



# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

## 团餐运营管理规范

Technical specification for group meals of operation management

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

(本草案完成时间：2025-5-29)

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

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 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》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。

本文件由全国饮食服务业标准化技术委员会提出。

本文件由全国饮食服务业标准化技术委员会(SAC/TC 214)归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 团餐运营管理规范

## 1 范围

本文件规定了团餐经营、管理和服务的总体要求、机构人员与培训、经营场所、供应链管理、菜品管理、配送管理、追溯和留样管理、减少浪费管理、信息记录管理、服务质量评价与改进等。

本文件适用于团餐供应单位开展的团餐运营、管理和服务的实施与评价。机构自营或自办食堂开展的团餐运营、管理和服务可参照使用。

## 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 8978 污水综合排放标准  
GB/T 10001.1 公共信息图形符号 第1部分：通用符号  
GB 13495.1 消防安全标志 第1部分：标志  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
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/T 15067.2 不锈钢餐具  
GB 18483-2001 饮食业油烟排放标准  
GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求  
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范  
GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范  
GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南  
QC/T 449 保温车、冷藏车技术条件及试验方法  
SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求  
JGJ 64 饮食建筑设计标准

## 3 术语和定义

GB/T 33497与GB/T 27306界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**团餐** group meals

为相对固定的团体（集体）人群、以相对固定的用餐时间和方式、通过相对固定的契约（合同）关系、批量提供餐饮食品的餐饮服务形式。

注：团体人群包括大型企业、社区食堂、养老机构、医疗机构、建筑工地、会议展览、大型赛事、机关单位、学校（含托幼机构）等人员群体或集体。

### 3.2

**团餐供应单位** *supplier of group meals*

根据团体服务对象要求，以现场制作服务或集中加工配送为主要经营模式的单位。

### 3.3

**团餐供应链管理** *supply chain management*

以提质、降本、稳链为目标，通过集约化和信息化手段，对团餐供应链的原辅料和成品的产品流、信息流、物流、和资金流进行统筹协调的活动。

## 4 总则

4.1 应配置与所从事业务范围和产品类型相适应的检测、烹饪、温控、贮存、清洗消毒、备餐、供餐、废弃物暂存等硬件设备设施。

4.2 各加工场所的面积应与生产加工品种和数量相适应，各操作区均应设置在室内，且应相互分隔或独立，单一流向布局。

4.3 宜建立餐饮食品加工制作全程可视化视频监控系统、数字化智能化管理与控制、追溯体系并实际运行。

4.4 通过团餐供应链进行采购的模式应建立供应链管理体系并有效运行。

4.5 团餐供应单位应制定生产现场管理、安全生产管理、设备管理及维护、低值易耗品管理、食品从业人员培训、食品及食品原料采购查验、食品加工操作制度、食品追溯制度、食品留样、场所环境卫生制度、设施设备卫生制度、餐厨垃圾及废弃食用油脂处置、集中加工场所餐饮配送服务、食物中毒预防管控、节粮减损、服务、环境消杀及虫鼠害防护制度、化学药品管理制度、有害生物防制等质量管理办法及制度并公开。

4.6 应制定突发公共卫生、食品安全事件、生产安全、消防安全、停电、停水、停气等情况时的应急预案。

4.7 宜根据客户需求制定团餐运营管理服务方案。

4.8 运营机构、人员与培训、经营场所和设施设备管理、菜品管理、菜品加工管理和营养配餐、配送管理、追溯和留样管理、减少浪费管理及信息记录管理等，还应符合相应法律法规和强制性国家标准的要求。

4.9 应建立符合国家食品安全、农产品质量安全等相关法律法规和食品安全国家标准要求的食品安全管理体系。

## 5 机构、人员与培训

5.1 团餐供应单位应在采购、仓储、配送、生产加工、现场服务、消毒、检测等环节和相关部门及人员明确相应岗位相应职责，建立岗位责任制、岗位说明书及作业操作流程。

5.2 应设置食品安全总监，应配备专职食品安全管理人员，同时配备专（兼）职的营养配餐专业人员等国家法律法规规定的相关人员。营养配餐专业人员应符合 SB/T 10474 的要求。

