项目明确的整改时限，通过电话微信沟通、现场确认等方式跟踪被检单位的整改情况并记录。

### 7.4.6 指导服务质量反馈

第三方专业服务机构应同时向被检单位发送指导服务质量反馈表，请被检单位对第三方专业服务机构的工作态度、专业程度、服务质量等进行评价，并可对其工作提出相关建议及意见。

## 7.5 检查指导档案

### 7.5.1 基础信息

食品经营许可证复印件、营业执照复印件（如有）、食品加工经营场所图纸、食品安全管理员证复印件等。

### 7.5.2 现场检查表

如实记录被检单位名称、检查时间及现场检查情况等，并有第三方专业服务机构检查人员和被检单位陪同检查人员签字。

### 7.5.3 评估指导报告

评估指导报告和现场检查表相对应，图文并茂，并加盖第三方专业服务机构公章。

### 7.5.4 现场检查图片

包含工作图片、问题图片、整改完成图片等。

### 7.5.5 指导服务质量反馈表

被检单位对第三方专业服务机构的指导服务质量反馈情况。

### 7.5.6 档案的形式

纸质或电子档案均可。纸质档应分别将每家餐饮单位的检查指导档案用统一标准档案袋装好，并在档案袋封面张贴标签，标签应含被检单位名称、地址、所属街道、具体业态（如大型餐馆、微小餐饮、集体用餐配送单位、学校食堂等）、量化等级及档案袋内资料明细等信息；鼓励以电子材料形式留存档案，一户一档，建立目录索引，便于寻找。

## 7.6 沟通汇报机制

7.6.1 在项目开始前，主动与采购方进行充分沟通，必要时双方一起去实地进行检查指导，统一检查标准、明确指导内容。

7.6.2 根据采购方需求，定期将检查指导档案汇总上报，并对项目整体情况进行分析，形成食品安全风险分析报告并制定相关建议措施上报采购方。

7.6.3 检查指导档案应同时上交到被检单位所属的辖区监管局（所），以便辖区监管局（所）及时了解辖区内相关情况。

7.6.4 检查中发现有违反食品安全法律法规行为，及时制止并提出处理意见，立即上报采购方和辖区市场监管部门，并持续跟踪整改内容和监管部门处理结果，确保问题解决。

## 8 服务质量评价与改进

8.1.1 按照要求查验餐饮业食品安全第三方监管服务机构及相关人员的资质资料；按照要求查验检验检测的实验室现场和检验检测设备的配置情况，并检查检验检测设备的完好性和可操作性。

8.1.2 日常监管：查档案资料，各项内容应符合本文件的规定。

8.1.3 食品安全法律法规专业知识及工作技能培训和考核：现场抽查采样员、检验员采样及快速检测和实验室检验检测的规范性，随机抽查现场检查人员食品安全法律法规、餐饮服务食品安全操作规范等基本知识。

8.1.4 对被服务方的投诉或反馈的服务问题或建议进行归纳分析，采取有效措施进行改进，不断提升机构的服务质量。