

ICS 03.120
CCS A10

DB 3201

南 京 市 地 方 标 准

DB 3201/T 1172—2023

集中配餐管理规范

Management specification of centralized catering

2023 - 12 - 12 发布

2023 - 12 - 14 实施

南京市市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总则	1
5 感官要求	1
6 场所与设施设备	2
7 原辅料采购、运输、验收、贮存	2
8 加工过程的食品安全控制	2
9 配送过程的食品安全控制	2
10 检验检测、食品留样	3
11 包装和标签	3
12 食品安全管理	3
参考文献	6

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。

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。

本文件由南京市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：南京市雨花台区市场监督管理局、南京市产品质量监督检验院（南京市质量发展和先进技术应用研究院）。

本文件主要起草人：朱震龙、于宏伟、杨鹤、潘典军、骆铭、胡飞杰、林东翔、王迪。

DB 3201

集中配餐管理规范

1 范围

本文件规定了集中配餐管理的总则、感官要求、生产加工场所面积、设置与布局、设施与设备、原辅料采购、运输、验收、贮存、加工过程的食品安全控制、配送过程的食品安全控制、检验检测、食品留样、包装与标签、食品安全管理。

本文件适用于提供集中配餐服务的食品经营企业对集中配餐活动的管理。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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

3 术语和定义

GB 2760、GB 4806.1、GB 14934、GB 31654界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

集中配餐 centralized catering

由配餐单位采用统一采购、统一加工、统一检测、统一配送的模式，集中向订餐单位提供餐饮配送服务的活动。

4 总则

- 4.1 提供集中配餐服务的单位应具备营业执照，取得集体用餐配送的食品经营许可证。
- 4.2 提供集中配餐服务的单位应具备集中配餐所需的场所和条件。
- 4.3 提供集中配餐服务的单位应符合国家食品安全相关法律、法规、标准和规范的规定并符合 GB 31654 要求。
- 4.4 提供集中配餐服务的单位宜根据需要投保食品安全责任险。

5 感官要求

餐食感官要求，宜符合表1的规定。

表1 餐食感官要求

项目	要求	检验方法
包装外观	包装整洁、无破损、无饭菜外溢	目测、鼻嗅、口尝
色泽	具有菜肴和主食正常的色泽	
形态	具有菜肴和主食正常的形态	
气味、滋味	具有菜肴和主食正常的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力下可见的杂质	

6 场所与设施设备

6.1 生产加工场所面积

生产加工场所面积宜符合表2要求。

表2 生产加工场所面积

集中配餐单位	生产加工场所面积 (m ²)	面积与单班最大生产份数之比	烹饪场所面积≥食品处理区面积的15%，分餐间面积≥食品处理区面积的10%，清洗消毒区面积≥食品处理区面积的10%，各专间面积≥10 m ² 并满足生产加工需要。
	500~1000	1: 4	
	1001~1500	1: 6	
	1501~2000	1: 7	
	大于2000	其面积与单班最大生产份数之比可适当减少	

6.2 设置与布局、设施与设备

场所设置与布局、设施与设备应满足GB 31654要求。

7 原辅料采购、运输、验收、贮存

原辅料采购、运输、验收、贮存要求应满足GB 31654要求，宜采用信息化管理，有追溯来源机制。

8 加工过程的安全控制

8.1 初加工、切配、烹饪、冷链工艺餐食冷却、餐食分装、餐食再加热、贮存、运输、餐（饮）具清洗消毒等食品加工过程，应符合GB 31654的要求。

8.2 集中配餐单位应按照《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》向订餐单位公开重点区域的加工制作过程、清洗消毒过程，公示食品原辅料、添加剂使用及其来源渠道，鼓励引入“互联网+明厨亮灶”形式，利用摄像头、显示屏或移动终端等设备，通过网络向订餐单位展示，并与辖区食品安全监管部门联通，供监管部门实施远程监管。

