

T/SCSCXH

团 体 标 准

T/SCSCXH 01—2022

川派团餐运营服务规范

Operation service specification of Sichuan style group meal

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2022 年 10 月）

2022 – XX – XX 发布

2022 – XX – XX 实施

四川省第三产业协会 发布

目 次

前 言 III

引 言 IV

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

 3.1 团餐 1

 3.2 川派团餐 1

 3.3 团餐服务提供者 1

 3.4 团餐供应商 1

4 通用要求 1

 4.1 组织机构 1

 4.2 从业人员 2

 4.3 场所场地 2

 4.4 设施设备 3

5 食材管理 4

 5.1 采购 4

 5.2 运输 4

 5.3 验收 5

 5.4 贮存 5

6 制餐管理 5

 6.1 加工制作 5

 6.2 器具要求 5

 6.3 餐食要求 5

 6.4 营养健康 6

 6.5 包装及标签 6

7 供餐服务 6

 7.1 常规性供餐服务 6

 7.2 临时性供餐服务 8

 7.3 特色供餐服务 8

8 质量管理 8

 8.1 卫生健康管理 8

 8.2 有害动物控制 8

 8.3 检验检测管理 8

 8.4 食品安全管理 8

 8.5 信息化管理 9

 8.6 安全生产管理 9

 8.7 追溯管理 9

8.8 品牌管理 9

8.9 新冠肺炎疫情防护管理 9

9 评价与改进 9

附 录 A （资料性） 午餐或晚餐的主要食材推荐量 10

附 录 B （资料性） 新冠肺炎疫情防护管理 11

 B.1 人员管理 11

 B.2 运输管理 11

 B.3 供餐管理 11

 B.4 环境管理 11

 B.5 应急管理 12

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这些专利的责任。

本文件由四川省第三产业协会提出和归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

引 言

川菜作为我国八大菜系之一，在美食界占据十分重要位置。随着餐饮消费不断升级，以及人们食品安全意识不断增强，未来团餐产品质量、服务体验和品牌口碑将成为消费者选择的重要衡量标准，标准化必然成为川派团餐去同质化、打造特色化品牌、增强核心竞争力的重要手段。为进一步提升川派团餐运营管理和服务水平，推动川派团餐产业的高质量发展，特制定本标准。

川派团餐运营服务规范

1 范围

本文件规定了川派团餐通用要求、食材管理、制餐管理、供餐服务、质量管理、评价与改进等内容。本文件适用于川派团餐运营服务活动。

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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具
GB 51251 建筑防烟排烟系统技术标准
SB/T 10856-2012 团餐管理服务规范
SB/T 10946 川菜烹饪工艺
DB51/T 2617-2019 机关职工食堂管理服务规范
《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018年 第12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 团餐

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提供餐饮食品。
[来源：SB/T 10856-2012，定义3.1]

