

T/OTOP

团 体 标 准

T/OTOP XXXX—XXXX

渝北团餐菜品质量管控指南

guide to quality control of group meals in yubei

（征求意见稿）

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

中国民族贸易促进会 发 布

目 次

前言	3
1 范围	4
2 规范性引用文件	4
3 术语和定义	4
4 基本要求	5

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。

本文件由一乡一品（重庆）数字经济技术有限公司提出。

本文件由中国民族贸易促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件首次发布。

渝北团餐菜品质量管控指南

1 范围

本标准规定了开展团餐菜品加工活动应满足的现场制作售卖和集体用餐配送等的管控要求。

本标准适用于重庆渝北区团餐供应单位。

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。

《中华人民共和国反食品浪费法》（主席令第七十八号）

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范

SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求

SB/T 10856 团餐操作服务规范

SB/T 10857 餐饮配送服务规范

《餐饮服务食品安全操作规范》（2018 年第 12 号）

《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》（国食药监食[2011]78 号）

《餐饮服务单位食品安全管理人员培训管理办法》（国食药监食[2011]211 号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

团餐 Group meals

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。

3.2

团餐供应单位 Group meals supply unit

指根据团体服务对象的要求,以集中加工配送或现场制作服务为主要加工供应形式的单位,包括集体用餐配送单位、现场制作服务单位等。

3.3

团餐服务场所 Group meals service place

指与食品加工制作、供应直接或间接相关的区域,包括食品处理区、辅助区、分餐区、配送路线、就餐区。

3.4

保供餐饮 Ensure the supply of food and beverage

指在特殊时期或重大活动时,保证向特定人群提供餐食。

3.5

配送路线 Distribution route

由团餐供应单位的加工场所至各个就餐区的配送车间所要经过的路线。

4 基本要求

4.1 总则

4.1.1 团餐供应单位应具备独立法人资格,具备合法资质并依法取得食品经营许可证。

4.1.2 团餐供应单位宜建立与实施 HACCP、ISO 22000等体系。

4.2 原材料采购

4.2.1 应符合《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的要求。

4.2.2 应制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品的采购控制要求,不得采购不符合食品安全标准的食品、食品添加剂及食品相关产品。

4.2.3 应建立食品追溯要求,通过记录、标识、软件系统等方式追溯至食品的供应商及其批次信息。

4.2.4 供应商选择:

4.2.4.1 自行选择供应商:选择的供货者应具有相关合法资质,并索取供应商相应资质证明。鼓励建立固定的供货渠道,与供货者签订供货协议,明确原材料的进货质量要求以及各自的责任与义务。供应商应提供原材料的合格证明。

4.2.4.2 客户指定供应商:供应商资质收集查验,进货时查验,发现的问题及时反馈客户方。

4.2.5 供应商评审:

4.2.5.1 自行选择供应商:至少年度对供应商进行评审,评审内容包含但不限于:质量、交期、价格、服务等,评审合格后沿用,不合格汰换。新供应商应评审合格后合作。

4.2.5.2 客户指定供应商:按客户要求开展或配合评审、查验资质,发现的问题及时反馈客户方。

4.2.6 供应商日常管理:

4.2.6.1 自行选择供应商: 出现异常时应及时沟通, 必要时退换货。

4.2.6.2 客户指定供应商: 出现异常时应通知客户, 并同时与供应商进行必要的沟通。

4.2.7 紧急采购

4.2.7.1 紧急情况下的采购要求, 应选择本地市场固定摊贩、商场、超市、便利店、门店等, 收集对方的营业执照或个体户营业执照, 超市采购应保留收银小票等销售证据。

4.2.7.2 禁止采购路边临时摊贩的物品。

4.3 进货查验

4.3.1 应建立进货查验制度, 开展进货查验、记录。

4.3.2 资质查验: 各类产品查验与收集的资料, 详见附录A。

4.3.3 外观查验

4.3.3.1 预包装食品包装完整、清洁、无破损, 标识与内容物一致。食品标签标识符合相关要求。

4.3.3.2 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。

4.3.3.3 具有正常的感官性状,

4.3.3.4 食品应在保质期内。

4.3.4 温度查验

冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃, 冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。

