|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 03.100 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png SCSCXH |

A 10 |

     团体标准

T/SCSCXH 01—2023

川派团餐运营服务规范

Operation service specification of Sichuan style group meals

2023 - 04 - 06发布

2023 - 06 - 06实施

四川省第三产业协会 发布

、

省第三产业协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc128400856)

[引言 III](#_Toc128400857)

[1 范围 1](#_Toc128400858)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc128400859)

[3 术语和定义 1](#_Toc128400860)

[4 川派特色要求 2](#_Toc128400867)

[4.1 川匠 2](#_Toc128400868)

[4.2 川菜 2](#_Toc128400869)

[4.3 川景 2](#_Toc128400870)

[4.4 川情 3](#_Toc128400871)

[5 运营要求 3](#_Toc128400872)

[5.1 组织机构 3](#_Toc128400873)

[5.2 从业人员 3](#_Toc128400874)

[5.3 场所场地 3](#_Toc128400875)

[5.4 设施设备 4](#_Toc128400876)

[5.5 食材管理 5](#_Toc128400877)

[5.6 加工制作 6](#_Toc128400878)

[5.7 安全生产 7](#_Toc128400879)

[5.8 节约管理 7](#_Toc128400880)

[5.9 追溯管理 8](#_Toc128400881)

[6 供餐服务要求 8](#_Toc128400882)

[6.1 常规性供餐服务 8](#_Toc128400883)

[6.2 临时性供餐服务 9](#_Toc128400884)

[6.3 特色供餐服务 9](#_Toc128400885)

[7 卫生要求 9](#_Toc128400886)

[7.1 基本要求 9](#_Toc128400887)

[7.2 环境与人员 9](#_Toc128400888)

[7.3 有害动物控制 10](#_Toc128400889)

[7.4 检验检测 10](#_Toc128400890)

[7.5 食品安全 10](#_Toc128400891)

[8 评价与改进 10](#_Toc128400892)

[附录A （资料性） 团餐加工制作特殊要求 11](#_Toc128400893)

[附录B （资料性） 午餐或晚餐的主要食材推荐量 12](#_Toc128400894)

1. 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：四川省第三产业协会、四川顺心餐饮投资管理有限公司、四川二滩实业发展有限责任公司、成都航研工程技术服务有限公司、四川雪球能源环境科技集团有限公司、成都恒兴隆膳食管理有限公司、成都超润清洁用品有限公司、成都云智慧企业管理咨询有限责任公司、成都正大卜蜂贸易连锁有限公司、四川德羽后勤管理服务有限公司、成都晟丰餐饮服务有限公司、成都金源鸿餐饮集团有限公司、西科餐饮管理集团有限公司、联合利华饮食策划、四川品润企业管理有限公司、四川格外餐饮有限责任公司、成都赛特厨具有限公司、成都膳百味餐饮有限公司、四川三和诚信餐饮管理有限公司、成都市万家欢商贸有限公司、四川津辉餐饮管理有限公司、广东优信无限网络股份有限公司、四川烹饪杂志社、成都市标准化研究院。

本文件主要起草人：李昂、陈远波、明灯、陈天培、王飞、冯诚、袁华江、吴春雷、刘延森、段南、李春梅、石祥元、唐亚、廖雨濛、胡隆海、张鲲、莫海川、张九利、杨永兵、杨雄、赵蓉、黎黎、王兆华、陈晓占、董丽、黄姝。

1. 引言

川菜作为我国八大菜系之一，在美食界占据十分重要的位置。随着餐饮消费不断升级，人们食品安全意识不断增强，团餐产品质量、服务体验和品牌口碑逐渐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的川派特色要求、运营要求、供餐服务要求、卫生要求、评价与改进等内容。

本文件适用于川派团餐运营服务活动。

* 1. 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 2894 安全标志及其使用导则

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 13495 消防安全标志

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

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

SB/T 11166-2022 餐饮服务单位节约管理规范

SB/T 11169 川点制作工艺

DB51/T 2617-2019 机关职工食堂管理服务规范

T/CCA 017-2020 团体膳食单位服务质量规范

《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）

《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 2022年 第60号）

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 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]

* + 1.

