



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10856—2012

团餐管理服务规范

Specification of service and management of group meals

2013-01-04 发布

2013-07-01 实施



中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：中国烹饪协会、北京健力源餐饮管理有限公司。

本标准主要起草人：苏秋成、冯恩援、李亚光、荐世新、谢水甫、薛文。

团餐管理服务规范

1 范围

本标准规定了开展团餐管理服务活动应满足的基本要求和集体用餐配送、现场制作售卖等的具体要求。

本标准适用于团餐管理服务单位,包括集体用餐配送单位、现场制作售卖单位等。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8978 污水综合排放标准

GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食(饮)具消毒卫生标准

GB 18483 饮食业油烟排放标准

SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求

《餐饮服务食品安全操作规范》(国食药监食[2011]395号)

《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)

《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》(国食药监食[2011]78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 supplier of group meals

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。

4 基本要求

4.1 资质

4.1.1 团餐供应单位应具备独立法人资格,具备合法资质。

4.1.2 应建立和实施 HACCP 体系,宜建立和实施 ISO 9001、ISO 14001、OHSAS 18001 体系。

4.2 合同

- 4.2.1 团餐供应单位在建立合同关系前,应对服务对象的要求进行评估、确认。
- 4.2.2 团餐供应单位应设合同管理机构,建立合同评估制度。
- 4.2.3 在合同有效期内,变更、解除合同应书面函告合同各方,并按相关规定办理。

4.3 加工运营场所及设施设备

- 4.3.1 建筑结构、场所设置、面积、加工运营场所的设施及管理应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
- 4.3.2 设施设备、工用具应有防止操作人员受伤害的防护措施。
- 4.3.3 各种设施设备符合国家有关规定,采购并使用节约型设施设备和用品,降低能源与物品消耗。消防、环保设施设备齐全,应定期检查其有效性。
- 4.3.4 盛放原料、半成品、成品的工具和容器,应分开并有明显的区分标识。盛放原料加工中切配植物性食品、动物性食品和水产品的工具和容器,应分开并有明显的区分标识。
- 4.3.5 加工场所内植物性食品原料清洗水池、动物性食品原料清洗水池、水产品清洗水池、洗手消毒水池、餐用具清洗消毒水池、清洁工具清洗水池应分别设置并标识。
- 4.3.6 加热烹饪设备等火灾隐患大的设备,宜设限温报警装置。烟道、烟罩应定期清洗,以预防火灾。烟道清洗厂家应具备专业资质。
- 4.3.7 有专用的清洗、消毒设备,选用的洗涤剂、消毒剂要符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。宜优先选用热力消毒设备及节能设备。
- 4.3.8 定时定期对电源开关、燃气管道、水阀等控制情况进行检查,以节省能源、减少安全隐患。
- 4.3.9 设有清真餐的团餐供应单位,设备、用具、包装等应符合清真餐饮服务相关规定,并有行政主管部门许可。
- 4.3.10 上下水设施齐备,污水排放符合 GB 8978 的规定。
- 4.3.11 有油烟排放控制措施,油烟排放应符合 GB 18483 的规定。
- 4.3.12 检验室的设置应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求,推荐的检验项目见附录 A 的要求。

4.4 机构、人员

- 4.4.1 团餐供应单位应设置食品安全、生产安全管理职责部门,对本单位食品安全、生产安全履行全面管理职责,并负责与餐饮服务食品安全监管、安全消防等管理部门对接。重大活动餐饮服务提供者应符合《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》的要求。
- 4.4.2 食品安全管理人员的设置应符合《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》的要求。
- 4.4.3 营养配餐专业人员的设置应符合 SB/T 10474。
- 4.4.4 应对员工进行岗前培训、在岗培训、转岗培训,以达到相应的岗位技能要求。

4.5 采购、验收

- 4.5.1 应符合《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的要求。
- 4.5.2 应关注食品安全舆情,分析相关因素,采取应对措施。
- 4.5.3 应建立食品追溯制度,通过记录及标识,追溯食品的供应渠道及进货批次。
- 4.5.4 设验收员,检查采购原料的数量、规格、质量、生产日期、保质期,并进行记录。

