

突发公共卫生事件下集体供餐管理
供餐企业要求

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：广东盈康食品安全技术服务有限公司、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、百胜餐饮（广东）有限公司、东莞金拱门食品有限公司、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、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：姜文学、容春霞、杨婉芳、成晓艳、黄谊欣、蔡丽丽、黄宏波、魏星、陈凯、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企业要求

1 范围

本文件规定了突发公共卫生事件下集体供餐企业要求的基本要求、机构管理、信息追溯、人员管理、场所与布局、设施设备、原料管理、供餐制作、餐食配送。

本文件适用于突发公共卫生事件下集体供餐企业选定相关活动。

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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

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

T/DCCA XXX 突发公共卫生事件下集体供餐管理供餐制作规范

T/DCCA XXX 突发公共卫生事件下集体供餐管理餐食配送规范

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）

广东省市场监督管理局关于“明厨亮灶”建设规范的指引（粤市监规字〔2023〕1号）

3 基本要求

供餐企业应符合以下基本要求：

- a) 依法取得有效食品经营许可证从事食品经营活动；
- b) 两年内未发生食品安全事故；
- c) 两年内未因违反食品安全法等法律法规受到行政处罚的行为；
- d) 应建立突发公共卫生事件下集体供餐应急预案；
- e) 应具有与突发公共卫生事件下供餐人数、供餐方式相适应的食品安全管理能力及餐饮服务提供能力；
- f) 应符合 GB 31654、《餐饮服务食品安全操作规范》、广东省市场监督管理局关于“明厨亮灶”建设规范的指引（粤市监规字〔2023〕1号）的规定。
- g) 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 机构管理

4.1 组织机构

应建立食品安全管理组织机构，明确关键岗位人员。

4.2 岗位职责

岗位人员及职责应清晰明确。

4.3 管理制度

应建立健全的食品安全管理制度，包括但不限于：

- a) 食品安全自查与报告制度；
- b) 食品安全管理人员制度；
- c) 从业人员健康管理和培训管理制度；
- d) 场所及设施设备清洗消毒和维护制度；
- e) 食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证和进货查验制度；
- f) 食品加工经营风险控制制度；
- g) 食品贮存管理制度；
- h) 餐厨废弃物处置管理制度；
- i) 投诉受理制度；
- j) 食品贮存管理制度；
- k) 食品留样制度；
- l) 专间及专用操作区管理制度；
- m) 餐饮配送食品安全管理制度；
- n) 食品安全信息沟通机制。

注：如经营范围不涉及相关内容，可不制定该制度。

4.4 应急预案

应制订突发公共卫生事件下集体用餐服务保障食品安全应急预案，预案内容包括但不限于：

- a) 应对突发事件的组织指挥体系及职责分工；
- b) 应急响应与处置安排；
- c) 后期处置具体要求；
- d) 应急管理保障措施。

5 信息追溯

5.1 供餐企业应建立可追溯体系并保持运行，保证餐品生产加工的全程可追溯，保证餐品与相应接触人员健康信息的可追溯。

5.2 配送平台负责配送人员及配送过程的信息追溯，确保对配送人员健康信息、配送路线、重要时间节点的可追溯。

6 人员管理

6.1 人员应参加突发公共卫生事件应对知识培训，确保具备基础防护技能。

6.2 应建立全体员工健康档案。

6.3 人员消毒应符合 T/DCCA XXX《突发公共卫生事件下集体用餐管理产线消杀规范》的要求。

7 场所与布局

- 7.1 对有害生物防治设施进行自查，确认设施运行正常，无有害生物痕迹；如发现异常应追查来源，消除隐患。
- 7.2 对场所环境进行定期自查，确认不存在卫生死角，保持环境清洁卫生。
- 7.3 应定期对场所环境进行检验检测和评估，确保环境符合 GB 31654 的要求。
- 7.4 场所清洁消毒应符合 T/DCCA XXX《突发公共卫生事件下集体供餐管理产线消杀规范》的要求。

8 设施设备

- 8.1 应对设施设备进行定期自查，确认设施设备运行正常，符合设施设备说明书的维护、保养、维修规定。
- 8.2 对贮存、烹制、清洗消毒保洁设施设备种类和数量进行评估，应能满足供餐规模的要求。
- 8.3 对贮存设施进行定期自查，应符合食品原料、半成品及成品的贮存要求。
- 8.4 设施设备清洁消毒应符合 T/DCCA XXX《突发公共卫生事件下集体供餐管理产线消杀规范》的要求。

9 原料管理

原料管理应符合T/DCCA XXX《突发公共卫生事件下集体供餐管理原料管理规范》的要求。

10 供餐制作

供餐制作应符合T/DCCA XXX《突发公共卫生事件下集体供餐管理供餐制作规范》的要求。

11 餐食配送

餐食配送应符合T/DCCA XXX《突发公共卫生事件下集体供餐管理餐食配送规范》的要求。