川派团餐

以川式烹饪工艺为主，融入四川饮食文化，从食材甄选、加工制作、产品呈现、餐食服务、环境打造等方面体现四川特色的团餐。

* + 1.

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、现制现售服务和中央厨房加工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。

[来源：SB/T 10856-2012，定义3.2，有修改]

* 1. 川派特色要求
		1. 川匠
			1. 资质要求
				1. 应持有餐饮行业相关资格证书，如中式烹调师、面点师、营养师等。
				2. 宜具有3年及以上川派团餐制作工作经验。
			2. 技术要求
				1. 应掌握川菜食材原料知识，并能熟练运用在菜品制作中，包括产地、生长规律、品质、保存方法、搭配禁忌、适宜烹饪方法等。
				2. 应掌握川式厨房设备、器具的使用性能和操作方法，包括炉灶、蒸灶、烤炉、刀器具等。
				3. 应掌握川菜烹饪工艺流程和操作技术，包括选料、初加工、切配、烹制、调味、装盘等。
				4. 应掌握川菜烹调方法，并能依据食材性质、菜式加以运用，包括炒、熘、炸、爆、蒸、烧、煨、煮、焗、煸、炖、卷、煎、炝、烩、腌、卤、熏、拌、贴、酿等。
				5. 应熟悉各类川菜味型并灵活运用，包括家常味型、红油味型、咸鲜味型、蒜泥味型、姜汁味型、酱香味型、荔枝味型、五香味型、糖醋味型、陈皮味型、咸甜味型、椒盐味型、鱼香味型、麻辣味型、怪味味型、椒麻味型、酸辣味型、糊辣味型等。
				6. 应掌握常见的经典川菜制作工艺，包括回锅肉、鱼香肉丝、宫保鸡丁、麻婆豆腐、清蒸江团、东坡肘子、夫妻肺片、大千干烧鱼、蚂蚁上树等。
		2. 川菜
			1. 食材选择

宜选择四川地理标志产品或具有四川代表性的食材，如郫县豆瓣、保宁醋、二荆条、黑木耳、青花椒、红花椒、四川泡菜、藤椒油、酸菜等。

* + - 1. 菜品设计
				1. 应满足目标消费者的需求和喜好，符合就餐环境的风格和定位，注重食材搭配、烹调方法、健康营养的均衡。
				2. 宜建立经典川菜、地方风味小吃（如龙抄手、钟水饺、担担面、钵钵鸡）组成的产品体系，并在菜单、宣传栏和明档窗口中应用。
			2. 餐食搭配

宜注重餐食颜色、形状、味型的搭配，烹调过程中充分利用食材天然的色与形，采用顺色配、逆色配、点缀法等方法搭配食材。

* + 1. 川景
			1. 装修设计

食堂和餐厅装修设计宜体现四川多民族传统文化，遵循“文化、自然、民俗、现代”融合的设计理念，根据餐厅经营主题偏向选择装饰内容，装饰可有农耕、川剧脸谱、熊猫、竹艺竹器等古巴蜀国元素，不滥用、不丑化，整体装修层次分明，基调色彩明亮、和谐。

* + - 1. 标识设计
				1. 宜具备大熊猫、竹子等元素；都江堰、九寨沟等自然风景元素；三星堆、金沙遗址出土的金面具、太阳神鸟等历史文物元素；麻将、火锅、川剧、川茶、蜀绣等特色文化元素。
				2. 食堂或餐厅、工作人员服装、餐用具、卫生用品、宣传资料、包装盒袋等明显位置宜体现具有四川特色文化的标识。
		1. 川情

宜结合主题节日，如端午节、中秋、国庆、春节、非遗国际文化节以及赏花会、清明放水节、桃花会、火把节、赛马会、川酒节、红枫节等四川特有节日，运用特色方言、特殊场景营造、短视频制作等方式，通过川戏、传统舞蹈表演，川曲、诗词吟诵（唱），川茶、川菜、川酒品尝等活动，弘扬川派餐饮文化。

