

ICS 67.040
CCS X 00

DB4403

深圳市地方标准

DB4403/T 504—2024

团餐行业食品安全管理规范

Food safety management specification for group catering service industry

2024-09-23 发布

2024-10-01 实施

深圳市市场监督管理局 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 资质要求	2
5 场所和设施	3
6 原料控制	3
7 加工制作过程管理	3
8 供餐与配送	4
9 餐用具清洗消毒	5
10 营养标签及标示	5
11 人员管理	5
12 食品安全管理	6
13 数字化管理系统应用	6
14 环保和节约	6
15 食育	7
附录 A（资料性） 常见高风险食材参考清单	8
附录 B（资料性） 常见致敏物质	9
附录 C（资料性） 团餐服务单位管理制度目录	10
附录 D（资料性） 团餐服务单位食品安全管理自查表	11
附录 E（资料性） 食材检验参考项目	22
参考文献	23

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：深圳市团餐行业协会、深圳市市场监督管理局许可审查中心、深圳职业技术大学、深圳市誉兴饮食管理有限公司、深圳市润沅餐饮服务管理有限公司、深圳市食美乐餐饮管理有限公司、深圳绿源餐饮管理有限公司、深圳市心连心餐饮管理有限公司、深圳市兴心诚餐饮管理有限公司、深圳市迈志豪餐饮管理有限公司、深圳青子衿餐饮实业有限公司、深圳市鼎和盛集团有限公司、广东省鲜誉食品科技（集团）有限公司、深圳市鑫辉餐饮服务管理有限公司、深圳天感智能有限公司、深圳市心一餐餐饮有限公司、深圳市民安餐饮管理有限公司、东莞市信品农产品贸易有限公司。

本文件主要起草人：徐海成、罗擎颖、张北京、张永红、李晓山、岳振峰、柴保臣、钟远星、丁芳芳、王传启、王小刚、孙亚富、张焯清、张幼先、张海涛、魏凌云、李平金、周飞、周开琼、张志萍、韩平华、钟文添、华艳萍、洪慕鑫、张春红。

团餐行业食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了团餐行业食品安全管理规范的资质要求、场所和设施、原料控制、加工制作过程管理、供餐与配送、餐用具清洗消毒、营养标签及标示、人员管理、食品安全管理、数字化管理系统应用、环保和节约、食育等基本要求。

本文件适用于团餐服务单位，包括中央厨房、集体用餐配送单位、单位食堂、现场批量制作供餐服务单位等。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB/T 25070 信息安全技术 网络安全等级保护安全设计技术要求
- GB/T 27306—2008 食品安全管理体系 餐饮业要求
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB 37300 公共安全重点区域视频图像信息采集规范
- HJ 554 饮食业环境保护技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

团餐 group catering

直接或间接向相对固定人群以相对固定的供餐模式批量供应的供餐方式。

3.2

团餐服务单位 group catering service industry

提供团餐服务的单位，包括中央厨房、集体用餐配送单位、单位食堂、现场批量制作供餐服务单位等。

3.3

交叉污染 cross contamination

食品、食品加工者、食品加工环境、工具、容器、设备、设施之间生物或化学污染物相互转移的过程。

3.4

原料 raw material

加工食物时使用的原始物料。

3.5

半成品 semi-finished food

经初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的食品或原料。

[来源：GB/T 27306—2008]

3.6

成品 cooked food

经加工制成的可直接食用的食品。

[来源：GB/T 27306—2008]

3.7

食品处理区 food processing area

食品贮存、整理、加工（包括烹饪）、分装以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。

[来源：GB 31654—2021]

3.8

专间 special operating room

为防止食品受到污染，以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作间。

[来源：GB 31654—2021]

3.9

专用操作区 group catering

直接或间接向相对固定人群以相对固定的供餐模式批量供应的餐饮食品。

[来源：GB 31654—2021]

3.10

易腐食品 perishable food

在常温下容易腐败变质，微生物易于繁殖或者形成有毒有害物质的食品。

[来源：GB 31654—2021]

3.11

餐用具 tableware and utensils

餐（饮）具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。

[来源：GB 31654—2021]

3.12

明厨亮灶 visual kitchen and cooking

餐饮服务提供者采用透明玻璃、视频等方式，向消费者展示餐饮服务相关过程的一种形式。

4 资质要求

4.1 应具有营业执照及合法有效的《食品经营许可证》。

4.2 集体用餐配送单位食品安全量化分级应达到 A 级标准，其他团餐服务单位食品安全量化分级应不低于 B 级。

4.3 中央厨房和集体用餐配送单位应建立和实施 HACCP 或 ISO 22000 等食品安全管理体系。

5 场所和设施

- 5.1 应具有与生产加工经营相适应的场所和设施设备，加工操作场所应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局。
- 5.2 应具有与经营的食物品种、数量相适应的设施设备。供水设施、排水设施、餐用具清洗、消毒和存放设施设备、洗手设施、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、工具和设备等均应符合 GB 31654 规定。
- 5.3 应定期维护食品加工、贮存和运输等设施设备；定期清洗、维护保温及冷藏冷冻设施设备。
- 5.4 餐厨废弃物管理应符合 GB 31654 的相关规定，并进行分类管理。

