

ICS 43.160

A 10

备案号：

DB34

安徽省地方标准

DB 34/T XXXXX—2020

团餐运营配置管理规范

Specification of configuration operation management of group meals

(征求意见稿)

2020 - 03 - XX 发布

2020 - 03 - XX 实施

安徽省市场监督管理局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由安徽巅峰餐饮管理有限公司提出。

本标准由安徽省商务厅归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

团餐运营配置管理规范

1 范围

本标准规定了团餐运营配置管理的术语和定义、配置原则、运营资质、设施设备配置要求、人员配置要求、制度配置要求。

本标准适用于团餐运营配置的管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T10001.1 公共信息图形符号 第1部分：通过符号
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 18483 饮食业油烟排放标准（试行）
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
- GB/T 28001 职业健康安全管理体系 要求
- GB 50016 建筑设计防火规范（附条文说明）
- GB 50140 建筑灭火器配置设计规范（附条文说明）
- JJF 1356 重点用能单位能源计量审查规范
- SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求
- SB/T 10856 团餐管理服务规范
- 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局〔2018第12号〕）

3 术语和定义

SB/T 10856 界定的及下列术语和定义均适用于本文件。

3.1

运营配置 configuration

为满足团餐服务组织的运营要求，确定团餐服务需要的设施、设备、人员、制度等配置要求。

4 配置原则

4.1 分类配置、满足需求

配置分为基本配置和适宜配置，基本配置是基础性要求，适宜配置是提倡性要求。

4.2 安全环保、节能降耗

食品安全应符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求，环境保护应符合 GB 18483 的要求，消防设施安全应符合 GB 50016 和 GB 50140 的规定，能源使用应符合 JJF 1356 的要求。

4.3 分区明确、布局合理

应根据配套设施的功能、特性进行空间规划，合理衔接，标识清晰，图形标志应符合 GB/T 10001.1 的规定，宜使用通俗易懂的图形标志。

5 运营资质

5.1 团餐供应单位应具备合法的经营资质。

5.2 团餐供应单位应具有完善的管理体系，包括但不限于基于国家相关法律法规制定的适宜企业发展的组织机构设置、管理制度、工作流程和标准等，宜建立和实施 GB/T 19001、GB/T 24001、GB/T 28001、GB/T 22000、HACCP 等体系认证。

5.3 团餐供应单位的相关人员需持有餐饮行业相关资格证书，包括但不限于中式烹调师、面点师、营养师、食品安全管理师等。营养配餐专业人员的设置应符合 SB/T 10474。

5.4 团餐供应单位应具有承担一定风险的能力，宜投保公众责任险或食品安全责任险等。

5.5 设有民族餐的团餐供应单位，其食材、场所、设备、用具、包装和服务方式等应符合民族餐的相关要求。

6 设施设备配置要求

6.1 建筑场所与布局

6.1.1 建筑场所与布局应符合 GB 14881 的要求。

6.1.2 根据团餐供应单位规模设置与食品加工品种、数量、供应方式相适应的粗加工、烹饪、冷却、面点制作、分装及暂存专间、原料及成品贮存、餐用具清洗消毒及保洁、更衣室、清洁工具存放等场所。

6.1.3 各专用场所应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局，食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的容器具回收通道及入口宜分开设置。

6.1.4 库房设置应与食品种类、数量相适应。食品库房和非食品库房应分开设置，一次性餐用具应单独区域存放。具体可参考需储存物品的特点和卫生需求，选择适宜的存储区域。

6.1.5 团餐服务场所禁止设立饲养和宰杀畜禽等动物的区域，禁止接触活畜禽。

6.2 建筑场所结构要求

6.2.1 建筑结构应采用适当的耐用材料建造，坚固耐用，易于维修、清洁和消毒，地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构的设置应避免有害生物侵入和栖息。

6.2.2 天花板宜距离地面 2.5 m 以上，食品处理区天花板的涂覆或装修材料应能耐高温、耐腐蚀。天花板与横梁或墙壁结合处宜有适当弧度。水蒸汽较多区域的天花板应有适当坡度。

6.2.3 需经常冲洗的场所（包括粗加工制作、烹饪和餐用具清洗消毒等场所），应铺设 1.8 m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。

6.2.4 与外界直接相通的门和可开启的窗，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或风幕机。与外界直接相通的门能自动关闭。

6.2.5 清洁操作区不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。

6.2.6 其他应符合《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求。

6.3 生产加工场地面积要求

生产加工场地面积要求见表 1。

表 1 生产加工场地面积应符合下表的规定

食品处理区面积 (m ²)	面积 (m ²) 与单餐 (单班) 最大生产量 (单人份膳食数量) 之比	备注
501~1000	1:4	烹饪场所面积≥食品处理区面积的 15 %; 分装专间面积≥食品处理区的 10 %; 清洗消毒面积≥食品处理区的 10 %; 各功能间的面积≥10 m ² ; 并满足生产加工需要;
1001~1500	1:6	
1501~2000	1:7	
≥2001	比例可适当调整	
注：食品处理区面积按照四舍五入的计算方式划分。		