* 1. 运营要求
		1. 组织机构

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），并按许可范围经营。

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、ISO 22000、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。

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、结账方式以及双方权利、义务，共同保证双方及消费者的权益。

应设置食品安全管理相关部门和配置食品安全管理人员（如食品安全总监、食品安全员），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，同时符合《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》相关要求。

应配备专职人员负责团餐营养健康管理，积极创造条件配备专职或兼职营养师。

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。

应定期组织从业人员参加食品卫生和安全操作等法律法规知识、管理制度、加工制作规程等培训，并进行考核。

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。

* + 1. 从业人员

从业人员上岗前应经过食品安全等专业技术能力培训，上岗后定期接受培训，无吸毒史，无传染性疾病，无其他犯罪记录。

从事采购、运输、查验、贮存、库房作业及团餐制作、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，每年进行健康检查取得健康证明，必要时进行临时健康检查。

食品安全管理人员应具有食品相关专业学历或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，通过专业理论及实践方面的培训及考核。

* + 1. 场所场地
			1. 建筑场所与布局

建筑场所选址、设计和布局应符合《餐饮服务食品安全操作规范》中4.1、4.2及GB 31654中3.1、3.2的规定。

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。

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坚持从低清洁到高清洁、人流与物流分开的原则。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口宜分开设置。

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。

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。

* + - 1. 建筑场所结构要求

建筑内部结构与材料的基本要求、天花板、墙壁、门窗、地面应符合《餐饮服务食品安全操作规范》中4.3及GB 31654中3.3.1～3.3.5的规定。

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。

* + 1. 设施设备
			1. 基本要求

应根据加工制作和销售的需要，在适当位置配备足够数量的供水设施、排水设施、清洗消毒设施设备、卫生间、更衣区、照明设施、通风排烟设施、贮存设施、废弃物存放设施、食品容器具和设备等，其基本要求应符合GB 31654中4.1～4.11的规定。库房及冷冻（藏）设施应符合《餐饮服务食品安全操作规范》中5.7的规定。

应遵循安全、实用、环保、节能的配置原则，建立设施设备管理责任制。宜配备有资质的专业维修人员负责设施设备的维护维修，或外包给有资质的维保公司。

* + - 1. 清洗消毒保洁设施

清洗设备应根据工作需要分开设置，如洗手池、清洁池、洗菜池、肉类清洗池、水产清洗池等。水龙头开关不应设置为用手触摸式，宜采用脚踏式、肘动式、感应式等。

餐用具所使用的洗涤剂、消毒剂应符合GB 14930.1、GB 14930.2的规定。

* + - 1. 通风排烟设施

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。

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，排汽口应设有易清洗、耐腐蚀、能防止有害生物侵入的网罩。

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。

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。

* + - 1. 废弃物存放设施

食品处理区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有明显的区分标识。

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。

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。

* + - 1. 个人卫生设施

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。

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，洗手设施旁有洗手方法标识、应配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等。

* + - 1. 加工制作设备设施

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。

厨房设施、设备、工具应符合SB/T 10946第9章的要求。

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》中5.8的要求。

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。

应有防止加工操作人员受伤害的防护措施。

* + - 1. 就餐区设施设备

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（饮）具、烟灰缸等设备应保持干净、卫生、稳固、整洁、美观。

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（饮）具回收区域及装置、意见箱等基本设施。

就餐区就餐位数量与就餐人数之比宜不低于1：2。

就餐区装修风格及相关设备设施外观设计宜体现川派特色。

* + - 1. 消防安全设施设备

食堂内应配备足够数量的消防器材，并存放于固定醒目位置，包括消火栓、灭火器、灭火毯等；悬挂消防安全承诺书、消防安全告知书等内容的提示牌；设置消防器材、消防提示性、警示性等标志，标志应符合GB 2894、GB 13495的规定。

