

T/TQA

西藏自治区质量协会团体标准

T/TQA 0006—2025

高海拔地区矿区食堂食品安全操作规范

2025 - 12 - 29 发布

2026 - 01 - 28 实施

西藏自治区质量协会 发布

目 录

前 言 I

1 范围 2

2 规范性引用文件 2

3 术语和定义 2

4 矿区食堂建设 3

 4.1 承办资质 3

 4.2 设施设备 3

5 矿区食堂食品安全操作 4

 5.1 采购 4

 5.2 验收 4

 5.3 贮存 4

 5.4 加工过程管理 5

 5.5 面点制作 5

 5.6 自制饮品制作 6

 5.7 高风险食品加工 6

 5.8 留样管理 6

 5.9 供餐管理 7

 5.10 餐用具清洗消毒 7

 5.11 检验检测 7

 5.12 废弃物管理 8

 5.13 从业人员管理 8

 5.14 培训管理 8

 5.15 应急管理 9

 5.16 食品风险自查与整改 9

 5.17 文件记录、制度管理 9

6 其他 10

附 录 A 11

附 录 B 14

附 录 C 15

附 录 D 16

附 录 E 17

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。

本文内容不涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由墨竹工卡县市场监督管理局提出。

本文件由西藏自治区质量协会归口。

本文件起草单位：墨竹工卡县市场监督管理局、四川食安卫士科技有限公司。

本文件主要起草人：宗吉、洛松邓培、罗布、普布次仁、贡桑卓玛、巴桑次仁、李音乔、叶婧怡、陈雨、王云川、史可瑜。

高海拔地区矿区食堂食品安全操作规范

1 范围

本文件规定了高海拔地区矿区食堂承办资质、设备设施、设备设施等方面的食堂建设及食堂食品全流程管理及从业人员管理、培训管理、应急管理、食品风险自查与整改、文件记录、制度管理等方面食品安全操作规范。

本文件适用于西藏自治区墨竹工卡县海拔3800 m以上，气候高寒干燥，空气稀薄的地区采矿企业食堂。

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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 50015 建筑给水排水设计标准

SB/T 11047 餐饮服务突发事件应急处置规范

集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定（国家市场监督管理总局令第98号）

餐饮服务食品安全操作规范（市场监管总局公告2018年第12号）

3 术语和定义

GB 31654 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 高海拔地区食堂

海拔3800 m以上的集中用餐单位食堂。

3.2 高风险食品

在生产、加工、储存或销售过程中存在较高风险,可能导致严重食物中毒或其他食源性疾病的食品。

4 矿区食堂建设

4.1 承办资质

矿区食堂主要包括自营食堂(直属和外协单位食堂)、承包经营食堂、小型家庭式厨房以及临时供餐点。自营食堂、承包方或者受委托经营方应当依照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定进行经营,严格按照许可审查经核准的场所开展经营活动,对食品安全负责,并接受企业监督,未经食品安全监管部门同意或许可,严禁擅自改变。小型家庭式厨房无证经营餐饮提供点建议经营者自行办理或者自营食堂分点授权和签订相关协议。

4.1.1 自营食堂

有条件的矿区企业应当根据需要设置自营食堂,为矿区职工提供服务。

4.1.2 承包食堂

有条件的矿区企业应当根据需求选择食品安全管理规范、社会信誉良好且持有相应食品经营许可的承包经营企业。矿区企业应当与承包方依法签订合同,明确食品安全的义务。

4.1.3 场所与布局、建筑内部结构与材料、设施与设备等应符合 GB 31654 相关规定。

4.2 设施设备

4.2.1 排水设施、洗手设施、照明设施、通风排烟设施、废弃物存放设施、加工制作设备设施等设施应符合 GB 31654 相关规定。

4.2.2 供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合国家相关规定;建立配套建设稳定可靠的加供热水系统,可采用热水器供应生活热水;高海拔水资源缺乏矿区,食堂内部应贮存桶装矿泉水并保留相关资质或食堂内部宜设置生活用水贮水箱,应符合 GB 50015 相关规定。

