

ICS 67.040  
CCS X 00

# DB 3201

南京市地方标准

DB 3201/T 1173—2023

## 单位食堂餐饮安全管理规范

Specification for catering safety management in institutions' canteens

2023 - 12 - 12 发布

2023 - 12 - 14 实施

南京市市场监督管理局 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 通用要求 .....	1
5 建筑工地食堂的特殊要求 .....	2
6 高等院校食堂的特殊要求 .....	3
7 其他单位食堂的特殊要求 .....	3
8 证实方法 .....	4
参考文献 .....	5

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由南京市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：南京市产品质量监督检验院(南京市质量发展与先进技术应用研究院)、南京经济技术开发区市场监督管理局、南京江北新区管理委员会市场监督管理局、南京市江宁区市场监督管理局、江苏省餐饮行业协会、北京华测食农认证服务有限公司、江苏中食信企业管理咨询有限公司、江苏华测品标检测认证技术有限公司、南京市玄武区市场监督管理局、南京市秦淮区市场监督管理局、南京市建邺区市场监督管理局、南京市鼓楼区市场监督管理局、南京市栖霞区市场监督管理局、南京市雨花台区市场监督管理局、南京市浦口区市场监督管理局、南京市六合区市场监督管理局、南京市溧水区市场监督管理局、南京市高淳区市场监督管理局。

本文件主要起草人：高瑞峰、闻伯芹、刘艳容、张毛、汤卫宁、李先飞、马海燕、姜雪梅、杨震宇、朱同胜、王辰、王建梅、孙璐、邹翔、袁志良、张莉、于学荣、唐晋、王冰、葛旭东、孙彦雨、胡畅、王志浩、陈榕、李华青、丁佐龙、钟静、冯舒丹、潘典军、林少霞、程燕、徐震、杨谊、胡畏、程敏、赵翠琴、崔芳、曹翠柏、吴梦莎。

# 单位食堂餐饮安全管理规范

## 1 范围

本文件规定了单位食堂餐饮安全管理的通用要求、建筑工地食堂的特殊要求、高等院校食堂的特殊要求和其他单位食堂的特殊要求，描述了对应的证实方法。

本文件适用于各类建筑工地食堂、高等院校食堂和其他单位食堂等的餐饮安全管理，可用于开展食品安全示范创建。其他各类公共餐饮服务经营者、党政机关和事业单位食堂可参考本文件执行。

## 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 食品链中各类组织的要求

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

## 3 术语和定义

GB 31654、GB/T 27306界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 通用要求

### 4.1 管理责任

4.1.1 单位食堂应当按照法律、法规要求和本单位实际，建立并不断完善原料控制、餐用具清洗消毒、餐饮服务过程控制、从业人员健康管理、从业人员培训、食品安全自查、进货查验和记录、食品留样、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、食品安全信息追溯、消费者投诉处理等保证食品安全的规章制度，并制定食品安全突发事件应急处置方案、食品安全事故处置方案。

4.1.2 鼓励单位食堂实施 GB/T 19538、GB/T 22000、GB/T 27306 等经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全管理体系及科学的管理方法，或者企业自行建立的、在行业内普遍认同的先进管理体系，并能够保持有效运行。

4.1.3 单位食堂应配备经食品安全培训且具备食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员，包括单位食堂主要负责人、食品安全员等。

4.1.4 用餐人数 500 人以上的学校食堂，以及用餐人数或者供餐人数超过 1000 人的单位，在依法配备食品安全员的基础上，应当配备食品安全总监。食品安全总监、食品安全员的职责，按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》执行。

4.1.5 单位食堂应定期对从业人员及食品安全管理岗位人员开展培训考核，单位食堂主要负责人、食品安全总监、食品安全员每年参加食品质量安全法律法规等集中培训不低于 40 学时，监督检查考核合

格率达到 95%以上。

4.1.6 单位食堂应在其显著位置（如用餐入口处等）设置食品安全信息公示栏，公示食品安全相关信息，包括食品经营许可证、食品安全量化等级（脸谱）、食品从业人员的健康证、食品安全监管制度、监管码、营业执照等信息。

4.1.7 鼓励单位食堂通过适宜的方式公示食品原料进货、消费者评价、监管部门举报电话、投诉受理渠道等信息；鼓励产生废弃油脂的单位食堂通过适宜的方式公示餐厨废弃油脂回收信息。

4.1.8 应按照《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》向社会公众公开重点区域的食品加工操作过程。鼓励采取“互联网+明厨亮灶”形式，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展示，并与辖区食品安全监管部门联通，供监管部门实施远程监管。

## 4.2 过程控制

4.2.1 严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》和 GB 31654，场所环境、设施设备、原料采购运输验收与贮存、加工制作、供餐与配送、检验检测、清洗消毒、废弃物管理、有害生物防治、人员健康与卫生、培训考核、食品留样、记录和文件管理等符合相关规定。

4.2.2 建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的要求，形成《每日食品安全检查记录》、《每周食品安全排查治理报告》和《每月食品安全调度会议纪要》。

4.2.3 单位食堂依法对食品安全责任落实情况、食品安全状况进行自评自查，主动监测其产品质量安全状况，对存在隐患及时采取风险控制措施，自查风险报告率达到 100%。

