

DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T 100—2020

熟食中心建设与管理规范

Specification for establishment and management of food center

2020-09-30 发布

2020-11-01 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 建设要求 2

5 基本管理要求 2

6 食品安全管理要求 3

7 营养要求 4

8 宣传教育 4

9 智慧管理 4

10 评价改进 5

附录 A （规范性） 熟食中心牌匾样式..... 6

参考文献 10

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：深圳市标准技术研究院。

本文件主要起草人：周鹏、华艳萍、徐亚军、古志华、珠娜、刘夏阳、袁源、邱嘉倩、汤成正、谢芳、连鑫、李康雄。

引 言

熟食中心是深圳市政府部门引导推动建立提供公共用餐服务的场所，在确保食品安全的基础之上，具有集约化管理、科普宣传、公益性、便利性的特点，注重提升餐饮的安全品质和服务质量以增强深圳市民获得感和幸福感。为规范深圳市熟食中心建设和经营管理，实现熟食中心公益性目标，制定本文件。

目前国内无熟食中心相关标准，《熟食中心建设与管理规范》是首次制定。根据深圳市熟食中心的特点，《熟食中心建设与管理规范》的制定重点考虑了基本建设要求、基本管理要求、食品安全管理要求、营养要求、宣传教育、智慧管理和评价改进方面的要求，明确了熟食中心建设和管理的核心技术要素，对存在的共性问题进行简单清楚、易操作的表述规定，以促进建设方合理、规范、实用地设计和建设，方便监管部门开展熟食中心评定、日常监管和运行效果评价，帮助管理方及相关人员理解与实施，推动熟食中心高质量可持续发展。

熟食中心建设与管理规范

1 范围

本文件规定了深圳市熟食中心的建设要求、基本管理要求、食品安全管理要求、营养要求、宣传教育、智慧管理和评价改进。

本文件适用于深圳市熟食中心规划、建设和管理。

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/T 19538 危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南
- GB/T 22000 食品安全管理体系 适用于食品链中各类组织的要求
- GB/T 27306 食品安全体系 餐饮业要求
- GB 50763 无障碍设计规范
- SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求
- DB4403/T 36 中小學生营养配餐指南
- SZDB/Z 256 餐饮业食品安全管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

熟食中心 food center

经各区政府或指定部门审批，为社区、工业园区和产业园区等人群相对集中区域提供用餐服务的场所，在确保食品安全的基础之上，具有统一管理、方便群众、价格实惠的特点，兼具宣传教育、应急保障的功能。

3.2

档口 stall

为了满足消费者多元化的饮食需求，在熟食中心经营场所设置的供应不同菜品风味的窗口、摊位，同一档口的制作工艺或流程相近。

3.3

熟食中心经营主体 food center business entity

全面负责熟食中心的规范性建设、日常运行管理、对外宣传教育等事务的单位。

3.4

“互联网+明厨亮灶” e-shown kitchen

利用摄像头、显示屏或移动终端等设备，通过网络向社会公众公开展示餐饮服务食品加工经营关键操作区域的相关过程。

4 建设要求

- 4.1 规划和选址应立足市民用餐需求，应选择用餐需求相对集中的区域开展建设，宜选择原有建筑或结合城市新开发和更新改造项目。
- 4.2 建设应围绕“便民”原则，应配套和优化便民服务设施方便市民用餐。
- 4.3 宜按照集体用餐配送单位的许可审查条件开展建设。
- 4.4 宜提前对熟食中心的规划设计图进行规范性审查，避免加工流程设计不合理、不规范、不实用等情形。
- 4.5 应在室外醒目位置悬挂全市统一的熟食中心标识牌匾，见附录 A。
- 4.6 供应菜品的档口应按菜品风味或加工工艺分类，档口数量应不少于 5 个。
- 4.7 应设置就餐区，食品处理区、辅助区和就餐区的面积之和应不小于 500 m²，并应与就餐人数、加工和供应品种及数量相适应。
- 4.8 应按照餐饮服务食品安全量化（以下简称量化）A 级的标准开展建设，建设要求见《深圳市 A 级餐饮单位建设标准》。
- 4.9 应开展“互联网+明厨亮灶”建设，实现食品加工制作关键过程社会公示。
- 4.10 应按 GB 50763 的要求进行无障碍设计以满足不同人群的需求，并应依据幼儿等特殊人群的需要配备设施设备。
- 4.11 应具备食品原材料安全管控的能力，应设置原材料快检室，自行运作或委托具有资质的第三方检验检测机构开展食材日常检测。
- 4.12 应设置公示栏、服务咨询台、消费者维权站和宣传资料架等食品安全科普宣传服务设施。