4.6 贮存

- 4.6.1 贮存应符合国家食品药品监督管理局《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

4.6.2 食品冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开,分类摆放,标识明显。

4.6.3 有防蝇、防鼠、防虫、防潮措施。挡鼠板的高度不低于 60 cm,挡鼠板与墙壁的缝隙应小于 6 mm,排气口应有网眼孔径小于 6 mm 的金属隔栅或网罩,以防鼠类侵入。

4.6.4 人员进出冷冻库应有防冻伤措施。

4.6.5 合理开启、关闭冷藏库、冷冻库,节省能耗。

4.7 加工制作

4.7.1 加工操作规程的制定与执行、粗加工与切配、熟制、备餐及供餐、面点制作、食品再加热等应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

4.7.2 加工过程用于植物性食品、动物性食品、水产品清洗的水池或盛装的容器应分开,并明确标识。加工过程原料、半成品、成品应分开存放,以防止交叉污染。

4.7.3 冷冻动物性食品、冷冻水产品解冻应采用冷藏解冻或流水解冻的方式进行。

4.7.4 需要冷藏的熟制品,应尽快冷却后再冷藏。

4.7.5 用水应符合 GB 5749 的要求。

4.7.6 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7.7 菜肴中的油脂不得作为食品原料重复使用。

4.7.8 加工制作过程对安全隐患较大的设备,如和面机、压面机、切菜机、搅拌机、烤箱等机械设备应设专人操作,上岗前培训到位。

4.7.9 加工制作人员宜穿防滑鞋,蒸车、烤箱等设备操作时应有防烫伤措施。

4.7.10 加工清真食品的场所、设施设备、容器、用具等应专用,并有明显标识。

4.8 服务

4.8.1 餐具符合环保、卫生要求,减少提供一次性餐具。

4.8.2 不得出售下列食品:

- a) 有毒、有害的食品;
- b) 掺杂、使假、以假充真、以次充好的食品;
- c) 应当检验、检疫而未检验、检疫的食品或者检验、检疫不合格的食品;
- d) 过期、失效、变质的食品;
- e) 不符合强制性国家标准或行业标准食品;
- f) 其他法律法规禁止出售的食品。

4.8.3 熟食售卖,应采取措施避免二次污染。

4.8.4 宜定期回访顾客的满意度情况,并有改进措施。

4.8.5 有供服务对象就餐、洗手的设施,并与供应规模相适应。

4.8.6 宜选用洗碗烘干机、热风式消毒柜等设备消毒,减少餐用具的水渍。

4.8.7 重大活动的餐饮服务提供者还应符合《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》的要求。

4.9 后续处理

4.9.1 餐后应及时清理现场,确保现场的整洁。

4.9.2 对餐具、工具、容器等进行消毒,应符合 GB 14934 的规定,确保清洁卫生。餐用具消毒、保洁符合卫生标准要求。

4.9.3 严格控制餐厨废弃物的流向,做好分类处理和回收利用工作。

5 具体要求

5.1 集体用餐配送单位

- 5.1.1 集体用餐配送的食品,其贮存、分装、运输及食用要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
- 5.1.2 盛装、分送集体用餐的容器表面宜标明加工单位、生产日期及时间、保质期,必要时标注保存条件和食用方法。
- 5.1.3 运送集体用餐的容器和车辆应安装食品热藏和冷藏设备,在每次配送前应进行清洗消毒。
- 5.1.4 应对就餐地点、时间、人数、菜品及其他要求提前确认。对加工制作场所、设施设备、人员、容器、用具等进行测算,确保与就餐人员规模相适应。
- 5.1.5 不宜配送海鲜、凉菜(包括冷荤)等易变质食品。
- 5.1.6 对采购蔬菜进行农药残留检测,用农药速测仪检测法对每批蔬菜抽检,对超标蔬菜现场销毁,并建立记录,推荐的蔬菜检测品种见附录 B 的要求。
- 5.1.7 对加工过程时间、人员定岗,配送过程路线、时间、人员、车辆等进行合理安排。
- 5.1.8 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,并定期演练。
- 5.1.9 建立加工制作人员与配送、服务人员的信息沟通渠道,对食品数量、质量进行确认。
- 5.1.10 宜选用洗碗烘干机、热风式消毒柜等设备消毒,减少餐用具的水渍。

