



江苏省餐饮行业协会

JIANGSU CATERING INDUSTRY ASSOCIATION

提供服务 反映诉求
规范行为 发挥作用

- 协会首页 | 协会介绍 | 政策法规 | 新闻中心 | 行业发展
- 品牌建设 | 服务指南 | 饮食文化 | 教育培训 | 会展赛事

登陆名: [内部会员](#)
密码:

政策法规

[首页](#) > [通知公告](#)

[品牌建设](#)

关于对团体标准《团膳单位配餐服务质量控制规范》（征求意见稿）征求意见的函

时间: 2021-11-01 12:36:45 来源: 作者: 点击量: 2052

[教育培训](#)

[会展赛事](#)

[诚信建设](#)

[饮食文化](#)

服务指南

- 公告
- 申报
- 入会
- 下载
- 展会
- 培训
- 考试
- 赛事



江苏省餐饮行业协会文件

苏餐协函【2021】18号

关于对团体标准《团膳单位配餐服务质量控制规范》 (征求意见稿)征求意见的函

各有关单位:

为深入提升团膳单位自我服务能力和管理水平,保障服务质量,加强集体用餐配送单位的品牌,由江苏省餐饮行业协会牵头、常州丽华快餐集团有限公司提出的《团膳单位配餐服务质量控制规范》现已形成征求意见稿。按照《团体标准管理规定》相关要求,现向有关单位和个人公开征求意见,请于2021年11月30日前将征求意见稿反馈表发至邮箱471498353@qq.com。

感谢您对我们工作的支持!

联系人:省餐饮行业协会 葛旭常务副秘书长 15240231848

常州丽华快餐集团有限公司 王美芹 18912306396



附件1:团体标准《团膳单位配餐服务质量控制规范》(征求意见稿)

附件2:团体标准《团膳单位配餐服务质量控制规范》征求意见稿反馈表

ICS 点击此处添加 ICS 号
CCS 点击此处添加 CCS 号

T/ 团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

团膳单位配餐服务质量控制规范

点击此处添加标准名称的英文译名

草案版次选择

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

发 布

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。

本文件由常州丽华快餐集团有限公司提出。

本文件由江苏省餐饮行业协会归口。

本文件起草单位：××××

本文件主要起草人：××××

团膳单位配餐服务质量控制规范

1 范围

本文件规定了团体膳食单位的术语和定义、一般要求、服务提供、质量控制、应急处置、评价与改进。

本文件适用于本协会内的团体膳食单位。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

SB/T 10856 团餐管理服务规范

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〕第12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

团体膳食单位 group catering service units

以集体加工配送或现场制售为主要方式向团体就餐者提供餐饮产品的单位，包括集体用餐配送、现场制售单位等。

[来源：SB/T 10856—2012, 3.2有修改]

4 一般要求

4.1 机构要求

4.1.1 团体膳食单位注册地应在中华人民共和国境内并具有《营业执照》或相关单位法人证照，具有食品许可证等相关证件，具有食品经营许可证的单位应按照食品经营许可证的要求从事食品经营活动。

4.1.2 团体膳食单位应建立健全食品安全管理制度，明确各岗位的食品安全责任，加强食品安全培训和考核制度，提高食品安全意识和能力。

4.1.3 团体膳食单位应建立食品安全信息管理系统，包括从原料采购、加工制作到配餐服务全程监控，通过对食品安全数据信息采集、整理、统计和分析，实现可追溯性。

4.1.4 团体膳食单位宜建立和实施 ISO 9001 质量管理体系、ISO 22000 食品安全管理体系和“以危险分析和关键控制点（HACCP）”为基础的食品安全管理体系以及 ISO 14001 环境管理体系、OHSAS 45001 职业健康安全管理体系并通过第三方认证和评估。

4.1.5 团体膳食单位应对服务对象的要求进行评估、确认，充分了解客户需求后，与服务对象建立合同关系，合同应规定双方的权利和义务。在合同有效期内，变更、解除合同应书面函告合同各方，并按相关规定办理。