## 4.3 过程监督

4.3.1 按《食品生产经营监督检查管理办法》执行监督检查。

4.3.2 单位食堂应按照《食品安全法》和《农产品质量安全法》对食品和食用农产品实施信息追溯管理。鼓励使用电子化追溯系统。

4.3.3 单位食堂应当建立主要原料和食品供应商检查评价制度，定期或者随机对主要原料和食品供应商的食品安全状况进行检查评价，并做好记录。

4.3.4 防止食品浪费。单位食堂应当加强食品采购、储存、加工动态管理，根据用餐人数采购、做餐、配餐，提高原材料利用率和烹饪水平，按照健康、经济、规范的原则提供饮食，注重饮食平衡。单位食堂应当增强反食品浪费意识，改进供餐方式，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，引导用餐人员适量点餐、取餐；对有浪费行为的，应当及时予以提醒、纠正。

4.3.5 严格执行关于全面禁止非法野生动物交易、长江流域禁捕等有关规定。

## 4.4 社会共治

4.4.1 持续加强食品安全法律法规、国家标准、科学知识的宣传教育，持续开展“食品安全宣传周”活动。

4.4.2 开展诚信守法教育活动，建立诚信守法经营的企业文化。

4.4.3 鼓励采用食品安全责任保险服务。

4.4.4 鼓励开展“减油、减盐、减糖”行动，实行科学营养配餐。

4.4.5 自觉接受社会监督。

## 5 建筑工地食堂的特殊要求

### 5.1 管理责任

5.1.1 负责建筑项目施工现场管理的单位的最高管理者是建筑工地食堂食品安全的第一责任人。根据建筑施工许可证，以施工方为主体办理食品经营许可证。

5.1.2 建筑工地食堂在开办前应依法取得食品经营许可证，在工程结束后应主动申请注销食品经营许可证。

5.1.3 建筑工地食堂应设置食品安全管理岗位，包括施工方负责人、食品安全管理人员，并具有明确的工作职责。

## 5.2 其他

5.2.1 禁止采食野菜及野生真菌。

5.2.2 禁止饲养和宰杀禽、畜等动物。

5.2.3 宜在厨房门口贴上“厨房重地非请勿进”、“闲人免进”等标语。

5.2.4 鼓励为重体力从业人员科学搭配营养丰富的膳食，满足其对热量及其他营养元素的需求。

## 6 高等院校食堂的特殊要求

### 6.1 管理责任

6.1.1 食品安全管理应符合《学校食品安全与营养健康管理规定》和《江苏省学校食堂食品安全管理操作指南》等相关法律法规、标准的规定。

6.1.2 具有多个经营场所的高等院校食堂，每个独立经营场所都应取得食品经营许可证。

6.1.3 食品安全实行校长负责制。依法签订承包或委托经营合同，明确双方食品安全与安全管理责任。

### 6.2 承包商的管理

6.2.1 承包商应按要求配备专职食品安全管理人员。

6.2.2 承包商应建立相关食品安全管理制度，并与学校共同建立食品安全事故处置方案。

6.2.3 承包商不应将学校食堂经营权进行分包或转包。

6.2.4 对造成食物中毒事故、存在食品安全问题且拒不整改或连续整改不到位的承包商，学校应及时终止承包行为。

### 6.3 其他

6.3.1 鼓励建立食品安全快速检测室，加强食品安全检测和定期抽查。

6.3.2 开展校园食品安全和营养教育。

6.3.3 鼓励配备专业营养师，根据学生的膳食营养指南和健康教育规定，推广科学配餐，引导合理膳食。

6.3.4 应成立由职工代表组成的膳食管理委员会，定期组织师生代表参与食品安全与营养健康管理，每学期至少开展 1 次满意度调查，对供餐质量、数量、价格、卫生、服务态度等方面进行评价。

## 7 其他单位食堂的特殊要求

### 7.1 管理责任

7.1.1 企业法人代表或负责企业运营的最高管理者是食品安全第一责任人。

7.1.2 食堂经营负责人是直接负责食堂经营管理的人员，为食品安全主要责任人，负责食堂的日常经营管理，在上级领导者的支持下完善食品的各项管理，落实监管部门的监管意见和整改要求。

## 7.2 其他

应成立由职工代表组成的膳食管理委员会或者食品安全检查员队伍，定期对食堂开展食品安全检查和评议，并将食堂自查发现的问题与整改情况予以公示。

## 8 证实方法

根据食品安全法律、法规、规章和本规范要求，结合实际，如实记录关于管理责任、过程控制、过程监督、社会共治等信息，每季度至少检查评价一次，持续改进。

DB 3201

### 参 考 文 献

- [1] 《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》（国市监食监二〔2018〕32号）
- [2] 《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局公告（2018年第12号）
- [3] 《江苏省学校食堂食品安全管理操作指南》（苏食药监餐〔2013〕262号）
- [4] 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》国家市场监督管理总局令（2022年第60号）
- [5] 《食品生产经营监督检查管理办法》国家市场监督管理总局令（2021年第49号）
- [6] 《学校食品安全与营养健康管理规定》中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令（2019年第45号）
- [7] 《国家食品安全示范城市评价与管理办法》（食安办〔2021〕5号）
- [8] 《国家食品安全示范城市评价细则(2021版)》（食安办〔2021〕8号）
- [9] 《国家食品安全示范城市省级评审操作指南(2021版)》江苏省食品安全委员会