ICS 03.080.30
CCS X 10
备案号

DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB21/T XX—2022

团餐食品经营操作规范

Group meals food operating standards

2022-XX-XX 发布 2022-XX-XX 实施

辽宁省市场监督管理局 发布

目 次

前 言 III
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 基本要求 1
5 场所与布局 2
6 建筑结构 2
7 设施设备 2
7.1 供水设施 2
7.2 排水设施 2
7.3 清洗消毒保洁设施 2
7.4 个人卫生设施和卫生间 3
7.5 照明设施 3
7.6 通风排烟设施 3
8 合同管理 3
9 供货者管理 3
10 菜谱管理 3
11 原料管理 3
11.1 原料采购 3
11.2 贮存 4
11.3 食品添加剂管理 4
12 加工制作 4
12.1 一般要求 4
12.2 烹饪 4
12.3 专间和专用操作区操作 4
12.4 冷却 5
12.5 再加热 5
12.6 食品相关产品使用 5
12.7 食品留样 5
13 供餐、配送 5
13.1 供餐 5
13.2 配送 6
13.3 信息标注 6
14 检验 6
15 餐用具卫生管理 6

16 废弃物管理 6
17 人员管理 6
17.1 培训管理 6
17.2 健康管理 7
17.3 卫生管理 7
18 食品安全管理 7
18.1 管理制度和事故处置 7
18.2 食品安全自查 7
18.3 记录和文件管理 8
19 团餐营养与健康推进 8
20 反食品浪费 8

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识别专利的责任。

本文件由辽宁省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：辽宁省食品安全协会。

本文件主要起草人：刘洪旺、郑文良、王欣、赵香华、范盈实、张学、陈逸雯。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址和联系电话：辽宁省沈阳市皇姑区崇山中路55号 024-96315-1-2902

文件起草单位通讯地址和联系电话：辽宁省沈阳市皇姑区太白山路110-3号 024-23898046

团餐食品经营操作规范

1 范围

本文件规定了团餐食品经营的基本要求、加工制作、供餐、配送、检验、食品安全管理等内容。

本文件适用于团餐食品经营。

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 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 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

SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求

《餐饮服务食品安全操作规范》（2018年第12号）国家市场监督管理总局

《中国居民膳食指南（2022）》中国营养学会

《国民营养计划（2017-2030）》国务院办公厅

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

团餐 group meal

面向团体供应的餐饮服务形式，即为相对固定的人群以相对固定的模式批量供应餐饮食品。

4 基本要求

4.1 团餐服务提供者应拥有合法的经营资质。

4.2 应具有完善的管理体系，学生集体用餐配送的团餐服务提供者应通过 HACCP 或 ISO22000 体系认证。

4.3 设有民族餐的团餐服务提供者，其食材、场所、设备、用具、包装和服务方式等应符合民族餐的

相关要求。

4.4　团餐服务提供者的相关人员需持有相关资格证书，包括但不限于食品安全管理师、营养师、中式烹调师、面点师等。

4.5　团餐服务提供者应配备专职食品安全管理人员。用餐人数 300 人以上的幼儿园食堂及用餐人数 500 人以上的学校食堂，或者供餐人数超过 1000 人的团餐服务提供者，需要配备食品安全总监。营养配餐专业人员的设置应符合 SB/T 10474 的要求。

4.6　团餐服务提供者应具有承担一定风险的能力，参加食品安全责任险等。

5　场所与布局

5.1　具有与经营的食品品种、数量相适应的场所。食品处理区的设计应根据食品加工、供应流程合理布局，满足食品安全操作要求，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。

5.2　应设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具。专用于清洗清洁工具的区域或者设施，其位置应不会污染食品，并与其他区域或设施能够明显区分。

5.3　其他场所与布局应符合 GB 31654 的要求。

6　建筑结构

6.1　建筑内部结构应易于维护、清洁、消毒，应能避免有害生物侵入和栖息。

6.2　餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应采取有效措施（如安装空气幕、防蝇帘、防虫纱窗、防鼠板等），防止有害生物侵入。