3.2 川派团餐

从场所场地设计布局、食材采购、食品包装、餐食制作、供餐服务等方面体现四川特色或品牌的团餐。

3.3 团餐服务提供者

根据团体服务对象的需求，以集中加工配送、现制现售服务等为主要形式的供餐单位，包括集体用餐配送单位、现场制作服务单位等。

3.4 团餐供应商

为团餐服务提供者供应餐饮服务所需的设施、设备、工器具、餐饮具、易耗品、食材原料、餐厅消杀、排烟系统清洗、垃圾清运、隔油池清掏等具有相关资质的专业机构。

4 通用要求

4.1 组织机构

4.1.1 团餐服务提供者应具备独立法人资格，取得有效的营业执照，依据营业执照范围取得食品经营许可证（或食品生产经营登记证）。

- 4.1.2 应具有完善的管理体系和承担一定风险的能力，宜建立和实施 HACCP、ISO 9001、ISO22000、ISO 14001、OHSAS 18001 体系，宜投保食品安全责任险或含有食品安全的综合险。
- 4.1.3 应与团体服务对象签订团餐服务合同，明确合同期限、服务地点、服务方式、结算金额和结账方式等，明确双方权利和义务，共同保证双方及用餐者的权益。
- 4.1.4 应设置食品安全管理相关部门和配置食品安全管理人员，对本单位食品安全、生产安全履行全面管理职责，负责对接食品安全监管、安全消防等管理部门，做好食品安全事件的预防和应对。
- 4.1.5 应设置由单位主要领导、后勤、工会和食堂管理等人员组成的营养健康管理委员会，全面负责营养健康团餐管理，明确各岗位职能，宜由单位主要领导担任营养健康管理委员会负责人，积极创造条件配备专职或兼职营养专业人员。
- 4.1.6 应设立专职部门或专人专岗对团餐供应商进行管理，与合格供应商签订专项合同，保存并定期更新其营业执照、专项资质、车辆行驶证、人员健康证、身份证等复印件以及相关产品服务证明材料。
- 4.1.7 设有民族餐的，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。

4.2 从业人员

- 4.2.1 从业人员上岗前应经过食品安全等专业技术能力培训，上岗后应定期接受培训，无吸毒史，无传染性疾病，无其他犯罪记录。
- 4.2.2 从事食材采购、运输、查验、贮存、库房作业以及团餐制作、供餐服务等直接接触食材和餐食的从业人员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。
- 4.2.3 管理人员的配置应在本组织机构规模、管理层次、各级管理工作的内容及工作量大小的基础上确定，生产加工人员应根据厨房规模、工作量大小等因素确定。
- 4.2.4 食品安全管理人员应具有食品相关专业或 2 年以上食品安全工作经历或相关食品安全管理资格证书，掌握餐饮服务有关的质量安全知识，并通过专业理论及实践方面的培训及考核。
- 4.2.5 电梯工、制冷工、叉车工、电工、压力容器操作工等特种作业人员应持证上岗，特种设备的生产（含设计、制造、安装、改造、维修）、使用、检验检测、监督检查应符合依《特种设备安全监察条例》及国家相关规定。
- 4.2.6 从事团餐制作的厨师等相关生产加工人员应持有餐饮行业相关资格证书，包括中式烹调师、面点师、营养师等。

4.3 场所场地

4.3.1 建筑场所与布局

- 4.3.1.1 建筑场所与布局应符合 GB 14881 的要求。
- 4.3.1.2 应根据团餐服务提供者的规模，设置与食品加工品种、数量、供应方式相适应的粗加工、烹饪、冷却、面点制作、分装及暂存专间、原料及成品贮存、餐用具清洗消毒及保洁、更衣室、清洁工具存放等专用场所。
- 4.3.1.3 各专用场所应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局，食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的容器具回收通道及入宜分开设置。
- 4.3.1.4 库房设置应与食品种类、数量相适应。食品库房和非食品库房应分开设置，一次性餐用具应单独区域存放。具体可参考需储存物品的特点和卫生需求，选择适宜的存储区域。
- 4.3.1.5 团餐服务场所禁止设立饲养和宰杀畜禽等动物的区域，禁止接触活畜禽。

4.3.2 建筑场所结构要求

- 4.3.2.1 建筑结构应采用适当的耐用材料建造，坚固耐用，易于维修、清洁和消毒，地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构的设置应避免有害生物侵入和栖息。
- 4.3.2.2 天花板宜距离地面 2.5m 以上，食品处理区天花板的涂覆或装修材料应能耐高温、耐腐蚀。天花板与横梁或墙壁结合处宜有适当弧度。水蒸汽较多区域的天花板应有适当坡度。
- 4.3.2.3 需经常冲洗的场所（包括粗加工制作、烹饪和餐用具清洗消毒等场所），应铺设 1.8m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。

4.3.2.4 与外界直接相通的门和可开启的窗，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或风幕机。与外界直接相通的门能自动关闭。

4.3.2.5 清洁操作区不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气溢出。

4.3.2.6 其他应符合《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求。

4.4 设施设备

4.4.1 供水设施

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。

4.4.2 排水设施

排水设施应通畅，便于清洁、维护。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。

4.4.3 清洗消毒保洁设施

4.4.3.1 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。

4.4.3.2 各类水池的材质、区分使用等应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

4.4.3.3 专用保洁设施应标识明显，易于清洁。

4.4.4 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。冷冻库、冷藏库应使用防爆灯。

4.4.5 通风排烟设施

4.4.5.1 食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）和就餐区应保持空气流通，专间应设立独立的空调设施，宜每年清洁消毒空调及通风设施。