5.3 固定场所用餐的从业人员与就餐人员配比宜不低于 1:70。可根据地域条件、就餐形式、使用自动化智能化等先进厨房设备设施情况上下调整。

- 5.4 菜品加工岗位的人员应相对固定，非本岗位的人员未接受培训考核、未消毒和更换工作服前不应易位操作。
- 5.5 应建立人员培训记录或档案。
- 5.6 从业人员应符合以下要求：
- a) 具备本岗位所要求的专业知识和能力持证上岗；
  - b) 管理人员应掌握餐饮业常见应急预案的组织实施；
  - c) 团餐现场从业人员应持有餐饮业食品安全培训合格证明或经过培训的证明记录；
  - d) 了解消防安全、劳动安全、安全生产、食品安全和卫生等知识，掌握相关岗位的基础技能；
  - e) 各岗位人员要掌握相关设备的安全生产要求。
- 5.7 团餐供应单位相关从业人员应取得健康合格证，持证上岗，每年至少进行一次健康检查。
- 5.8 其他要求应符合相关国家标准要求。

## 6 团餐用餐场所（适用于有固定就餐场所）

- 6.1 应与饮食建筑设计标准相配套，与团餐供餐服务量相配套相关厨房设备设施，至少应设置食品暂存（或食品冷藏车）、餐具清洗消毒（自带消毒餐用具除外）、备餐、供餐、废弃物暂存等相应设备设施。
- 6.2 用餐区应布局整齐，卫生整洁。该区域内的设施、设备和餐具应数量充足、维护良好，与用餐活动相匹配。
- 6.3 对有固定就餐场所的团餐服务，应满足以下要求：
- a) 就餐流程应合理，方便就餐人员取餐并减少排队时间。
  - b) 分餐前保证分餐工具及餐用具准备齐全，并有保洁措施。
  - c) 分餐场所菜品应有保温措施。
  - d) 分餐区菜品标识宜醒目。
  - e) 就餐场所设有专人对桌椅及地面卫生清理，地面无水及油污。
  - f) 就餐场所应设有服务人员，服务人员宜有醒目着装或胸牌。
  - g) 室内温度符合政府相关规定，空调等设备设施定期清洁保养。
  - h) 参与餐用具回收人员，未经洗手消毒、更衣，不应参与分餐。

### 6.4 餐用具清洗与消毒

- 6.4.1 清洗消毒餐用具的场所，应按流程布局进、出分流，避免交叉污染。
- 6.4.2 消毒餐用具的效果，应定期通过检测验证有效性。
- 6.4.3 餐具应按品种分类存放于保洁柜内，并标有分布图；餐具保洁柜不得混放其它物品。
- 6.4.4 超过 24 小时未使用的餐用具，在使用前应重新消毒。

### 6.5 餐用具回收

- 6.5.1 餐用具回收场所明确，现场有明确的提醒标示。回收餐用具的容器足量配备。
- 6.5.2 餐厅应设置油污分离、餐饮垃圾分类装置。泔水应按照法规要求由指定回收单位处理，不应私自处理或个人回收。
- 6.5.3 餐用具回收场所宜设置反食品浪费的标识或海报。