4.1.6 团体膳食单位应采取节能减排、降低能耗的措施，倡导节约，引导科学、理性的餐饮消费。

4.2 人员要求

4.2.1 人员配备

- 4.2.1.1 应配备专职食品安全管理人员，设立食品安全管理机构，按规定参加食品安全培训。
- 4.2.1.2 应配备专职的检验人员或委托具有资质的第三方机构进行检验检测，检验人员应经过专业部门组织的培训与考核，按相关规定开展工作。
- 4.2.1.3 应配备专职或兼职营养配餐专业人员。
- 4.2.1.4 应配备厨师资格等级证书的厨师长。

4.2.2 健康管理

- 4.2.2.1 团体膳食单位所有从业人员应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明。
- 4.2.2.2 每日上岗前应检查从业人员健康状况，保留检查记录。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。
- 4.2.2.3 手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换。佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。
- 4.2.2.4 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。

4.2.3 人员卫生

- 4.2.3.1 从业人员应保持良好的个人卫生。穿戴清洁的工作衣帽，头发不得外露；不得留长指甲、涂指甲油，不得佩戴手表、手镯、手环、戒指、耳环等外露饰物；食品处理区内的从业人员不得化妆。专间、分餐和集体用餐配送单位的包装或分装间等的从业人员应佩戴口罩，其他岗位的从业人员宜佩戴口罩。
- 4.2.3.2 从业人员应正确的进行手部清洁、消毒，手部清洗流程应符合国家市场监督管理总局颁布的《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。
- 4.2.3.3 从业人员应着工作服进入加工场所，工作服应保持清洁，定期清洗，去卫生间前应脱去工作服。

4.2.4 人员安全

- 4.2.4.1 设施设备、工用具应有防止操作人员受伤害的防护措施。
- 4.2.4.2 人员进出冷冻库应有防冻伤措施。
- 4.2.4.3 加工制作人员宜穿防滑鞋，蒸车、烤箱等设备操作时应有防烫伤措施。
- 4.2.4.4 加工制作过程安全隐患较大的设备（如和面机、压面机、切菜机、搅拌机、烤箱等机械设备）应设专人操作，上岗前培训到位。

4.3 设施、设备

- 4.3.1 设施、设备应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。
- 4.3.2 应具有防止操作人员受到伤害的防护措施。
- 4.3.3 相关设备操作流程应明示化、图解化。
- 4.3.4 应定期检查设施设备电源开关、燃气管道、水阀等控制情况，排除安全隐患。
- 4.3.5 烟道、烟罩应定期清洗，预防火灾。烟道清洗单位应具备专业资质。
- 4.3.6 进入生产区域宜配备风淋房，除去人体携带的尘埃，阻断或减少异物进入。
- 4.3.7 需要在供餐场所现场分餐的团体膳食单位，应具备防尘、防虫等设施并能满足分餐需要的专用场所。
- 4.3.8 加工制作场所应设置食品分装、待配送食品暂存专间，专间应为独立隔间。
- 4.3.9 在供餐场所分餐的，应配备二次更衣场所、配备手部清洗消毒设施。应在分餐场所配备食品加热、保温设施设备。配备餐用具清洗消毒设施（餐用具交由有资质洗消单位处置除外）。
- 4.3.10 应配备与加工制作食品品种、数量以及贮存要求相适应的专用封闭式运输车辆和专用密闭运输

容器，车辆和容器内部材质和结构应便于清洗和消毒，应有清洗消毒记录。

4.3.11 应配有热风式消毒柜等消毒设备。

4.4 加工环境

4.4.1 团体膳食单位的加工环境应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。

4.4.2 餐用具定点、定位摆放。

4.4.3 盛放原料、半成品、成品的工具和容器应分开，并有明显的区分标识，可使用颜色、材料、形状、文字等方式进行区分。盛放原料加工中切配植物性食品原料、动物性食品原料和水产品的工具和容器应分开，并有明显的区分标识。