6 原料控制

- 6.1 应选择具有合法资质的供应商，并查验、留存供应商的资质证明材料；宜对供应商进行量化绩效评价和动态管理，实施准入和退出制度。
- 6.2 应建立原料采购管理制度，原料采购应索证索票，不宜采购高风险食材，具体清单参见附录 A，药食同源原料的使用应符合相关规定。大宗食材宜通过自建基地、共建基地或其他源头直采方式采购。
- 6.3 原料入库前应查验和记录，原料查验按照原料特性做好分区分架分类、离墙离地、标签标示、贮存温度、贮存时间管理，遵循先进、先出、先用原则。
- 6.4 原料贮存应符合 GB 31654 相关规定。食品原料贮存场所不应使用化学类药物进行虫鼠害防治。

7 加工制作过程管理

7.1 基本要求

- 7.1.1 食品加工制作流程应科学合理，防止交叉污染。
- 7.1.2 食品及容器具应生熟分开，明确标示。
- 7.1.3 经营场所不应饲养和宰杀畜禽。
- 7.1.4 不应使用可能污染食品的工艺加工制作食品。

7.2 粗加工与切配

- 7.2.1 加工前应对食材做感官检查，不应使用感官异常的食材。
- 7.2.2 动物性食品、植物性食品、水产品等食品原料的清洗水池应分类使用，禽蛋应清洗后进入加工区。
- 7.2.3 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。

7.3 烹饪加工

- 7.3.1 食品烹饪的温度和时间应保证食品安全。
- 7.3.2 加工制作需要烧熟煮透食品的，食品的中心温度应达到 70 ℃ 以上；因工艺需要，加工制作食品的中心温度低于 70 ℃ 的，应严格控制原料质量安全或者采取其他措施，确保食品安全。
- 7.3.3 应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。
- 7.3.4 食品煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油温，应当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变。煎炸用油不符合食品安全要求的，应及时更换。
- 7.3.5 烹饪后的易腐食品应尽快食用。在冷藏温度以上，60 ℃ 以下的存放时间不应超过 2 小时；存放时间超过 2 小时的，未发生感官性状变化的，食用前应当将食品的中心温度迅速加热至 70 ℃ 以上；感

官性状发生变化的，应当废弃；烹饪完毕至食用时间超过 2 小时不足 4 小时的，应在 60 °C 以上保存；烹饪完毕后采用冷藏方式保存的，最长保存时间不应超过 24 小时。

7.4 专间及专用操作区

7.4.1 中央厨房和集体用餐配送单位进行直接入口易腐食品的冷却和分装、分切操作的（在封闭的自动设备中操作除外），应分别设置相应的专间。

7.4.2 除中央厨房和集体用餐配送单位以外的团餐服务单位从事冷荤类食品制售、冷加工糕点制售、生食类食品制售应按规定在专间内进行（在封闭的自动设备中操作除外）。

7.4.3 从事备餐，自制饮品制售（在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外），果蔬拼盘等的制作，仅制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品），对预包装食品进行拆封、装盘、分切、调味等简单制作后即供应的，调制供消费者直接食用的调味料，应设置专间或专用操作区。

7.4.4 专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。食品容器、工具使用前应清洗消毒并保持清洁。

7.4.5 每餐使用专间前，应对专间空气进行消毒。专间温度保持在 25 °C 以下。

7.4.6 进入专间前应进行洗手消毒及二次更衣，专间工作服应与其他区域工作服有明显区分。

7.4.7 不应在专间或专用操作区从事可能污染食品的活动。

7.5 食品留样

7.5.1 团餐服务单位每餐次提供的食品应留样。

7.5.2 应将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。每个品种留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125 g。

7.5.3 留样样品应标注名称、时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标示。

7.6 食品添加剂管理

7.6.1 在工艺上确有必要使用食品添加剂的，应符合 GB 2760 的规定，且在达到预期效果的前提下应尽可能降低使用量。

7.6.2 不应采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。

7.6.3 用容器盛放开封后的食品添加剂的，应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限，并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应避免受到污染。

7.6.4 除了 GB 2760 规定的按生产需要适量使用的食品添加剂外，使用食品添加剂应记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。

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

8 供餐与配送

8.1 供餐

8.1.1 应在符合 GB 31654 要求的专间或专区内进行食品成品的暂时放置、整理、分发等操作。

8.1.2 接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求，使用前应清洗消毒，表面应清洁。清洗消毒后应存放在专用的保洁设施内。