4.2.3 贮存设施应根据食品原料、半成品、成品的贮存要求,设置相应的食品库房或存放场所,必要时设置冷冻库、冷藏库;贮存区域应加装温湿度计并记录,做好贮存区域的环境监测;冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识。冷冻、冷藏柜(库)设有可正确显示内部温度的温度计,宜设置外显式温度计。

4.2.4 加工制作设备设施，高海拔矿区食堂使用高压、易燃、易爆等设备(高压锅和蒸饭柜)，需严格落实安全操作规范与设备管护要求。

5 矿区食堂食品安全操作

5.1 采购

5.1.1 矿区食堂应建立并实施食品采购验收管理制度、供货者评价和退出机制，对供货者食品安全管理情况进行评价，及时更换不符合要求的供货者。

5.1.2 采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品，不应采购法律、法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

5.1.3 矿区食堂粮、油、调味品等耐储存食品原料采购可根据矿区储存条件制定。禁止采购临期食材、无合格资质的食材、野生动植物。鼓励有条件的地区优先采购可溯源、绿色、有机食品。

5.1.4 其他应符合 GB 31654 等相关规定。

5.2 验收

5.2.1 用于食品生产加工的各种原材料，应核查其感官形状、清洁完整、信息完好程度，确保食品原料无损坏、腐败、变质、污染等现象，收取货物时，还应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），防止有害生物入侵。

5.2.2 其他应符合 GB 31654 等相关规定。

5.3 贮存

5.3.1 食品原料库房内应设足够数量的货架及贮存区域，贮存时应距离地面、墙壁、屋顶应在 10 cm 以上，距离宜在 10 cm 以上。货架上加贴标签，标注品名、生产日期、保质期等相关信息，随原料的更新而更新。

5.3.2 同一库房内贮存不同类别食品和非食品（如食品包装材料等），应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。

5.3.3 同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并显著标示，分离或分隔存放，防止交叉污染。清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等有毒有害物质不应存放于食品贮存区，贮存设施应有醒目标识，并应与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放。

5.3.4 定期检查库存食品质量，发现超过保质期、腐败变质、发霉、生虫或其他感官异常或回收的食品及原料时应进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。不得与其他合格食品混放。

5.3.5 其他应符合 GB 31654 等相关规定。

5.4 加工过程管理

5.4.1 加工制作的基本要求、原材料粗加工与切配、半成品加工制作应符合 GB 31654 相关规定。

5.4.2 高海拔矿区食堂烹饪过程应配备中心温度计，使用前应消毒清洗。测量时把中心温度计插入食品的中心最厚部分，测量时等候 15 秒，不得让温度计的尖端接触食物容器的四周和底部。测量液体或半固体食物温度前应将食物搅拌均匀。

5.4.3 高海拔矿区食堂烹饪过程食物应烧熟煮透，中心温度不低于 70℃，烹饪后至食用前，食品的中心温度保持在 60℃ 以上的存放时间不超过 2 小时（食物的烹饪温度和时间控制见本规程表 1 食物温度和控制时间的控制）。不得将回收后的食品（包括剩饭、剩菜及辅料）经加工后再次供应。

表 1 食物温度和控制时间的控制

食品加工过程	食品安全温度和时间
食品热加工	食物应烧熟煮透，食物中心温度达70℃以上。
再加热	再加热食品的中心温度达到70℃以上。
热保藏食品	烧熟后2小时，食品的中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后4小时。
冷保藏食品	烧熟后食品的中心温度在2小时内从60℃降至21℃，再经2小时或更短时间降至8℃，并在8℃以下保藏的，其保质期为烧熟后24小时，食用前应重新加热。重新加热时中心温度应达到70℃以上。

5.5 面点制作

5.5.1 制作面点前应检查原料，如发现感官异常不得使用，尽量做到鲜品鲜用。未用完的按照原料自身的要求进行存放，防止原料腐败变质。禽蛋类原料应对蛋壳洗净后再加工，必要时消毒处理。

5.5.2 用于发酵的容器和案板应每次使用后清洗消毒，防止交叉污染。

5.5.3 制作馅料时馅料数量应按照需要准备，做到随用随做，未用完的馅料需立即密封冷藏并清晰标识，尽快使用，结合气候特点，加强对原料及半成品的密封防护，防止污染与水分流失。

