

《团餐行业食品安全管理规范》解读

《团餐行业食品安全管理规范》已于2024年9月23日发布，于2024年10月1日实施，现就编制背景、主要内容解读如下：

一、标准编制背景

近年来，深圳市团餐企业发展迅猛，每年为深圳政府机构、学校、幼儿园、医院、公司写字楼、工地、工厂提供逾亿人次的集体供餐和配送服务。其中一些大型团餐企业提供的团餐服务已经遍布全国，一些优秀企业的业务已经走出国门。但由于团餐行业管理较松散，服务标准尚不完善，使得深圳数量庞大的团餐服务单位提供产品和服务的质量参差不齐。为提升团餐企业管理水平，规范团餐企业经营行为，向消费者提供安全、营养、健康的餐饮食品，深圳市团餐行业协会在深圳市市场监督管理局指导下，于2017年主导编写了《团餐行业食品安全管理规范》团体标准，并发布实施；2021年又重新修订发布，为深圳团餐行业的健康发展提供了重要的指导性文件。该团体标准自实施以来，对规范团餐企业健康发展发挥了重要作用。

随着《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品经营许可和备案管理办法》等法律法规相继修订颁布实施，以及《GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通

用卫生规范》的发布实施，《团餐行业食品安全管理规范》所依据的相关法规标准要求发生了较大变化，为适应新形势下社会对团餐行业的需求变化和食品安全方面的要求，促进团餐企业健康、有序发展，深圳团餐行业协会联合深圳市市场监督管理局许可审查中心、深圳职业技术大学食品药品学院等单位在团体标准基础上制定了深圳市地方标准《团餐行业食品安全管理规范》。

二、标准编制总体思路

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻落实党的二十大精神，坚持高质量发展理念，按照食品安全“四个最严”要求，严格落实食品安全主体责任，落实食品安全日管控、周排查、月调度的相关措施，坚持源头管控，不断提高团餐行业食品安全管理水平，保障人民群众“舌尖上的安全”。

三、标准主要内容

（一）范围

本文件规定了团餐行业食品安全管理规范的术语和定义、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、营养标签及标识、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。其他餐饮服务单位也可参考使用。

（二）术语和定义

对文中使用到的团餐、团餐服务单位、交叉污染、原料、半成品、成品、食品处理区、专间、专用操作区、易腐食品、餐用具、明厨亮灶进行定义。其中团餐和团餐服务单位是本标准确定的定义。根据本文件定义，在公司写字楼内直接向相对固定人群以相对固定的供餐形式为消费者服务的餐饮单位属于团餐服务单位；而在商业等服务场所向非固定人群提供餐饮服务的餐饮单位不属于团餐服务单位。

（三）资质要求

资质方面规定了团餐单位需要具有营业执照及合法有效的《食品经营许可证》，需要实行食品安全量化分级管理。对中央厨房和集体用餐配送单位，规定其应建立和实施 HACCP 或 ISO 22000 等食品安全管理体系，高于国家标准要求。

（四）场所和设施

规定了团餐单位需具备的场所、设备设施应符合《GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》和《食品经营许可审查通则》的要求并明确了餐厨废弃物管理要求。考虑深圳市实行垃圾分类管理的要求，对餐厨废弃物提出分类管理要求。

（五）原料控制

规定了供应商选择、管理制度及原料的采购、查验、贮存、使用等符合《GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》和《食品经营许可证审查通则》的要求。明确了团餐服务单位不宜采购高风险食材，并提供了参考清单。

（六）加工制作过程管理

规定了粗加工与切配、烹饪加工、专间及专用操作区、食品留样、食品添加剂管理等食品加工过程应符合《GB/T 19538 危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南》等标准，明确了加工前应对食材做感官检查，食品烹饪的温度和时间应保证食品安全，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等要求。

（七）供餐与配送

参考 GB 31607—2022《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》等标准对供餐和配送过程中涉及的食品存放、包装、使用容器、环境控制等进行了明确规定。适应服务业人工智能技术的应用，规定了传递机器人的清洁要求。

（八）餐用具清洗消毒

依据《GB 14934 食（饮）具消毒卫生标准》《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》等标准规定了餐用具清洗及消毒过程中应

符合的操作规范。

（九）营养标签及标识

规定了对营养标签、致敏原成分、转基因成分需进行标识，并给出了参考标识样式。该规定高于国家标准要求，体现了深圳建设中国特色社会主义先行示范区先行先试、引领团餐行业高质量发展的要求。

（十）人员管理

依据《GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《SZDB/Z 256 餐饮业食品安全管理规范》等标准对人员管理进行规范，包括应分级配备相应等级食品安全管理人员，人员上岗资质、健康要求、工作过程管理及食品安全培训制度制定等。其中“用餐人数 300 人以上的团餐服务单位应配备食品安全总监”的规定高于法规基本要求，体现了深圳市政府对团体餐饮安全的高度重视。

（十一）食品安全管理

依据《GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等标准规定了团餐企业需建立食品安全管理制度，并给出参考附录，对相应管理内容、管理机制、自查整改措施、监督管理措施、可追溯制度等的相关内容进行了规定。标准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，提出比一般餐饮服务企业更高的要求。标准还提供了企业食品安全管理自查表和推荐食品安全检验

项目，方便团餐服务企业进行食品安全自查和自检/送检，提高食品安全管理水平。

（十二）数字化管理系统应用

参考《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 37300 公共安全重点区域视频图像信息采集规范》等标准对集体用餐配送单位的数字化管理原则、系统安全要求、数据采集要求、系统涉及内容等进行了规定。在国内首次明确提出集体用餐配送单位应采用数字化管理系统提高食品安全管理水平提出要求，鼓励其他团餐服务单位建立数字化管理系统。

（十三）环保和节约

依据《GB 8978 污水综合排放标准》《GB 18483 饮食业油烟排放标准》《HJ 554 饮食业环境保护技术规范》等标准对团餐加工场所的环保要求，餐具选用、反餐饮浪费相关培训及措施等相关内容做出了相关规定。响应国家号召，在标准明确提出节约和反餐饮浪费的要求和具体可操作措施。

（十四）食育

提出了倡导安全、营养、健康的科学饮食理念，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。

（十五）附录

标准提供了《常见高风险食材参考清单》《常见致敏物质》《团餐服务单位管理制度目录》《团餐服务单位食品安

全管理自查表》《食材检验参考项目》等资料性附录，使标准具有很强的实用性和可操作性。

四、标准的先进性

（一）本文件采用最新发布和修订的食品安全相关法律法规相关规定，结合深圳团餐行业实际，制定团餐行业食品安全管理规范，符合深圳产业发展实际。条款设定科学合理、相关规定有出处、可验证，在多个方面进行了创新性的规定，具备深圳先行先试特色。

（二）本文件内容全面，具有较强的实操性，给出的参考附录能够具体详细地指导团餐企业管理者和从业人员进行规范化操作。本文件对相应管理内容、管理机制、自查整改措施、监督管理措施等的相关内容进行了规定、可满足食品经营全过程管理。

（三）本文件引入了营养标签、过敏原提示、食育教育、数字化管理、环保和节约等相关内容，具有前瞻性、科学性和指导性。