8.1.3 供餐容器和工具应与食品原料、半成品容器、工具明显区分，分开存放和使用。

8.1.4 用作菜肴围边、盘花的材料应当符合食品安全要求，使用前应清洗消毒，不能重复使用。

8.1.5 升降笼、食梯、滑道、机器人等传递设施应保持清洁。

8.1.6 应使用清洁的托盘等食品传输工具，避免从业人员的手部直接接触食品。

8.2 配送

8.2.1 根据食品特点选择适宜的配送工具，配送工具应符合食品安全相关要求，且内部结构便于清洁。

8.2.2 配送的食品应有包装，包装应完整、清洁，防止交叉污染；或者盛装在密闭容器中，食品容器的内部结构应便于清洁。

8.2.3 配送前应对配送工具和盛装食品的容器（一次性容器除外）进行清洁，接触直接入口食品的还应消毒，防止食品受到污染。

8.2.4 食品配送过程的温度等条件应符合食品安全要求。

8.2.5 食品成品不应与原料、半成品或其他物品同车运输。

9 餐用具清洗消毒

9.1 清洗

9.1.1 餐用具清洗水池应专用，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。

9.1.2 洗涤剂应符合 GB 14930.1 等食品安全国家标准和要求的有关规定。

9.2 消毒

9.2.1 宜采用物理消毒方式。

9.2.2 消毒温度、时间等应确保消毒效果满足 GB 14934 的要求。

9.2.3 消毒后的餐饮具应存放在专用、清洁、密闭的保洁设施中，并有明显标示。

10 营养标签及标示

10.1 营养标签

10.1.1 宜参照 GB 28050 的规定对餐饮食品进行营养标示。

10.1.2 可采用二维码等电子标签进行营养标示。

10.2 致敏原标示

10.2.1 宜参照 GB 7718 标示致敏物质。应重视特殊群体（学生、长者、孕产妇等）供餐致敏原的识别和提示管理。

10.2.2 常见致敏物质参见附录 B。

10.3 转基因成分标示

使用含转基因成分原料的，宜作转基因成分标示。

11 人员管理

11.1 人员管理应符合 GB 31654 的规定。

11.2 应依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全管理员等食品安全管理人员，用餐人数 300 人以上的团餐服务单位应配备食品安全总监；明确企业主要责任人、食品安全总监、食品安全管理员等岗位职责。

11.3 接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

11.4 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不应从事接触直接入口食品的工作。

11.5 应建立食品安全培训制度，食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训，并做好培训记录。

11.6 食品处理区内从业人员不应留长指甲、涂指甲油，不应化妆。工作时，佩戴的饰物不应外露；应戴清洁的工作帽，避免头发掉落污染食品。

11.7 使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等与餐饮服务相关的活动前应重新洗手，从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部。

12 食品安全管理

12.1 应建立食品安全管理制度，参见附录 C。

12.2 应设置与生产能力相适应的食品安全管理机构，组织开展日常食品安全管理工作，及时发现食品安全隐患并快速有效改进。鼓励企业采用管理循环法（PDCA）等先进管理方法，实现食品安全闭环管理。

12.3 应建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，制定食品安全风险管控清单，建立健全“日管控、周排查、月调度”工作制度和机制。应结合企业实际，落实自查要求，自查表参见附录 D。

12.4 自查发现经营条件不符合食品安全要求的，应立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应立即停止食品经营活动，并向所在地食品安全监督管理部门报告。

12.5 中央厨房、集体用餐配送单位应具备自行或者委托食品检验的条件。自行检验的，应设置相应的检验室，配备与检验项目相适应的检验设备和检验人员。不具备自行检验能力的，应提交与有法定资质的检测机构签订的相关委托协议等证明文件。应综合考虑食品品种、工艺特点、原料控制情况等因素，合理确定检验项目，以有效验证加工过程中的控制措施。检验项目参见附录 E。

12.6 应建立全过程可追溯制度，记录和文件管理宜采用信息化等技术手段，并符合 GB 31654 的规定。进货查验记录、收货记录和相关凭证的保存期限不少于食品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于 2 年。

13 数字化管理系统应用

13.1 集体用餐配送单位应建立数字化管理系统，鼓励其他团餐服务单位建立数字化管理系统。

13.2 系统的建设应遵循可靠性、友好性、安全性、可维护性、可扩展性的原则。系统安全应符合 GB/T 25070 二级安全等级要求；数据采集应符合 GB 37300 要求。

13.3 系统应具有电子台账、明厨亮灶可视化展示、食品安全全过程追溯、证照信息预警、食品保质期预警、从业人员不合规行为预警、设备运行状态预警、食品安全大数据分析等功能。

14 环保和节约

- 14.1 加工场所的选址与布局、环境保护设计、油烟净化与排放、排水与隔油、噪声与振动控制、固体废物控制等环保要求应符合 HJ 554 的规定。
- 14.2 鼓励选择可重复使用的餐具，不应使用不可降解的一次性餐具。
- 14.3 应将反餐饮浪费纳入企业管理责任，并将珍惜粮食、反对浪费纳入全员培训内容。
- 14.4 应将防止食品浪费理念纳入菜单设计，按照用餐人数合理配置菜品、主食；鼓励提供“小份菜”“半份菜”等服务。
- 14.5 应主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标示，或者由服务人员提示说明，引导消费者按需适量点餐或取餐。

15 食育

- 15.1 倡导安全、营养、健康的科学饮食理念。
- 15.2 鼓励开展食品安全与营养健康知识科普等多种形式的食育活动。

附 录 A

(资料性)