5.5.4 熟制环节应蒸熟煮透，煎、炸、烤制时应注意温度和时间，确保中心温度达到 70℃ 以上，避免外焦里生，若处于气压低、沸点低的环境，应适当延长蒸煮时间，以保证面点内部完全熟透。

5.6 自制饮品制作

5.6.1 加工制作西藏特色饮品甜茶、酥油茶等的用水，应为预包装饮用水、使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水，应符合 GB 5749 相关规定。

5.6.2 熟制环节确保中心温度达到 70℃ 以上，若处于气压低、沸点低的环境，应适当延长蒸煮时间，以保证面点内部完全熟透。

5.7 高风险食品加工

5.7.1 高风险食品加工过程中应严格执行生熟分开要求，强化工具、环境和人员卫生管理，严格掌握加工量、加工时间、加工温度、加工工艺、贮存管理等。

5.7.2 矿区食堂制售冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕应配备相应专间专区和相应人员，严格遵守相关标准；不得加工制作野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，谨慎使用慎用食材（表 2 高风险食品加工）。

表 2 高风险食品加工

禁用食材与操作	注意事项
易引发中毒的食材	四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆
高风险加工行为	加工制作或外购三明治、使用五指毛桃等易混淆的中药材煮汤、采购无完整标识的散装油等散装食品。
食品添加剂	不采购、贮存、使用亚硝酸盐。
高风险食材	注意事项
湿米粉与泡发木耳	湿米粉购进后按标签要求冷藏，并在 24 小时内使用完毕。黑木耳需 “即泡即吃”，禁止使用浸泡超过 4 小时或已变质的木耳。
豆浆与禽蛋	确保豆浆彻底煮沸，防止 “假沸”。禽蛋使用前应清洗，烹饪时确保煮熟煮透。
冻肉解冻	严禁室温解冻，应采用流水解冻（≤4 小时）或冷藏解冻（0-8℃，≤72 小时），解冻后不可再次冷冻。
酱料管理	开封后的蚝油、海鲜酱等需按标签要求冷藏，发现异常应立即丢弃。
烹饪四季豆	“彻底煮熟煮透”，充分加热（100℃ 以上持续烹饪），破坏天然有毒物质。

5.8 留样管理

5.8.1 矿区食堂每餐次食品应留样，留样要求应符合 GB 31654 等相关规定。

5.8.2 留样食品容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样克重，或者标注与留样记录相对应的标识。

5.8.3 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）、留样克重、留样人、销毁人、销毁时间、监督人等。

5.9 供餐管理

5.9.1 供餐配送过程中配送的车辆应是配餐专用车辆，干净整洁定期清洗；应将食物分装好密封后进行配送，避免配送到就餐地点后分装食物致食物快速降温，引发食品安全事故。

5.9.2 供餐配送过程中食品的盛放容器密闭，使用保温箱、电热饭盒或车载加热设备，确保热食到达时温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ，食品应在加工后4小时内食用完毕；转运过程应做好保温及防护措施，避免食品成品受到污染。食品容器上标注的信息符合要求。

5.9.3 供餐配送过程中包装、容器或配送箱上应标注集体用餐配送单位信息、加工时间、食用时限，冷藏配送的还应标注保存条件和食用方法（如彻底再加热后食用）等内容。

5.9.4 供餐配送过程中食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢或配送箱（包）、与食品直接接触的配送容器符合要求，保持清洁，并定期消毒。供餐结束后，清理打扫，确保环境卫生清洁。

5.9.5 其他应符合GB 31654等相关规定。

5.10 餐用具清洗消毒

5.10.1 手工方法清洗，清洗流程：刮掉餐用具表面的食物残渣；用含洗涤剂的溶液洗净餐用具表面；用自来水冲去餐用具表面残留的洗涤剂。餐具（数量10个左右）清洗建议按照1泵（4克左右）洗涤剂2升热水洗碗→冷水冲洗碗（1分钟）→开水浸泡（20分钟以上）→开水清碗（1分钟）→高温消毒（ 70°C 以上，2个小时）规范操作；新餐具按照开水烫一下→消毒柜消毒（ 70°C 以上，2个小时）；采用洗碗消毒设施的，按设备使用说明操作。高海拔地区高温消毒柜温度不达标，应延长消毒时长，内部温度没有达到有效的消毒水平，请及时维修或更换。

