

ICS 03.080
CCS A 16

DB50

重 庆 市 地 方 标 准

DB 50/T 1058—2020

机关健康食堂管理规范

2020 - 11 - 01 发布

2021 - 02 - 01 实施

重庆市市场监督管理局

发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基础管理	2
4.1 组织管理	2
4.2 制度建设	2
5 从业人员管理	2
5.1 人员配备	3
5.2 管理要求	3
5.3 行为规范	3
6 场所管理	3
6.1 一般要求	3
6.2 场所布局	3
7 设施设备管理	4
7.1 一般要求	4
7.2 维护保养	4
8 环境卫生	4
9 健康饮食管理	5
9.1 一般要求	5
9.2 食材采购与储存	5
9.3 菜品加工制作	6
9.4 食品留样	6
9.5 清洗消毒	7
9.6 餐厨废弃物处置	7
10 就餐服务	7
11 食品安全突发事件应急处置	8
12 满意度测评	8

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。

本文件由重庆市机关事务管理局提出并归口。

本文件起草单位：重庆市荣昌区机关事务管理中心、重庆市璧山区机关事务管理局、重庆市市级机关后勤服务中心、重庆市质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：巫德玲、向龙宇、叶理、唐世芬、曹晨、晏昌飞、谈敏、尹航、刘长权、邱克斌。

机关健康食堂管理规范

1 范围

本文件规定了机关健康食堂管理规范的术语和定义、基础管理、从业人员管理、场所管理、设施设备管理、环境卫生、健康饮食管理、就餐服务、食品安全突发事件应急处置、满意度测评等内容。

本文件适用于机关健康食堂管理工作的开展。

注：机关包括党的机关、人大机关、行政机关、政协机关、监察机关、审判机关、检察机关，以及工会、共青团、妇联等人民团体和参照公务员法管理的事业单位。

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。

GB 2894 安全标志及其使用导则

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 13495.1 消防安全标志 第1部分：标志

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

健康食堂 healthy canteen

将“健康饮食”观念贯穿食堂经营管理全过程，通过食品安全管理、合理膳食搭配、健康知识宣教及职工信息采集分析，达到疾病预防、健康管理目的的食堂管理模式。

3.2

食品处理区 food processing area

贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具等的区域。

3.3

专间 special workshop

处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间。

3.4

中心温度 the center temperature

块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。

4 基础管理

4.1 组织管理

4.1.1 机关健康食堂应办理相关资质手续，通过政府购买服务的方式所确定的餐饮服务方应是境内合法注册的独立法人，具备良好的商业信誉、健全的财务制度、依法纳税记录，无不良征信信息。

4.1.2 机关健康食堂应落实食品安全主体责任。

4.1.3 机关健康食堂应组织架构完善，设有食品安全管理机构和专(兼)职食品安全管理员，有专业操作团队、专职采购团队。

4.1.4 机关健康食堂应将有效许可证、食品添加剂使用情况等信息在食堂就餐区醒目位置进行公示。

4.1.5 机关健康食堂鼓励采用 HACCP 方法，对餐食加工过程中可能的食品安全危害实施控制。

4.2 制度建设

4.2.1 各项食品安全管理制度完备，包括但不限于：

——从业人员健康和培训管理制度；

——食品安全自查制度；

——原辅料进货查验制度；

——食品安全管理人员制度；

——从业人员培训考核制度；

——场所及设施设备（如卫生间、空调及通风设施、制冰机等）定期清洗消毒、维护、校验制度；

——食品添加剂使用制度；

——餐厨废弃物处置制度；

——病媒生物防制制度；

——原料控制要求；

——烹饪过程控制要求；

——食品安全事故处置预案。

4.2.2 定期修订完善各项食品安全管理制度，及时对从业人员进行培训考核，并督促其落实。

4.2.3 依据本文件的要求，对机关健康食堂工作过程中产生的相关记录分类进行归档。

5 从业人员管理

5.1 人员配备

5.1.1 机关健康食堂应配有食堂经理、会计（内勤）、专职或兼职食品安全管理员、营养师、物资采购员、库管员、厨师长、厨师、切配、洗消、大厅服务人员、勤杂工等。

5.1.2 中、西式烹调师，中、西式面点师，食品安全管理员，营养师等应具备相应从业资质。

5.1.3 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。患有有碍食品安全疾病的人员，不得从事机关健康食堂工作。