4.3.4 应留存每次食品、食品添加剂、食品相关产品的采购凭证与记录。

4.3.5 急采购验收, 查验供应商的资质、物资的感官查验, 并同时进行物资的留样, 留样量不得少于125g, 留样时间48小时。

4.4 仓储

4.4.1 原材料、物料、工器具、化学品等应分区、分架、分类、离墙、离地存放。

4.4.2 宜设置独立的原材料库或区, 贮存不同类型的食品原料。食品添加剂应专区或专柜存放。

4.4.3 在散装食品(食用农产品除外)贮存位置, 应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容, 宜使用密闭容器贮存。

4.4.4 按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的, 应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的, 应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件和保存期限, 并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料, 防止食品腐败变质。

4.4.5 卫生管理: 仓库地面、墙面、天花板需平整、防潮、易清洁, 无裂缝、霉斑、积水。风、照明、温控设备(如冷库、风扇、除湿机)需正常运行, 避免异味、潮湿或高温导致食品变质。

4.4.6虫鼠害控制设施：宜使用专业的有害生物防治公司进行虫害控制。应配备足够的防鼠、防蝇、防蟑设施（如挡鼠板、粘鼠板、灭蝇灯），建议使用物理方式进行虫害控制。定期对虫害设施效果检查并记录。

4.4.7冷藏、冷冻管理：

4.4.7.1及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。

4.4.7.2冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。

4.4.7.2冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。

4.4.7.3冷藏、冷冻库内应定期除霜。

4.4.8遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

4.4.9标识管理

对半成品或脱包后产品应由仓储单位施加标签，标签内容宜包含：供应商、到货时间、加工时间、限用时间。标签推荐格式，详见附录B。

4.5 加工制作

4.5.1基本要求

4.5.1.1禁止加工法律法规禁止生产经营的食品，不得实施法律法规禁止的加工行为。

4.5.1.2加工前应对待加工食品进行感官检查，禁止使用腐败变质、混有异物或其他感官性状异常的食品。

4.5.1.3应采取措施防止食品加工过程受污染，包括但不限于：

- 食品原料、半成品、成品的容器和工具分开放置使用；
- 不在食品处理区内从事可能污染食品的活动；
- 食品加工及餐用具清洗消毒活动需在食品处理区内进行；
- 接触食品的容器和工具不得直接放置于地面或接触不洁物。

4.5.1.4餐饮服务场所内禁止饲养、暂养和宰杀畜禽。

4.5.2初加工

4.5.2.1冷冻（藏）易腐食品取出或解冻后应及时加工使用。

4.5.2.2食品原料加工前需洗净；未经清洁的禽蛋使用前应清洁外壳，必要时进行消毒。

4.5.2.3初加工后的食品应做好防护以防污染，其中易腐食品需及时使用或冷藏、冷冻。

4.5.2.4生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域或设施内清洗处理，必要时消毒。

4.5.3烹饪

4.5.3.1烹饪的温度和时间应保障食品安全。需烧熟煮透的食品，加工时中心温度应达70℃以上；中心温度不足70℃的，应严格控制原料质量或采取延长烹饪时间等措施确保安全。

4.5.3.2 应尽量减少烹饪过程中有害物质的产生。

4.5.3.3 食品煎炸用油及油温应有利于减缓油的劣变，不符合食品安全要求的应及时更换。

4.5.4 专间和专用操作区操作

4.5.4.1 团餐制作的直接入口易腐食品冷却、分装、分切等操作（封闭自动设备中操作除外），应在专间内进行。

4.5.4.2 每餐或每班使用专间前，需对操作台面和专间空气进行消毒。消毒方式可采用：75%酒精或含氯消毒液喷洒。

4.5.4.3 进入专间及在专用操作区操作的人员，应按规定穿戴工作衣帽和口罩；加工前清洗消毒，连续加工过程中应重复消毒，消毒间隔时间不超过 2 小时。

4.5.4.4 专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备及清洁工具应专用，使用前需清洗消毒并保持清洁。

4.5.4.5 进入专间和存放在专用操作区的食品应为直接入口食品，避免受区内非食品污染；不得在区内从事应在其他食品处理区进行或可能污染食品的活动。

4.5.5 食品添加剂使用

4.5.5.1 确认食品添加剂使用的必要性，在达到预期效果的前提下尽量减少用量，应符合 GB 2760 规定。

4.5.5.2 禁止采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止餐饮业使用的品种。

4.5.5.3 开封后的食品添加剂用容器盛放时，应在容器上标明名称、生产日期/批号、使用期限，保留原包装并防止污染。

4.5.5.4 使用 GB 2760 中除“按生产需要适量使用”以外的食品添加剂，应记录食品名称、数量、加工时间及添加剂名称、生产日期/批号、使用量、使用人等信息。

