ICS 03.100

CCS A 10

安 徽 省 餐 饮 行 业 协 会 团 体 标 准

T /XXXX XXXXX—XXXX

团餐食材加工管理规范

Standard for processing of group meal ingredients

（征求意见稿）

20XX－XX－XX 发布　　20XX－XX－XX 实施

安徽省餐饮行业协会　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》给出的规则起草。

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专利的责任。

本文件由安徽天河湖餐饮管理有限公司提出。

本文件由安徽省餐饮行业协会归口。

本文件起草单位：安徽天河湖餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：陈宇奇、胡茂梅、年强强、郑美娟、陈宇欣。

团餐食材加工管理规范

1 范围

本文件规定了团餐食材加工管理的的术语和定义、要求、建筑场所选址与布局、设施设备、人员要求、废弃物管理等。

本文件适用于团餐食材加工管理。

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 5749 生活饮用水卫生标准

SB/T 10679 主食加工配送中心良好生产规范

SB/T 10856 团餐管理服务规范

3 术语和定义

SB/T 10856 界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

净化水

将符合 GB 5749 的要求自来水，通过净化设备处理后水。

4 员工要求

4.1 健康管理

4.1.1 员工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，必要时应进行临时健康检查。

4.1.2 食品安全管理人员应每天上班前对员工进行晨检，发现五病人员，应及时调离岗位，并留有记录。

4.2 培训考核

应每半年对其员工进行食品安全培训考核，考核合格后方可上岗。

4.3 员工卫生

4.3.1 员工个人卫生有以下要求：

a) 员工应保持良好的个人卫生，在进入食品加工区域前，应洗净手部，通过风淋区。

b） 应保持头发整洁、指甲干净，衣服、鞋袜整洁；
c） 不应留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物；
d） 穿戴干净的工作服、工作帽，头发梳理整齐并置于帽内；
e） 不应在工作间内存放与工作无关的个人物品；
f） 严格要求洗手、消毒程序：清水、皂洗液、清水、消毒、清水冲洗、干手；

4.3.2 应清洗消毒手部的行为包括不限于以下几种：
a） 开始工作前；
b） 处理食物前；
c） 上厕所后；
d） 处理生食物后；
e） 处理弄污的设备或工用具后；
f） 咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后；
g） 处理动物或废物后；
h） 触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后；
i） 从事任何可能会污染双手活动后。

4.4 工作服有以下要求：

a） 应有工作服清洗保洁制度，定期进行更换，保持清洁；
b） 主食间、熟食烹调间、分餐间人员的工作服应每天更换；
c） 工作人员上厕所前应在各自区内脱去工作服；
d） 待清洗的工作服应放在远离食品的区域；
e） 员工使用卫生间前，应更换工作服；
f） 工作服受到污染后，应及时更换；
g） 清洁操作区与其他操作区员工的工作服应有明显的颜色或标识区分；
h） 每名工作人员应有两套以上工作服。

5 设施设备

5.1 供水设施

5.1.1 食品加工制作用水的管道系统应引自生活饮用水主管道，与非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统完全分离，不得有逆流或相互交接现象。
5.1.2 在加工制作前应检查供水设施能否正常工作。

5.2 排水设施

5.2.1 应通畅，便于清洁、维护。
5.2.2 排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。
5.2.3 排水沟出口设有防止有害生物侵入的装置。
5.2.4 加工制作前应检查能否正常工作。

5.3 清洗消毒保洁设施

5.3.1 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。
5.3.2 各类水池的材质、区分使用等应符合相关标准要求。专用保洁设施应标识明显，易于清洁。

5.4 个人卫生设施和卫生间

5.4.1 食品处理区应设置足够数量的洗手设施。设置非手动式的洗手设施，洗手设施旁应配备感应洗手液、感应消毒液、干手器等。洗手设施附近应有洗手方法标识。
5.4.2 卫生间不得设置在食品处理区内。卫生间出入口不应直对食品处理区。排污管道与食品处理区排水管道分设。卫生间的设施设备、排污管道等应符合相关要求。
5.4.3 更衣区（室）与食品处理区处于同一建筑物内，宜位于食品处理区入口处。其空间和设施应满足使用需求。

5.5 照明设施

食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。冷冻（藏）库应使用防爆灯。

5.6 通风排烟设施

5.6.1 食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）应设置新风设备保持空气流通。专间应设立独立的空调设施。宜每半年清洁消毒空调及通风设施。
5.6.2 产生油烟、大量蒸汽的设备上方，应设置机械排风、排汽及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。排气口设有易清洗、耐腐蚀的网罩防止有害生物侵入。