常见高风险食材参考清单

- A.1 青皮红肉鱼（鲐鱼、青条鱼、秋刀鱼、金枪鱼、沙丁鱼等）、荔枝螺、半壳青口（贻贝类）、青口贝（贻贝类）、蚶类（毛蚶、泥蚶、魁蚶等）、泥螺等。
- A.2 野生蘑菇、苦杏仁、木薯、湿米粉、泡发木耳、银杏、四季豆、扁豆、发芽马铃薯、鲜黄花菜、黑斑甘薯。
- A.3 外购散装熟食肉制品。
- A.4 国家公布的既是食品又是药品的中药名单以外的保健食材和药材。
- A.5 食品安全监督部门认定易引发食物中毒的食品。

附 录 B
(资料性)
常见致敏物质

常见致敏物质如表B.1所示。

表 B.1 常见致敏物质

序号	致敏物质
1	含麸质谷类（如小麦、黑麦、大麦、燕麦、荞麦等）
2	贝类、甲壳类动物及制品（如蟹、龙虾或虾）
3	鱼类及鱼类制品（如鲈鱼、比目鱼或鳕鱼）
4	蛋类及蛋类制品（如蛋黄酱、蛋卷）
5	花生及花生制品（如花生酱、花生块、花生粉、混合坚果精练的花生油及其衍生物氢化油等）
6	大豆及大豆制品、其他豆类（如豌豆、蚕豆等）
7	奶类及奶类制品（如乳糖、黄油、乳酪、酪蛋白、干酪、凝乳、乳清、麦乳精、奶油、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	坚果及坚果制品（如巴西果仁、核桃、杏仁等）

附 录 C
(资料性)
团餐服务单位管理制度目录

团餐服务单位管理制度参考如表C.1所示。

表 C.1 团餐服务单位管理制度目录

序号	制度目录
1	从业人员健康管理和培训管理制度
2	食品安全管理人员制度
3	食品安全自查与报告制度
4	食品添加剂使用公示制度
5	场所及设施设备清洗消毒和维护制度
6	采购索证和进货查验制度
7	食品加工经营风险控制制度
8	食品贮存管理制度
9	餐厨废弃物处置及餐厅卫生管理制度
10	消费者投诉管理制度
11	食品留样制度
12	专间及专用操作区管理制度
13	餐饮配送食品安全管理制度
14	检验室管理制度
15	食品安全应急预案

附 录 D
(资料性)
团餐服务单位食品安全管理自查表

团餐服务单位食品安全管理自查表如表D.1所示。

表 D.1 团餐服务单位食品安全管理自查表

自查项目	编号	自查标准和自查内容	自查情况	整改措施及期限
1 资质管理	1.1	自查标准: 营业执照、食品经营许可证在有效期内、食品安全量化等级 B 级以上(含 B 级)。 自查内容: 检查原件。		
2 机构管理	2.1	自查标准: 建立食品安全管理组织机构, 明确关键岗位人员。至少包括: 负责人、食品安全总监(按需求设立的)、食品安全管理员、采购查验等关键岗位。 自查内容: 检查相关组织架构设置文件。		
	2.2	自查标准: 岗位人员及职责清晰明确。至少包括: 食品安全管理员、采购查验、仓库、专间、消毒保洁、面点间、粗加工间、食品贮存等岗位人员及职责。 自查内容: 检查岗位人员设置文件及岗位职责。		
	2.3	自查标准: 建立健全的食品安全管理制度。主要制度包括: 1. 食品安全自查与报告制度; 2. 食品安全管理人员制度; 3. 从业人员健康管理和培训管理制度; 4. 场所及设施设备清洗消毒和维护制度; 5. 食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证和进货查验制度; 6. 食品加工经营风险控制制度; 7. 食品贮存管理制度; 8. 餐厨废弃物处置及餐厅卫生管理制度; 9. 投诉受理制度; 10. 食品留样制度; 11. 专间及专用操作区管理制度; 12. 食品安全危机应对机制。 自查内容: 建立完善的食品安全管理制度, 并可执行。		
3 人员管理	3.1	自查标准: 配备符合要求的中、高级食品安全管理员。 自查内容: 按企业主体类别设置符合等级要求的专、兼职中、高级食品安全管理员。		

表 D.1 团餐服务单位食品安全管理自查表（续）

自查项目	编号	自查标准和自查内容	自查情况	整改措施及期限
3 人员管理	3.2	自查标准： 从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作，包括切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）持有效健康证明。 自查内容： 现场检查从业人员的持证情况。		
	3.3	自查标准： 落实员工晨检制度，接触直接入口食品工作的从业人员无有碍食品安全疾病。 自查内容： 查员工晨检记录。		
	3.4	自查标准： 员工保持良好个人卫生：1. 穿戴清洁工作衣、帽，工作帽能将头发全部遮盖住；2. 不能披散头发、留长指甲、涂指甲油，佩戴的饰物不能外露；3. 专间及从事饮料现榨和水果拼盘制作的人员操作前除上述要求外，需戴口罩；4. 员工操作前或使用卫生间、用餐、吸烟、饮水等可能会污染手部的活动后需重新洗净手部；5. 接触直接入口食品的操作人员及从事饮料现榨和水果拼盘制作的人员操作前，需洗手并消毒；6. 不能在食品加工区内吸烟、饮食或其他可能污染食品的行为；7. 专间内从业人员离开专间时，需脱去专间专用工作服。 自查内容： 检查记录表及现场实际操作情况。		
	3.5	自查标准： 食品处理区操作人员的工作服（包括衣、帽、口罩）宜为白色或浅色，需定点存放，定期更换清洗，清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服需有明显颜色或标示区分。 自查内容： 检查记录表及现场实际操作情况。		
	3.6	自查标准： 食品安全管理员每年参加继续教育培训时间不少于8学时。 自查内容： 检查培训记录表或相关证明。		
	3.7	自查标准： 制订从业人员食品安全培训计划，按计划对从业人员进行培训与考核，考核合格后方能上岗。 自查内容： 查阅培训计划、培训记录；抽查2名从业人员现场提问，回答食品安全相关问题。		
4 场所设施设备	4.1	自查标准： 加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物。 自查内容： 现场检查有无圈养宰杀痕迹。		

