

བོད་ རང་ གོ་ གཞི་
西 藏 自 治 区
ཐུགས་ བརྒྱུ་ མཉམ་ ཆོག་ གཞི་ རྒྱུ་ ཡིག་ ཆེན་
质 量 协 会 文 件

藏质协字（2025）32 号

西藏自治区质量协会关于《高海拔地区矿区
食堂集中用餐单位餐饮食品安全操作规范》
团体标准立项的通知

各会员及有关单位：

食品安全既是不可逾越的民生底线，更是高海拔矿区平稳生产、高效建设的重要基石。为破解高海拔地区矿区食堂因气候环境特殊、食材供应链复杂、操作规范适配性不足等问题带来的食品安全管控难题，进一步夯实矿区餐饮服务质量基础，守护广大矿区从业人员饮食安全与健康，经西藏自治区质量协会研究决定，批准《高海拔地区矿区食堂集中用餐单位餐饮食品安全操作规范》团体标准立项。

本标准将紧密立足高海拔矿区实际场景，以“科学适配、务实管用”为核心原则，重点围绕食材采购验收管控、高原环境储存保鲜、特殊工况烹饪操作、餐具消毒工艺适配、食品安全应急处置等关键环节，构建一套兼具科学性、实用性

与地域特色的餐饮食品安全操作规范体系，为矿区食堂规范化运营提供明确指引。

在标准制定过程中，如有任何问题或需要协调的事项，请及时与西藏自治区质量协会秘书处联系。

联系人：朗杰、仁青平措

地 址：西藏自治区拉萨市城关区罗布林卡路 21 号德丹林小区 5 栋 1 单元 101 室

电 话：0891-6815193

邮 箱：xzzlxh0891@163.com

附件：《西藏质量协会团体标准立项申请表》



西藏自治区质量协会团体标准立项申请表

项 目 名 称	高海拔地区矿区食堂集中用餐单位餐饮食品安全操作规范				制定 ☒
					修订 ☐
单位名称	四川食安卫士科技有限公司				
单位地址	四川省成都市天府新区华阳街道正大街 99 号 1 层				
联系人	李音乔	电话	17340140019	E-mail	298990615@qq. com
项目任务的目的、意义或必要性					
一、目的					
1. 筑牢人员健康安全防线					
高海拔地区（通常指海拔 3000 米以上区域）气候寒冷、氧气稀薄，矿区作业人员长期处于高强度体力劳动状态，身体抵抗力较平原地区人群更易受外界影响。食堂作为人员每日获取能量的核心场所，其餐饮安全直接关系到人员身体健康与作业能力。本项目通过制定针对性操作规范，明确食材采购验收、储存保鲜、加工制作、餐具消毒、餐食留样等全流程安全要求，可有效预防因食材变质、交叉污染、烹饪不当等引发的食源性疾病，避免人员因健康问题影响工作效率，甚至引发群体健康事件，为矿区人员的身体健康与生命安全提供坚实保障。					
2. 系统性提升食堂餐饮服务质量					
当前部分高海拔矿区食堂受限于环境条件与管理水平，存在食材选择单一、烹饪工艺不规范、餐食营养搭配不合理等问题，不仅影响人员用餐体验，还可能导致人员因营养摄入不足加剧高原反应。本项目以操作规范为抓手，从源头优化食材供应链管理（如明确高海拔地区耐储存、高营养食材的选择标准），规范烹饪操作细节，针对高原低气压调整烹饪时间与温度，确保食材熟透，推动食堂餐饮食品安全工作水平整体提升，切实提升矿区人员的用餐满意度与生活品质。					
二、意义					
（一）保障矿区生产中人员食品安全					
食品安全是企业社会责任的重要体现，尤其对于高海拔矿区这类远离城市、人员相对集中的封闭性作业区域，食堂食品安全事故不仅会造成直接经济损失，更会引发员工及家属对企业管理能力的质疑，损害企业长期积累的品牌形象。本项目通过标准化操作规范的制定与实施，可帮助企业建立可追溯、可监管的餐饮安全管理体系，减少食品安全风险隐患，降低安全事故发生概率。					
高海拔矿区的生产作业高度依赖人员的稳定与高效协作，若因食堂食品安全问题引发员工健康危机或不满情绪，可能导致食源性安全事故、生产线停工等群体性事件，严重影响矿区正常生产秩序。本项目通过明确餐饮安全操作标准，一方面可消除因食品安全问题引发的矛盾隐患；另一方面，健康的饮食与良好的用餐体验能帮助员工保持良好的工作状态，减少因健康问题导致的缺勤率，保障矿区生产任务的稳定推进。					
（二）填补高海拔地区矿区餐饮安全标准空白，提供行业示范					
目前国内已有的餐饮食品安全标准多针对平原地区的城市餐饮单位，未充分考虑高海拔地区的特殊环境因素，如低温、低气压对食材储存与烹饪的影响，偏远地区食材供应链长、保鲜难度大等问题，导致高海拔矿区食堂在实际运营中缺乏针对性的标准依据，					

