

DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T 317.3—2023

重大活动食品安全监督管理规范 第3部分：餐饮服务提供者

Management specification for food safety supervision of major events
—Part 3: Catering service provider

2023-02-15 发布

2023-03-01 实施

深圳市市场监督管理局

发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总体要求	1
5 工作职责	1
6 工作流程	2
附录 A（资料性） 重大活动食品安全监督管理文件	5
附录 B（资料性） 重大活动供餐食谱审查指引	9
附录 C（资料性） 世界主要国家/地区食物过敏原成分参考	11
参考文献	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。

本文件是DB4403/T 317—2023《重大活动食品安全监督管理规范》的第3部分。DB4403/T 317—2023已发布了以下部分：

- 第1部分：总则；
- 第2部分：重大活动主办或承办单位；
- 第3部分：餐饮服务提供者；
- 第4部分：食品安全监督管理队伍。

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：深圳市市场监督管理局、深圳市标准技术研究院、深圳市计量质量检测研究院。

本文件主要起草人：陈建民、钟文添、王科、周华英、张春红、肖敏、吴泳灵、古志华、李文莉、邱嘉倩、袁源、李欢。

引 言

近年来，全国各地各级市场监督管理部门纷纷发布重大活动食品安全监管工作相关指引，保障重大活动期间各方人员食品安全。作为现代化国际化创新型大都市，深圳举办国际性、全国性文体赛事和政治经济交流活动日益增多，《中共中央 国务院关于支持深圳建设中国特色社会主义先行示范区的意见》明确“支持深圳举办国际大型体育赛事和文化交流活动，承办重大主场外交活动”，对深圳重大活动的食品安全保障水平和突发事件应急处置能力都提出了更高要求。一是要提高政治站位，打造高效、专业、廉洁的重大活动食品安全监督保障队伍；二是提升供应商准入标准、严把食材关；三是严格菜单审核，做好供餐单位食品安全全过程监管工作；四是采取正确的履职方式和免责途径，切实落实监管责任；五是做好重大活动食品安全保障的统筹安排，保障各项重大活动顺利举办。

重大活动食品安全监督保障具有专业性强、监管标准高、责任重大等特点。为了全面贯彻落实党的十九届四中全会精神和《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》，进一步提高全市重大活动食品安全保障能力，扎实推进中国特色社会主义先行示范区食品安全领域治理体系和治理能力现代化，以深圳市重大活动接待单位为提升目标，进一步理顺重大活动期间食品安全保障工作要求，规范食品安全管理机制，建立以参与主体单位为适用对象的重大活动食品安全保障工作标准，着力解决重大活动食品安全保障重点难点问题，全面提升深圳市重大活动食品安全保障能力，切实做到坚决防范重大问题发生，牢牢守住安全底线与红线，对深圳市树立良好的城市形象具有重要意义，为深圳市高质量参与粤港澳大湾区建设以及加快建设中国特色社会主义先行示范区、创建社会主义现代化强国的城市范例奠定坚实基础。

重大活动食品安全监督管理规范 第3部分：餐饮服务提供者

1 范围

本文件规定了深圳市重大活动中，对餐饮服务提供者的总体要求、工作职责和 workflows。
本文件适用于深圳市重大活动餐饮服务提供者的食品安全监督管理。

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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
DB4403/T 317.1 重大活动食品安全监督管理规范 第1部分：总则

3 术语和定义

DB4403/T 317.1界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

从业人员 practitioner

餐饮服务提供者中从事食品采购、保存、加工、供餐服务及食品安全管理工作的人员。

4 总体要求

应遵守DB4403/T 317.1的相关规定。

5 工作职责

- 5.1 应做好重大活动的供餐工作，依法承担食品安全主体责任。
- 5.2 应与监管部门签订《重大活动食品安全责任书》（见图 A.1），配合监管部门完成监管检查和现场演练。
- 5.3 应遵守 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的相关规定。
- 5.4 接到重大活动供餐任务后，应立即组织开展食品安全自查，并向主承单位和监管部门提交自查报告；重大活动开始前宜为接待对象购买食品安全责任险。
- 5.5 重大活动供餐过程中，宜配备先进的食品加工、贮存、运输、检验等设备设施。
- 5.6 应遵守食品及食品原材料控制要求，包括但不限于：
 - a) 进货查验及索证索票；
 - b) 采购及贮存管理；
 - c) 必要时，应建立食品及食品原材料专仓；

d) 重大活动开始前 20 个工作日, 应购进活动期间需要使用的食品及食品原材料。

注: 食用农产品可根据需求及时采购。

5.7 应加强从业人员管理, 包括但不限于:

- a) 执行从业人员健康管理制度;
- b) 按照每日晨检制度要求进行晨检, 对患有食品安全疾病的人员应调整或调离相关岗位;
- c) 定期对从业人员及工作环境进行传染病筛查, 阻止肠道类传染病传播;
- d) 重大活动期间, 组织从业人员参加培训, 满足重大活动供餐特殊要求。

5.8 应定期对食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设施设备及食品加工用具、餐饮具进行清洗、消毒、维护和保养, 确保设施设备的正常运转和使用。

5.9 应遵守食品加工及备餐供餐的过程控制要求, 避免交叉污染。

5.10 应确保食物烧熟煮透。

5.11 应落实食物留样管理制度要求, 确保留样品种、留样量、留样时间、留样温度符合食物留样的有关要求; 应设立专用冷藏设备保存留样食品, 实施专人登记及上锁管理, 并加贴食品安全现场监管组和餐饮服务提供者双方签名的留样封条。

5.12 不应采购以下食品或相关产品:

- 法律法规禁止生产经营的食品;
- 无法提供溯源凭证的食品及食品相关产品;
- 现制现售食品、散装熟肉等直接入口食品。

5.13 不应加工制作食品安全风险高、易造成食物中毒的食品; 对存在致敏风险的食品, 宜参考《致敏原提示标签示例》(见图 A.2) 加以标示。

5.14 二级重点监管时, 宜采购第三方机构保障指导服务, 提升食品安全风险防范能力。

6 工作流程

6.1 任务承接

6.1.1 重大活动举办前, 应向主承单位报送具备承接重大活动餐饮服务资格的证明材料, 并向监管部门提交食品安全责任书。

6.1.2 应组建重大活动食品安全管理机构, 明确成员的职责分工。

6.1.3 应配备至少一名专职的高级食品安全管理员。

6.2 供应商和总供应商的遴选

6.2.1 供应商

6.2.1.1 供应商具备的资质应包括但不限于:

- 经监管部门注册的合法经营主体, 具有独立法人资格;
- 合法有效的营业执照与许可证(食品生产或经营)等证照, 证照原件应悬挂在经营场所明显位置;
- 与重大活动供餐人数、供餐形式相适应的仓储、运输、配送能力, 有完整的服务体系和保障措施;
- 近三年未发生重大食品安全事故, 无超出许可范围经营等或无证经营的现象, 无隐瞒、谎报、缓报食品安全事故的行为;
- 满足监管部门提出的其他要求。

6.2.1.2 根据重大活动的规模和层级遴选总供应商时, 总供应商应符合以下要求:

- 设立食品总仓；
- 统一采购、查验、检测、贮存、配送、记录，食品贮存、冷藏和冷冻符合食品安全要求；
- 供应的食品使用专车运输、专人验收、专人记录、专库贮存；
- 运输车辆符合卫生和安全要求；
- 冷链运输的食品按要求采取封闭冷链运输。

6.2.2 遴选要求

- 6.2.2.1 宜建立固定的重大活动食品及食用农产品供应渠道，非重大活动期间可选择不同的供应商。
- 6.2.2.2 应根据实际情况与供应商签订食品安全责任书，明确供应商对供应重大活动的食品、食用农产品、食品添加剂及食品相关产品的安全承担主体责任。
- 6.2.2.3 供应商应开展以下工作：
 - 结合食品供应任务制定食品安全保障方案和食品安全事故处置方案，并指定各项工作的责任人和联络人；
 - 向监管部门提供详细的食品供应链各环节信息，确保食品安全可追溯；
 - 与食品接收人员做好产品交接工作，按要求提供有效的运输清单及相关证明材料，并留存产品交接单等相关材料；
 - 保存所提供的食品、食用农产品、食品添加剂及食品相关产品的产品名称、规格、数量、生产日期（生产批号）、保质期、检测合格证明材料、进货日期、供货者名称、供货者地址及供货者联系方式等资料信息。

6.3 举办前期

6.3.1 食品安全自查

- 6.3.1.1 重大活动举办前，餐饮服务提供者应开展食品安全自查，并记录检查结果。
- 6.3.1.2 食品安全自查内容，包括但不限于：
 - a) 场所环境；
 - b) 设施设备；
 - c) 食材验收；
 - d) 食品贮存；
 - e) 人员健康管理；
 - f) 食材加工；
 - g) 食品烹饪；
 - h) 清洗消毒；
 - i) 备餐供餐；
 - j) 专间管理；
 - k) 食品运输配送；
 - l) 食品留样；
 - m) 制度落实。