表 D.1 团餐服务单位食品安全管理自查表（续）

自查项目	编号	自查标准和自查内容	自查情况	整改措施及期限
	4.2	自查标准： 建筑结构坚固耐用、易于维修、易于保持清洁，能避免有害动物的侵入和栖息。 自查内容： 检查三防设施设置情况。		
	4.3	自查标准： 墙壁、天花板、门窗等设施无霉变、污渍、脱落，地面无大量积水及残渣。 自查内容： 现场检查经营场所卫生情况。		
	4.4	自查标准： 食品处理区需设置在室内。加工场所与生活区严格分开，按原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的顺序予以布局，紧密衔接。 自查内容： 现场检查实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	4.5	自查标准： 食品处理区需设置专用的粗加工（全部使用半成品的可不设置）、烹饪、餐用具清洗消毒的场所，并设置原料和（或）半成品贮存、切配及备餐的场所。 自查内容： 现场检查实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	4.6	自查标准： 鲜榨果蔬汁、果蔬拼盘、植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）等的加工制作，对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的，调制供消费者直接食用的调味料，需设置相应的专用操作场所。 自查内容： 现场检查实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	4.7	自查标准： 清洁工具和消毒用品的存放需设置独立存放隔间或区域，不会污染食品及其加工制作过程。 自查内容： 现场检查实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	4.8	自查标准： 1.粗加工、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等需经常冲洗的场所及易潮湿的场所，其地面需易于清洗、防滑，并有一定的排水坡度及排水系统。2.排水沟需有坡度、保持通畅、便于清洗，沟内不设置其他管路，侧面和底面接合处需有一定弧度，并设有可拆卸的盖板。3.排水的流向由高清洁操作区流向低清洁操作区，并有防止污水逆流的设计。 自查内容： 现场检查实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		

表 D.1 团餐服务单位食品安全管理自查表（续）

自查项目	编号	自查标准和自查内容	自查情况	整改措施及期限
	4.9	自查标准： 食品处理区墙壁需铺设 1.5 m 以上的墙裙，各类专间的墙裙需铺设到墙顶；门、窗装配严密，与外界直接相通的可开启的窗需设有易于拆洗且不生锈钢的防蝇纱网；与外界直接相通的门能自动关闭。 自查内容： 现场检查实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	4.10	自查标准： 就餐场所窗户需为封闭式或装有防蝇防尘设施，门需设有防蝇防尘设施。 自查内容： 现场检查实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	4.11	自查标准： 水蒸汽较多场所的天花板需有适当坡度。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，需加设平整易于清洁的吊顶。 自查内容： 现场检查实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	4.12	自查标准： 更衣场所与加工经营场所需处于同一建筑物内，为独立隔间且处于食品处理区入口处。更衣场所有足够大小的空间、足够数量的更衣设施和适当的照明设施，在门口处设有洗手消毒设施。 自查内容： 现场检查实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	4.13	自查标准： 食品处理区内设置足够数量的洗手消毒设施，洗手消毒设施包括：清洗、消毒用品和干手用品或设施，设有洗手消毒方法标示，洗手设施的排水需具有防止逆流、有害动物侵入及臭味产生的装置。 自查内容： 现场检查实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	4.14	自查标准： 接触直接入口食品（包括冷食类、生食类食品和自制饮品）、制作现榨饮料、食用冰及清洗不削皮的水果等用水，须经过水净化设施处理或使用直接饮用水。 自查内容： 现场检查水净化设施的运行维护及管理情况，有滤芯更换记录。		
	4.15	自查标准： 食品处理区保持良好通风，烹饪场所采用机械排风，产生油烟的需加设油烟过滤排气装置，排气装置过滤器清洁干净。 自查内容： 现场检查设施的运行维护及管理情况并查验市场监管人员现场检查文书。		