4.4.4 加工场所内植物性食品原料清洗水池、动物性食品原料清洗水池、水产品清洗水池、洗手消毒水池、餐用具清洗消毒水池、清洁工具清洗水池应分别设置、标识。

4.4.5 推行明厨亮灶，建立可视化厨房，厨房生产加工过程便于公众监督。采用透明式公开食品加工制作过程的，建造透明玻璃窗玻璃墙。采用视频式公开食品加工制作过程的，配备视频采集设备、展示设备和储存设备等。

4.4.6 餐厨废弃物的回收处理、污水、油烟的处理及排放应符合所在地的分类处理及排污标准。

4.4.7 有害生物防制应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求，可根据单位实际情况委托专业且具有合格资质的机构开展有害生物防治。

4.4.8 专间每餐（或每次）使用前应进行空气和操作台面的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上。使用臭氧消毒的，在无人工作时开启 1 小时以上，消毒完毕后及时关闭电源。

4.4.9 应保持地面清洁干燥。

5 服务提供

5.1 预定方式

根据团体膳食单位的需求，提供预定方式有电话预定、网站预定、APP预定、以及私人定制订餐小程序预定。预订内容至少包括：规格（单价）、份数、产品名称、用餐时间等。

5.2 供餐模式

5.2.1 现场加工模式：自助式、窗口式、配送式。

5.2.2 集体配送模式：盒饭式、桶装饭式。

5.3 菜单编制

5.3.1 菜肴品种

5.3.1.1 严格执行禁止野生动物及其制品交易相关规定，不应经营生产制作野生动物菜肴。

5.3.1.2 菜肴品种及营养搭配应符合《中国居民膳食指南》的推荐要求：

——早餐供应不少于 5 种食物，午餐不少于 10 种食物，晚餐不少于 5 种食物；

——每一餐食谱中应提供至少三类食物（不包括调味品和植物油）；

——各类食物应经常调换品种，尽可能做到食物多样化，满足不同人群进餐要求。

5.3.1.3 宜建立菜肴档案。

5.3.2 营养配餐

应提供符合当地物产情况和饮食习惯食物类别和食品原料品种，供餐时应考虑不同种类膳食搭配：

——谷薯杂豆类：每周应至少提供 5 种，其中至少提供一种粗粮或全谷物；

——蔬菜水果类：每周应至少提供 10 种新鲜蔬菜，兼顾不同类别，深色蔬菜宜占蔬菜总量一半，每周至少提供一次水果；

——水产禽畜蛋类：每周应至少提供 5 种，优先提供水产类或禽类，畜肉以瘦肉为主，每人每日提供 1 个鸡蛋；

- 奶及大豆类:每周应提供奶及大豆类或制品,每周不少于5种;
- 植物油:使用非转基因植物油;
- 烹饪应符合营养健康原则,优先采用减少营养成分损失和保持自然风味的方式,减少使用炸、煎、熏、烤等烹饪方法。

5.4 后续处理

5.4.1 食品留样

5.4.1.1 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,在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要,且不少于125g/份(学校留样不少于200g/份)。

5.4.1.2 应在盛放留样食品的容器上标注留样食品名称、留样时间(月、日、时),或者标注与留样记录相对应的标识。

5.4.1.3 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。

5.4.2 餐具清洗消毒

5.4.2.1 餐具清洗消毒应满足《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

5.4.2.2 应设置餐具清洗消毒区,满足除渣、浸泡、冲洗流程。应配备专用的清洗、消毒设备,宜优先选用热力消毒设备及节能设备。选用的洗涤剂、消毒剂要符合GB14930.1《食品安全国家标准洗涤剂》和GB14930.2《食品安全国家标准消毒剂》的规定。

5.4.2.3 回收的餐具应当餐回收、当餐清洗,不应隔夜隔夜处理。

5.4.2.4 回收餐具与洁净餐具的盛器应分类、分区存放,清洁工具应设置专区存放并标示。

5.4.2.5 清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域,容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。