4.5.5.5 使用 GB 2760 规定有最大使用量的食品添加剂，应采用称量等方式定量使用。

4.5.6 冷却

4.5.6.1 烹饪后需冷冻（藏）的易腐食品应及时冷却。

4.5.6.2 可通过切块、搅拌、冷水浴或使用专用速冷设备等方式，加速食品冷却

4.5.7 再加热

4.5.7.1 烹饪后的易腐食品在冷藏温度以上、60℃以下存放 2h 以上且感官正常的，食用前需再加热。

4.5.7.2 再加热时，食品中心温度应迅速升至 70℃以上。

4.5.7.3 感官性状发生变化的食品应废弃，不得再加热后供食用。

4.6 检验

4.6.1. 晨检

每班开工前对人员进行健康检查，异常时应换岗或安排休息。

4.6.2 开班检查

- 4.6.2.1 开班前后厨质量管理人员应对加工环境卫生进行检查，异常时进行处置。
- 4.6.2.2 开班前后厨质量管理人员应对现场加工的食材、调料等进行查验，异常时进行处置。
- 4.6.2.3 开班前后厨质量管理人员应对现场加工使用的器具进行检查，异常时进行处置。
- 4.6.3 加工过程检查
 - 4.6.3.1 加工过程后厨质量管理人员应对加工环境卫生进行检查，异常时进行处置。
 - 4.6.3.2 加工过程后厨质量管理人员应对现场加工的食材、调料、半成品等进行查验，异常时进行处置。
 - 4.6.3.3 加工过程后厨质量管理人员应对现场加工使用的器具进行检查，异常时进行处置。
 - 4.6.3.4 加工过程后厨质量管理人员应对现场加工的菜品进行查验，异常时进行处置。
- 4.6.4 出餐检查
 - 4.6.4.1 出餐时由操作人员进行试味，合格后出餐。
 - 4.6.4.2 每餐开展餐食中心温度抽查，温度高于 70℃，方可出餐。
 - 4.6.4.3 每餐抽查菜品质量，不合格不可出餐。
- 4.6.5 食品留样
 - 4.6.5.1 每餐次的成品应留样。
 - 4.6.5.2 留样食品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 小时以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125g。
 - 4.6.5.3 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。
 - 4.6.5.4 应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。
 - 4.6.5.5 样品处理，留样完成后应将留样丢弃至厨余垃圾中处理，并对留样容器进行清洗、消毒。

4.7 配送环节

配送按《SB/T 10857 餐饮配送服务规范》的规定执行。

4.8 就餐服务

4.8.1 供餐：

- 4.8.1.1 分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。
- 4.8.1.2 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的高危易腐食品，应在高于60℃或低于4.7℃的条件下存放。在4.7℃～60℃条件下存放超过2小时，且未发生感官性状变化的，应按本规范要求再加热后方可供餐。
- 4.8.1.3 供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁。

4.8.2 用餐服务

4.8.2.1垫纸、垫布、餐具托、口布等与餐饮具直接接触的物品应一客一换。撤换下的物品，应及时清洗消毒（一次性用品除外）。

4.8.2.2消费者就餐时，就餐区应避免从事引起扬尘的活动（如扫地、施工等）。

4.8.3就餐期间，应反浪费，应按《中华人民共和国反食品浪费法（主席令第七十八号）》执行。

4.9 保供餐饮

4.9.1宜指派专人或团队管理，按客户要求组织实施。

4.9.2宜安排专人与客户核对餐标与菜谱要求。

4.9.3应符合团餐质量标准，制定含食材、人员、设备、配送应急管理预案，每年度至少 1 次演练；按需求确定供应范围，覆盖指定单位及区域就餐人员。

4.9.2选择资质全、供应稳的供应商，签订含应急条款的合作协议，确保溯源；储备米、面、油等常用食材，量满足 7 天需求，按特性储存（冷藏 0-4℃、冷冻 -18℃以下，干货干燥通风），定期检查清理。

4.8.3设置专人管理，按客户要求实施组织。专人控制菜品质量，每个菜品进行中心温度检查。

4.10 清洗消毒

4.10.1餐用具清洗消毒

4.10.1.1餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。

4.10.1.2清洗消毒宜采用蒸汽等物理方法消毒，因材料、大小等原因无法采用的除外。

4.10.1.3餐用具消毒设备（如自动消毒碗柜等）应连接电源，正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。采用化学消毒的，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。

