

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/QZCCIA

泉州市外烩餐饮行业协会团体标准

T/QZCCIA XXXX—XXXX

外烩餐饮 集体聚餐食品安全管理规范

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

泉州市外烩餐饮行业协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本原则 2

5 基本要求 2

 5.1 人员要求 2

 5.2 场所设施要求 3

 5.3 原料控制 3

 5.4 加工制作 3

6 管理职责 3

 6.1 行业组织 3

 6.2 集体聚餐举办者 3

 6.3 外烩餐饮经营者 3

7 外烩餐饮管理 4

 7.1 报告登记 4

 7.2 应急处置 4

 7.3 食品召回 4

8 前期准备 4

 8.1 掌握基本情况 4

 8.2 签订服务协议 5

 8.3 办理保险 5

 8.4 确定菜单 5

 8.5 配备场所设备设施 5

 8.6 人员配置与要求 6

 8.7 公示信息 6

9 加工制作 6

 9.1 食材采购、验收、贮存 6

 9.2 清洗切配 6

 9.3 热菜加工 7

 9.4 上菜供餐 7

 9.5 餐饮具清洗消毒 7

 9.6 食品留样 7

10 聚餐结束 7

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。

本文件由泉州市外烩餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

外烩餐饮 集体聚餐食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了外烩餐饮中集体聚餐食品安全管理规范的术语和定义、基本原则、基本要求、管理职责、外烩餐饮管理、前期准备、加工制作、聚餐结束的要求。

本文件适用于泉州市辖区内的外烩餐饮中集体聚餐食品安全管理工作。

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。

GB 2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB 4806.7 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10457 食品用塑料自粘保鲜膜质量通则

GB 31654 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

外烩餐饮

指餐饮服务经营者根据集体聚餐主办者的委托，在委托方指定的场所承接提供餐饮服务的经营行为。

3.2

外烩餐饮行业协会

是以从事外烩餐饮行业以及相关配套产业的企业、组织、个人等为主体的行业组织（以下简称相关行业组织），旨推动外烩餐饮行业产业化、市场化、规范化与治理现代化，开展行业自律、行业交流、行业宣传、行业指导以及行业人才培养等方面的工作，普及食品安全相关知识，推行行业标准，促进行业健康有序发展。

3.3

集体聚餐服务举办者

指组织、召集集体聚餐活动的个人、家庭或组织。

3.4

外烩餐饮经营者暨集体聚餐服务承办者

指为各类集体聚餐承担组织、加工、制作及提供配套服务的组织或个人。既包括已有实体经营，延伸开展外烩餐饮经营活动的企业和个人，也包括无实体经营，专门从事外烩餐饮经营活动的企业和个人。