4.4.5.2 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，排气口应设有易清洗、耐腐蚀、能防止有害生物侵入的网罩。

4.4.5.3 应定期清洗维护油烟净化系统，烟罩上方集油烟管宜每1~2个月清洗1次，烟罩至净化器段风管至少每3个月清洗1次，如发现风管变形、连接不牢、漏风、漏油等现象则需立即进行清洗与维修，风机叶轮至少每3个月清洗1次，必要时需请专业人员调整叶轮动平衡，每天正式营业前，应利用净化设备关闭的时间对净化设施及配套设备进行日常检查和维护。

4.4.5.4 防烟排烟系统的设计、施工、验收及维护管理应符合GB 51251的规定。

4.4.6 库房及冷冻（藏）设施

4.4.6.1 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。

4.4.6.2 冷冻柜、冷藏柜应有明显的区分标识，设有可正确显示内部温度的外显式温度计。

4.4.6.3 库房设置和数量、内部货架等应能满足食品和非食品的存放，设有区域区分标识，物品码放符合要求。

4.4.7 废弃物存放设施

4.4.7.1 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，能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，并易于清洁，其与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

4.4.7.2 日常管理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。

4.4.7.3 宜在餐饮服务场所外适宜地点设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施，必要时设置垃圾冷库。

4.4.8 个人卫生设施和卫生间

4.4.8.1 更衣区（室）宜位于食品处理区入口处，其空间和设施应满足使用需求。

4.4.8.2 食品处理区应设置足够数量的洗手设施，就餐区宜设置洗手设施，洗手设施旁应有洗手方法标识、应配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等。

4.4.8.3 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，不宜直对就餐区。卫生间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 GB 14881 的要求。

4.4.9 加工制作设备设施

4.4.9.1 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。

4.4.9.2 厨房设施、设备、工具应符合 SB/T 10946 第 9 章的要求。

4.4.9.3 设备的摆放位置及其与食品的接触面等应符合《餐饮服务食品安全操作规范》5.8 的要求。

4.4.9.4 应定期对设备设施进行校验和清洁消毒，保障设备设施正常使用、不污染食品。

4.4.10 监控设备

用于监测、控制、记录的设备（压力表、温度计、记录仪等）应定期校准、维护，保持正常工作，宜每年至少检验1次。

4.4.11 电气设备

应建立停送电操作规程、电气安全操作规程、电气设备维护保养制度等，并定期对电气设备进行检查，保证其良好的性能。

4.4.12 检测设备

应具备必要的理化（农、兽残）、微生物检测等相关设备，对采购的每批生鲜（果蔬、肉类）等进行抽检。

4.4.13 储运设备

运送集体用餐的容器和车辆应安装食品热藏与冷藏设备，在每次配送前应进行清洗消毒。

4.4.14 就餐区设备设施

4.4.14.1 就餐区导向标识、餐桌、座椅、地面、门窗及窗帘、墙面、灯具、摆件、台布、餐巾、面巾、餐具、烟灰缸等设备应保持干净、卫生、稳固、整洁、美观。

4.4.14.2 就餐区应设置独立吸烟区及饮用水供应装置、菜品公告栏、时钟、洗漱池、防蝇防虫用品、剩菜剩饭收集用具、餐具回收区域及装置、意见箱等基本设施。

4.4.14.3 就餐区就餐位数量与就餐人数之比不低于 1:2。

4.4.14.4 就餐区装修风格及相关设备设施外观设计宜体现四川特色传统文化。

5 食材管理

5.1 采购

5.1.1 应制定采购计划，明确需采购食材的名称、规格、型号、数量、供货期限等信息。四川本地食材的采购量宜不低于总量的 60%，宜为地理标志产品、“天府名品”认证产品等。

5.1.2 应建立索票索证和进货查验记录制度，采购前查验供应商营业执照、食品经营许可证、食材合格证明、蔬菜农残报告、肉类检疫合格证等相关证明材料，采购时记录食材的名称、规格、数量、生产批号、保质期、进货日期、供应商名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录，满足可追溯要求。