9 配送过程的安全控制

- 9.1 集中配餐单位应对就餐地点、时间、人数、菜品及其他要求提前与订餐单位进行沟通确认，对餐食制作完成时间、配送过程路线、配送人员、车辆等进行合理安排并做记录。
- 9.2 对于突发车辆损坏、交通堵塞、恶劣天气等情况应提前做好应急预案准备，保证餐饮正常供应。
- 9.3 集中配餐单位的配送专车要专用，每餐使用前应当清洁和消毒；专车应根据配餐需要配备符合冷链工艺的制冷装置或热链工艺的保温设施并配备温度显示装置。

10 检验检测、食品留样

10.1 检验检测

10.1.1 集中配餐单位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并保留相关记录。

10.1.2 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、致病性微生物、餐具清洗消毒效果等。

10.2 食品留样

10.2.1 集中配餐单位为集中配送的餐食，每餐次的餐食成品应留样。

10.2.2 应将留样餐食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 h以上，留样量应能满足检验检测需要，且各品种可食用部分不少于125 g。当发生食品安全事故时，留样餐食不应自行处置。

10.2.3 在盛放留样餐食的容器上应标注留样食品名称、留样时间、留样人等，并由专人管理留样餐食、记录留样情况。

11 包装和标签

11.1 餐食盛装容器和包装材料应清洁、无毒，符合国家食品安全标准 GB 4806.1 要求，在高温、微波加热等特定贮存和使用条件下不影响食品安全。可重复使用的餐（饮）具和容器在使用前应彻底清洗、消毒，消毒后的餐饮具应满足国家标准 GB 14934 要求。

11.2 在贮存、运输、供应中，餐食内包装材料应保护餐食免受污染，防止餐食外溢。

11.3 在餐食包装操作前，应对投入使用的包装材料标识进行检查，记录包装材料名称、数量及检查人、检查日期等。

11.4 集中配餐单位宜按照要求采用餐食一次性包装封签，餐食封签应粘贴在盛装餐食的运输包装正面显著位置，标明餐食名称、生产单位名称、生产日期等信息，并进行信息化管理。

11.5 集中配餐单位的分餐人员应在每批次餐食供应前查验标签。

11.6 集中配餐单位回收的餐饮具应在独立设置的功能区域内进行清洗消毒，应按照去残、清洗、消毒、包装、存放流程，保持连续性且不得有逆向交叉，并符合 GB 14934 要求。

11.7 集中配餐单位，应在盛装餐食的运输包装上标明“适度消费、避免浪费”的提示语。

12 食品安全管理

12.1 食品安全管理制度

12.1.1 集中配餐单位应建立健全的食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制。

12.1.2 食品安全管理制度主要包括：从业人员健康管理制度、培训管理制度，加工经营场所及设施设备清洁、消毒及维护保养制度，食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度，关键环节操作规程、餐厨废弃物处置管理制度，食品突发事件应急处置方案、投诉受理制度，食品检验制度等。

12.2 人员管理制度

12.2.1 集中配餐单位按照国家市场监督管理总局令第60号《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求应对食品安全总监、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、存档备查。

12.2.2 集中配餐单位应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，考核合格后方可上岗，每年培训时间不少于40学时，做好记录备查。

12.2.3 集中配餐单位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、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加此工作的从业人员）和直接配送餐饮的从业人员都应取得健康证明后方可上岗。

12.2.4 集中配餐单位的从业人员，包括集中配餐活动中所有区域的人员都应保持良好的个人卫生，应穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。

12.2.5 集中配餐单位应建立班前检查制度，食品安全员至少每班次前检查一次。

12.3 食品添加剂管理

12.3.1 集中配餐单位使用食品添加剂应符合GB 2760及国家相关规定。

12.3.2 食品添加剂应专人采购、专人、柜保管、专人领用、专人登记。存放应有固定的场所（或专柜），并在盛放容器上标明食品添加剂名称、限期使用日期。

12.3.3 使用食品添加剂时，应采用适当的计量工具称量，记录使用情况。

12.3.4 禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐类等国家标准GB 2760中禁止在餐饮食品中使用的食品添加剂。

