

### 突发公共卫生事件下集体供餐管理 供餐制作规范

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

## 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。本文件发布机构不承担识别专利的责任。

本文件主要起草单位：百胜餐饮（广东）有限公司、东莞金拱门食品有限公司、东莞市连锁餐饮发展促进会、广东省东莞市质量技术监督标准与编码所、真功夫餐饮管理有限公司、广东蜀海供应链管理有限责任公司、东莞蜀海食品有限公司、北京三快在线科技有限公司、广东盈康食品安全技术服务有限公司、深圳美西西餐饮管理有限公司、瑞幸咖啡（东莞）有限公司、广东星巴克咖啡有限公司、东莞市湘阁里辣餐饮有限公司、东莞市广隆食品有限公司、东莞市酷饮餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：黄谊欣、蔡丽丽、成晓艳、黄宏波、魏星、陈凯、姜文学、容春霞、杨婉芳、赵书霆、梁依莎、牛晓莉、张伟顺、张灶金、罗川、林宝、余雅佳、李俊强、陈皓强、徐波、袁淑玲。

本文件为首次发布。

# 突发公共卫生事件下集体供餐管理供餐制作规范

## 1 范围

本文件规定了突发公共卫生事件下集体供餐制作规范的基本要求、加工制作、分餐包装、废弃物管理、留样。

本文件适用于突发公共卫生事件下集体供餐企业供餐制作。

## 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。

T/DCCA XXX 突发公共卫生事件下集体供餐管理产线消杀规范

T/DCCA XXX 突发公共卫生事件下集体供餐管理原料管理规范

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年第12号）

## 3 基本要求

应符合突发公共卫生事件下政府部门发布的相关政策要求。

## 4 加工制作

4.1 应严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》进行制作。

4.2 加工前应检查原料的感官性状。

4.3 需要烧熟煮透的食品，加工时食品的中心温度应达到 70℃ 以上；加工时食品的中心温度低于 70 ℃ 的，应严格控制原料质量安全或者采取其他措施(如延长烹饪时间等)，确保食品安全。

4.4 食品煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油温，应当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变。煎炸用油不符合食品安全要求的，应及时更换。

4.5 不得超范围、超限量使用食品添加剂，不得使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）和非食用物质加工制作食品。

4.6 不应直接提供冷食类食品、即食生制类食品。除外购的预包装食品外，其他餐食均应烹制加工后提供。

4.7 不应加工制作 T/DCCA XXX 《突发公共卫生事件下集体供餐管理原料管理规范》中禁用的食材。

4.8 不应制售法律法规规定禁止生产经营的其他食品。

4.9 生、熟食品的用具应有明显标志并分开存放。

4.10 应用专用工具品尝味道。

## 5 分餐包装

5.1 分餐应在备餐专间或专用分餐场所进行，备餐专间或专用分餐场所内温度应不高于 25℃。分餐后的桌面应及时清洁并消毒。备餐专间或专用分餐场所的消杀应符合 T/DCCA XXX《产线消杀规范》的要求。

5.2 分餐食品应使用专用容器盛放，分餐时食品中心温度应达到 70℃，放入送餐周转箱（包）。如需回收使用，应配备分离的装箱塑料袋。

5.3 宜采用标签标注提醒食用人员尽快食用。

## 6 废弃物管理

### 6.1 废弃物存放容器与设施

6.1.1 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

6.1.2 废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。

### 6.2 废弃物处置

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

6.2.2 应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件，并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。

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

## 7 留样

7.1 食品的留样应由专人负责。

7.2 每餐、每样食品留样重量应按要求不少于 125 g，一个取样工具对应一种食品，分别盛放在清洗消毒后的专用密闭容器内。

7.3 留样取样后，应在容器外标明留样时期、食品品名、餐次、留样人，应存入专用留样冰箱内。

7.4 应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等，便于检查。

7.5 留样食品应保留 48 h，时间到后方可倒掉。

7.6 留样冰箱为专用设备，留样冰箱内不应存放与留样食品无关的其它食品。

7.7 配备专用留样冷藏设备及留样容器。冷藏设备应贴有明显的“食品留样专用”标识并上锁，留样容器应密封备用，大小适宜，便于盛放留样。

7.8 留样容器使用前应清洗消毒，冷藏设备应定期清洗消毒，并做好记录。

7.9 提供的当餐食品每样都应留样，不得另行制作。