## 7 团餐供应链管理

- 7.1 应持续优化供应链管理流程，推动协同采购、协同配送、协同加工、分工协作等机制形成，促进产品和服务提供全程的资源动态整合与调配。
- 7.2 结合团餐特色的餐饮业供应链复杂度控制需求，应通过供应商集成管理降低采购复杂度；应通过产品、加工、服务标准化降低流程复杂度，应根据终端消费日常统计结果，持续提升高销售量餐品的加工标准化程度。
- 7.3 应通过机构整合降低组织管理复杂度；宜通过顾客需求整合降低产品复杂度。全品类食材供应链模式，确保供应链稳定性、降低采购成本。
- 7.4 宜通过自建基地、共建基地、多方合作等方式建立规模化采购优势。
- 7.5 应生鲜农产品及原辅料供应商的合规性、质量保证能力及供货保证能力，同时考核供应商的硬件条件、历史绩效、资金状况、应急响应等指标。
- 7.6 应建立供应商名单制度，对供应商实行动态管理；应实行激励制度，保证稳定供应和优质货源；建立完善的供应商考核评价体系，实施分类分级管理和退出制度。
- 7.7 应实施差异化、多元化采购策略提高采购效率、降低采购成本，分散采购与集中采购相结合、本地采购和源头采购结合，大众产品与特色产品相结合，提高响应速度和稳定性。
- 7.8 应建立畅通的库存信息等信息互联系统，实现库存共享，提高流通效率，降低流通成本。应基于销量和毛利贡献分析采购需求，结合预售订单提出采购计划，实施采购订单动态管理，加强对目标客户的消费偏好、消费习惯、需求数量、购买频率等信息进行采购管理。
- 7.9 应设置安全库存和合理的周转速度，保证供应链整体库存与转运最优。
- 7.10 其他方面应符合 GB/T 40040 的要求。

## 8 菜品管理

### 8.1 食谱与营养管理

- 8.1.1 团餐供应单位应对食谱进行定期评审。菜品配制应按照就餐对象，依据营养均衡原则制定月或周的食谱。
- 8.1.2 食谱的编制应针对服务对象的需求和特点，符合营养配餐的要求。宜向用餐者提供菜品能量、蛋白质、脂肪、钠含量等方面的营养信息。
- 8.1.3 每人一餐能量宜控制 640~1120 卡路里、蛋白质 24~41 克之间，控制脂肪供能比宜小于 30%。
- 8.1.4 分份后食品应存放在一次性包装或可重复使用的专用包装容器内，该包装应使用适宜材料制成且经过合理的清洗和消毒食（餐）具应按照 GB 14934 的规定进行消毒。
- 8.1.5 主食成品应尽量多样化，做到细粮与粗粮的合理搭配；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。
- 8.1.6 菜肴应做到食物多样。正餐原料品种宜达到 3 种以上；每餐宜有 1 种鱼类、禽、蛋类等优质蛋白来源；油炸、熏、烤、腌制菜品一般不宜超过菜品总数的 10%。
- 8.1.7 宜多搭配深色蔬果。蔬菜、水果不应完全相互代替。蔬菜首选新鲜绿叶蔬菜，适量搭配花果根茎类及菌藻类。
- 8.1.8 动物性食品搭配应多选用鱼、虾等水产类，畜肉、禽肉应以瘦肉为主。适量搭配豆类及乳类。

### 8.2 原料采购管理

- 8.2.1 采购的原料应新鲜、安全卫生，不采购法律法规禁止食用或使用的农产品、食品、食品添加剂。不使用用非食品原料加工膳食。
- 8.2.2 应实施索证索票等法律法规的管理要求。采集和保存的所有相关信息两年以上。

8.2.3 宜实行米、面、油、肉、蛋、奶等大宗食品集中定点采购，选择相对固定且资质齐全的大宗食材及原料供货企业，签订采购合同时明确供货企业食品安全责任和义务。

8.2.4 宜建立大宗食材供应企业评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对大宗食材供应企业食品安全状况进行现场评价，建立大宗食材供应企业目录，及时更换不符合食品安全要求的供应企业。评价内容包括但不限于：

- a) 食品安全管理；
- b) 配送管理；
- c) 信息化管理。

8.2.5 需谨慎采购国家规定的慎用、慎供食材品种，具体参见附录 A。

### 8.3 原料验收

8.3.1 采购食品及食用农产品、食品添加剂等原辅料应当查验随货证明文件，食品及食用农产品、食品添加剂等原辅料验收的内容包括但不限于：

- a) 有效的证明文件电子/纸制文件，包括生产者的食品生产许可证、供应商的食品经营许可证或许可备案、购货凭证等；
- b) 农产品承诺达标合格证、检疫证明及检验报告、出入境检验检疫合格证明等食用农产品相关合格证明文件；
- c) 预包装食品需有包括但不限于一年内由第三方检测机构或监督部门出具的同款产品检测合格报告、本批次产品的出厂检验报告；
- d) 绿色食品、有机农产品需有标注相应的标志和附有相关证明文件。
- e) 食品及食用农产品感官性状无异常，包装完整，符合国家相关规定；
- f) 预包装食品收货时需预留足够的（距离保质期不超过三分之一）保质期，以避免使用超过保质期的食品。