管理存在盲目性。本项目首次针对高海拔地区矿区食堂这一特殊场景，结合实际矿区食堂餐饮服务需求，制定专门的餐饮食品安全操作规范，可有效填补行业标准空白，为国内同类矿区食堂的安全管理提供可复制、可推广的参考模板，推动整个高海拔矿区餐饮安全管理行业向标准化、规范化方向发展。			
适用范围和主要技术内容 本文件适用于西藏墨竹工卡县海拔 3000km 以上的地区采矿企业集中用餐单位食堂。 本文件规定了高海拔地区食堂食品安全检查语和定义、食品原料、资质文件、承包食堂、食堂场所、内部结构及要求、后厨设施与设备、原材料采购与运输、原材料验收、食品添加剂管理、加工过程管理、留样管理、清洁与废弃物管理、餐用具清洗消毒、从业人员管理、应急管理、食品风险自查与整改、资料管理的餐饮服务操作规范。			
国内外情况简要说明 一、相关标准与政策基础 我国已构建起以《中华人民共和国食品安全法》为核心，以《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）为基础的餐饮安全监管体系，对食材采购、加工制作、餐具消毒等通用环节提出明确要求。 不同地区、行业为适配不同食品安全管理需求需求也制定了相应地方、团体标准，如内蒙古自治区《餐饮服务单位管理规范》（DB15/T 3254）、广东省《食品安全地方标准》（DBS44）、《餐饮服务规范 》（T/LCFA 01-2021）等。 针对集中用餐单位的的餐饮服务管理规范目前不存在国家标准，国家相关部门出台了《关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作的通知》（五部委联合发文）《集中用餐单位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 98 号），为规范集中用餐单位承包经营管理、落实食品食品安全主体责任奠定了坚实的政策基础；地方标准上，目前珠海市编制《集中用餐单位食堂服务管理规范》（DB4404/T 59-2024 ）。 二、地区现状 目前现有国家通用标准未充分考虑海拔 3000 米高海拔地区以上低气压、低温、昼夜温差大的环境特性，对高原低气压下烹饪温度调整、低温环境食材腐败防控、长途供应链保鲜等关键问题缺乏明确指引。 地方上目前未制定和出台针对高海拔矿区食堂这一集中用餐单位的工作标准。矿区食堂具有人员集中、作业强度高、地理位置偏远、食材供应链长且不稳定等特点，现存团体标准难以整体应对食品安全问题和降低食品安全风险。 综合来看，国内外现有政策、标准与实践为高海拔矿区餐饮安全管理提供了基础参考，但存在工作环境适配性不足的问题。本项目制定的操作规范，可有效填补国内标准空白，同时参考其他地方、团体标准并结合本地区实际，形成兼具科学性与实用性的标准。			
申请立项 单位意见	 （签字、盖公章） 2025 年 10 月 17 日	协会意见	 （签字、盖公章） 2025 年 10 月 17 日