表 D.1 团餐服务单位食品安全管理自查表（续）

自查项目	编号	自查标准和自查内容	自查情况	整改措施及期限
	4.16	自查标准： 加工经营场所光源不改变所观察食品的天然颜色，安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩或防爆照明设施。 自查内容： 现场检查设施的运行维护及管理情况。		
	4.17	自查标准： 排水沟出口篦子缝隙间距或网眼孔径小于 10 mm，通风口、换气窗外安装的防虫筛网孔径不小于 16 目，以防鼠类等害虫侵入。 自查内容： 现场检查设施的运行维护及管理情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	4.18	自查标准： 定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生，保留消杀记录。除虫灭害工作不在食品加工操作时进行，实施时对各种食品需有保护措施。并与有资质的消杀公司签订消杀合约。 自查内容： 检查与有资质的消杀公司签订的消杀合约、消杀记录，并保存完整。		
	4.19	自查标准： 杀虫剂、杀鼠剂及其他有毒有害物品存放需有固定的场所（或橱柜）并上锁，有明显的警示标示，并有专人保管。有毒有害物品的采购及使用需有详细记录，包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、使用及购买时间、配制浓度等。 自查内容： 检查杀鼠剂及其他有毒有害物品存放的场所符合要求，使用要有详细记录、记录内容符合要求。		
	4.20	自查标准： 食品处理区内可能产生废弃物或垃圾的场所均需设有废弃物容器。废弃物容器与加工用容器有明显的区分标示。废弃物容器配有盖子，专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式。废弃物及时清除，废弃物容器及时清洗，必要时进行消毒。餐厨废弃物须由有资质的单位处理，签订合同，并建立处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向等情况。 自查内容： 查验与有资质的单位签订的餐厨废弃物处理合同，查验处置台账并查验市场监管人员现场检查文书。		
5 索证索票	5.1	自查标准： 按要求落实食品及原料，食品添加剂、食品相关产品（一次性餐具、集中式消毒餐饮具等食品用具）索证、索票规定。包括加盖供应商公章的供应商营业执照、许可证、食品检验合格证明（半年内），及生产厂家营业执照和许可证。		

表 D.1 团餐服务单位食品安全管理自查表（续）

自查项目	编号	自查标准和自查内容	自查情况	整改措施及期限
5 索证索票	5.2	自查标准： 采购的食品需进行验收并记录，验收内容包括：食品品质、感观、温度等对食品安全有影响的项目。 自查内容： 检查验收记录及记录的完整性。		
	5.3	自查标准： 对采购的食品填写进货台账或能提供与台账相同作用的相关记录。 自查内容： 检查台账及记录的完整性。		
6 粗加工	6.1	自查标准： 加工前需认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不加工和使用。 自查内容： 现场检查待加工的食品原料使用情况。		
	6.2	自查标准： 1. 食品原料在使用前需洗净，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料需分池清洗； 2. 禽蛋在使用前需对外壳进行清洗，必要时进行消毒。 自查内容： 现场检查食品半成品是否清洗干净，三类粗加工洗池设置是否齐全，是否有明显标示。		
	6.3	自查标准： 食品加工工具、容器、冰箱等需按照原料、半成品分开使用，并有明显标示。 自查内容： 现场检查食品加工工具、容器是否采用了色标管理，冰箱内存放的食品及原料是否按照原料、半成品分开存放。		
	6.4	自查标准： 切配好的半成品需避免受到污染，与原料分开存放，并需根据性质分类存放。在规定时间内使用或储存。 自查内容： 现场检查是否分类存放。待用散装食品原料是否标注使用期限。		
7 烹饪加工	7.1	自查标准： 烹调加工操作过程符合要求，食品烧熟煮透。保存温度低于 60℃ 或高于 8℃，存放时间超过 2 小时的熟食品，食用前再次加热。加热前确认食品未变质。在 60℃ 以上条件下存放的食品成品于加工后 4 小时内食用。冷藏、冷冻熟食品（彻底解冻后）经充分加热方可食用。 自查内容： 现场检查食品存放时间和贮存温度。		

表 D.1 团餐服务单位食品安全管理自查表（续）

自查项目	编号	自查标准和自查内容	自查情况	整改措施及期限
	7.2	自查标准： 设有半成品、配料、成品操作台或盛放架，做到标志明显、分开使用。 自查内容： 检查是否设置半成品、配料、成品操作台，是否分开使用。		
	7.3	自查标准： 食品及盛放食品的容器不能直接放置于地面，防止食品受到污染。 自查内容： 现场检查实际操作情况。		
	7.4	自查标准： 用于烹饪的调味料盛放器皿需保持清洁，标签标示标注内容清晰，定期清洗，使用后加盖，打开外包装后需冷藏的，需放在冷藏冰箱内存放，并标注使用期限。 自查内容： 检查调味料盛放器皿外表是否清洁，是否有标签。		
	7.5	自查标准： 菜品用的围边、盘花需保证清洁新鲜、无腐败变质，不能回收后重复使用。 自查内容： 现场检查实际操作情况。		
8 专间管理	8.1	自查标准： 制作冷食类（凉菜类）、生食类食品、裱花蛋糕和备餐等需分开设立专间。专间入口处设有预进设施：含有更衣、洗手、消毒设施，进入专间的门需能够自动关闭，需设有可开闭的食品传送窗口，大小以可通过传送食品的容器为准。 自查内容： 现场检查专间设施实际设置情况和完好情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	8.2	自查标准： 专间内需设空气消毒设施、安装水净化设施的水池、工具消毒设施、专用冷藏设施。每餐（或每次）使用专间前，对专间空气进行消毒，消毒方法遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，需在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上并做好记录。专间内温度不高于 25℃，需设有独立空调设施。专间内不能有明沟，地漏带水封。 自查内容： 现场检查专间设施实际设置情况和设施完好情况。		
	8.3	自查标准： 未经清洗处理的食物原料不进入专间。专间专用，不能存放其他无关的杂物。 自查内容： 现场检查实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		