6.3.2 食谱制定

- 6.3.2.1 接待单位定点监管类重大活动，应在《重大活动供应食谱白名单》中选定供应菜品；

6.3.2.2 应至少提前2个工作日制定食谱,并提交深圳市重大活动接待单位食品制作分解表(见表A.1)至主承单位审核,经主承单位确认后报送监管部门审核。监管部门在审核食谱时,认定不适宜提供的食品,接待单位应及时更换;经审定后的食谱应由接待单位和监管部门双方签字存档。

6.3.2.3 食谱制定应满足食品安全相关要求,参见《重大活动供应食谱审查指引》(见附录B)和《世界主要国家/地区食物过敏原成分参考表》(见附录C)。

6.4 举办期间

6.4.1 食谱更改

需要临时改变或增加食谱品种时,应至少提前2小时告知现场监管人员,审核通过后再进行供餐,未经批准不应更改。

6.4.2 现场加工

食品加工环节应符合GB 31654和《餐饮服务食品安全操作规范》的有关规定,并应做好留样和各类记录。

6.4.3 食品成品集中配送

6.4.3.1 大型公众活动监管类不宜选择容易变质腐烂的叶菜类菜品成品,食品成品的配送时间不宜超过1小时。

6.4.3.2 集体用餐配送单位应采取二级重点监管模式,活动现场验收应符合《重大活动食品安全集中配送管理表》(见表A.2)的要求。

附 录 A
(资料性)
重大活动食品安全监督管理文件

A.1 深圳市重大活动食品安全责任书的内容参照图 A.1 要求。

<p>我司于_____年____月____日至_____年____月____日承担 _____</p> <p>_____重大活动接待任务，为严格贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定，有效防止重大活动食品安全事故的发生，圆满完成接待任务，确保重大活动期间食品安全，我司作出以下承诺：</p> <p>一、坚决执行《中华人民共和国食品安全法》《重大活动食品安全监督管理办法（试行）》《广东省重大活动食品安全监督管理实施细则》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规，保证做到以下工作：</p> <p>（一）所有从业人员持有有效健康合格证明上岗，每日落实晨检制度；</p> <p>（二）所用食品及食品原材料从具备合法资质的企业或单位购进，严格执行进货查验及索证索票制度，不外购散装直接入口熟食制品；</p> <p>（三）食品加工过程严格按照餐饮服务食品安全操作规程操作，做到加工前检查原料的感官性状，烧熟煮透食品，生、熟食品的用具有明显标志并分开存放，专间操作戴口罩和手套等，确保重大活动期间食品安全；</p> <p>（四）严格按照要求进行食物留样，使用专用留样冷藏设备，并由专人负责登记保管上锁；</p> <p>（五）按规定清洗、消毒、存放食品工用具及餐饮具；</p> <p>（六）餐饮服务食品安全操作规范规定的其他要求。</p> <p>二、全力配合市场监督管理部门履行食品安全职责，保证做到以下工作：</p> <p>（一）在规定时间内提供食谱并交市场监督管理部门审核；</p> <p>（二）食品制作的各环节、各岗位工作人员全力配合市场监督管理部门履行职责，不得拒绝和阻挠；</p> <p>（三）对于市场监督管理部门提出的整改意见，立即予以整改并落实到位；</p> <p>（四）每餐结束后，汇总用餐人数并及时反馈市场监督管理部门；</p> <p>（五）一旦出现疑似食物中毒等食品安全事故，积极配合市场监督管理部门开展调查工作。</p>
--

图 A.1 深圳市重大活动食品安全责任书（模板）

三、认真履行作为餐饮服务提供者的义务，遵守信誉。切实履行食品安全第一责任人的职责，确保食品安全。

四、在接待过程中，因我司违反相关法律、法规及有关规定而引起食品安全事故的，我司愿意承担相应的法律责任，并承担由此产生的一切后果。

法定代表人或负责人（签字）：

餐饮服务提供者（公章）

年 月 日

图 A.1 深圳市重大活动食品安全责任书（模板）（续）

A.2 致敏原提示标签的内容参照图 A.2 要求。

菜品名称： 可能含有的致敏原：

图 A.2 致敏原提示标签（示例）

A.3 深圳市重大活动接待单位食品制作分解表的内容参照表 A.1 的要求。

表 A.1 深圳市重大活动接待单位食品制作分解表

深圳市重大活动接待单位食品制作分解表					
接待单位（供餐单位）：			时间：		共____页
序号	菜品名称	主要原辅配料	制作程序	成品储存条件	制作人签名（正楷）
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
监督员签名：			审核时间：_____年_____月_____日_____时		
深圳市市场监督管理局制					