5.2 管理要求

- 5.2.1 应实行每日晨检制度，食品安全管理员应做好检查记录，发现有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，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。
- 5.2.2 应建立从业人员基础档案，档案内容包括员工基本信息、培训合格证明、健康体检证明等，属接触直接入口食品的员工的健康证明应按要求进行公示。
- 5.2.3 食品安全管理人员每年应接受不少于 40h 的餐饮服务食品安全集中培训。
- 5.2.4 从业人员（包括新参加和临时参加工作的人员）每年应接受食品安全培训考核，培训考核内容为食品安全知识、食品安全管理制度、加工制作规程等，培训考核合格后方可上岗，并开展好日常培训。
- 5.2.5 从业人员每半年接受 2h 以上“减盐减油减糖”烹饪技巧、平衡膳食知识培训。

5.3 行为规范

- 5.3.1 食堂从业人员应当保持良好的个人卫生，不得佩戴首饰。
- 5.3.2 食品处理区内的从业人员不宜化妆，应戴清洁的工作帽，工作帽能将头发全部遮盖住。
- 5.3.3 进入食品处理区前应洗手消毒、更换工作服，离开食品处理区应更换工作服。
- 5.3.4 工作服应定期更换、保持清洁。接触直接入口食品的操作人员的工作服应每日更换。
- 5.3.5 专间工作人员应佩戴口罩、手套，保持手部及手套清洁。
- 5.3.6 不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为，不得在餐饮服务场所内吸烟。

6 场所管理

6.1 一般要求

- 6.1.1 机关健康食堂一般设置在机关单位内，不得选择易受到污染的区域。食堂内为无烟就餐环境。
- 6.1.2 机关健康食堂内不应圈养、宰杀活的畜禽类动物。
- 6.1.3 机关健康食堂建筑结构应采用适当的耐用材料建造，坚固耐用，易于维修、清洁或消毒，地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构的设置应避免病媒生物侵入和栖息。

6.2 场所布局

- 6.2.1 机关健康食堂应分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。无法分设时，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。
- 6.2.2 机关健康食堂场所分布应设置标识齐全且相对独立的食品处理区、辅助区和就餐区，有条件的可设立业务用餐服务区，且布局合理。
- 6.2.3 食品处理区包括专间、专用操作区、烹饪区、餐用具保洁区、粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区和食品库房等。
- 6.2.4 辅助区包括办公室、更衣区、门厅、休息区、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域。
- 6.2.5 就餐区指提供消费者就餐的区域。

7 设施设备管理

7.1 一般要求

- 7.1.1 机关健康食堂设施设备的配置应遵循安全、实用、环保、节能的原则。

- 7.1.2 机关健康食堂应配备满足工作需要的给排水设施、清洗消毒保洁设施、个人卫生设施和卫生间、照明设施、通风排烟设施、库房及冷冻（藏）设施、加工制作设备设施等。
- 7.1.3 就餐区应配备规模适宜的桌椅、取餐台等设施，宜有明确的用餐管理系统，配备刷卡设备等。
- 7.1.4 专间应落实“五专”管理：专用房间、专人制作、专用工具容器、专用冷藏设施、专用洗手消毒设施，专间内安装紫外线消毒灯、独立空调，并保持专间温度低于 25℃。应有充足的自然采光或人工照明设施，光源不得改变食品的感官颜色。
- 7.1.5 工具、用具、餐饮具材料应符合相关标准要求，储存食品冰箱生熟分置，直接入口的食品采用无毒、清洁的材料包装，禁用有色塑料容器。
- 7.1.6 洗涤、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、排风抽烟、污水排放等设施设备齐全完好；上下水道通畅，可使用防鼠板、灭蝇灯、金属隔栅或网罩等。
- 7.1.7 清洗池、消毒池、冲洗池、解冻池及洗肉菜池标识明确，消毒设备标识清楚。
- 7.1.8 冷冻（藏）库应使用防爆灯，库内外均有温度显示器。安装在暴露食品正上方的照明灯具应设置防护装置。
- 7.1.9 机关健康食堂应配备足够数量的消防器材，包括消火栓、灭火器、灭火毯等，存放于固定醒目位置，应悬挂消防安全承诺书、消防安全告知书等内容的提示牌，并设置消防器材、消防提示性、警示性等标志。标志应符合 GB 2894 和 GB 13495.1 的规定。
- 7.1.10 机关健康食堂内明显位置应张贴疏散示意图，图中应标明当前所处位置、疏散指示方向等。
- 7.1.11 使用燃气的操作间应装备有燃气泄露报警系统，有明火操作的操作间应装配有消防报警系统和自动灭火装置。