表 D.1 团餐服务单位食品安全管理自查表（续）

自查项目	编号	自查标准和自查内容	自查情况	整改措施及期限
	8.4	自查标准： 专间内使用专用的设备、工具、容器，用前需消毒，用后洗净并保持清洁。 自查内容： 现场检查实际操作情况。		
	8.5	自查标准： 生食海产品还需设置前处理专用场所及相应设施，最好与专间相邻，配置专用水池和加工用具，处理后的半成品能直接通过传递窗进入专间。加工操作时避免可食部分受到污染。加工后的生食海产品需当放置在密闭容器内冷藏保存，或者放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存时，加工后至食用的间隔时间不超过 1 小时。 自查内容： 现场检查实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	8.7	自查标准： 用于裱花的蛋糕胚需在专用冷藏设备中冷藏。裱浆和经清洗消毒的新鲜水果需当天制作、当天使用。调制好的奶油尽快使用完毕。 自查内容： 现场检查实际操作情况。		
9 自制饮品及水果拼盘	9.1	自查标准： 需依次分设水果清洗区、切配榨汁区、成品存放区，设置专用冷藏设施。地面不能有明沟，地漏带水封。冷藏设施需专用，洗池需安装水净化处理设施。 自查内容： 现场检查加工场所设施实际设置情况和完好情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	9.2	自查标准： 用于饮品及水果拼盘制作的设备、工具、容器专用。每餐次使用前需消毒，用后需洗净并在专用保洁设施内存放。用于现榨果蔬汁和水果拼盘制作的蔬菜、水果需新鲜，未经清洗处理干净的不使用，发现待加工食品有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不加工和使用。 自查内容： 现场检查实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	9.3	自查标准： 制作现榨饮料和调制饮料不超量使用食品添加剂，不使用非食用物质。制作的现榨饮料和水果拼盘当餐不能用完的，需妥善处理，不重复利用。 自查内容： 现场检查实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		

表 D.1 团餐服务单位食品安全管理自查表（续）

自查项目	编号	自查标准和自查内容	自查情况	整改措施及期限
10 烘烤糕点	10.1	自查标准： 依次分设糕点制作区（全部使用半成品进行烤制的不需设）、烘烤区、冷却区（宜设置密闭式冷却纱柜）或冷却间。如需分装，需另设分装间，分装间的设置按专间要求进行。糕点制作区内需分别设置和面区、工具清洗区，对应的区域设置专用的工具清洗水池、鸡蛋清洗水池和相应操作台，设置专用冷藏设备和工具保洁柜。 自查内容： 现场检查加工场所设施实际设置情况和完好情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	10.2	自查标准： 烘烤烤箱上方安装排烟气设施，烘烤间内要求贴浅色瓷片 1.5 m 以上。操作场所不能有明沟，地漏带水封。 自查内容： 现场检查加工场所设施实际设置情况和完好情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	10.3	自查标准： 未用完的点心馅料、半成品，需冷藏或冷冻，并在规定存放期限内使用。 自查内容： 现场检查实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	10.4	自查标准： 水分含量较高的含奶、蛋的点心需在高于 60 ℃或低于 8 ℃的条件下贮存。 自查内容： 现场检查实际操作情况。		
11 清洗消毒	11.1	自查标准： 餐具、食品用工具及盛放直接入口食品的容器采用热力方法进行有效消毒（材质无法热力消毒的除外），保洁设施需有明显标示，其结构密闭并易于清洁。餐用具保洁设施定期清洗，保持洁净。 自查内容： 现场检查设施情况和实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	11.2	自查标准： 餐用具清洗消毒水池需专用，与食品原料清洗水池分开，不混用。分设餐厨垃圾区、清洗区、消毒区和保洁区。 自查内容： 现场检查设施情况和实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	11.3	自查标准： 采用自动清洗消毒设备的，消毒温度、时间等确保消毒效果满足相关标准要求；采用化学消毒的，岗位人员采用正确的消毒和清洗方法，所用的药物符合有效的消毒要求。 自查内容： 现场检查设施情况和实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	11.4	自查标准： 已消毒和未消毒的餐用具分开存放，保洁柜内不存放其他物品。 自查内容： 现场检查设施情况和实际操作情况。		