5.4.2.6 应配备清洗消毒设施,消毒对象应包括餐盘、餐盒、餐碗、盛器、筷子、汤勺等接触直接入口食品的容器和用具,存放盒饭的周转箱应定期消毒。

5.4.2.7 应有消毒记录。

5.4.3 餐余处置

5.4.3.1 分类放置、及时清除餐厨废弃物,餐厨废弃物不得外溢存放容器。及时清洁存放容器,必要时进行消毒。

5.4.3.2 索取并留存加盖餐厨废弃物收运单位公章(或签字)的经营资质证明复印件,并与其签订收运合同,明确各自的食物安全责任和义务。

5.4.3.3 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。

6 质量控制

6.1 订单处理

6.1.1 接收到订单后,应及时联系,洽谈沟通,确认好顾客需求。

6.1.2 根据订单要求组织安排生产配送。

6.1.3 当网络订餐系统发生故障时,应及时电话与团餐单位沟通,保证信息通畅。

6.1.4 餐后及时了解团餐单位意见,持续改进。

6.2 菜单评审

6.2.1 应建立菜单评审制度,针对团体膳食单位的特点和要求制订和评审菜谱,充分考虑特定团体的食品安全和营养要求以及供餐形式的特点。

6.2.2 供餐单位应依据菜单供餐,更改菜单需要重新评审。

6.3 菜品质量

6.3.1 原材料

- 6.3.1.1 根据生产加工需要，科学、合理制定原料采购和生产计划，避免采购环节的餐饮浪费。
- 6.3.1.2 采购的食品、食品添加剂、食品相关产品（含集中消毒餐饮具）应符合食品安全国家标准或有关规定。
- 6.3.1.3 采购食品、食品添加剂及食品相关产品的索证索票、进货查验和采购记录应符合《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的要求。
- 6.3.1.4 采购的食品、食品添加剂和食品相关产品与购物或送货凭证相符合，并在收货前查验食品、食品添加剂和食品相关产品的感官性状、标签标识、包装的完整性与密封性等。
- 6.3.1.5 应如实记录采购的食品、食品添加剂和食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录，满足可追溯的要求。

6.3.2 贮存

- 6.3.2.1 应对原料的贮存进行科学管理，准确记录各出入库原料的名称、数量、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，精准掌握库存原料的数量和贮存状态。
- 6.3.2.2 有明确保存条件和保质期的原料，应按照保存条件和保质期贮存，保存条件、保质期不明确及开封后的原料，应根据品种、加工制作方式、包装形式等确定适宜的保存条件和保存期限，并进行记录。
- 6.3.2.3 对散装性原料应使用不影响其品质及性状的容器进行贮存。
- 6.3.2.4 坚持“先进先出”原则，避免原料过期导致的餐饮浪费。
- 6.3.2.5 应及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。
- 6.3.2.6 冷冻贮存食品前，应按使用对象的要求进行分割并避免反复冻结、解冻食品。
- 6.3.2.7 应及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。
- 6.3.2.8 食品贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，分类分架摆放，离墙离地10cm以上，标识明显。

6.3.3 粗加工

- 6.3.3.1 食品原料应洗净后使用，清洗植物性食品原料、动物性食品原料和水产品原料的水池应分开，并有明显的区分标识。
- 6.3.3.2 盛放或加工制作不同类型食品原料的工具、容器或设施设备应分开使用。
- 6.3.3.3 使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后及时使用。应使用禽蛋类专用盛具。
- 6.3.3.4 冻品在搬运、拆解、清洗、解冻过程中应佩戴手套并及时更换，每完成一项工序应及时消毒，避免交叉污染。
- 6.3.3.5 冷冻食品原料应使用冷藏解冻或流水解冻方法进行解冻，解冻时要合理防护，避免交叉污染，解冻后的原料应被立即加工制作，不应再次冷冻。
- 6.3.3.6 加工用水应符合 GB5749 生活饮用水卫生标准的要求。
- 6.3.3.7 按照 GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的规定使用食品添加剂，不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。食品添加剂的管理应按照“三专”的规定，专人采购、专人保管、专人使用，专柜（位）保管食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，使用精确的计量工具称量，并保留详细记录。