5.11 检验检测

5.11.1 应加强食品的检验检测，宜委托具有资质的第三方检验检测机构。

5.11.2 矿区的水质不稳定性，水质可每季度检验一次，并保存相关检验报告，水质应符合GB 5749相关规定。

5.11.3 餐饮具检验，矿区食堂应定期组织监测的餐具消毒清洁效果。有条件的矿区食堂宜每月自行进

行餐用具大肠菌群、阴离子合成洗涤剂等项目检测。

5.11.4 食品用洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 相关规定。

5.11.5 其他应符合 GB 14934 等相关规定。

5.12 废弃物管理

5.12.1 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。

5.12.2 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；应内壁光滑，易于清洁消毒，废弃物不得溢出存放容器，并做到日产日清。

5.12.3 矿区食堂宜在餐饮服务场所外选择适宜地点，设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

5.12.4 其他应符合 GB 31654 等相关规定。

5.13 从业人员管理

5.13.1 建立从业人员健康管理制度。从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、备餐、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员）应取得健康证明后方可上岗，建议每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。

5.13.2 应按照 GB31654 的有关规定执行。高原地区存在沙门氏菌感染、炭疽、包虫病（棘球蚴病）、肉毒梭菌食物中毒（E 型肉毒中毒）、布鲁氏菌病（布病）等有碍食品安全疾病的人员，不应从事接触直接入口食品的工作。

5.13.3 食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，须依据健康管理制度接受健康状况（含高原反应、血压、血氧等指标）及个人卫生检查，凡患有碍食品安全病症的应立即调离岗位，待查明原因、康复并经批准后方可返岗，所有检查与处理情况均须如实记录并存档备查。

5.13.4 其他应符合 GB 31654 等相关规定。

5.14 培训管理

5.14.1 矿区食堂用餐人数在 200 人以内的，配备食堂从业人员 3-4 人；用餐人数在 200 人以上，只供应午餐的每增加 100 人应增加 1 名食堂从业人员，一天供应三餐的每增加 60 人应增加 1 名食堂从业人员。矿区食堂应配备专（兼）职营养配餐师并持证上岗。

5.14.2 矿区应定期对其从业人员开展食品安全知识培训考核，培训内容应包括基本的食品安全知识，包括但不限于反食品浪费、有害生物防制等相关知识，并做好相关记录。从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗，矿区食堂应设专（兼）职的食品安全管理员，每年接受不少于 40 小时的培训并由培训记录，厨师应定期接受营养专业知识相关培训，无食品安全事故记录。

5.14.3 矿区应和培训基础档案，如实记录从业人员健康体检信息和培训考核信息。

5.15 应急管理

5.15.1 矿区应结合食堂实际制定食品安全事故处置预案，并每年至少进行一次事故处置演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大。

5.15.2 矿区食堂就餐后发生的食品安全事故或疑似食品安全事故，应按照预案启动应急处置程序。

5.15.3 成立矿区食堂食品安全事故应急处置领导小组与相应处理工作小组，食品安全事故应急处置领导小组组长应为矿区食堂主要负责人，食品安全管理员协助做好事故应急处置工作，其他人员在职责范围内做好相应的应急处置工作。

5.15.4 其他应符合 SB/T 11047 等相关规定。

5.16 食品风险自查与整改

5.16.1 矿区食堂应定期开展覆盖制度、人员、环境、操作、原料等全链条的食品安全自查，发现问题立即整改并记录，有事故风险时应及时报告并停业。

5.16.2 每季度初，矿区食堂应向属地市场监管部门和矿区管理相关部门提交包含上一季度自查整改和本季度初自查情况的食品安全自查工作报告。

5.16.3 结合矿区食堂食品安全自查，鼓励矿区委托第三方专业机构对矿区食堂开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故，不断提升矿区食堂食品安全管理水平。