3.5

厨师

指为外烩餐饮担当食品加工制作的厨师。

3.6

帮工

指为外烩餐饮食品加工和服务提供帮助的人。

3.7

食品加工场所

指与食品制作供应直接或间接相关的场所，包括食品的贮存、清洗、切配、烹饪、备菜和餐饮具的洗消保洁等区域。

3.8

原料

指供加工制作食品所用的可食用或者饮用的物质，不包含法律法规禁止生产经营的食品、食用农产品、食品添加剂和食品相关产品。

3.9

半成品

指原料经初步或部分加工制作后，尚需进一步加工的非直接入口食品。

3.10

成品

指已制成的可直接食用或饮用的食品。

3.11

凉菜h

指对经过烹饪成熟之后冷却或者腌渍入味的食品进行简单制作并装盘，一般无需加热即可食用的菜肴。

3.12

高危易腐食品

指蛋白质或碳水化合物含量较高（通常酸碱度（pH）大于4.6 且水分活度（Aw）大于0.85），常温下容易腐败变质的食品。

3.13

中心温度

指块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。

3.14

冷藏

指将原料、半成品、成品置于0℃～8℃环境温度下贮存的过程。

3.15

冷冻

指将原料、半成品、成品置于-12℃以下环境温度，以保持冰冻状态贮存的过程。

3.16

交叉污染

指食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。

4 基本原则

4.1 外烩餐饮食品安全应坚持谁举办（谁承办）谁负责的原则。

4.2 外烩餐饮食品安全应坚持行业组织加强自律、风险群防群控的原则。

5 基本要求

5.1 人员要求

5.1.1 健康要求

外烩餐饮的厨师、帮工应取得健康证后方可上岗。患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

5.1.2 培训考核要求

外烩餐饮厨师及外烩餐饮经营者食品安全管理人员应参加每年不少于40小时的安全知识培训，经考核取得培训合格证明后，方可从事集体聚餐服务。

5.2 场所设施要求

5.2.1 具有与集体聚餐相适应的场所、设施、设备，且布局合理。

5.2.2 食品加工、贮存、保温、冷藏、冷冻设施设备要清洁完好、运转正常。

5.3 原料控制

5.3.1 不得采购不符合食品安全标准的食品、食用农产品、食品添加剂及食品相关产品。

5.3.2 集体聚餐服务承办者应制定食品、食品添加剂及食品相关产品控制要求等相关制度并贯彻实施，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定。

5.3.3 加工制作用水的水质应符合 GB 5749 规定。

5.4 加工制作

5.4.1 集体聚餐承办者对原料采购至成品供应的全过程实施食品安全管理，并采取有效措施，避免交叉污染。

5.4.2 厨师应具备食品安全风险隐患意识，加工制作行为符合食品安全要求。

6 管理职责

6.1 行业组织

6.1.1 相关行业组织应建规立制，加强行业自律自查自纠；建立食品安全检查小组，实施食品安全风险评估以及风险防控；指导和督促会员进行报告登记及规范实施，推动行业诚信经营，助力行业高质量发展。

6.1.2 相关行业组织应加强业务指导，在乡厨培训、普法宣传、行业自律等方面开展业务合作。每年开展对外烩餐饮经营者、厨师的食品安全知识培训并考核，提升其食品安全相关知识水平。

6.1.3 应积极倡导文明乡风，参与移风易俗的宣传、指导；倡导文明聚餐，注重文明礼仪，践行文明规范，不吃野生动物、不酒后开车。倡导文明用餐，尚俭崇信，做好光盘行动，做好垃圾分类。

6.1.4 相关行业组织应建立考核机制，对外烩餐饮经营者承办集体聚餐的食品安全情况进行跟踪考核，实施动态等级管理，定期向社会公示。对一年内会员承接集体聚餐两次没有报告登记、因承办集体聚餐造成食品安全突发事件的外烩餐饮经营者，取消其会员资格。

6.2 集体聚餐举办者

6.2.1 是集体聚餐食品安全第一责任人，对其举办的集体聚餐食品安全负责。

6.2.2 集体聚餐举办者对集体聚餐食品安全突发事件应承担相应的法律责任。

6.2.3 集体聚餐举办者应履行集体聚餐报告义务，主动接受和采纳食品安全技术指导意见，采取有效措施保证集体聚餐的食品安全。

6.2.4 集体聚餐举办者应选择已登记备案的外烩餐饮经营者进行聚餐食品加工活动，并与外烩餐饮经营者签订服务合同，明确、细化各自的食品安全责任。

6.2.5 集体聚餐举办者应加强农药、鼠药、醇基燃料等的管理，不得在食品加工场所及就餐场所放置有毒有害物质。

6.2.6 加工好的食物应妥善保存，严防投毒等不安全因素，并做到防尘、防鼠、防虫。

6.2.7 集体聚餐举办者应对集体聚餐食品加工操作全过程进行监督，针对发现的问题和隐患，应及时向外烩餐饮经营者提出改进意见并督促整改。

6.3 外烩餐饮经营者

6.3.1 与集体聚餐举办者共同作为集体聚餐食品安全第一责任人，对其承办的集体聚餐食品安全负责。

6.3.2 对集体聚餐食品安全突发事件，外烩餐饮经营者承担相应的法律责任。

6.3.3 应履行集体聚餐报告义务，主动接受和采纳食品安全技术指导意见，采取有效措施保证集体聚餐的食品安全。

- 6.3.4 外烩餐饮经营者组织或雇佣的厨师和帮工应取得健康证，并经过食品安全知识培训合格，不得雇佣国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员和近期有腹泻、发热、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全症状的人员。
- 6.3.5 应对集体聚餐加工服务人员（含厨师、帮工）进行岗前健康检查并记录备查。
- 6.3.6 应与集体聚餐举办者签订服务协议，明确双方权利和义务。
- 6.3.7 按照食品安全的相关要求，协助集体聚餐举办者选择集体聚餐加工场所、采购符合要求的食品原辅材料。
- 6.3.8 应对自身行为规范、卫生习惯和所用设备设施等进行自我规范。建立定期自查制度，自查内容包括但不限于设备设施、执照、证件、食品安全责任险、以往提供聚餐服务的反馈记录和历史票据等，自查周期不大于6个月。
- 6.3.9 应遵守食品安全法律、法规和规章、技术规范的规定，落实食材溯源、规范加工、餐饮具清洗消毒保洁、食品留样等工作。