5.1.3 宜使用供应链管理系统对采购食材进行统一监管，包括食材的统一管理及出库。

5.1.4 查验记录应及时准确、完整有效，并按规定归档、保存，保存期限不得少于 2 年。

5.2 运输

5.2.1 运输人员应持有健康证，穿戴统一工服和工牌。

5.2.2 运输车辆应保持清洁、卫生、无污染、无杂物、无异味；冷链运输车辆应具备温控装置并提前制冷，确定制冷温度达到标准后方能装车。每日运输完毕后应进行全车消毒清洗，并符合食品运输卫生

要求。

- 5.2.3 运输过程中应保证食材的完整性，不得与有毒、有害物质混装混运。宜引入可视化监控系统、AI 大数据监控等物联网、互联网平台，对食材进行实时管控。
- 5.2.4 食材出库需清点并核对数量，在出库单上签字确认，并建立食材出库管理台账。

5.3 验收

- 5.3.1 应建立食材验收管理制度，由食品安全管理人员、厨师、库房负责人参与现场验收工作，并定期将食材送有资质的第三方检测机构进行理化、生化检测。
- 5.3.2 验收期间应尽可能减少食品的温度变化，冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不应超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。
- 5.3.3 应在收货时查验食材的外包装、感官形状、标签标识等信息，应与送货凭证、票据及相关证明材料相符合，并符合食品安全国家标准或有关规定。
- 5.3.4 验收完成后，应分类建立采购收货台账，保存期限不应少于 2 年，以备查验。

5.4 贮存

- 5.4.1 食材贮存应按照 DB51/T 2617—2019 第 5.3.2 章的规定执行，同时满足以下要求：
- a) 肉类食品贮存应生熟分开，肉类与鱼类不得混放；
 - b) 冷库贮存冷冻食品应使用不锈钢架，冷冻温度保持在-18℃左右；
 - c) 冷荤间冷柜应专用贮存熟食品，冷柜保持清洁、不得污染，冷藏食品应自然凉透后方可放入冷柜，冷柜内食品温度保持在 0℃—5℃，食品用完后进行冷柜清洁、消毒、晾干。
- 5.4.2 库房管理、出入库管理应按照 DB51/T 2617—2019 第 5.3.1、5.3.3 章的规定执行，库房管理人员应每天对库房进行排查，每月至少盘点一次，并填写盘点记录，发现问题及时汇报处理。

6 制餐管理

6.1 加工制作

- 6.1.1 加工制作基本要求、加工制作区域的使用、粗加工制作与切配、成品加工制作、食品添加剂使用、食品相关产品使用、高危易腐食品冷却、食品再加热、食品留样等方面应按照《餐饮服务食品安全操作规范》第 7 章的规定执行。
- 6.1.2 原料存放和简单处理、拣选、清洁等初加工，以及切配、焯水、上浆挂糊、勾芡等预处理，应根据动物性、植物性食材在川派菜肴加工过程中的物质成分变化趋势进行规划后合理确定，尽量保证食材品质和减少营养价值损失。
- 6.1.3 各类餐食宜采用川菜烹饪工艺，预处理、调味、烹制、装盘等符合 SB/T 10946 的要求。

6.2 器具要求

- 6.2.1 餐具宜使用不锈钢材质（304），餐具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。
- 6.2.2 采用清洗消毒设施的，应定期维护，保持良好状态；采用化学消毒的，消毒液应每 4 h 更换一次并记录；采用热力消毒的，应做好消毒温度、时间监控及记录，消毒后餐具应符合 GB 14934 的规定。
- 6.2.3 餐具保洁柜、保温箱应定期清洗、消毒，保持洁净，不得存放其他物品。
- 6.2.4 设备器具与包装材料应符合相关食品安全标准和规定。各类餐具、容器和设备应有明显的区分标识，盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材质。

6.3 餐食要求

- 6.3.1 餐食感官要求应符合表 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	
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色泽	目测、鼻嗅、口尝
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	