12.4 杀虫剂、杀鼠剂、清洁剂、消毒剂管理

12.4.1 杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂应存放在固定场所（或专柜），有明显的警示标识，有专人保管，上锁。

12.4.2 应核查和记录杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂的采购和使用，包括使用人、使用区域、使用量、使用及购买时间、配制浓度等。

12.5 餐厨废弃物的管理

12.5.1 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置有盖的废弃物存放容器，其与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

12.5.2 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁和消毒。

12.5.3 餐厨废弃物应由有资质餐饮废弃物收运、处置单位处理。

12.5.4 应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐饮废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，并符合GB 31654要求。

12.5.5 为避免浪费，应及时和订餐单位协调沟通，尽量避免退单情况发生。

12.6 监控管理

12.6.1 集中配餐单位宜采用先进的生产技术和管理模式规范生产和加工餐食，并按照《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》要求对餐食加工过程进行监控。

12.6.2 集中配餐单位针对加工、分装等制作过程中的关键环节（如原辅料的验收、食品添加剂的用量餐食分装等）制定操作规程，对关键技术参数进行监控，并安排专人每天（班）进行网络监控情况的抽查、处理和记录。

12.6.3 集中配餐单位应运用现代信息技术（如移动互联网），在食品关键处理区安装视频监控，实现食品加工操作过程可视化。对视频监控中发现的问题及时采取措施予以纠正。

12.6.4 集中配餐单位用于监测、记录、控制的设备，应定期校准、维护，出具证明，确保准确有效。

12.7 合同管理、投诉处理与改进

12.7.1 集中配餐单位应设合同管理机制，建立合同评估制度，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，列明双方的权力和义务。

12.7.2 在合同有效期内，变更、解除合同应书面通知合同各方，并按相关规定办理。

12.7.3 集中配餐单位应定期收集对食材质量、客户满意度等服务指标的评价。

12.7.4 结合市场和客户反馈的信息，综合评价包括自我评价和外部评价，建立科学的评价体系，通过对服务过程监控和审核、数据分析采取必要的纠正和预防措施，完善技术手段，持续改进食材配送质量，提高服务水平。

12.7.5 集中配餐单位应建立投诉处理制度，投诉处理依据《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国食品安全法》条款，及时处理涉及消费者食品安全的投诉。

12.8 应急措施（包括不合格食品召回）

12.8.1 集中配餐单位应建立应急程序和预案，应对可能发生的食品安全事故或紧急情况，平时应开展应急演练

12.8.2 集中配餐单位发现配送的餐饮食品属于不合格品时，启动应急程序，应立即停止配送，召回已经配送的餐饮。

12.8.3 集中配餐单位应保证处理应急状态的资源和能力，发生食物中毒及发现有食品安全事故潜在风险的，按照相关规定及时采取控制措施，应立即向有关部门报告，并做好相关记录，任何单位和个人不应迟报、漏报、瞒报食品安全突发事件，必要时启动食品安全保险理赔程序。

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》（2018年修订本）（主席令第二十一号）
- [2] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
- [3] 《食品经营许可证管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第17号）
- [4] 《食品生产经营日常监督检查管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第23号）
- [5] 《食品药品监管总局关于印发食品生产经营日常监督检查有关表格的通知》（食药监食监一〔2016〕58号）
- [6] 《企业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60号）
- [7] 《食品经营许可（餐饮服务类）审查细则》（试行）（苏食药监规〔2015〕2号）
- [8] 《食品安全宣传教育工作纲要》（2011—2015年）
- [9] 《企业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60号）
- [10] 《中华人民共和国消费者权益保护法》
- [11] 《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》（国市监食监二〔2018〕32号）
- [12] 《食品经营许可（餐饮服务类）审查细则（试行）》（苏食药监规〔2015〕2号）