7　设施设备

7.1　供水设施

食品加工用水的水质应符合GB 5749的规定，与其他用水的管道系统应完全分离。

7.2　排水设施

7.2.1　排水沟应设有可拆卸的盖板，排水沟内不应设置其他管路。

7.2.2　专间、专用操作区不应设置明沟；如设置地漏，应带有水封等装置。

7.2.3　排水管道与外界相通的出口应有适当措施，以防止有害生物侵入。

7.3　清洗消毒保洁设施

7.3.1　餐用具清洗、消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。

7.3.2　餐用具清洗设施、设备应与食品原料、清洁工具的清洗设施、设备分开并能够明显区分。

7.3.3 应设置专用保洁设施或场所存放消毒后的餐用具，并与其他区域明显区分，避免交叉污染。

7.4 个人卫生设施和卫生间

7.4.1 食品处理区应设置足够数量的洗手设施。水龙头应采用非手动式，宜提供温水。

7.4.2 洗手设施附近应配备洗手用品和干手设备。从业人员专用洗手设施附近应有洗手方法标识。

7.4.3 卫生间不得设置在食品处理区内。排污管道与食品处理区排水管道分设。

7.5 照明设施

食品处理区应有充足的自然采光或人工照明，工作面的光照强度不得低于 220lux，光源不得改变食品的感官颜色。在裸露食品正上方安装照明设施的，应使用安全型照明设施或采取防护措施。冷冻（藏）库应使用防爆灯。

7.6 通风排烟设施

产生油烟、大量蒸汽的设备、工序上方，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。与外界直接相通的排气口外应加装易于清洁的防虫筛网。

8 合同管理

8.1 应设立专职部门或专岗（人）对合同进行系统化管理。

8.2 团餐服务提供者在与服务对象建立合同关系前，应对服务对象的要求进行评估和确认，并在合同中明确双方食品安全与营养健康的权利和义务等。

9 供货者管理

9.1 应设立专职部门或专岗（人）对供货者进行管理。

9.2 选择的供货者应具有相关合法资质，并建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况等进行评价。

9.3 与合格供货者签订专项合同，保存供货者相关资质文件，并定期更新。

10 菜谱管理

团餐服务提供者应按照特定团体的食品安全和营养要求及供餐形式的特点建立菜谱审核制度，针对服务对象的特点和要求制定和审核菜谱。团餐服务提供者应依据菜谱供餐，更改菜谱需要重新审核。

11 原料管理

11.1 原料采购

11.1.1 采购食品、食品添加剂及食品相关产品时，应按规定查验并留存供货者的资质证明复印件。

11.1.2 应建立相对稳定的供货渠道，确保所采购的食品、食品添加剂及食品相关产品的质量安全。

11.2 贮存

11.2.1 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、冷藏柜（库）。

11.2.2 库房应设通风、防潮设施，保持干燥。

11.2.3 冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确显示内部温度的测温装置。

11.2.4 清洁剂、消毒剂的贮存设施应有醒目标识，并专区存放。

11.2.5 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。

11.3 食品添加剂管理

应设专柜（位）存放食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，使用要求按照 GB 31654 的要求。

12 加工制作

12.1 一般要求

12.1.1 加工前应对待加工食品进行感官检查，发现有腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常等情形的，不应使用。

12.1.2 食品原料加工前应洗净。禽蛋进入加工操作区域前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。

12.1.3 团餐服务对象为中小学或托幼机构的，不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

12.1.4 加工制作过程应符合 GB 31654 有关要求。

12.2 烹饪

12.2.1 食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。

12.2.2 需要烧熟煮透的食品，加工时食品的中心温度应达到 70℃以上；加工时食品的中心温度低于 70℃的，应严格控制原料质量安全或者采取其他措施，确保食品安全。

12.2.3 应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

12.3 专间和专用操作区操作

12.3.1　每餐或每班使用专间前，应对操作台面和专间空气进行消毒。

12.3.2　进入专间的从业人员和专用操作区内从业人员操作时，应按 GB 31654 的要求穿戴工作衣帽和口罩。

12.3.3　专间和专用操作区从业人员加工食品前，应按 GB 31654 要求清洗消毒手部，加工过程中应适时清洗消毒手部。

12.3.4　专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。食品容器、工具使用前应清洗消毒并保持清洁。

12.4　冷却

12.4.1　烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品应及时冷却。

12.4.2　可采取将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施，或者使用专用速冷设备，使食品尽快冷却。

12.5　再加热

12.5.1　烹饪后的易腐食品，在冷藏温度以上 60℃以下存放 2h 以上，未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。食品感官性状发生变化的应当废弃，不应再食用。

12.5.2　烹饪后的易腐食品再加热时，应当将食品的中心温度迅速加热至 70℃以上。

12.6　食品相关产品使用

12.6.1　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。

12.6.2　工具、容器和设备，宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料；盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料。