6.3.2 餐食分装、贮存、运输过程中的餐食中心温度要去应符合表 2 的规定。

表 2 餐食中心温度要求

项目	指标	检验方法
冷链工艺，℃	8	随机抽取 3 件，采用食品中心温度计测量
热链工艺，℃	75	

6.4 营养健康

6.4.1 应建立团餐营养管理制度，围绕合理膳食和减盐、减油、减糖（“三减”）制定工作计划及实施方案，明确营养健康团餐工作的食材管理、糖油盐用量、烹饪和加工方法、配餐服务、营养健康教育等具体事宜，并开展自查。

6.4.2 应开展营养健康团餐过程管理，保障团餐所用食材种类丰富、新鲜，食材种类应符合《中国居民膳食指南》的推荐要求，不宜使用腌制、腊制及动物油脂类食材。每天根据带量食谱、用餐人数、原料损耗计算食物消费量，并做好记录，每周汇总。

6.4.3 应根据食材采购情况，单独建立专门的盐油糖（包括含盐油糖的各种调味品）台账制度，记录采购量、入库时间、重量，定期公示每周盐油糖使用量和人均每日或每餐摄入量，并按照《中国居民膳食指南》的推荐要求适时调整。宜使用减盐的调味产品，就餐区不宜摆放盐、糖。

6.4.4 应使用符合营养健康原则的食物烹饪方法，宜采用减少营养成分损失和保持自然风味的食物烹饪和加工方法，以蒸、炖、烩、炒为主，减少炸、煎、熏、烤等方法。可创新开发健康烹饪方法，在保持菜品风味特色的基础上减少盐、油、糖（包括含盐油糖的各种调味品）的用量。

6.4.5 应制定合理膳食营养配餐计划，在就餐区显著位置和官方网站、公众号、外卖平台等载体公布食谱、营养标识、份量及主要原料等信息，套餐或份饭的食谱一周内不宜重复。宜根据季节气候天气、用餐人员劳动强度、用餐人员健康状况、年龄性别结构等因素，提供能满足能量和营养素需要的餐食。午餐或晚餐应提供谷薯类、蔬菜水果类、鱼禽肉蛋类、大豆及坚果类四类食物中的三类及以上，食材用量宜参考附录 A。宜根据用餐人员需求提供个性化营养餐食，如向肥胖或营养相关疾病人群提供特殊营养配餐。

6.4.6 应采取多种形式宣传合理膳食、“三减”、营养相关慢性病防治、传染病防控、节约粮食等政策和科普知识，每年度举办营养健康专题讲座、知识问答和厨艺大赛等膳食营养相关宣传活动不少于 2 次，主动向用餐人员推送营养健康知识、征求意见建议。

6.5 包装及标签

餐食加工制作完成后，应立即封装或使用清洁的密闭容器盛放。外包装或容器上应标注团餐服务提供者名称、餐食名称、加工时间、保存条件、保存期限，宜有川派团餐字样或标识。直接接触餐食的包装材料应符合GB 4806.7、GB 4806.9的要求。

7 供餐服务

7.1 常规性供餐服务

7.1.1 确认需求

供餐前，应与团餐用餐单位沟通确认用餐时间、用餐人数、用餐地点、菜品种类、餐食口味、餐食过敏信息及其他特殊信息等需求。

7.1.2 集中配送

集中配送符合以下要求：

- a) 配送前，应与团餐用餐单位沟通确认配送时间、路线、人员、车辆、联系方式等信息，告知预计到达时间；
- b) 配送前，应对运输车辆车厢进行清洗、消毒，保持传递设施干净、清洁；
- c) 装配人员应佩戴清洁的一次性口罩、手套，堆放稳固、整洁；
- d) 配送包装材料或容器应完整、清洁、无污染、无异味、无毒无害，对餐食具有一定的保护性，避免在装卸、运输过程中损伤餐食，减少一次性包装材料或容器；
- e) 配送过程中，不同存在形式的餐食应使用容器或独立包装分隔，不得与非餐食进行混装，高危易腐食品采用冷冻（藏）方式运输，盛放容器和包装严密，防止食品受到污染；
- f) 配送过程中餐食的温度、湿度及时间应符合食品安全要求；
- g) 配送到达后，应及时联系团餐用餐单位，双方签字确认餐食数量、质量。