5.7 库房及冷冻（藏）设施

5.7.1 根据食品贮存条件，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。
5.7.2 冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识，应设有能正确显示内部温度的外显式温度计，应有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。
5.7.3 应分别设置食品库房和非食品库房，并设有标志标识。

5.8 加工制作设备设施

5.8.1 配备的设施、设备、容器、工具等应满足食品加工制作需要。不得用于与加工制作食品无关的用途。
5.8.2 设备的摆放位置，与食品的接触面等应符合相关要求。摆放合理，接触面平滑便于清洁等。
5.9 餐饮服务场所的消防设施、器材等应符合相关法律法规。

6 原料管理

6.1 原料采购

6.1.1 选择的原料供应商应具有相关合法资质，建立有效的管控机制，供应商应符合相关资质要求。
6.1.2 确定合理的定价机制和固定的供货渠道，确保原料满足加工制作的需要。
6.1.3 应建立供应商准入和退出机制，优胜劣汰。
6.1.4 大宗食材应集中采购统一配送。
6.1.5 不得采购不符合食品安全标准的食品、食品添加剂及食品相关产品。

6.2 原料运输

6.2.1 应使用冷链车辆进行运输，并采取有效措施防止食品受到污染。
6.2.2 运输食品的温度、湿度及装运应符合相关要求。

6.3 进货查验

6.3.1 随货查验要根据采购食品的来源和食品特性，查验随货证明文件如产品合格证明、产品检验合格证等并留存，符合相关要求。
6.3.2 查验随货同行单，详见附录 A。
6.3.3 入库的外观查验和温度查验包括食品包装的完整性、有效期、感官性状和表面温度与标签标识温度的差异等，并做好相关记录。
6.3.4 入库前应拍照上传监管系统。

6.4 原料贮存

6.4.1 分区、分架、分类、离墙、离地存放食品，不同类型的应做好分隔或分离贮存。
6.4.2 在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。
6.4.3 按照食品安全要求贮存原料，及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。
6.4.4 保持存储场所的清洁，遵循先进、先出、先用的原则进行日常管理并及时清理过期等不合格的产品。
6.4.5 预包装食品左进右出，先进先出；散装食品，应标清采购日期和使用期限。食品库房应一周一清库。
6.4.6 冷藏、冷冻食品、鲜食果蔬、新鲜肉类等应按需采购当天采购，当天用完。

7 加工前准备

7.1 菜品搭配

7.1.1 基本要求

根据《中国居民平衡膳食宝塔》制定菜谱，并做到一餐一谱。

7.1.2 菜品搭配原则

7.1.2.1 食物多样，谷类为主，粗细搭配。
7.1.2.2 多配蔬菜水果和谷薯类。
7.1.2.3 适量配奶类、大豆或其制品。
7.1.2.4 适量配禽、蛋和瘦肉。
7.1.2.5 减少烹调油、食盐用量。

7.1.3 主食

7.1.3.1 应尽量多样化，做到细粮与粗粮的合理搭配、干与稀的合理搭配、谷类和薯类的合理搭配。
7.1.3.2 宜以薯类代替部分主食，适量选用全谷类、干豆类及营养强化烹饪原料。

7.1.4 副食

7.1.4.1 动物性食品搭配应品种多样，多选用鱼、虾等水产类，畜肉、禽肉应以瘦肉为主，少用肥肉、荤油。

7.1.4.2　多搭配深色蔬果。蔬菜、水果不应完全相互代替，蔬菜首选新鲜绿叶蔬菜，适量搭配划过根茎类及菌藻类。
7.1.4.3　适量搭配豆类和乳类。

7.2　净菜准备

7.2.1　感官判断净菜是否新鲜，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不应进行烹调加工。
7.2.2　植物性净菜应无杂质、新鲜干净。
7.2.3　动物性净菜应肉质新鲜，无异味。

7.3　主食准备

7.3.1　发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不应加工和使用。
7.3.2　依照要求和投料比例称取原辅料的重量。

8　加工制作

8.1　加工要点

8.1.1　加工前应检查、掌握燃气和电器等灶具的情况。
8.1.2　加工时应彻底加热食品，动物性食品应防止里生外熟，植物性食品如扁豆含有天然毒素，需要高温加热破坏毒素。
8.1.3　盛调料的容器内应无异物，用后加盖防尘。每次用后应洗刷一次，再倒入新的调料。使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。
8.1.4　应使用净化水。
8.1.5　品尝味道应使用专用的工具，食品品尝后应废弃，不应用炒菜勺或用手抓取品尝味道。
8.1.6　未经处理的食品不应进入厨房。

8.2　加工时间

8.2.1　需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 75℃。
8.2.2　主食熟制过程中心温度＞85℃，加热时间≥15 min。