7 外烩餐饮管理

7.1 报告登记

- 7.1.1 外烩餐饮经营者开展经营活动时，应当按照属地政府关于集体聚餐申报备案相关规定做好集体聚餐信息备案或申报工作。
- 7.1.2 外烩餐饮经营者开展经营活动时，应当遵守属地政府制度要求，接受其对集体聚餐现场管理、加工管理和食品管理情况进行检查指导。
- 7.1.3 相关部门对不符合食品安全要求提出整改意见的，集体聚餐举办者或外烩餐饮经营者应当采取有效措施解决。
- 7.1.4 存在以下情况的，应禁止举办集体聚餐：
- a) 不符合食品安全要求且存在较大食品安全隐患的；
 - b) 所在地政府有禁止性要求的，如所在地有传染病疫情正在暴发、流行的；所在地邻近有传染病疫情正在暴发、流行的。

7.2 应急处置

- 7.2.1 集体聚餐就餐人员如出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等可能涉及食品安全问题引发的症状的，集体聚餐举办者、外烩餐饮经营者应立即予以处置，防止事态扩大；同时组织人员迅速将患者送往就近医院就诊，立即报告属地村、居委会，保护现场，积极配合有关部门调查处理；停止使用并配合封存可疑的食品及其原料、工用具、设备设施和操作现场；及时与患者家属联系，做好安抚、慰问等工作。
- 7.2.2 任何单位或个人不得对食品安全突发事件隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据，不得擅自发布相关信息。

7.3 食品召回

- 7.3.1 在食品加工制作或备菜分菜环节发现可能存在潜在食品安全隐患时，应立即召回即将上桌或已上桌的食品。
- 7.3.2 对食品中存在的物理性、化学性、生物性危害或潜在危害的，应追溯危害的出现原因，查找可能受到影响的其他食品成品、半成品及原料，及时采取相应处理措施。
- 7.3.3 对可能存在潜在危害但已经供就餐人员食用的食品，一经发现后采取有效措施及时阻止就餐人员继续食用，立即召回可能存在危害的食品，并做好后续跟踪、应急处置等准备。

8 前期准备

8.1 掌握基本情况

- 8.1.1 外烩餐饮经营者确定举办集体聚餐的类型、日期、餐次、就餐人员情况（包括就餐人数、就餐人员的构成、分布地区、宗教信仰和饮食习惯等）及其他特殊要求。
- 8.1.2 集体聚餐举办者、外烩餐饮经营者应当熟悉各环节食品安全管控要求。

8.2 签订服务协议

8.2.1 外烩餐饮经营者应与集体聚餐举办者签订集体聚餐加工制作服务协议，明确、细化各自的食物安全责任。

8.2.2 协议明确为由集体聚餐举办者购买食材的，外烩餐饮经营者应对集体聚餐举办者采购食材进行指导，要求集体聚餐举办者采购食材应符合食物安全要求并及时索证索票。

8.3 办理保险

执行本文件的集体聚餐活动纳入全市食物安全公共责任保险。

8.4 确定菜单

8.4.1 外烩餐饮经营者制订菜单应依据集体聚餐举办者的经济能力、餐费标准和特殊要求。

8.4.2 菜单制订应充分考虑各类食材的季节性和安全性，宜选用当季采购的常用食材，杜绝使用食物安全法律法规规定禁止经营的食材。

8.4.3 菜单制订应充分考虑就餐人员的宗教信仰和饮食习惯。

8.4.4 菜单制订应充分考虑文明节俭，做到适量、适度，反对铺张浪费。

8.5 配备场所设备设施

8.5.1 场所要求

集体聚餐食品加工场所应符合以下要求：

- 集体聚餐食品加工场所宜安排在室内，若位于户外则应安排在地势干燥，有给排水条件、用电保障和遮棚的地方。加工场所远离污染源，距离粪坑、猪圈、垃圾场、旱厕、有毒有害企业等污染源 25 米以上。
- 食品加工场所面积应与就餐人员规模相匹配，对没有固定室内场所和室内场所面积偏小的，宜租用移动厨房，或搭建独立简易棚进行操作，不得使用堆放农药、危化品、化肥和饲养牲畜的场所。
- 对食品加工场所进行卫生清扫，清理无关物品，必要时对场所进行消毒，在集体聚餐操作前保持场所的通风和干燥。
- 按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，划分相对独立的功能区域。
- 无法分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，避免交叉污染。
- 加工场所应设置禁止非加工人员随意进入的警示牌。应有“三防”设施并避免畜禽动物进入食物存放和加工区域。