7.2 维护保养

- 7.2.1 定期维护食品加工、贮存等设施、设备，定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施，并及时做好维护保养记录。
- 7.2.2 设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。
- 7.2.3 固定安装的设备设施应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或保留足够的清洁、维护空间。

8 环境卫生

- 8.1 餐厅内外环境干净、整洁，周围无污染，无卫生死角，无乱堆、乱放杂物。
- 8.2 定期清洁就餐区的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍。
- 8.3 定期清洁食品处理区设施、设备，保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。
- 8.4 食堂内各功能区应由专人每日负责检查卫生情况，并做好记录。
- 8.5 应聘请有资质的病媒生物防制公司开展专业化防制，完善防尘、防蝇、防鼠设施。
- 8.6 厨房排烟系统有符合消防要求的清洗公司进行定期清洗，并做好记录归档。

9 健康饮食管理

9.1 一般要求

- 9.1.1 应合理使用食品添加剂，做好领用、使用记录，专柜存放。

9.1.2 控制膳食中油盐糖用量，记录每月油、盐、糖的购买量和使用量以及每日用餐人数，计算每人油盐糖的摄入量，控制每份菜肴的油、盐、糖用量。

9.1.3 营养师应根据营养特点持续提供未来一周菜品安排。菜肴、主食品种丰富，平均每天午餐食物种类达到6种以上，每周达到25种以上；提供的低盐低油菜品应进行标识；每餐主食品种达到2种以上，保证一种粗加工粮食类、薯类的供应；提供奶类、新鲜果蔬。

9.1.4 有条件的可分析单位职工每年体检结果，提供个性化就餐服务。

9.1.5 利用食堂宣传栏等醒目位置提示食品的营养搭配，倡导“光盘行动”，倡导“不浪费一粒粮食，不浪费一滴水”的良好习惯。

9.1.6 利用张贴画、电子屏幕、餐具包装等宣传形式开展健康生活方式知识宣传，适当位置摆放体重计、BMI尺、食物模型、膳食平衡宝塔等健康工具，食堂内有可自由取阅的健康生活方式宣传资料。定期更新健康宣传材料，每年至少2次。

9.2 食材采购与贮存

9.2.1 应与供应商签定食品安全责任书，采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，实行索证管理，查验其营业执照、生产许可证或经营许可证、产品合格证明文件等。

9.2.2 物资入库前，应由食堂负责人、厨师长、保管员三方现场验货，签字确认。

9.2.3 验收合格后的物资应分区、分架、分类、离墙、离地存放，做好登记，摆放整齐。

9.2.4 采购的冷冻（藏）食品应及时冷冻（藏），宜使用食品箱加盖覆膜，不宜堆积、挤压食品。冷冻（藏）食品前宜分隔，避免使用时反复解冻、冷冻。

9.2.5 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，冻库温度应低于 -18°C ，保鲜库温度应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ 。

9.2.6 库房应由专人管理，其他人员不应私自进入或动用库房内的物品。

9.2.7 库房内应通风、防潮、防腐、防尘、防鼠，保持室内干燥整洁。

9.2.8 出库应遵循“先进先出”的原则，库房管理人员应严格按照需求进行出库并记录。

9.3 菜品加工制作

9.3.1 根据食堂的特点和配餐标准、要求，制定食堂菜单。

9.3.2 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放。接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物；食品处理区内不得从事可能污染食品的活动。

9.3.3 加工食品做到生与熟、成品与半成品、食品与杂物、食品与天然冰隔离存放；生熟工用具、容器、冰箱要分开使用。

9.3.4 配菜与出菜盘专用，标志明显；刀具无锈，盖布洁净，正反标志清晰。

9.3.5 使用公用餐、茶具及盛放直接入口食品的容器，采用物理或化学方法洗净、消毒，密闭存放。

9.3.6 各类工具和容器应有明显的区分标识，工具、容器和设备宜使用食品级不锈钢材料，不宜使用木质材料；盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料；添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不得盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于20%的食品；不得重复使用一次性用品。

9.3.7 需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到 70°C 以上。对特殊加工工艺，中心温度低于 70°C 的食品，应严格控制原料质量安全状态，确保经过特殊加工工艺制作成品的食品安全。