4.10.1.4从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。

4.10.1.5消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合GB 14934《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定。

4.10.1.6宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。

4.10.1.7不得重复使用一次性餐饮具。

4.10.2餐用具保洁

4.10.2.1消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。

4.10.2.2保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。

4.10.2.3定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

4.10.3洗涤剂消毒剂

4.10.3.1使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》和GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》等食品安全国家标准和有关规定。

4.10.3.2严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

4.10.3环境、工器具清洗消毒

4.10.3.1清洗要求，应遵循“由上到下、由里到外、先清洁后消毒”的顺序，避免二次污染。不同区域的清洁工具（如抹布、拖把）需专用，标记区分，禁止混用。

4.10.3.2食品加工区（切配区、烹饪区）：地面用含氯消毒剂拖拭，灶台、排水沟每日清洁消毒，清除油污和食物残渣，避免积垢。

4.10.3.3就餐区：餐桌、餐椅餐后立即用抹布擦拭，必要时用消毒剂擦拭消毒；地面每餐结束后清扫、拖拭，每日至少1次消毒。

4.10.3.4库房与暂存区：每周至少1次全面清洁，地面无杂物、墙面无霉斑，货架定期擦拭，防止灰尘污染食品。

4.10.3.5卫生间：每日至少2次清洁消毒，洗手台、水龙头、门把手用消毒剂擦拭，便池用专用工具清洁后消毒，保持通风无异味。

4.10.3.6排水沟与垃圾桶周边：每日清洁，每周用高浓度消毒剂洗排水沟，垃圾桶每日清空后，内外壁进行消毒。

4.11废弃物处置

4.11.1食堂废弃物处置应满足分类收集、合规处置、防止污染与异味的。

4.11.2分类收集要求：

4.11.2.1按废弃物性质严格分类，至少分为三类：厨余垃圾、可回收垃圾、其他垃圾、废弃油脂。

4.11.2.2各类废弃物需使用专用容器，容器需加盖、防渗漏、易清洁，且张贴清晰分类标识（如“厨余垃圾”“废弃油脂”），避免混装。

4.11.2.3收集容器应放置在指定区域（远离食品加工区、就餐区），避免异味扩散和蚊虫滋生。

4.11.3暂存管理要求

4.11.3.1暂存区域需干燥、通风、整洁，定期清洁消毒（每日至少1次），防止污水渗漏、异味扰民及吸引鼠虫。

4.11.3.2厨余垃圾暂存时间不超过24小时，高温天气需缩短至12小时内，避免变质；废弃油脂需单独密封储存，防止泄漏污染环境。

4.11.3.3暂存点禁止堆放与废弃物无关的物品，禁止非工作人员随意接触。

4.11.4处置要求

4.11.4.1委托具备合法资质的单位处置废弃物，签订正式合同，留存对方资质证明。

4.11.4.2废弃油脂需专项处置，严禁转卖用于食品加工（如“地沟油”回流），处置过程需记录油量、时间、接收单位等信息。

4.11.4.3厨余垃圾优先交由资源化利用企业，其他垃圾由环卫部门定期清运，严禁随意倾倒、填埋。

4.11.5记录与管理要求：建立废弃物处置台账，记录每日各类废弃物的产生量、清运时间、接收单位名称及联系人，台账至少留存

4.12其他要求

4.12.1应建有食品安全自查制度，进行食品安全自查。

4.12.2应建有完善的食品安全突发事件应急预案。

附 录 A
(规范性)
进货查验项目

物资类型	进货查验项目								
	营业执照或农户身份证	食品生产许可证	食品经营许可证	动物防疫条件合格证	肉品品质证	检验报告	感官	保质期	温度
农副产品	√						√		
猪肉	√			√	√	√	√	√	√
畜肉类	√					√	√	√	√
禽肉类	√					√	√	√	√
蛋类	√			√		√	√		
调味品	√	√	√			√	√	√	
干副类	√					√	√		
粮食制品	√	√	√			√	√	√	
油脂类	√	√	√			√	√	√	
冻品	√	√	√			√	√	√	√
泡菜类	√	√	√			√	√	√	

附 录 B
(资料性)
产品标签

产品名称		产品数量	
供应商		进货日期	
加工日期		储存条件	
限用日期		标识人	