表 D.1 团餐服务单位食品安全管理自查表（续）

自查项目	编号	自查标准和自查内容	自查情况	整改措施及期限
12 食品添加剂 管理	12.1	自查标准： 按照GB 2760规定的使用范围和使用量使用食品添加剂，不采购、贮存和使用亚硝酸盐、防腐剂、乳化剂、稳定剂。 自查内容： 现场检查实际操作情况。		
	12.2	自查标准： 食品添加剂的存放需有固定的场所（或橱柜），标示“食品添加剂”字样，使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，需在盛装容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。 自查内容： 现场检查实际操作情况。		
	12.3	自查标准： 使用有限量使用要求的食品添加剂需采用精确的计量工具称量，并有详细记录。 自查内容： 现场检查设施情况和实际操作情况。		
13 食品留样	13.1	自查标准： 团餐服务单位提供的食品，每餐次需留样，存放于专用冷藏设施并在0℃-8℃的条件下冷藏存放48小时以上，留样专用冷藏设施需上锁，并专人负责。 自查内容： 现场检查设施情况和实际操作情况。		
	13.2	自查标准： 食品留样需按品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，留样的容器上需有餐次、食品名称、留样时间（年月日时分）、留样人员等信息，每个品种留样量不少于125g；留样记录详细记录留样食品名称、留样量、留样时间（年月日时分）、留样人员等信息。 自查内容： 现场检查设施情况和实际操作情况。		
14 食品储存	14.1	自查标准： 食品和非食品（食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房需分开设置。食品贮存场所保持通风、防潮、清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，不存放有毒、有害物质及个人生活用品。 自查内容： 现场检查设施情况和实际操作情况。		
	14.2	自查标准： 食品需分类、分架存放，离墙、离地。食品原料、食品添加剂使用遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期的食品及食品添加剂。散装食品须标示品名、采购日期、使用期限等信息。 自查内容： 现场检查设施情况和实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		

表 D.1 团餐服务单位食品安全管理自查表（续）

自查项目	编号	自查标准和自查内容	自查情况	整改措施及期限
	14.3	自查标准： 冷藏、冷冻柜（库）需有明显区分标示，并有正确指示库内温度的温度计。冷藏、冷冻的温度符合相应的温度范围要求。冷藏、冷冻柜（库）需定期除霜、清洁、校验温度（指示）计。 自查内容： 现场检查设施情况和实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	14.4	自查标准： 冷藏、冷冻贮存做到原料、半成品、成品严格分开放置，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，不将食品堆积、挤压存放。冰箱内半成品或成品须用保鲜膜或餐盒等密封保存，防止交叉污染。 自查内容： 现场检查设施情况和实际操作情况并查验市场监管人员现场检查文书。		
	14.5	自查标准： 建立食品采购管理台账，内容包括：供货商信息和产品采购信息：包括供应商名称、地址、联系方式以及配送食品的品种等。使用信息化手段，建立食品可追溯系统。 自查内容： 检查台账建立情况和记录完整性。		
15 档案管理	15.1	自查标准： 按《深圳市餐饮单位食品安全管理档案》要求，建立完善食品安全档案资料。需提供以下记录：人员健康状况及晨检记录，培训考核记录，原料采购验收记录，企业食品安全自查记录，食品留样记录，食品添加剂使用记录，消杀记录，餐厨垃圾回收记录等。 自查内容： 检查各类记录建立情况和记录完整性。		
16 信息公示	16.1	自查标准： 在显著位置设置“食品安全信息公示栏”公示以下信息：食品安全组织架构、从业人员健康证、大宗食品原料采购信息、食品添加剂使用信息、食品安全监管信息、企业食品安全自查信息、监督投诉电话等。 自查内容： 现场检查公示栏设置情况和公示信息完整性情况。		
	16.2	自查标准： 规范实施“明厨亮灶”（采用透明玻璃、视频式等）。 自查内容： 现场检查明厨亮灶实施情况。		
17 投诉管理	17.1	自查标准： 团餐服务单位需建立投诉受理制度，对消费者提出的投诉，立即核实，妥善处理，并且留有记录。 自查内容： 现场检查投诉记录。		

附 录 E
(资料性)
食材检验参考项目

不同样品类别检验项目如表E.1所示。

表 E.1 不同样品类别检验项目

序号	检测样品	检测项目
1	蔬菜、水果	氯氟氰菊酯、高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯、联苯菊酯、吡唑醚菊酯、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、敌敌畏、敌百虫、辛硫磷、丙溴磷、水胺硫磷、倍硫磷、三唑磷、草甘膦、克百威、滴灭威、灭多威、丁硫克百威、多菌灵、百菌清、烯酰吗啉、阿维菌素、苯醚甲环唑、噻虫胺、噻虫嗪、氟虫腈、虫螨腈、啉虫脒、灭蝇胺、戊唑醇、6-苄基腺嘌呤（限豆芽）、4-氯苯氧乙酸（限豆芽）、镉、铅
2	畜肉	克伦特罗、莱克多巴胺、氯霉素、呋喃唑酮、呋喃它酮、呋喃西林、五氯酚酸钠、甲硝唑、喹乙醇、氟苯尼考、多西环素、恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺二甲嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、甲氧苄啶
3	禽肉	呋喃唑酮、呋喃它酮、呋喃西林、氯霉素、五氯酚酸钠、金刚烷胺、甲硝唑、尼卡巴嗪、氟苯尼考、多西环素、恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺二甲嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、甲氧苄啶
4	动物性水产品	氯霉素、呋喃唑酮、呋喃它酮、呋喃西林、孔雀石绿、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星、多西环素、磺胺二甲嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、甲氧苄啶、镉、铅
5	蛋类	氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星、多西环素、磺胺二甲嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、甲氧苄啶、氟虫腈

参 考 文 献

- [1] GB/T 19538—2004 危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南
 - [2] ISO 22000：2018 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
 - [3] 深圳市市场监督管理局. 深圳市市场监督管理局餐饮服务食品安全日常监督检查量化分级管理规定（深市监规〔2021〕1号）
-