12.7　食品留样

12.7.1　团餐服务提供者每餐次的食品成品应留样。

12.7.2　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，在专用冷藏设备（0-8℃）中冷藏存放 48 小时以上，留样量应能满足检验检测需要，不少于 125g。

12.7.3　在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间等，并由专人管理留样食品、记录留样情况。

13　供餐、配送

13.1　供餐

13.1.1　分装应在专间内进行。分餐专间应设立独立的空调设施，应定期清洁消毒空调及通风设施。

13.1.2　供餐过程中应对食品采取有效的防护措施，避免食品受到污染。

13.2 配送

13.2.1 应对就餐地点、时间、人数、菜品及其他要求提前与团餐用餐单位进行沟通确认，对团餐制作完成时间、配送过程路线、配送人员、车辆等进行合理安排。

13.2.2 团餐配送专车专用，每餐次使用前应清洗消毒。

13.2.3 从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）、储存条件等应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

13.2.4 配送容器每餐次使用前应清洗消毒。

13.3 信息标注

13.3.1 中央厨房配送的食品，应在包装或者容器上标注中央厨房信息，以及食品名称、中央厨房加工时间、保存条件、保存期限等，必要时标注门店加工方法。

13.3.2 集体用餐配送单位配送的食品，应在包装容器或者配送箱上标注集体用餐配送单位信息、加工时间和食用时限，冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。

14 检验

14.1 承担团餐服务的中央厨房和集体用餐配送单位应制定检验检测计划，自行或委托具有资质的第三方机构对食品、加工环境等进行检验。应综合考虑食品品种、工艺特点、原料控制情况等因素，合理确定检验项目、指标和频次，以有效验证加工过程中的控制措施。

14.2 鼓励其他团餐服务提供者自行或委托具有资质的第三方机构对食品、加工环境等进行检验。

15 餐用具卫生管理

15.1 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。

15.2 用清水冲去（流水冲洗）餐用具表面残留的洗涤剂，宜配备手持增压花洒喷头。

15.3 消毒后的餐用具应符合 GB 14934 的规定。

16 废弃物管理

16.1 废弃物应及时清除，不应溢出废弃物存放设施，能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，并易于清洁。

16.2 应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。

17 人员管理

17.1 培训管理

17.1.1　应建立食品安全培训制度，对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训。

17.1.2　应根据不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划，并做好培训记录。

17.1.3　对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、标准和专业知识培训、考核，并对培训、考核情况予以记录。

17.2　健康管理

17.2.1　直接接触入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

17.2.2　患有国务院卫生行政部门规定的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。

17.2.3　食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

17.3　卫生管理

17.3.1　食品处理区内从业人员不应留长指甲、涂指甲油，不应化妆。工作时，佩戴的饰物不应外露；应戴清洁的工作帽，避免头发掉落污染食品。

17.3.2　从业人员应保持良好的个人卫生，应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

18　食品安全管理

18.1　管理制度和事故处置

18.1.1　团餐服务提供者应建立并不断完善各项保证食品安全的规章制度，并制定食品安全突发事件应急处置方案。

18.1.2　发现有食品安全事故潜在风险，及发生食品安全事故的，应按照规定向所在地食品安全监督管理、卫生健康等相关部门报告；涉及校园食品安全的，还应向所在地教育部门报告。

18.2　食品安全自查

18.2.1　应自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

18.2.2　应制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

18.2.3　根据日管控风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》。

18.2.4　每周至少组织 1 次风险隐患排查，并形成《每周食品安全排查治理报告》。

18.2.5　企业主要负责人每月至少听取 1 次食品安全总监管理工作情况汇报，形成《每月食品安全调

度会议纪要》。

18.3 记录和文件管理

应按照实际经营情况，如实记录相关信息，保存时限等具体要求应满足GB 31654相关规定。

19 团餐营养与健康推进

19.1 团餐服务提供者应根据《中国居民膳食指南（2022）》和《国民营养计划（2017-2030）》制定相关的营养健康食谱，并开展“减糖、减盐、减油”行动，实行科学营养配餐。

19.2 团餐服务提供者应依据当季时令搭配菜品，注重膳食结构合理，营养均衡。

19.3 宜在就餐区公示《中国居民平衡膳食宝塔图谱》和《营养餐盘图谱》，定期进行饮食营养科普公益宣讲。

20 反食品浪费

20.1 团餐服务提供者应当将防止食品浪费理念纳入菜单设计，按照用餐人数合理配置菜品、主食。

20.2 食堂应当改进供餐方式，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，引导用餐人员适量点餐、取餐；对有浪费行为的，应当及时予以提醒、纠正。