5 基本管理要求

- 5.1 熟食中心应由一家熟食中心经营主体进行统一管理并负主体责任，经营主体应具有餐饮服务连锁企业总部或餐饮管理企业资质。
- 5.2 熟食中心经营主体向食药安办或区政府指定部门递交纸质申请材料后，经评价审核合格并进行社会公示，可获得各区政府指定部门认定并授予“熟食中心”牌匾。
- 5.3 各熟食中心应统一命名为“**（区）**（街道、村、社区、工地等地名）熟食中心”。
- 5.4 各档口可由熟食中心经营主体自有品牌独立经营，或可采取引入周边流动摊贩、小餐饮、其他品牌餐饮单位的方式由多家食品经营单位联合经营。宜优先选择量化 A 级比率高的餐饮连锁品牌入驻经营，或引入后应加强统一管理提升其量化等级至 A 级。
- 5.5 宜引入五常法、六 T 法、色标管理等先进管理体系，通过采用不同材质、形状或颜色等方式区分清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区以及食品工用具等，实现管理水平提升。
- 5.6 宜采用配送的方式扩大熟食中心的餐饮服务覆盖范围。
- 5.7 宜具备与应急后勤保障就餐人数、就餐形式相适应的餐饮服务提供能力。

6 食品安全管理要求

6.1 统一管理

6.1.1 熟食中心经营主体应设立统一的食物安全管理机构，负责熟食中心的食物安全日常管理、质量提升、宣传教育等工作。

6.1.2 食物安全管理机构应建立覆盖熟食中心经营各环节的日常管理工作机制，应建立并落实食品经营单位的引入、退出和奖惩工作机制。

6.1.3 食物安全管理机构应有明确的日常管理工作人员，包括熟食中心负责人、食物安全管理员、各食品经营单位负责人等。

6.1.4 食物安全管理机构应配备经培训考核合格的专职食物安全管理员，供餐人数超过 1000 人或采用集体用餐配送方式的，应取得高级培训合格证明。档口办理不同食品经营许可证的，应分别配置经培训考核合格的食物安全管理员。

6.1.5 食物安全管理机构应建立完善的食物安全管理档案，包括熟食中心的日常管理、安全质量提升、食物安全宣传教育的工作计划、实施报告以及日常管理工作台账（见《深圳市餐饮单位食物安全管理档案目录》）。

6.1.6 熟食中心经营主体宜聘请第三方机构开展食物安全培训和专业指导，提升管理能力和服务水平。

6.2 量化等级

6.2.1 由一家食品经营单位独立经营的，其量化等级应达到 A 级。

6.2.2 由多家食品经营单位联合经营的，各食品经营单位的量化等级应不低于 B 级，其中量化达到 A 级的比例应不少于 30 %。

6.2.3 熟食中心经营主体应持续达到量化 A 级；参与经营的各食品经营单位应主动加强内部管理，宜维持或提升至量化 A 级。

6.3 信息公示

6.3.1 应在醒目位置明示营业时间、供应品种，所有食品或服务应公开标明价格或收费标准。

6.3.2 应在就餐区显著位置为消费者公示熟食中心的机构组成、熟食中心经营主体或各食品经营单位的营业执照、食品经营许可证和餐饮服务食物安全量化等级公示牌，食物安全管理员配备、健康管理、食品添加剂使用的情况，一年内的食品原材料采购记录（主要原料供应商信息）、食品原材料的最新检验合格证明、监督检查记录、投诉举报电话等信息，食物安全日常监督检查结果记录表应保持至下次日常监督检查。