食堂内明显位置应张贴疏散示意图，图中标明当前所处位置、疏散指示方向等。疏散路线地面或靠近地面的墙上应设置发光疏散指示标志，并指向最近的疏散出口或安全出口。

使用燃气的操作间应有燃气泄露报警系统，明火操作的操作间应有消防报警系统和自动灭火装置。

大功率电器应有独立的漏电保护开关。

* + 1. 食材管理
			1. 基本要求

原料的采购、运输、验收与贮存的基本要求应符合GB 31654中5.1～5.4的规定。

* + - 1. 采购

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。

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。

宜使用供应链管理系统对采购食材进行统一监管，包括食材的入库、出库等情况。

采购记录应及时准确、完整有效，并按规定归档、保存，保存期限应不少于2年。

* + - 1. 运输

运输人员应持有健康证，穿戴统一工服和工牌。

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。

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。

食材出库需清点并核对数量，在出库单上签字确认，建立食材出库管理台账，保存期限应不少于2年。

* + - 1. 验收

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。

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℃。

应在收货时查验食材的外包装、感官性状、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。

验收完成后，应分类建立采购收货台账，保存期限应不少于2年。

* + - 1. 贮存

食材贮存应按照DB 51/T 2617-2019中5.3.2的规定执行，同时满足以下要求：

1. 肉类食品贮存应生熟分开，禽类、畜类、水产类不得混放；
2. 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；
3. 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；
4. 散装食品（食用农产品除外）应使用密闭容器储存，并在储存位置标明食品的名称、生产日期（生产批号）、使用期限等内容。

库房管理、出入库管理应按照DB 51/T 2617-2019中5.3.1、5.3.3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。

* + 1. 加工制作
			1. 基本要求

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。

加工制作用水的水质应符合GB 5749的规定。

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。

各类餐食宜采用川菜烹饪工艺和川点制作工艺，预处理、调味、烹制、装盘等符合SB/T 10946、SB/T 11169的要求。

清洗、解冻、泡发、半成品存放、调味品使用、专间加工等加工制作特殊要求宜参考附录A。

* + - 1. 器具要求

餐（饮）具宜使用不锈钢材质（304），使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。

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4h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。

餐（饮）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。

各类餐（饮）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。

* + - 1. 餐食要求

餐食感官要求应符合表1的规定。

1. 餐食感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 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 |

餐食分装、贮存、运输过程中需冷链或热链工艺的，餐食中心温度要求应符合表2的规定。

1. 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 |

* + - 1. 营养健康

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。

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。

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。

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。

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B。

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，每年度举办或参与营养健康专题讲座、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。

* + - 1. 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、联系方式等，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。

* + 1. 安全生产

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、应急演练和风险排查工作，保障餐饮生产工作正常开展。

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

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。

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

* + 1. 节约管理

应在制度建设、菜品设计、食材采购与储存、加工操作、餐厅服务、设施设备、培训等方面加强节约管理，符合SB/T 11166-2022的规定。

应加强煤、水、电、气使用管理，指派专人每天对相关设施设备进行巡检，定期记录水、电、气读数，核实能耗用量有无异常，杜绝跑、冒、滴、漏现象，宜参照T/CCA 017-2020中第6章的规定采取节约措施。

* + 1. 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、制餐、供餐以及食品添加剂使用、食品留样、投诉处置、食品安全培训、食品安全事故处理应急演练、食品安全事故处置等各项信息记录，记录文件保存应不少于2年。

* 1. 供餐服务要求
		1. 常规性供餐服务
			1. 确认需求

供餐前，应与团体服务对象沟通确认用餐时间、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。

* + - 1. 集中配送

集中配送符合以下要求：

1. 配送前，应与团体服务对象沟通确认配送时间、路线、人员、车辆、联系方式等信息，告知预计到达时间；
2. 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；
3. 装配人员应佩戴清洁的一次性口罩、手套，堆放稳固、整洁；
4. 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；
5. 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；
6. 配送过程中餐食的温度、湿度及时间应符合食品安全要求；
7. 配送到达后，应及时联系团体服务对象，双方签字确认餐食数量、质量。
	* + 1. 现场分餐

现场分餐符合以下要求：

1. 食品传递设施、食品摆放货架、餐（饮）具等使用前应清洁、消毒；
2. 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，并加盖或使用保鲜膜无污染覆盖；
3. 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；
4. 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；
5. 必要时，应对餐食采取保温措施，保证供餐质量。
	* + 1. 用餐服务