8.3　清洗消毒

8.3.1　加工前，对热加工过程中需要用到的餐具、厨具、工作台及抹布等进行清洗消毒。
8.3.2　加工后，将各种炊具、用具、容器洗刷干净，定位存放。
8.3.3　保持环境清洁。台面、地面每餐打扫一次，废弃物桶及时清理。排烟罩应经常清洗。

8.4　加工制作要求

8.4.1　加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配。
8.4.2　加工制作食品过程中，应避免食品受到交叉污染。
8.4.3　不得存在国家法律法规、强制性标准中禁止的行为。
8.4.4　不得加工制作国家法律法规、强制性标准中禁止的食品及原料。

8.5　加工制作区域的使用

应设置食品加工专间或专用操作区域，各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途。

8.6 粗加工制作与切配

8.6.1 冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不应反复解冻、冷冻。解冻应符合食品安全相关要求。
8.6.2 食品原料应洗净后使用；使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳；及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。
8.6.3 使用机械加工前，应对食材进行分拣，分拣后宜使用机械设备进行粗加工。

8.7 成品加工制作

8.7.1 专间内加工制作

8.7.1.1 专间的日常消毒、人员配置和工具容器的消毒管理，以及原料加工和成品制作等，应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
8.7.1.2 专间内温度，冬季应控制在 17～22℃，夏应控制在 19～24℃。
8.7.1.3 不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

8.7.2 专用操作区内加工制作

8.7.2.1 明确专人加工制作。加工制作人员着装和个人卫生、专用设备洗消保洁、 食品存放等应符合相关要求。
8.7.2.2 加工制作好的成品应当餐供应；现调、冲泡、分装饮品可不在专用操作区内进行。
8.7.2.3 不得在专用操作区内从事非专用操作区的加工制作活动。
8.7.2.4 专间应配备专业的加工人员。人员进行专间前应进行二次更衣消毒。
8.7.2.5 非专间操作人员，不得在专间工作期间进入专间。

8.7.3 烹饪区内加工制作

8.7.3.1 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。
8.7.3.2 需要烧熟煮透的食品及油炸类等特殊食品，其加工制作应符合相关要求。
8.7.3.3 食品出锅中心温度应大于 70 ℃。

8.8 食品添加剂使用

食品加工制作过程中不应使用食品添加剂。

8.9 食品相关产品使用

8.9.1 各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用材料、形状、文字等方式进行区分。
8.9.2 工具、容器和设备，宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料。必须使用木质材料时，应避免对食品造成污染。盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料。

9 食品留样

9.1 每餐次的食品成品应留样。

9.2 设施设备

9.2.1 应有固定的场所和专门区域。
9.2.2 应有用于存放留样食品的专用密闭容器。

9.3 操作要求

9.3.1 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 48h 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。
9.3.2 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。
9.3.3 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。《餐饮服务食品安全操作规范》

10 分装

10.1 设施设备

10.1.1 应有独立的分装间。
10.1.2 应有专用工用具清洗消毒设施和空气消毒设施，温度应不高于 25℃，宜设有独立的空调机。入口处应设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。SB/T 10679
10.1.3 以紫外线灯作为空气消毒装置，紫外线灯应按 1.5W/m 3（强度 70μw/cm 2 以上）设置，距离地面 2m 以内吊装于制作室中央。
10.1.4 应设置缓冲间及清洗、消毒池等设施。

10.2 操作要求

10.2.1 上饭菜的推车、托盘要每餐清洗，接触食品的工具、用具、容器要每餐清洗后消毒，保洁存放。
10.2.2 团餐餐具宜使用不锈钢、PP 塑料等材质，不锈钢餐具应每餐做到彻底清洗与消毒，且符合 GB/T 15067.2 的要求，一次性餐盒应符合 GB 18006.1 的要求。
10.2.3 参与分装的人员每年应进行健康检查，持有健康合格证方能上岗。分餐人员应保持良好的卫生，如突患传染性疾病应立即停止分餐工作。

11 检验检测

11.1 检验检测计划

11.1.1 应制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。
11.1.2 鼓励定期进行食品（冷热食等）检验检测。

11.2 检验检测项目和人员

11.2.1 可根据自身的食品安全风险分析结果，确定检验检测项目，如农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。
11.2.2 检验检测人员应经过培训与考核。

12 记录和文件

12.1 记录内容

根据食品安全法律、法规、规章和本规范要求，结合经营实际，如实记录有关信息。

12.2 记录保存时限

12.2.1 进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。其他各项记录保存期限宜为 2 年。

12.3 文件管理

应制定文件管理要求，对文件进行有效管理，确保所使用的文件均为有效版本。