5.16.4 其他应符合 GB 31654 等相关规定。

5.17 文件记录、制度管理

5.17.1 矿区食堂应建立食品安全管理档案，管理档案主要内容：矿区食品安全管理机构名单、从业人员健康档案、从业人员培训考核档案、日管控、周排查、月调度工作记录等其他食品安全管理档案。有关记录至少应保存 2 年，内容发生变化时应及时更新补充。

- 5.17.2 日管控、周排查、月调度工作记录可参见附录 A。
- 5.17.3 进货查验记录本可参见附录 B。
- 5.17.4 餐饮具清洗消毒记录可参见附录 C。
- 5.17.5 晨检表可参见附录 D。
- 5.17.6 留样记录表可参见附录 E。
- 5.17.7 矿区食堂宜建立食品安全工作管理制度，完善涵盖人员管理、过程控制、应急处置等在内的食品安全制度体系，定期组织培训考核并督促落实。
- 5.17.8 矿区食堂宜建立集中用餐信息公开制度，利用公共信息平台等方式及时向矿区就餐人员公开食品进货来源、供餐单位等信息，组织矿区就餐人员代表参与食品安全与营养健康的管理和监督，并实行资质审核和现场考察确认长期固定供应商。
- 5.17.9 矿区食堂宜建立承包经营管理制度，承包经营管理制度包括但不限于以下内容：承包经营企业的食品经营许可情况、与承包经营企业签订的食品安全责任协议、食堂承包经营准入、考核评价和退出机制、承包经营企业的食品安全义务和责任。
- 5.17.10 其他应符合 GB 31654 等相关规定。

6 其他

其他应符合法律、法规、规章、规范性文件和标准等相关规定。

附 录 A
(资料性)
“日管控周月”模板

A.1 每日食品安全检查记录

(风险管控清单版本号: _____)

检查日期: _____

记录编号: _____

本人已根据风险管控清单的条款内容进行检查, 检查的原始记录附后, 检查结果如下:
☐ 无风险, 零报告 ☐ 发现风险隐患, 问题如下:

序 号	风险点	风险描述	是否解决	解决方法	未解决原因	是否上报 总监/企 业主要负 责人	上报时间及上 报人
1			<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
2			<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
3			<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
重大问题报告							
其他意见							
食品安全员 (签 字)							
食品安全总监或 企业主要负责人 意见		食品安全总监或企业主要负责人 <div style="text-align: right;">(签字):</div>					

注: 本表为示例, 企业可根据需要调整表格格式和内容, 可将多个日期的每日食品安全检查记录汇总至一页。

附 录 B
(资料性)
进货查验记录本

进货日期	产品名称	规格	数量	产品生产批 号/日期	保质期	供货者名称 及联系方式	生产商名称	生产许可证号	验收人	检验报告编号

附 录 C

(资料性)

餐饮具清洗消毒记录

日期	起止时间	餐具及数量						消毒方式		保洁柜保洁	消毒人签名
		碗	盘	蝶	汤匙	杯子	筷子	物理消毒	化学消毒		

附 录 D

(资料性)

晨检表

检查 时间			体温	血压	血压					身体健康状况					个人卫 生情况		着装情 况			
(年、 月、 日、 时、 分)	姓 名	性 别	(36-37℃)	(左 臂)	(右 臂)	是否正常 “×” “✓”	血 氧	是否正常 “×” “✓”	情 绪 状 态	有 无 感 冒 发 烧	有 无 咳 嗽 症 状	有 无 呕 吐 腹 泻	皮 肤 有 无 创 伤	有 无 其 他 传 染 性 疾 病	有 无 留 长 指 甲	有 无 戴 首 饰	是 否 穿 工 作 服 上 岗	是 否 戴 工 作 帽 上 岗	检 查 人 签 名	

附 录 E

(资料性)

留样记录表

留样日期	餐次	留样名称	留样克重	留样时间	留样人员签字	销毁日期	销毁时间	销毁人员签字	监督人员签字
				时 分			时 分		
				时 分			时 分		