9.3.8 高危易腐食品熟制后，在8℃~60℃条件下存放2h以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。再加热时，食品的中心温度应达到70℃以上。

9.3.9 宜采用有效的设备或方法，避免或减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

9.3.10 加工制作用水的水质符合GB 5749的规定。

9.4 食品留样

9.4.1 应对食品进行留样，留样食品应包括所有加工制作的食品成品，每份不少于125g，有标签标明菜名、时间、留样人，并在规定位置冷藏（0℃~-8℃）条件下存放48h以上。

9.4.2 留样的采集和保管应有专人负责，做好留样记录。配备经消毒的专用取样用具和样品存放的专用冷藏箱。食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品。

9.5 清洗消毒

9.5.1 设置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域(或专区)及设备，清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

9.5.2 餐用具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具容器清洗水池分开。提倡物理消毒（煮沸、蒸汽、紫外线）；采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

9.5.3 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。

9.5.4 接触直接入口食品的餐饮具使用前应洗净并消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。

9.5.5 餐饮具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不得隔顿、隔夜。

9.5.6 消毒后的餐饮具及时放入保洁柜密闭保存备用。盛放消毒餐饮具的保洁柜应有明显标记，保洁柜应当定期清洗，保持洁净。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

9.5.7 采购使用集中消毒企业供应的餐饮具，应当查验其经营资质，索取营业执照复印件、消毒合格凭证；清洗消毒餐饮具用的洗涤剂、消毒剂等应符合国家有关食品安全标准。

9.5.8 洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理泔水桶，做到地面无积水，池内无残渣、泔水桶内外清洁。

9.5.9 定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。专人做好餐饮具清洗消毒及检查记录。

9.6 餐厨废弃物处置

9.6.1 餐厨废弃物应指定有资质的机构进行处置，并应建立餐厨废弃物处理台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量等信息。

9.6.2 食堂应分类设置餐厨废弃物存放容器，容器应标识并加盖，保持清洁、美观，定期消毒。

9.6.3 餐厨废弃物应做到分类投放、及时清运、日产日清。

9.6.4 应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。

10 就餐服务

10.1 机关健康食堂按要求应于开餐前完成准备工作。餐台、桌椅整洁有序；餐具及餐巾纸准备充足；菜名与菜品准确无误；夏季空调设置不低于 26℃，冬季不高于 20℃；检查温锅、灯具、收费系统等其他设备运行情况。

10.2 食堂服务人员应衣着规范、举止大方、面带微笑、主动服务。

10.3 前厅、后厨应保持即时联系，根据用餐人数及剩余数量情况灵活把控添菜节奏。服务人员应利用就餐人员取菜间隙整理温锅内菜品码放形状及取餐台面卫生。注意共用具的归位，不与食品放置一起，防止交叉感染。

10.4 供餐结束后，应及时清扫餐厅卫生，关闭设备电源，收好就餐人员遗落物品，及时上报并进行归还处理。

11 食品安全突发事件应急处置

11.1 设置食品安全突发事件应急处置工作机构，按照“统一领导、综合协调、分类管理、分级负责、属地管理为主”的原则，建立快速反应、协同应对的食品安全事故应急机制。注重日常食品安全检查监督工作，定期开展自查，排查和消除食品安全风险隐患。

11.2 发生食品安全事故后，应立即停止食品供应，并封存导致食物中毒及可疑导致食物中毒的食品及留样食品，封闭食堂厨房加工场地，严禁故意破坏现场，掩盖事实真相。

11.3 有关人员立即向有关部门报告，配合做好救治工作。

11.4 配合食品安全监督管理部门和卫生行政部门对食品安全事故开展事故调查处理，按要求持续跟进并报告。

11.5 尽快消除事故影响，妥善安置和慰问受害和受影响人员，恢复正常秩序。待卫生行政部门出具检测报告后追究相关人员责任。

11.6 事故处理完毕后，按照事故鉴定结论，对事故的处理工作进行总结，分析事故的原因和影响因素，提出今后对类似事故的防范和处置建议。

12 满意度测评

12.1 机关健康食堂应组织专人每年开展不少于 1 次满意度测评，并对测评结果进行数据处理分析。

12.2 应根据数据分析结果和调查实际情况编写测评报告，报告内容包括测评范围、测评过程、测评结论以及改进建议等。

12.3 满意度测评后，应对问题产生的根源进行分析，制定纠正和预防措施，推动机关健康食堂服务质量的持续改进。