7.1.3 现场分餐

现场分餐符合以下要求：

- a) 食品传递设施、食品摆放货架、餐（饮）具等使用前应清洁、消毒；
- b) 应根据餐食数量、类型和保存条件，准备不同数量、规格和形式的餐（饮）具，并加盖或用保鲜膜做污染覆盖；
- c) 进行餐（饮）具、餐食分配等操作时，应佩戴清洁的一次性口罩、手套，分餐工具手持处不应直接接触餐食；
- d) 应将主食、菜品、汤品、水果、小吃等餐食分类摆放，并在盛放容器附近设置食品名称标识；
- e) 必要时，应对餐食采取保温措施，保证供餐质量。

7.1.4 用餐服务

用餐服务符合以下要求：

- a) 应有专人负责就餐区现场秩序维护和人员引导；
- b) 应对垫纸、垫布、餐具托、口布等与餐饮具直接接触的物品进行一客一换。撤换下的物品，应及时清洗消毒（一次性用品除外）；
- c) 应在用餐时避免就餐区从事引起扬尘的活动（如扫地、施工等）；
- d) 应引导就餐人员安全、文明、营养用餐，倡导餐饮节约文化；
- e) 应在就餐明显区域建立沟通和投诉反馈渠道，对用餐人员的需求做出快速反应；
- f) 应不定期开展用餐服务满意度调查，及时掌握消费者就餐动态，分析并持续改进。

7.1.5 餐后维护

7.1.5.1 集中堂食用餐

餐后维护符合以下要求：

- a) 餐（饮）具应在就餐完后及时进行分类回收，回收的餐（饮）具应按回收通道送至清洗消毒间进行清洗消毒，清洗消毒后的餐（饮）具应符合 GB 14934 的规定，并存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁；
- b) 应及时对食品处理区、就餐区、辅助区进行清洁，做到无水、无污渍、无油渍。指定专人负责各区域卫生检查并记录；
- c) 厨余废弃物应分类处理。液体废弃物与固体废弃物，有机废弃物与无机废弃物分开放置。垃圾桶应配备坚固、不透水的材料制作的盖子，能防止有害动物的侵入，及不良气味或污水溢出；垃圾桶及周围要定期消毒处理，以保持清洁；
- d) 应指定有资质的机构对餐厨废弃物进行收运、处理，对餐厨废弃物做到日产日清，并按照规定进行分类处理。

7.1.5.2 集中配送用餐

餐后维护服务符合以下要求：

- a) 用餐结束后，应清点餐（饮）具，并同团餐用餐单位确认后回收；
- b) 餐（饮）具清洗消毒、场地清洁、厨余废弃物处理等参照 7.1.5.1 的规定执行。

7.2 临时性供餐服务

7.2.1 为大型赛事、展会活动等提供临时性供餐服务的，应制定临时性供餐服务方案，方案内容包括但不限于就餐人数、就餐形式、场地布置、人员分工等。

7.2.2 采用现场搭建厨房、提供临时堂食的，现场分餐、用餐服务、餐后维护应按照 7.1 的要求执行。

7.2.3 供餐结束后应拆除现场搭建厨房并清理现场。

7.3 特色供餐服务

应具备提供满足健康化、人性化、个性化供餐服务的能力，包括春节等重要节气用餐、高铁火车飞机定制用餐、糖尿病人等特殊人群用餐、美食特色街区用餐等，并从菜品种类、包装设计等方面体现川派特色。

8 质量管理

8.1 卫生健康管理

8.1.1 应配备专人负责卫生健康管理，定期清洁地面、墙壁、天花板、门窗以及各类设施设备、餐（饮）具，保持干净卫生；应对植物原料废弃物、动物原料废弃物及其他废弃物分类处置，液体废弃物与固体废物、有机废弃物与无机废弃物分开放置，及时对垃圾桶及周围环境进行清理、消毒，保持整洁。

8.1.2 应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向食品安全管理人员等报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

8.1.3 从业人员应遵守个人卫生规范，穿戴整洁的工作衣帽，头发梳理整齐，不得在工作场所抽烟；直接接触入口食品的从业人员工作时应进行手部清洁消毒，佩戴口罩，头发置于帽内，不留长指甲、涂指甲油、戴戒指，不化妆。

