

上海市团体标准《“放心餐厅”“放心食堂”》

（征求意见稿）编制说明

一、项目背景

根据中共上海市委办公厅，上海市人民政府办公厅印发《上海市建设市民满意的食品安全城市行动方案》（沪委办发〔2017〕1号）的通知，为进一步落实超市企业食品安全主体责任，巩固食品安全城市（城区）创建工作成果，上海市食品药品监督管理局、上海市总工会、上海市教育委员会、上海市卫生与计划生育委员会分别联合印发《关于推动本市企事业单位“放心职工食堂”建设工作的通知》（沪食药监餐饮〔2017〕84号）、《关于2017年推动本市“放心学校食堂”建设工作的通知》（沪食药监餐饮〔2017〕118号）、《关于推动本市“放心餐厅”建设工作的通知》（沪食药监餐饮〔2017〕119号）以及、《关于在本市医疗机构推进“医院食品安全管理系统”建设“放心医院食堂”有关工作的通知》（沪食药监餐饮〔2018〕60号），要求在上海市开展创建“放心餐厅”“放心职工食堂”“放心学校食堂”和“放心医院食堂”活动，并提出相应的建设标准，包括实施规范管理、明厨亮灶、食品可追溯、信息公开透明、餐饮具清洗消毒、环境卫生、妥善处置投诉举报等与市民直接相关的食品安全内容。要求原则上2017年各区至少应当有50%连锁餐饮企业和中型以上公共餐饮和学校食堂以及30%的500人以上职工食堂申报“放心食堂”“放心餐厅”，力争通过3年左右的时间，申报单位均达到“放

心学校食堂”的建设标准。2018年所有医院食堂申报“放心医院食堂”。受市食药监局委托，上海市食品安全工作联合会组织对学校食堂和公共餐饮业开展2017年度“放心学校食堂”和“放心餐饮”的市级抽样复核。

根据上海市食药监局的要求，上海市食品安全工作联合会组织有关单位和部门，根据国家和本市有关食品安全法规和标准，参照2017年度“放心餐厅”“放心职工食堂”“放心学校食堂”（2017版）和“放心医院食堂”（2018版）建设标准，起草制订了《上海市团体标准 放心餐厅和放心食堂》。

二、主要工作过程

（一）立项

上海市食品安全工作联合会在2018年度团体标准制修订计划中列入《上海市团体标准“放心餐厅”“放心食堂”》，并成立了标准起草小组。

（二）调研和资料收集

标准起草小组结合2017年度上海市“放心餐厅”“放心食堂”的市级审核评价，实地调研了本市公共餐饮服务单位以及学校食堂、职工食堂和医院食堂开展“放心餐厅”“放心食堂”建设情况以及市区初评和复核评价情况，并收集了以下资料：

一是国家和本市食品安全法律法规，包括：

《中华人民共和国食品安全法》《上海市食品安全条例》《上海市食品安全信息追溯管理办法》等。

二是国家和本市食品安全标准，包括：

GB/T 1.1 标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写、GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求、GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具、DB31 2015-2013 食品安全地方标准 餐饮服务单位食品安全管理指导原则、GB/T 20004 团体标准化第一部分：良好行为指南。

三是其他有关材料，包括：

《餐饮服务食品安全操作规范》《市场监管总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知》《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》《国家卫生计生委关于印发有碍食品安全的疾病目录的通知》《中国学龄儿童膳食指南(2016)》《国民营养计划(2017—2030 年)》《关于推动本市“放心餐厅”建设工作的通知》《关于推动本市企事业单位“放心职工食堂”建设工作的通知》《关于 2017 年推动本市“放心学校食堂”建设工作的通知》《关于在本市医疗机构推进“医院食品安全管理系统”建设“放心医院食堂”有关工作的通知》《上海市“放心餐厅”“放心食堂”建设标准(2017 年版)》《上海市人民代表大会常务委员会关于修改〈上海市公共场所控制吸烟条例〉的决定》《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》等。

(三) 标准起草过程

(1) 2018 年 1 月-2018 年 2 月，项目组完成标准的前期预研工作。

(2) 2018 年 3 月，项目组召开会议，正式启动了《上海市团体标准 “放心餐厅” “放心食堂”》的编制工作。会议邀请上海市质

监局标准化专家对标准建设进行了指导，明确了标准编制的基本思路和计划进度安排，组建标准起草工作组。

(3) 2018年3月-2018年6月，起草组完成资料收集，确立了标准的基础内容，形成工作组讨论形成第一稿。

(4) 2018年6月-2018年8月，起草组分别召开了6次内部讨论会，对标准草案稿逐条逐项进行了梳理和修改，形成了内部征求意见稿。

(5) 2018年8月底，邀请了有关食品行业协会，相关企业以及政府有关部门参加讨论会，听取了修改意见。

(6) 2018年9月-10月，起草组根据讨论会的意见进一步完善，形成公开征求意见稿。

(7) 2018年 月，归纳整理征求到意见进行分析研究，提出处理意见，形成送审稿。由上海市食品安全工作联合会组织专家对标准草案进行评审。根据审查意见，对标准文本进行修改，形成报批稿、编制说明和审查意见汇总表，经上海市食品安全工作联合会团体标准管理委员会批准后，在标准化管理部门的标准信息平台上自我声明和公布。

三、标准主要内容及相关依据

本标准规定了“放心餐厅”“放心食堂”实施规范管理、明厨亮灶、食品可追溯、信息公开透明、严格餐饮具清洗消毒、环境整洁卫生、投诉评议与处置、自查自纠等方面的要求，以及“放心餐厅”倡导绿色文明消费的要求。

本标准中部分术语定义及条款制定参考或依据文件如下：

——明厨亮灶的定义参考《市场监管总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知》（国市监食监二〔2018〕32号）。条款4.2.1和4.2.2规定的明厨亮灶要求，制定依据《市场监管总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知》（国市监食监二〔2018〕32号）第三条，第十三条；

——条款4.1.1规定的加工时食品中心温度，制定依据《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食〔2011〕395号），第二十二条；主要食品安全管理制度，制定依据《食品安全地方标准 餐饮服务单位食品安全管理指导原则》（DB31/2015-2013），6.1.2条款；

——条款4.1.3规定的食品从业人员培训时长和培训要求，制定依据《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》第十一条，第十五条；

——条款4.5.2规定的保洁设施的要求，制定依据《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食〔2011〕395号）第三十二条；

——条款4.6.3规定的禁烟要求，制定依据《上海市人民代表大会常务委员会关于修改〈上海市公共场所控制吸烟条例〉的决定》（上海市第十四届人民代表大会常务委员会第三十三次会议2016年11月11日通过），第九条。

——条款5.3倡导绿色文明消费的要求，参照《上海市食品条例》第三十八的要求以及上海市团体标准《餐饮服务（网络）外卖（外

带)用纸碗通用技术要求》《餐饮服务(网络)外卖(外带)用送餐袋通用技术要求》的要求。

四、采用国际标准和国外先进标准的情况

目前未发现国际和国外有相关标准。

五、与有关的现行法令、法规、国家标准、行业标准的关系

本标准与现行法令、法规、国家标准、行业标准无冲突,符合法律法规和强制性标准的要求,符合国家有关产业政策。

六、贯标的措施和建议

本标准团体标准,按照国家有关团体标准管理规定,建议在本市公共餐饮服务单位以及学校食堂、职工食堂和医院食堂创建食品安全“放心餐厅”“放心食堂”中推广采用本标准,鼓励社会各有关方面企业自愿采用该标准。

《上海市团体标准 “放心餐厅” “放心食堂”》起草小组

2018年10月31日