8.3.2 加强大宗原料的检验检测管理，具体内容包括但不限于：

- a) 留存每批次原料的生产企业的供应商合格报告、生产企业自检报告或第三方检验检测报告。
- b) 对半年内出现不合格情况的原料加强检验检测。
- c) 宜制定供应的主要餐饮产品原料和食品添加剂的企业产品质量标准和验收方法标准。
- d) 应对每批采购的食品原辅料进行必要的农药、兽药等污染物快速检测并记录留档。检测的抽样比例应符合相关法规法规和标准要求，并根据企业团餐供应量上下调整。

8.3.3 宜通过自建或第三方的网络平台，采用信息化手段，采集和保存以上所有相关信息。

8.3.4 对于冷链运输的高危易腐食品，尽可能减少验收时间，并在验收后及时放入冷藏或冷冻环境贮存。

8.3.5 菜品加工使用的食品添加剂应专店采购、专人、专柜、专账、上锁管理。

### 8.4 原料储存

8.4.1 原料仓库的总体管理包括以下内容：

- a) 根据不同的适宜保存条件和保存期分区、分架、分类存放；离墙隔地。
- b) 定期检查、及时清理变质和超过保质期的原料；
- c) 场所和设施设备保持清洁，不存在霉斑、有害生物活动迹象；
- d) 不存放有毒、有害物品及个人生活用品。

8.4.2 冷藏、冷冻柜（库）管理包括以下内容：

- a) 不同原料有明显区分标识；
- b) 不存在食品堆积、挤压存放的情况；

c) 定期除霜、清洁、维护和校验温度（指示）计。

8.4.3 在采购、运输、贮存和加工等过程，应做到原料、半成品、成品分开，分区摆放，标识明显，包装完整。对此过程中产生的不合格品应及时妥善暂存和处理。

8.4.4 需冷冻贮存食品冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。

8.4.5 其余要求应符合 GB 31654 的规定。

## 8.5 加工制作

应通过运用合理的烹制方法，保护营养素，避免营养素流失。团餐的加工制作要求应符合相关强制性国家标准或行业标准的相关规定。

## 8.6 集体配餐分装

8.6.1 对于集体配餐的分份应在严格的卫生条件下进行。冷藏食品分份应在冷藏区进行，否则应在 30 分钟内完成分份操作。

8.6.2 加工制作与分装区域应在同一地点。

## 9 配送管理

9.1 配送的餐饮应在包装、容器或者配送箱上标注团餐供应单位信息、加工时间（精确到分钟，以最终成品加工完成时间为准）和食用时限或保质期。必要时应标注保存条件和食用方法；冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。

9.2 配送过程的冷藏食品中心温度应保持在 0-8℃，烧熟后 24 小时内食用；热食食品中心温度应保持在 60℃ 以上，在 4 小时内食用。

9.3 集体用餐配送应配备盛装、分送集体用餐的专用密闭容器，运送集体用餐的车辆应为专用封闭式，车内宜设置温度控制设。

9.4 配送团餐用餐的容器应安装热藏和冷藏设备。需低温保存的食品和热食品应分隔。

9.5 配送车辆与容器应符合以下要求：

- a) 定期检查和保养，并做好记录，检查内容包括保温性能等；
- b) 厢体内壁保持清洁卫生，无污染、无异味；
- c) 使用前后进行清洁、消毒；
- d) 不装载有毒、有害物质。

9.6 配送过程符合以下要求：

- a) 配送车辆与装载设备保持平稳，防洒漏；
- b) 装载后对配送车辆厢门进行封签，确保送达后开启；
- c) 维持相应配送方式要求的温度；
- d) 配送人员按照相关要求佩戴口罩等个人防护用品；