8.2 有害动物控制

8.2.1 应根据实际场景配备捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点等装置，不应使用鼠药，宜安装粘捕式灭蝇灯；使用电击式灭蝇灯时，灭蝇灯不应悬挂在食品贮存区域的上方。

8.2.2 应定期检查食材贮存区域、固定设施设备周围及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动迹象，定期开展有害生物防治工作。

8.2.3 委托外部机构进行有害生物防治的，应选择具有合法资质的有害生物防治公司，查验其营业执照、有害生物防治机构服务证书并留存证明；有害生物防治人员应具备相关资质并具备有效的健康证明；监督有害生物防治提供者按照合同、协议等进行有害生物防治，留存服务报告。

8.3 检验检测管理

8.3.1 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。

8.3.2 检验检测项目可根据自身的食品安全风险分析结果确定，如农药残留、餐具清洗消毒效果等。

8.3.3 自行配备检验检测人员的，负责检验检测的人员应经过专业培训与考核合格。

8.3.4 检验检测结果应有专人管理，形成档案，保存时效不少于 2 年。

8.4 食品安全管理

8.4.1 应建立食品安全检查管理与巡查监管机制，食品安全管理员负责餐饮服务过程实施内部检查、记录，组织落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐饮具清洗消毒、综合检查、设施设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度。

8.4.2 应制定食品安全检查计划，采取全面检查、抽查与自查相结合的形式，每天在加工制作时段至少进行一次食品安全检查，每周 1-2 次对各环节进行全面现场检查，发现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

8.4.3 应制定停水、停电、停气、防爆、食物中毒等突发情况应急处置预案，明确相关部门和人员的职责、权限，需要配置的资源，内外联络要求，应急处理程序、原则等，加强应急预案培训，定期组织

模拟演练。

8.4.4 发生食品安全事故后，应立即停止供餐，立即封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工（用）具、设施设备、集中就餐剩余食物和患者的呕吐物（排泄物）等重要检测样品和现场，并按照相关监管部门的要求采取控制措施。同时，协助医疗机构救治病人，并对共同进餐的人员进行排查。

8.4.5 食品添加剂应符合 GB 2760 的要求。应专人采购、专柜保存、专人领用、专人登记、专用器具称量；专柜上应标志“食品添加剂”字样；盛装容器上应标明食品添加剂名称，并有详细的使用记录。

8.5 信息化管理

8.5.1 应配备专人从事信息化管理和维护工作，建立信息化体系整体方案，明确目标和可量化指标，做好信息化系统内部资料保密安全。

8.5.2 信息化系统应技术先进、经济合理、服务功能到位，宜包括客户管理、餐饮预定与接待、客户服务等功能。

8.5.3 信息化平台应保持稳定性，网络及其他硬件设施运行安全稳定。

8.6 安全生产管理

8.6.1 应建立安全生产制度和岗位责任制度，明确安全生产各项操作规程，定期做好食堂安全风险识别，以及应急演练和风险排查工作，保障餐饮生产工作正常开展。

8.6.2 应定期对员工开展消防器材配备、使用、管理等方面培训，并加强日常消防巡检和应急处置演练。

8.6.3 应对食堂进行“明厨亮灶”管理，后厨进出口实行封闭管理，允许就餐者对食堂生产加工进行监督。

8.6.4 应对食堂化学品严格管理，购买化学品应索取合格检验报告，定点存放，做好使用记录。

8.7 追溯管理

应建立完善的追溯管理制度，做好食材采购、运输、验收、贮存以及制餐、供餐等各项信息记录，记录文件应保存不少于2年。

8.8 品牌管理

应树立和提升川派团餐品牌意识，注重质量、节能、低碳、环保和创新理念，准确把握服务对象快速变化的需求，持续改进团餐营养配餐形式、团餐生产工艺、服务方式方法等，重视知识产权保护，适时申报相关专利、商标、著作等。