6.3.3 应在食品的加工制作、经营销售、用餐等区域公开相应岗位责任人、监督人员的姓名、联系方式等信息。

6.3.4 宜使用信息化的方式公开信息，如在就餐区张贴食物安全信息二维码，消费者可通过扫码获取信息并进行监督。

6.4 风险防控

6.4.1 应按 SZDB/Z 256 的要求进行食品加工经营过程中的风险控制与自查、防控及应对食物安全事件、处理不合格食品、预防食物过敏、规范食品广告内容、及时处理消费者投诉等。不合格食品应单独存放在固定的场所，并应有明显的警示标识。宜参考 GB/T 19538、GB/T 22000 和 GB/T 27306 的要求开展风险防控。

6.4.2 应每天对每个档口的食品安全情况进行现场抽查，应每周进行至少一次全面排查和结果公示。应及时记录、跟踪整改情况，并应就每次检查情况进行至少一次点评和培训。由多家食品经营单位联合经营的，还应每月对各食品经营单位的食品安全、经营服务等情况开展检查并进行排名。

6.5 食品留样

6.5.1 应根据当餐供应人数、食品品种、食品安全控制能力等确定档口单餐供餐人数，超过 100 人时该餐次的食品成品应留样，留样量应不少于 125 g，并应在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。

6.5.2 采用集体用餐配送方式的档口，每批次的食品成品应留样。

6.6 废弃物处置

6.6.1 应与经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运处理单位签订合同并进行餐厨废弃物处置。

6.6.2 餐厨废弃物产生后应在 24 小时以内进行收集、回收、清运。

6.6.3 当日经营结束后，回收作业人员应将装有餐厨废弃物的专用收集容器回收并清洁完好后再放回，或直接更换为清洁完好的另一容器。

6.6.4 档口对废弃物存放处应每天进行至少一次清洁，应每周进行至少一次消毒。

7 营养要求

7.1 配餐应注意食物多样和营养搭配，提供的食物种类每天应不少于 12 种、每周应不少于 25 种。每天应提供谷薯类、蔬菜水果、畜禽鱼蛋奶类、大豆坚果类等食物。避免长期提供一种主食，宜每天提供至少三种以上新鲜蔬菜。

7.2 应注重营养与口味结合，宜对提供的食物减油、减盐、减糖。

7.3 应通过不同烹制方法的搭配，控制油脂摄入量和减少营养素流失，包括多采用蒸、煮、炖、炒，少用油炸、熏烤等。

7.4 为中小学生供餐的，营养搭配应符合 DB4403/T 36 的要求。

7.5 宜在菜单、官方网站、官方公众号等载体上，或宜在食物、展示用食品旁标示能量和营养素等营养信息。

7.6 宜配备专职或兼职营养师，或宜引入第三方专业服务机构进行营养监测和营养搭配指导。

8 宣传教育

8.1 应采用多种形式加强宣传，扩大熟食中心影响力，包括但不限于在入口处或其他显著位置张贴熟食中心字样图、熟食中心介绍相关海报图，播放熟食中心宣传短片等。

8.2 应加强食品安全宣传教育，提升食品安全认知率，包括但不限于举办科普宣传活动、组织消费者体验活动等形式。

8.3 应备有食品安全科普宣传资料。可根据时令和舆情等情况张贴科普宣传海报或摆放宣传资料，发布并更新市民安全消费警示信息，宜使用电子显示屏、电子设备等形式展示。

8.4 应加强公序良俗宣传引导，包括但不限于“开展光盘行动”“制止餐饮浪费”“使用公筷”“禁止免费提供一次性餐具”“禁止食用野生动物”等。

9 智慧管理

- 9.1 应以档口为单位实行信息化建档制度，包括但不限于从业人员健康管理和培训记录、原料采购溯源等信息。
- 9.2 应将有关原料采购溯源、“互联网+明厨亮灶”、信息公示、检查问题整改情况等内容上传至监管部门的有关系统。信息发生变更时，应及时更新。
- 9.3 应及时将发现的食品安全问题、自查报告通过监管部门的有关系统上报。自查报告应根据《深圳市餐饮服务违法行为记分管理办法（试行）》的记分检查表编写，并应由熟食中心第一责任人签署后在每年年底上报。
- 9.4 宜通过移动终端应用软件、自建网站、微信小程序等为市民提供自助点餐、订餐配送等服务，并提供点评投诉、咨询、监督等渠道。