9.7 容器、工具、餐具在使用前应进行清洗消毒，用餐完毕后及时回收清洗消毒。

9.8 对配送过程路线、时间、人员、车辆进行合理安排，制定突发食品安全事件、车辆损坏、交通堵塞、恶劣天气等情况造成供餐中断的应急预案，并应定期演练。

## 10 追溯和留样管理

10.1 团餐食品的追溯应符合 GB/T 33497 和 GB/T 27306 的规定。追溯宜可追溯到一个具体生产或制作批次。



10.2 团餐供应单位应对每餐大于 30 人食用的种类或菜品成品留样，留样时间应大于 48 小时。部份小吃小炒等供应不足 30 份的留存原料以备查；中小学及特殊团餐供应应将全部供应品类全部留存。

10.3 团餐供应单位应将留样成品按照品种，分别盛放于清洗消毒后的专用密封容器内，储存于 0~8℃ 专用留样冰箱内，并双人双锁管理。

10.4 每种菜品或售卖种类的留样量应满足检验与检测需要，且不少于 150g。

10.5 团体膳食服务单位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），留样人员等。留样温度 0~8℃。

## 11 减少浪费管理

11.1 宜结合日常供应量及就餐历史余量，评估顾客需求量，动态调整供餐总量。

11.2 应根据订单情况适量加工膳食食品，不应超量加工食品。

11.3 提升餐饮供给质量，丰富供餐形式，合理配置小分量、多规格的餐品、主食或者套餐。

11.4 鼓励构建原料集中处理模式，对初级食品原料进行集中标准化处理，提高食品原料出成率。

11.5 宜采用各种新技术、新工艺、新方法提高加工原料制作边角余料的有效利用程度。

11.6 配送前应确认用餐人数或配送数量。

11.7 宜对不同属性生鲜农产品分类储存，设置常温区、保鲜区及冷冻区等，防止腐烂损耗。

11.8 不应提供一次性木筷，减少提供一次性餐具。确需提供一次性餐具的，应选择符合环保要求、宜选用可降解的环保餐盒、食品袋。

11.9 配送的物流装备应可循环重复使用，使用后做好清洁消毒。

11.10 团餐消费后的餐厨废弃物应及时统一回收，分类处理。回收菜肴中的油脂不应作为食品原料重复使用。

11.11 应设置专用废弃物存放设施。废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识。

11.12 制定减少浪费的量化考核指标与奖励机制，鼓励企业积极落实。

11.13 宜建立厨余垃圾、餐余垃圾的称重统计制度，余垃圾的处理应符合国家和行业相关餐厨垃圾处理的规定。

11.14 未出售的食品作为员工餐等方式当餐及时处理，剩余的应倾倒处理。

11.15 加工用能、原料垃圾、油烟和污水排放等应符合环保及绿色低碳相关法律法规和强制性标准要求。

## 12 信息记录管理

12.1 团餐单位应以建立信息记录和保存管理制度，记录和保存包括但不限于以下信息：

——每日制作或供应量、品类和食用单位情况；

——食品及农产品供应商情况；

——食品从业人员健康合格证与员工日常培训情况；

——每日食品原辅料采购及送货凭证、质量状态及验收记录；

——食品添加剂出入库与使用记录；

——专间人员晨检记、洗手消毒、菜肴感官品质及中心温度检测、菜肴烹制种类和制作人员、餐用具清洗消毒、有害生物消杀灭杀、冰箱和冷库温度、食品留样等生产现场管理记录；

——餐厨废弃物及油脂清运记录、不合格食品及超过保质期食品的处置记录；

——厨房设备清单、设备设施检查清洗维修保养、生产安全及消防检查、应急情况等记录；

——餐厨垃圾的清运管理记录；

——配送与服务人员、时间、批次、客户及就餐者投诉等记录。

12.2 记录应保存 2 年以上。

### 12.3 记录和文件管理

12.3.1 团餐供应单位应如实记录从业人员培训考核、进货查验、食品添加剂使用、食品安全自查、回收食品处置、污水油烟排放、定期除虫灭害等情况。对食品、食品添加剂、食品相关产品、污水油烟排放情况等需开展检验的，还应记录检验结果。法律法规标准没有明确规定的，记录保存时间不少于 6 个月。