8.9 新冠肺炎疫情防护管理

新冠肺炎疫情防护管理见附录B。

9 评价与改进

每年度应对本单位从业人员、场所场地、设施设备、食材、制餐、供餐、质量等运营管理和服方面开展自评和第三方评价，并对发现问题及时采取纠正措施、持续改进。

附 录 A

附 录 B （资料性）

附 录 C 午餐或晚餐的主要食材推荐量

午餐或晚餐的主要食材推荐量如下表。

类别	推荐量（克）
蔬菜类	90-200
水果类	60-140
谷薯类	75-160
动物性食物类	36-80
大豆及坚果类	7.5-14
注1：参考中国居民平衡膳食宝塔推荐量，以及午餐或晚餐占每日摄入量的30-40%。 注2：均为可食部分生重。 注3：谷薯类包括各种米、面、杂粮、杂豆及薯类等。 注4：大豆包括黄豆、青豆和黑豆，大豆制品以干黄豆计。	

附 录 D

附 录 E（资料性）

附 录 F 新冠肺炎疫情防护管理

F.1 人员管理

F.1.1 对食堂员工每日行程、接触人员、个人和家庭成员身体状况等进行全面登记摸排，做到涉疫情情况每日及时掌握、底数清楚。严格落实隔离观察制度，接触来自疫情严重地区人员暂不上班。

F.1.2 对食堂员工实行每日上岗前健康检查，做好检查结果记录，有发热（37.3℃以上）、乏力、咳嗽、咳痰、胸闷、腹泻等症状者，应立即停止工作并督促其及时就诊，在排除新型冠状病毒感染前不得上岗。

F.1.3 在从业人员通道入口处及食堂各操作区配备洗手消毒设施。从业人员应勤洗手，出现任何可能污染手部的情形时，都要按要求规范洗手和消毒。

F.1.4 从业人员工作过程中应佩戴口罩，并按规定及时更换口罩。接触直接入口食品的，宜佩戴一次性手套并及时更换。工作服应每天清洗更换。

F.2 运输管理

F.2.1 供应商送货人、集体用餐配送单位送餐员每次进入食堂时应测量体温。

F.2.2 供货商送货人（集体用餐配送单位送餐员）、食堂采购员和接货员在采购、运输、验收工作中均需佩戴口罩和一次性手套，交接时尽量避免近距离接触。

F.2.3 保持食材采购车辆和配送车辆干净卫生，专车专用，净菜、半成品等特殊食材需专用冷藏车配送，每次运输食品前应进行清洗消毒。

F.2.4 进口冷链食品到货后，应对外包装进行消毒。

F.3 供餐管理

F.3.1 分餐处应有防止飞沫灰尘、蚊蝇等污染的设施。加工后的成品在出售前应密闭盛放，不得无保护暴露。

F.3.2 疫情防控期间暂停自助餐等开放式供餐模式。免费汤粥、调料等疫情防控期间不宜供应。

F.3.3 最大程度减少公用餐具使用，鼓励自备餐具，提供足量一次性餐具。不得重复使用一次性餐用具。

F.3.4 食品售卖人员一律使用经消毒的专用工具并佩戴口罩和手套，销售中少用语言交流，与服务对象保持1米以上安全距离。

F.4 环境管理

F.4.1 对食品处理区和用餐场所进行彻底规范清洁消毒，包括墙地面、设施设备、操作台、门把手、水龙头、空调、通风设备及排风口等。加强室内通风换气，有条件的建议采用机械通风，专间和专用操作区使用紫外线灯消毒，并做好消毒记录。

F.4.2 食品处理区要定时开窗通风或使用中央空调新风系统全新风运行，保持空气流通，中央空调系统建议停止使用，确有必要开启须经过疾控部门评估并定期进行消毒处理。

F.4.3 开餐前对就餐场所进行清扫、清洁、消毒、通风，餐后做好及时清理打扫就餐场所卫生，进行环境消毒，做好卫生用具的清洗消毒和定位保管。通过定时开窗或运行新风系统保持就餐场所通风良好。

F.4.4 就餐场所门口设佩戴标识的安全员值勤，就餐人员应佩戴口罩并经体温检测合格方可进入。有条件的可安装热成像人体测温仪器。

F.4.5 在就餐场所配备足够的可以正常使用的洗手消毒设施。

F.5 应急管理

如发现疑似病例要停止供餐服务，并及时向属地卫生健康部门报告，待通过相关部门共同验收合格后方可恢复供餐服务。