5.2 现场加工制作单位

- 5.2.1 成品完成至食用前间隔较长时间(超过 2 h)的食品,应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。
- 5.2.2 下达采购计划时,应对就餐人员预估,考虑人员变动因素,确定原辅料采购量。
- 5.2.3 应制定防断餐应急预案,建立加工制作人员与售卖人员的信息沟通渠道。应制定突发公共卫生、食品安全事件、停电、停水、停气等情况的应急预案,并应定期演练。
- 5.2.4 对采购蔬菜进行农药残留检测,用农药速测仪检测法对每批蔬菜抽检,对超标蔬菜现场销毁,并建立记录,推荐的蔬菜检测品种见附录 B 的要求。
- 5.2.5 分餐用相关的设备、用具、环境应每餐消毒,分餐人员分餐前应二次更衣、洗手消毒。

附 录 A
(资料性附录)
检测项目及适用范围

检测项目及适用范围见表 A.1。

表 A.1 检测项目及适用范围

序号	类别	检测项目	适用范围
1	微生物	菌落总数	食品原材料、食品半成品、食品成品等
2		大肠菌群	食品用具、熟食盒、餐盒等
3		表面清洁度	食品中微生物快速检测、饮用水中微生物快速检测、餐饮器具洁净度快速检测、检测有机物残留、环境工作平台、食品加工器具、工作台等关键控制点消毒结果快速检测
4	理化检验	农药残留	蔬菜、粮食、水果及染毒食品的检测
5		亚硝酸盐	适用于检测食物中亚硝酸盐是否超标,对火腿、腊肠、香肠、肉制品、酱腌菜中的亚硝酸盐的检测
6		二氧化硫 漂白剂	水果类、干果类、咸菜类、调料类、黄花菜、银耳、莲子、龙眼、桂圆、虾仁、白糖、冬笋、白瓜子、蜜饯、葡萄酒、果酒、果脯、腐竹、粉丝、竹笋、蘑菇、酸菜、豆芽等相关食品
7		硼砂	适用于牛肉、牛肉丸、牛肉制品、扁肉、扁食、鱼丸、油面、蒸饺、水饺肉馅、凉粉、粽子及虾类等食品中的硼砂及硼酸快速检测
8		非食用色素	水产类、海鲜类
9		甲醛	水产品及其加工制品,如各种鱼类、虾蟹、海蛎、鱼丸、虾仁、鱿鱼干和其他各种水产加工品以及各种食品中甲醛(福尔马林)的检测

附 录 B
(资料性附录)
蔬菜检测品种

蔬菜检测品种见表 B.1。

表 B.1 蔬菜检测品种

月份	蔬 菜 品 种
一月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒
二月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒
三月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒
四月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒、大头菜、小白菜
五月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒、大头菜、小白菜、豆角、芸豆、茄子
六月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒、大头菜、白菜、小白菜、豆角、芸豆、茄子、木耳菜、菜花
七月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒、大头菜、白菜、小白菜、豆角、芸豆、茄子、木耳菜、菜花
八月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒、大头菜、白菜、小白菜、豆角、芸豆、茄子、木耳菜、菜花
九月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒、大头菜、白菜、小白菜、豆角、芸豆、茄子、木耳菜、菜花
十月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、大头菜、白菜、木耳菜、菜花
十一月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿
十二月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿

中华人民共和国国内贸易
行 业 标 准
团餐管理服务规范
SB/T 10856—2012

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 14 千字
2013年7月第一版 2013年9月第二次印刷

*

书号: 155066·2-25751 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



SB/T 10856-2012