12.3.2 团餐供应单位应保存采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的相关原始凭证，并如实记录食品、食品添加剂、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、进货日期和供货者名称、地址、联系方式等信息。相关凭证的保存期限不少于食品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于 2 年。

12.3.3 鼓励采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。

## 13 服务质量评价与改进

### 13.1 评价

13.1.1 服务企业应建立团餐服务的评价方式，采用定期通过计算机小程序调查用餐人员满意度等方式掌握相关服务质量情况。

13.1.2 评价宜每年不少于两次。

13.1.3 评价内容主要包括用餐人员对菜品质量、菜品口味、服务、环境、管理等方面。

### 13.2 改进

13.2.1 收集相关信息制定相应措施持续改进服务，信息内容包括但不限于：

- a) 菜品与服务的评价信息；
- b) 员工考核与培训记录；
- c) 信息数据分析结果；
- d) 监督与检查记录。

13.2.2 建立完善的沟通反馈渠道，宜选择方便快捷的信息化方式对投诉收集、分析及改进。

13.2.3 宜选择方便快捷的信息化方式对投诉收集、分析及改进。

13.2.4 定期验证和整理有效的改进措施，并补充到管理制度、操作手册和岗位职责等文件中。

13.2.5 鼓励定期为顾客提供有针对性的主动服务或回馈活动。

13.2.6 宜配备服务调解人员，并有对突发事件进行及时处理、对服务失误进行补救的措施。

附录 A  
(规范性)  
慎用慎供食品品种

A.1 慎用食材品种

慎用食材见表A.1。

表 A.1 慎用食材名单

| 序号 | 慎用食材                                                        |
|----|-------------------------------------------------------------|
| 1  | 扁豆、豇豆（豇豆-四季豆、扁豆、东北油豆、荷兰豆）、芸豆、蚕豆、西葫芦、甘蔗、香椿                   |
| 2  | 易残留有毒有害物质，如猪肺、猪肝、猪心、鲨鱼肝等动物内脏器官                              |
| 3  | 易引起组胺中毒的青皮红肉的海产鱼类（鲈鱼、鲭鱼、秋刀鱼、金枪鱼、沙丁鱼等）；易引起雪卡毒素中毒的野生珊瑚鱼类（苏眉等） |
| 4  | 国家公布的“食品中可能违法添加的非食用物质名单”中的食品品种                              |

A.2 慎供食品

慎供食品品种见表A.2。

表 A.2 慎供食品品种

| 序号 | 慎供食品品种                         |
|----|--------------------------------|
| 1  | 豆浆、带刺鱼肉                        |
| 2  | 整鸡、整鸭、白切鸡、较大的肉块（牛扒等）等不易煮熟蒸透的食品 |
| 3  | 熟肉制品（需特别注意操作卫生、存放温度和存放时间）      |

A.3 其他注意事项

其他注意事项见表A.3。

表 A.3 注意事项

| 序号 | 注意事项                                   |
|----|----------------------------------------|
| 1  | 宜尽量采购新鲜肉制品，少使用冷冻肉制品、油炸食品以及香肠、火腿等加工肉制品等 |
| 2  | 不使用未经清洗干净或消毒的食品原材料或非食用物质作为菜品的围边或装饰     |
| 3  | 含水分较高且容易变质食品的加工制作需加强管理                 |

## 参 考 文 献

- [1] 《餐饮服务许可管理办法》（卫生部令第70号）
  - [2] 《餐饮服务食品安全操作规范》
  - [3] 《食品经营许可和备案管理办法》
  - [4] 《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》国食药监食[2011]67号
  - [5] 《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》国食药监食[2011]78号
  - [6] 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》市场监管总局令第97号
-