8.5.2 设备设施要求

集体聚餐活动应按以下要求配置设备设施：

- 按集体聚餐的就餐人数、规模和集体聚餐操作区域现场实际准备足够数量的灶具、货架、容器、餐饮具、餐饮具洗消保洁等设备设施，并符合相关要求（宜使用清洁能源）。
- 配备足够数量的动物类、植物类、水产类食材专用清洗盆、盛放容器、切配工器具，确保集体聚餐加工制作时能够分类使用，避免加工制作时交叉污染。
- 配备洗手消毒设施，准备足够数量的专用洗手盆、肥皂、消毒液、专用干净毛巾。
- 配备餐饮具清洗、消毒专用大盆和足够数量餐饮具保洁箱。
- 宜参照移动厨房的设施配置，配备移动制冷空调、制冷空调扇、排气扇、制冰机、刀具消毒机、餐盘消毒柜等设备，配备垃圾分类垃圾桶及灭火器。
- 配备防尘、防蝇、防虫、防鼠设施和足够数量的保鲜膜。防鼠设施应使用粘鼠板或捕鼠笼或机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。保鲜膜应符合 GB/T 10457、GB 4806.7 的规定。
- 使用消毒餐饮具的，应对餐饮具集中消毒单位的资质进行查验。
- 菜品需采用醇基燃料加热的，宜使用乙醇（如火锅等）。如使用甲醇、丙醇等作燃料，应进行显著标识警示，并严格管理，防止作为白酒误饮。

- i) 主动联系餐厨垃圾回收单位，落实垃圾分类回收。

8.6 人员配置与要求

- 8.6.1 外烩餐饮经营者应根据就餐人数和规模确定集体聚餐制作的厨师、帮工人数。
- 8.6.2 外烩餐饮经营者不得雇佣未经健康体检合格、未经食品安全知识培训合格的加工服务人员。
- 8.6.3 加工前，外烩餐饮经营者应对厨师、帮工通过询问和观察、检查等方式进行健康检查，发现当天有腹泻、发烧、咳嗽、感冒、手部皮肤破损并有炎症等症状人员，不得上岗。
- 8.6.4 外烩餐饮经营者应对厨师、帮工的个人卫生状况进行检查。厨师应穿戴清洁的工作衣帽。帮工应穿戴清洁围裙。所有人员均应规范佩戴清洁的口罩，且不得留长指甲、涂指甲油，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。
- 8.6.5 外烩餐饮经营者应根据集体聚餐现场实际情况对人员进行合理分工，并告知集体聚餐食品安全责任告知书的相关内容。
- 8.6.6 外烩餐饮经营者应告知从业人员加工制作食品前和手部受到污染后的手部清洁措施。
- 8.6.7 不得在食品加工制作场所吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

8.7 公示信息

在集体聚餐现场醒目位置公示集体聚餐外烩餐饮经营者姓名、联系方式，加工服务人员的健康证明及食品安全培训考核合格材料、主要食材检验合格证明等。

9 加工制作

9.1 食材采购、验收、贮存

9.1.1 食材采购

集体聚餐食材采购应符合以下要求：

- a) 采购食材应确定专人负责，应做到从具备相应供货资质的生产经营单位采购。索取并保留盖有供货方公章（或签字）的购物凭证，如发票、收据、送货单、电子小票等。购物凭证应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。
- b) 严禁采购、贮存、加工“三无”食品，超过保质期的食品，腐败、变质、霉变等感官性状异常的食品，病死、毒死或死因不明的禽、畜、水产动物肉类及其制品，野生动物，国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品等食品安全法律法规禁止生产经营的食品。
- c) 食材采购除法律规定禁止生产经营外，还应关注高风险及较高风险的食材。

9.1.2 食材验收

外烩餐饮经营者应认真查看食材的感官性状，查看预包装食品标识标签，核验食材实际情况与索取票据上记载信息是否相符，必要时，应索取查验食材的检验报告或者由供货商签字（盖章）的检验报告复印件，留存一个月。对感官性状异常、过期食材和其他不符合食品安全要求的食材应及时处理，严禁流入餐桌。