A.4 深圳市重大活动中央厨房（或配送中心）食品安全集中配送管理参照表 A.2 的要求。

表 A.2 深圳市重大活动中央厨房（或配送中心）食品安全集中配送管理表

深圳市重大活动中央厨房（或配送中心）食品安全集中配送管理表					
检查日期:		地点:		检查人:	
序号	检查项目	检查内容	合格	不合格	备注
1	配送车辆与设备设施	应配备盛装、分送产品的专用密闭容器，运送产品的车辆应为专用封闭式，车辆内部结构应平整、便于清洁，设有温度控制设备，配备符合条件的冷藏或加热保温设备或装置，热链车辆食品周围温度应高于 60℃；冷藏车辆正常应为 0℃~8℃，冷冻车辆正常宜低于-12℃。			
2		运输车辆应保持清洁，每次运输食品前应进行清洗消毒，在运输装卸过程中也应注意保持清洁，运输后进行清洗，防止食品在运输过程中受到污染。			
3	复热	对需要复热或现场分发的，现场应有满足需要的复热设备设施，复热食品中心温度不低于 70℃。			
4	一次性餐饮具	使用的一次性餐饮具，应有合法的索证和产品检验合格证明，并检查外观无异常。			
5	标签	配送食品的最小使用包装或食品容器包装上应贴标签。标签应标明加工单位、生产日期及时间、保质期、半成品加工方法，必要时标注保存条件和成品食用方法。			
6	食品中心温度和食用期限	不应在 8℃~60℃ 的温度条件下贮存和运输，从烧熟至食用的间隔时间（食用期限）应符合以下要求： （1）烧熟后 2 小时的食物中心温度保持在 60℃ 以上（热藏）的，其食用期限为烧熟后 4 小时； （2）烧熟后 2 小时的食物中心温度保持在 8℃ 以下（冷藏）的，食用期限为烧熟后 24 小时，供餐前应按规范要求再加热。			
7	检验记录	集体用餐配送单位和中央厨房应设置与产品品种和规模相适应的检验室，配备与产品检验项目相适应的检验设备和设施、专用留样容器、冷藏设施。检验室应配备经专业培训并考核合格的检验人员。			

附 录 B
(资料性)
重大活动供餐食谱审查指引

B.1 禁用食品类别（品种）名单

名单包括但不限于：

- a) 超出经营许可范围、或无法提供合法来源及证据的食品；
- b) 生食肉及肉制品；
- c) 河豚鱼、野生蘑菇、枇杷仁、鲜黄花菜、木薯、发芽马铃薯、青皮红肉鱼（鲈鱼、青条鱼、秋刀鱼、金枪鱼、沙丁鱼等）、裱花蛋糕、牲畜甲状腺及其他不明动物的器官、组织和腺体；
- d) 生食海、水产品（例如蚶类、织纹螺、荔枝螺、泥螺、狗肝、鲨鱼肝、青鱼胆、青口贝、海蜇、海带、虾，蟹及其炆制、酱制、腌制、冰制品，醉虾、醉蟹、咸蟹、冻章鱼等）、土笋冻；
- e) 来自发生赤潮海域的海产品；
- f) 国家规定禁止食用的野生动物；
- g) 超过保质期、腐败变质、霉变和有毒有害食品（如黑斑甘薯，死的甲鱼、黄鳝等）；
- h) 外购散装直接入口熟食肉制品、现制现售食品及隔餐隔夜剩余食品；
- i) 卫生部门或监管部门公告禁止供应的食品（肠道传染病流行期间）；
- j) 硝酸盐、亚硝酸盐等餐饮环节禁止使用的食品添加剂；
- k) 检测不合格的食品、食品添加剂，含快速筛查结果呈可疑阳性的食品；
- l) 卫生部门公布的既是食品又是药品的中药名单以外的药材；
- m) 新食品原料；
- e) 监管部门在审定食谱时认为不适宜提供的食品。