6.3.4 成品加工

- 6.3.4.1 应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。
- 6.3.4.2 原料在清洗、切配、烹饪过程中应遵守标准化、精细化操作规范。素菜炒菜类每锅菜品炒制量不超过4公斤。

6.3.4.3 根据用餐人数，确定主料、配料和辅料的投放标准，提高原料利用率，减少余料废料产生。对可食用的边角料，可通过新菜品研发或用于员工工作餐等方式加以利用，烹饪后的成品宜当餐用完，减少浪费。

6.3.4.4 熟制加工的食品应烧熟煮透，食品中心部位温度不得低于70℃。

6.3.4.5 应加强生产加工管理，加强每日原料用量、损耗量、餐厨垃圾量等的监测，并纳入管理考核之中。

6.4 配送保障

6.4.1 一般要求

6.4.1.1 采用热链供餐的应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。

6.4.1.2 应对就餐地点、时间、人数、菜品数量及其他要求提前与团餐需求单位确认。测算加工制作场所、设施设备、人员、容器、用具等，确保与就餐人员规模相适应。

6.4.1.3 根据订单总量和顾客要求，合理安排车辆、装货时间、配送地点和线路，联系团餐需求单位的收货对接人、预约到货时间等。

6.4.1.4 应建立和实施自查制度，定期对本单位食品安全、生产安全、消防安全情况实施自查，并对自查过程中发现的问题实施整改。

6.4.1.5 重大活动的集体用餐配送服务团餐单位应符合国家食品药品监督管理局《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》的要求。

6.4.2 热链、加热保温设备和保质期

6.4.2.1 采用热链工艺生产盒饭，应设置盒饭二次加热设备，配备保温柜，以及与膳食加工配送数量相适应的储存、配送保温设施（如保温性能良好的保温箱）。

6.4.2.2 采用热链工艺生产桶饭，应设置膳食暂存间，配备膳食加热设备（如保温柜、蒸箱），以及膳食储存、配送时的保温设备（保温性能良好的保温箱、保温桶）。

6.4.2.3 配送成品的保存条件、保质期（烧熟至食用的间隔时间）应符合以下要求：

——烧熟后食品的中心温度保持在5℃-60℃之间的，保质期为烧熟后2小时。

——烧熟后食品的中心温度保持在60℃以上的，保质期为烧熟后4小时。

6.4.3 食品分装

6.4.3.1 食品分装应在专间内进行，并符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。

6.4.3.2 工作人员分装前应认真检查待分装食品，发现有感官性状异常的（如异物、异味、异色等），不应进行分装。

6.4.4 集体配送食品的包装和标注

6.4.4.1 食品包装应采用密闭包装。

6.4.4.2 食品包装应能最大限度的保证食品在正常的贮存、运输、供餐条件下，具有良好的安全性和品质。

6.4.4.3 食品盛装容器和包装材料应清洁无毒，符合国家食品安全标准及相关规定，餐用具和容器在使用前应彻底进行清洗、消毒。

6.4.4.4 在贮存、运输过程中，食品包装材料应能保证食品免受污染、防止外溢。

6.4.4.5 应在容器上的显著位置，标明食品加工制作单位名称、地址、许可证号、联系方式，以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求、食用时限和食用方法等信息。

6.5 定期检验

6.5.1 应设置检验室，配备相应的检验设备、设施和经专业培训、考核合格的检验人员从事检验工作。不具备型式检验能力的，应委托具备检验资质条件的检验机构检验。

6.5.2 应配备快速检测设备，开展食品安全快速检测，有条件的应对生产各环节、原料、成品、餐器具开展微生物：菌落总数和大肠菌群的检测，不定期对成品开展致病菌的检测，每月至少一次。