用餐服务符合以下要求：

1. 应有专人负责就餐区现场秩序维护和人员引导；
2. 应对垫纸、垫布、餐（饮）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）；
3. 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）；
4. 应引导就餐人员安全、文明、营养用餐，倡导餐饮节约文化；
5. 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；
6. 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。
	* + 1. 餐后维护
				1. 集中堂食用餐

餐后维护符合以下要求：

1. 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，清洁消毒后的餐（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；
2. 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；
3. 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，以保持清洁；
4. 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，并按照相关规定进行分类处理。
	* + - 1. 集中配送用餐

餐后维护服务符合以下要求：

1. 用餐结束后，应清点餐（饮）具，同团体服务对象确认后回收；
2. 餐（饮）具清洗消毒、场地清洁、厨余废弃物处理等参照6.1.5.1的规定执行。
	* 1. 临时性供餐服务

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。

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6.1的要求执行。

供餐结束后应拆除现场搭建厨房并清理现场。

* + 1. 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。

* 1. 卫生要求
		1. 基本要求

清洁维护与废弃物管理、有害生物防治、人员健康与卫生的基本要求应符合GB 31654中第9章、第10章、第11章的规定。

* + 1. 环境与人员

应配备专人负责卫生健康管理，定期清洁下水道、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弃物、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。

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。

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。食品操作前，有下列情形时手部还应进行消毒：

1. 开始工作前；
2. 处理食物前；
3. 上厕所后；
4. 处理生食物后；
5. 处理弄污的设备或用具后；
6. 处理动物或废物后；
7. 从事任何可能会污染双手的活动（如处理货款、执行清洁任务）后。
	* 1. 有害生物控制

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，灭蝇灯应悬挂于距地面2m左右高度，不应悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方。

应定期检查原辅料贮存区域、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。

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、有害生物防治服务资质并留存证明；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。

* + 1. 检验检测

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。

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（饮）具清洗消毒效果等。

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。

检验检测结果应有专人管理，形成档案，保存期限应不少于2年。

* + 1. 食品安全

食品安全管理基本内容、食品安全管理制度、投诉处置、食品安全事故处置、公示及场所清洁应符合《餐饮服务食品安全操作规范》中第13章的规定。

应建立食品安全检查管理与巡查监管机制，食品安全管理人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。

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。

应建立完善的食品安全事故处理应急预案，加强应急处置演练培训，确保一旦发生食品安全事故反应迅速、科学应对、有效处置。

发生食品安全事故后，应立即停止供餐，立即封存导致或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、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，对共同进餐的人员进行排查。

* 1. 评价与改进

每年度应从团餐服务提供者的川派特色、运营管理、供餐服务、卫生等方面开展自评和第三方评价，及时发现不足和问题，采取纠正措施，持续改进。

1.
2. （资料性）
团餐加工制作特殊要求

清洗要求。清洗应遵循“先浸泡后清洗”的原则，浸泡时间不低于10min，再反复清洗不少于2次。禽蛋类在使用前应对外壳进行清洗，必要时应进行消毒。

解冻要求。解冻前不应直接用于油炸或蒸制，解冻时应合理防护，避免受到污染，解冻后应详细检查食品的颜色、气味、质地等情况，发现异常应立即上报并进行封存。

泡发要求。食材应放入清水（或温水）中浸泡，合理掌握泡发时间，除特殊食材外不应隔夜泡发。整个泡发过程至少应更换3次清水（或温水），不应出现因泡发时间过长导致食材腐烂变质的情况。

半成品存放要求。切配好的半成品应及时使用或按类别存放入食品箱（筐）内，注明品名、入库时间、限制使用时间、责任人等信息并冷冻（藏）保鲜。

调味品使用要求。盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。

专间加工要求。蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料进入专间前应清洗干净，预包装食品和一次性餐（饮）具应去除外包装。

1. （资料性）
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，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。注4：大豆包括黄豆、青豆和黑豆。 |