B.2 易引起中毒，须谨慎供应的食品品种名单

名单包括但不限于：

- a) 易含雪卡毒素的珊瑚鱼类：老虎斑、东星斑、苏眉等，不宜超过 1.5 kg；
- b) 应烧熟、煮透的食品：四季豆、扁豆、白果、豆浆、较大的肉（牛扒等）以及整鸡、整鸭、煎鸡蛋等；
- c) 需特别注意操作卫生、存放温度和存放时间的：冷荤菜、凉拌菜、生食蔬菜、沙拉、鲜奶制品、改刀装盘食品、生鲜啤酒、现榨果汁及含水量较高且容易变质的食品；
- d) 易残留兽药、瘦肉精的：猪肺、猪肝、猪心等内脏器官。

B.3 其他审查注意事项

- B.3.1 操作工艺保证成品制作完成至食用间隔时间在2 h以内。
- B.3.2 原则上不宜供应活动参加者自带食品，必须供应的，安全由其自负（由餐饮服务单位和提供者签订协议或说明），接待单位尽可能留取活动参加者自带食品的样品。
- B.3.3 餐单中供应菜肴的品种、数量与加工制作场所、加工条件相适应。
- B.3.4 加工操作过程采取必要手段防止交叉污染。
- B.3.5 每日食谱中多设2~3款菜式以备用。
- B.3.6 食谱菜肴便于规模制作、充分加热及控制时间。

B.3.7 尊重特殊原则，告知餐饮单位尊重民族和宗教饮食习惯，以及个人特殊饮食。

B.4 收货环节易腐烂高风险食品名单

以下食品在验收后尽快进行加工或入库储存：

- a) 肉类：非冰冻鲜肉食品、香肠系列；
- b) 蔬菜：已加工蔬菜、经水洗蔬菜、带叶蔬菜、各种咸菜等；
- c) 水果：所有新鲜和冰冻水果，如葡萄、香蕉、草莓、樱桃、速冻树莓、西瓜等；
- d) 海产品：非冰冻的，所有新鲜的、养殖的活海产品，如蟹、鱼、贝类；
- e) 豆制品：豆腐、腐皮、豆腐脑；
- f) 蛋类：新鲜的鸡蛋、鹌鹑蛋；
- g) 其它易引发食品安全事故的品种：湿粉、泡发的木耳等。

附录 C

(资料性)

世界主要国家/地区食物过敏原成分参考

C.1 世界主要国家/地区食物过敏原成分可参考表 C.1。

表 C.1 世界主要国家/地区食物过敏原成分参考表

序号	过敏原成分种类	中国	欧盟	美国	日本	澳大利亚
1	含麸质谷类(如小麦、黑麦、大麦、燕麦、荞麦等)	√	√	√	√	√
2	鱼类及鱼类制品(如鲑鱼、比目鱼或鳕鱼)	√	√	√	—	√
3	甲壳类动物及制品,含贝类(如蟹、龙虾或虾)	√	√	√	—	√
4	蛋类及蛋类制品:蛋黄酱、蛋卷	√	√	√	√	√
5	花生及花生制品:花生酱、花生块、花生粉、混合坚果精炼、脱色和脱嗅的花生油及其衍生物(氢化油)	√	√	√	√	√
6	大豆及大豆制品	√	√	√	—	√
7	奶类及奶类制品(包括乳糖):黄油、乳酪、酪蛋白、干酪、凝乳、乳清、麦乳精、奶油,只要含蛋白质的人造黄油、奶油巧克力、冰淇淋、奶油冻、牛轧糖布丁	√	√	√	√	√
8	坚果(如巴西果仁、核桃、杏仁等)及坚果制品	√	√	√	—	√
9	芹菜及芹菜制品	—	√	—	—	√
10	芥末及芥末制品	—	√	—	—	—
11	芝麻及芝麻制品	—	√	—	—	√
12	含有二氧化硫或亚硫酸盐(浓度达到或超过百万分之十)的葡萄酒、干果、粗加工土豆、干菜	—	√	—	—	√
13	蜂王浆、蜂花粉、蜂胶	—	—	—	—	√

注:“√”表示有相关风险提示,“—”表示暂无相关风险提示。

参 考 文 献

[1] 国家市场监督管理总局. 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告: 国家市场监督管理总局 (2018) 12号. 2018年

[2] 广东省市场监督管理局. 广东省市场监督管理局关于重大活动食品安全监督管理实施细则: 粤市监规字 (2022) 4号. 2022年

[3] 深圳市食品药品监督管理局. 关于印发重大活动餐饮服务食品安全监管工作指引的通知: 深食药 (2017) 9号. 2017年

[4] 深圳市市场监督管理局. 深圳市食品安全事故应急预案 (修订版): 深食药安办 (2019) 77号. 2019年