10 评价改进

- 10.1 应按 SZDB/Z 256 的规定对熟食中心的食品安全管理情况进行评价，并应根据结果改进。
- 10.2 应委托第三方机构开展消费者满意度调查，满意度调查每年应不少于两次。
- 10.3 熟食中心如经核实存在违反相关法律法规和规定，情节严重或拒不改正的，授牌部门应收回授予的“熟食中心”牌匾和称号。
- 10.4 社会公众如发现熟食中心不符合本文件要求或其他有关规定，可向相关部门投诉举报。经授牌部门核实，可要求熟食中心经营主体在期限内进行整改。如在整改期结束时仍未整改到位或相同违反情况再次发生的，授牌部门可收回授予的“熟食中心”牌匾。

附 录 A
(规范性)
熟食中心牌匾样式

A.1 牌匾内容

A.1.1 横式牌匾内容应符合以下要求：

- a) 上排：熟食中心名称+图形+熟食中心；
- b) 中间：间隔线；
- c) 下排：深圳市 ××（区）（空格表示空一个字符）。

A.1.2 竖式牌匾内容应符合以下要求：

- a) 顶端：图形；
- b) 左排：熟食中心名称+•+熟食中心；
- c) 中间：间隔线；
- d) 右排：深圳市 ××（区）（空格表示空一个字符）。

A.2 牌匾尺寸

可按实际情况调整大小。

A.3 图形

图形形状应按规定设计（见图A.1），颜色不限。



图 A.1 图形形状示例

A.4 总体

熟食中心牌匾的总体设计应符合规定。字体宜用系统自带的隶书。间隔线宜与文字长度相同。可选择任何颜色。

横式牌匾设计比例和成品见图A.2和图A.3。竖式牌匾设计比例和成品见图A.4和图A.5。

示例1:

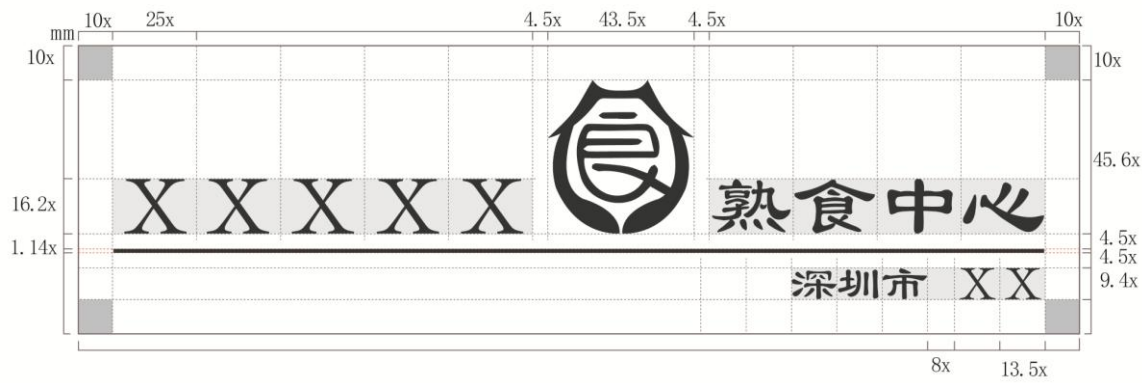


图 A.2 熟食中心横式牌匾设计比例示例

示例2:



图 A.3 熟食中心横式牌匾示例

示例3:

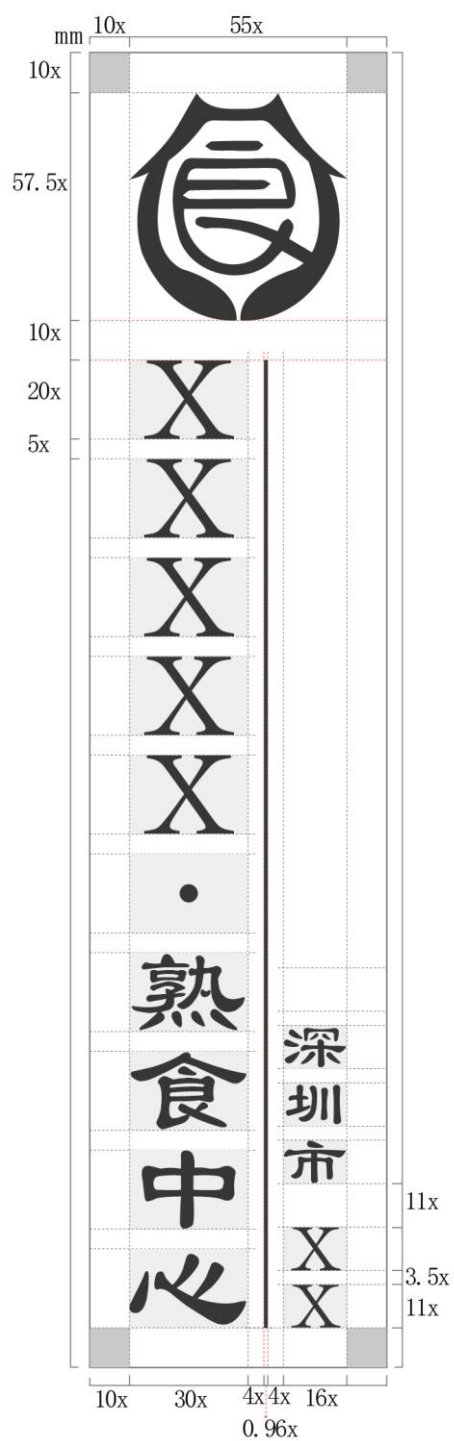


图 A.4 熟食中心竖式牌匾设计比例示例

示例4:

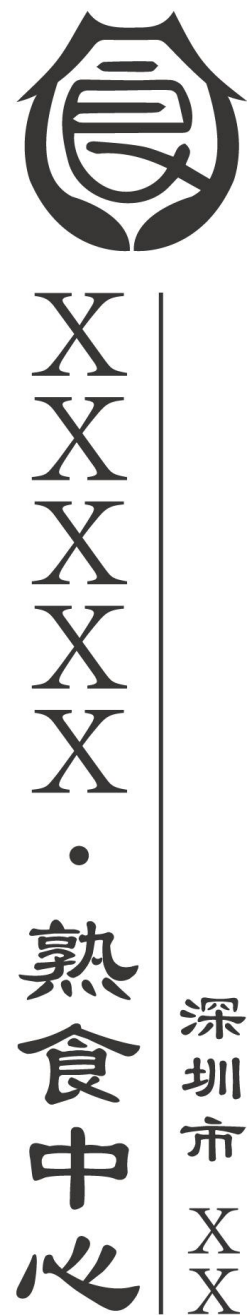


图 A.5 熟食中心竖式牌匾示例

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》（中华人民共和国主席令第 21 号）
- [2] 《食品经营许可证管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第 17 号）
- [3] 《食品经营许可证审查通则》（试行）（食药监食监二〔2015〕228 号）
- [4] 《餐饮服务食品安全监督管理办法》（卫生部令第 71 号）
- [5] 《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》（国市监食监二〔2018〕32 号）
- [6] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监管总局〔2018〕12 号）
- [7] 《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》（国食药监食〔2011〕178 号）
- [8] 《广东省食品安全条例》（广东省第十二届人民代表大会常务委员会公告第 61 号）
- [9] 《广东省市场监督管理局关于食品经营许可证的实施细则》（试行）（粤市监规字〔2019〕2 号）
- [10] 《广东省食品药品监督管理局关于食品安全管理员的管理办法》（粤食药监规〔2017〕1 号）
- [11] 《广东省市场监督管理局关于广东省食品从业人员健康检查的管理办法》（粤市监规字〔2019〕6 号）
- [12] 《广东省食品药品监督管理局关于“明厨亮灶”建设规范的指引》（粤食药监办食营〔2017〕397 号）
- [13] 《深圳市食品经营许可证标准化工作规范》（深食药〔2017〕215 号）
- [14] 《深圳经济特区食品安全监督条例》（深圳市第六届人民代表大会常务委员会公告第九十一号）
- [15] 《深圳市餐饮服务食品安全量化分级管理规定》（深市监规〔2013〕4 号）
- [16] 深圳市市场监管局.《深圳市餐饮单位食品安全管理档案目录》
- [17] 《深圳市餐饮服务违法行为记分管理办法（试行）》（深市监规〔2019〕11 号）