6.4 设施与设备

6.4.1 供水设施

食品加工制作用水的管道系统应引自生活饮用水主管道，与非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统完全分离，不得有逆流或相互交接现象。

6.4.2 排水设施

应通畅，便于清洁、维护。排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。

6.4.3 清洗消毒保洁设施

6.4.3.1 清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。

6.4.3.2 各类水池的材质、区分使用等应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。专用保洁设施应标识明显，易于清洁。

6.4.4 照明设施

食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。冷（藏）库应使用防爆灯。

6.4.5 通风排烟设施

6.4.5.1 食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）和就餐区应保持空气流通。专间应设立独立的空调设施。宜每年清洁消毒空调及通风设施。

6.4.5.2 产生油烟、大量蒸汽的设备上方，应设置机械排风、排汽及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。排气口应设有易清洗、耐腐蚀能防止有害生物侵入的网罩。

6.4.6 库房及冷冻（藏）设施

6.4.6.1 根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所，必要时设置冷冻库、冷藏库。

6.4.6.2 冷冻柜、冷藏柜应有明显的区分标识，设有可正确显示内部温度的外显式温度计。

6.4.6.3 库房设置和数量、内部货架等应能满足食品和非食品的存放，设有区域区分标识，物品码放符合要求。

6.4.7 废弃物存放设施

6.4.7.1 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器，其与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

6.4.7.2 日常管理应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

6.4.7.3 宜在餐饮服务场所外适宜地点设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施，必要时设置垃圾冷库。

6.4.8 个人卫生设施和卫生间

6.4.8.1 更衣区（室）宜位于食品处理区入口处，其空间和设施应满足使用需求。

6.4.8.2 食品处理区应设置足够数量的洗手设施，就餐区宜设置洗手设施。洗手设施旁应有洗手方法标识、应配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等。

6.4.8.3 卫生间不得设置在食品处理区内。卫生间出入口不应直对食品处理区，不宜直对就餐区。排污管道与食品处理区排水管道分设。卫生间的设施设备、排污管道等应符合 GB14881 相关要求。

6.4.9 加工制作设备

6.4.9.1 配备的设施、设备、容器、工具等应满足食品加工制作需要，不得用于与加工制作食品无关的用途。

6.4.9.2 设备的摆放位置及其与食品的接触面等应符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求。

6.4.10 监控设备

用于监测、控制、记录的设备（压力表、温度计、记录仪等）应定期校准、维护。

6.4.11 检测设备

具备必要的农药残留检测等相关检测设备，对采购的每批蔬菜进行抽检。

6.4.12 储运设备

运送集体用餐的容器和车辆应安装食品热藏与冷藏设备，在每次配送前应进行清洗消毒。

6.4.13 就餐区配置

6.4.13.1 现场制作加工单位需配置就餐区。

6.4.13.2 就餐位数量与就餐人数之比不低于1:2。

6.4.13.3 需配置以下基本设施：

- a) 饮水供应装置；
- b) 菜品公告栏、时钟；
- c) 洗漱池；
- d) 防蝇防虫用品；
- e) 剩菜剩饭收集用具；
- f) 餐具回收区域及装置；
- g) 意见箱。

7 人员配置要求

7.1 基本要求

团餐供应单位生产管理全体人员均应健康体检合格方能上岗。另应配备经培训合格的专业卫生管理人员，负责监督全体工作人员执行本标准的有关规定。新参与或临时参加工作的人员应经过卫生安全培训，取得合格证后方可上岗。

7.2 管理人员配置要求

根据组织机构设计，在分析企业规模、管理层次、各级管理工作的工作量大小的基础上来确定岗位设置，适宜配置如下管理人员：

- a) 组织决策工作：企业主管业务经理和餐饮部经理；
- b) 食品原材料供应工作：采购、验收、储藏部门经理；
- c) 厨房生产工作：厨师长；
- d) 销售服务与管理：客户经理；
- e) 餐饮成本核算：财务主管；
- f) 监督管理工作：食品安全管理员。

7.3 生产人员配置要求

根据厨房规模，设置厨房各工种岗位，在确定人员数量时，应综合考虑以下因素：

- a) 厨房生产规模的大小，相应餐厅、经营服务就餐位的多少、范围的大小；
- b) 厨房布局和设备情况；
- c) 单经营菜品种，制作难易程度；
- d) 员工技术水准；
- e) 餐厅营业时间长短。

8 制度配置要求

8.1 食品安全管理制度

应制定食品安全工作计划，建立健全食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制；对高风险的食品品种和加工制作环节，实施食品安全风险重点防控，制定加工操作规程。

8.2 生产安全管理制度

建立健全安全生产管理制度，确保员工在生产过程中的安全和健康，明确生产安全责任，落实岗位责任制。

8.3 人员管理制度

应根据食品生产不同岗位的实际需求，制定和实施相应的培训、绩效考核等制度。