9.1.3 食材贮存

集体聚餐食材贮存应符合以下要求：

- a) 按照食品类别，离墙离地存放，荤素分开、生熟分开，避免交叉污染，设置标签标识。
- b) 现场应有专人进行看管，容易变质的食品应冷藏或冷冻保存。需冷藏的，温度应在 0℃～8℃，需冷冻的，温度应在-12℃以下。

9.2 清洗切配

- 9.2.1 动物类、植物类、水产类食材应分类清洗。冷冻食材应充分解冻。
- 9.2.2 清洗蔬菜时，宜利用水洗、浸泡（20 分钟～30 分钟）、开水焯等方式去除农药残留和杂质。
- 9.2.3 在清洗过程中，应对食材进行再次检查，发现感官性状异常的食品原料，不得使用。
- 9.2.4 洗净的食材及盛放的容器不得直接置于地面，宜置于简易备餐板、货架等上面。

9.2.5 食材分切时，宜按照动物性食品、植物性食品、水产品进行分类使用砧板、刀具，对砧板、刀具和容器使用色标管理、生熟分开。

9.3 热菜加工

9.3.1 加工热菜前，应对清洗的食材和半成品进行再次感官检查，对调味品的保质期和质量进行再次检查，不得使用不符合要求的原辅料。

9.3.2 宜采用一次性热加工（炒、蒸、煮、炸、炖，等）即可食用的菜肴。

9.3.3 在餐饮食品制作加工过程中，严格遵守《餐饮服务食品安全操作规范》及 GB 31654 标准要求，加强对易引发食品安全事故的重点品种和关键环节的管理。加工热菜应烧熟煮透，出锅时菜品中心温度达到 70℃以上。

9.3.4 控制食品煎炸所用的食用油和煎炸过程的油温、油炸时间，减少产生有害物质。

9.3.5 对热菜加工区域内的生熟盛放容器进行分类摆放，检查核对并确认盛放熟菜容器的清洁和消毒，避免生熟容器混用，防止交叉污染。

9.3.6 隔餐的熟菜，应先检查未存在感官异常后，方可再次彻底加热煮透（菜品中心温度达到 70℃以上）。

9.3.7 采购外卖熟食应在装盘前重新烧熟煮透。

9.4 上菜供餐

9.4.1 分餐前要仔细检查并确认盛放熟食容器的清洁度。

9.4.2 集体聚餐菜肴采用现场制作，应确保食品温度符合要求。在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的高危易腐食品，应在高于 60℃或低于 8℃的条件下存放。在 8℃～60℃条件下存放超过 2 小时，且未发生感官性状变化的，应再加热至菜品中心温度达到 70℃以上才可供餐。

9.4.3 帮工应身体健康，个人卫生习惯良好，上菜前做好洗手消毒，并避免手部直接接触食品。

9.4.4 帮工应具备基本的食品安全知识，如发现菜品有异物、有异味、色泽不对，应停止上菜，并立即报告厨师。

9.5 餐饮具清洗消毒

9.5.1 餐饮具、操作区域内使用的食品容器、用具应清洗消毒后使用，做到使用一次，清洗消毒一次。用于清洗的洗涤剂和消毒剂应当符合相关要求。

9.5.2 消毒完毕的餐饮具等应立即做好密闭保洁，防止二次污染。

9.5.3 如使用餐饮具集中消毒单位提供的餐饮具，应由有餐饮具集中消毒资质的单位提供，并索证索票。

9.6 食品留样

9.6.1 对就餐人数 100 人以上（含 100 人）的集体聚餐，应对每餐次的所有食品成品进行留样，留样食品每样应不少于 125g。

9.6.2 应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，存放于 0℃～8℃的冷藏设备中，保存 48 小时以上。

9.6.3 留样食品应采用标签管理，并标注日期、餐次、菜品名、留样时间和留样人。

9.6.4 使用非统一供应居民生活饮用水的，应对用水进行留样。

10 聚餐结束

10.1 集体聚餐外烩餐饮经营者主动征求举办者和就餐人员意见和建议，并认真总结反馈。

10.2 做好餐厨废弃物、废弃油脂、餐厨污水的处理。

10.3 按照食品安全要求存放、处理剩菜剩饭。