

团 体 标 准

T/LJXQSCFW 003-2021

建筑工地食堂餐饮服务管理规范

2021 - 12 - 28 发布

2021 - 12 - 28 实施

重庆两江新区市场服务协会 发 布

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。

本文件由重庆两江新区市场服务协会提出并归口。

本文件起草单位：重庆万标检测技术有限公司、大连产品质量检验检测研究院有限公司、重庆两江新区市场监督管理局、重庆两江新区建设管理事务中心。

本文件主要起草人：陈岩、苗蕾、惠香、龚桥、邓美林、罗峰、陈良、刘军。

建筑工地食堂餐饮服务管理规范

1 范围

本文件规定了建筑工地食堂的总则、选址、布局、设施管理、服务要求、食品安全控制、维护保养、环境卫生以及食品安全突发事件应急处置等要求。

本文件适用于建筑工地食堂餐饮服务管理。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 总则

- 3.1 从事建筑工地餐饮服务食堂应取得食品经营许可并保证食品安全。
- 3.2 建筑工地餐饮服务食堂在工程结束后应主动申请注销食品经营许可。
- 3.3 应使用阳光餐饮平台实施食品安全自我管理，宜实施“互联网+明厨亮灶+AI”。

4 选址、布局及设施管理

4.1 选址

- 4.1.1 应设置在地势干燥、有给排水条件和电力供应的区域。
- 4.1.2 应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上。
- 4.1.3 应设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外，如无法避免应设置防护的设施。

4.2 布局

- 4.2.1 宜分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、餐饮具的回收通道及入口。无法分设时，应在不同时段分别运送原料、成品、餐饮具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。
- 4.2.2 场所分布应设置标识齐全且相对独立的食品处理区和就餐区，且布局合理。
- 4.2.3 食品处理区应设置在室内，布局设置应与经营的规模和项目相适应，包括但不限于专用操作区、烹饪区、粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区和食品库房等。
- 4.2.4 食品处理区不应设置卫生间。
- 4.2.5 就餐区指提供消费者就餐的区域，可采用轮流用餐方式，同时就餐时，宜达到人均面积 ≥ 1.0 m²。

4.2.6 食堂的室内构造规定

食堂的室内构造应符合：

- a) 地面应采用无毒、无异味、不易积垢、不渗水、易清洗、耐磨损、防滑的材料；地面应设置防水沟槽，排水流畅，排水沟应有坡度；地面不宜设置台阶；
- b) 建筑工地食堂备餐间、餐用具保洁区等清洁操作区内不应设置排水明沟，排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于 10 mm，地漏应能防止浊气逸出；
- c) 建筑工地食堂墙面、隔断及工作台、水池等设施均应采用无毒、无异味、不透水、易清洁的材料；建筑工地食堂粗加工制作区、切配区、洗消间等应采用光滑、不吸水、耐用和易清洗材料墙面；
- d) 顶棚应选用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐湿的防火材料，水蒸气较多的房间顶棚宜有适当坡度；
- e) 200 人以下用餐规模的厨房面积宜 $\geq 30\text{ m}^2$ ；200 人以上用餐规模的厨房面积宜 $\geq 60\text{ m}^2$ 。

4.3 设施与设备卫生管理

4.3.1 食品处理区应按工艺流程合理布局设备、设施，防止在操作中产生交叉污染。

4.3.2 宜使用天然气、电能等清洁能源，若使用燃煤或木炭等固体燃料时，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。

4.3.2 有效消除老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫及其孳生条件，消杀试剂的品种应符合食品安全要求，且不得污染食品。加工与用餐场所（所有出入口）设置纱门、纱窗、门帘，距地面 2 米高度应设置灭蝇设施，其设置应防止野生动物的侵入。

4.3.3 配置方便使用的洗手设施，应设有相应清洗、消毒用品。

4.3.4 食品处理区应采用机械排风，保持良好通风，及时排除潮湿和污浊空气。

4.3.5 用于加工、贮藏食品的用具、容器或包装材料和设备应当符合标准，无异味、耐腐蚀、不易发霉。食品接触面原则上不应使用木质材料的（工艺要求必须使用除外），必须使用木质材料的工具，应保证不会对食品产生污染；加工直接入口食品的宜采用塑胶型切配板，鼓励进行色标目视化管理。

4.3.6 贮存、运输食品，应具有符合保证食品安全所要求的设备、设施，配备专用车辆和密闭容器，每次使用前应进行有效地清洗消毒，不应将食品与有毒、有害物品一同运输。

4.3.7 应定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，及时清理清洗，必要时消毒，确保设施、设备正常运转和使用。

4.3.8 食堂的大厅、操作间、更衣室，每周消毒 2 次，遇有特殊情况应餐餐消毒。

5 服务要求

5.1 工地食堂服务管理机构职责与要求

5.1.1 建筑工地食堂应设置食品安全管理机构，人员包括单位负责人、食品安全管理人员。

5.1.2 机构与人员的设置应权责一致、结构合理。

5.2 主要管理人员职责与要求

5.2.1 单位负责人

全面履行食品安全工作的第一责任人责任，领导食品安全工作，组织推动落实食品安全主体责任，负责决定单位食品安全决策，确定食品安全管理目标、制度，配备必要的场所、设施、设备，创造有利的工作条件，并为食品从业人员提供培训机会等。

5.2.2 食品安全管理人员

在单位负责人的领导下，承担食品安全具体管理工作。负责督促检查食品经营网点，落实食品安全管理制度，每周分析食品安全风险隐患。应掌握相应的食堂服务食品安全管理知识，需经培训考核合格。食堂应配备不少于1名食品安全管理员，完成法律、法规、规章、规范性文件要求建筑工地食堂专兼职食品安全管理员应当履行的其他食品安全工作职责。

5.2.3 食品加工操作人员

按照GB 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》相关内容开展食品加工操作，对本岗位食品安全管理制度的执行情况进行自我检查，并向单位负责人反映食品安全情况等。

5.2.3.1 食品加工操作人员卫生要求应符合下列要求：

- a) 应保持良好个人卫生，勤洗手、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡和理发。禁止留长指甲、戴手饰、涂指甲油，禁止穿不洁净工作衣帽上岗，禁止在食堂内做妨碍食堂生产、加工、经营的事情；
- b) 专间操作人员进入专间时宜再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，工作服、工作帽一周应消毒1至2次操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不应穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作；
- c) 个人物品应集中存放，不应带入食品处理区。食品处理区内不应有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

5.2.3.2 食品加工操作人员健康管理制度应符合下列要求：

- a) 从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作；
- b) 新参加工作的从业人员应进行相关培训。食品安全管理人员负责组织本单位从业人员的健康检查工作，建立从业人员卫生档案。凡患有痢疾，伤寒，病毒性肝炎等消化道传染病以及其他有碍食品安全疾病的，不应从事接触直接入口食品的经营；
- c) 当出现以下症状时，如腹泻、发热、呕吐等症状，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗；当出现以下症状且查明无传染性时，如手外伤、皮肤湿疹、疖子、咽喉疼痛及耳、眼、鼻溢液等，应采取特殊的防护措施。

6 食品安全控制

6.1 原材料

6.1.1 食品原料采购

6.1.1.1 建筑工地食堂供水应能保证加工需要，水质应符合 GB 5749 《生活饮用水卫生标准》规定。

6.1.1.2 采购员要认真学习 GB 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》相关内容，熟悉并掌握食品、食品原料、食品添加剂及食品相关产品采购索证要求。所索取的合格证明由采购部门妥善保存，以备查验。

6.1.1.3 不应采购含致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品原料和食品；超过保质期的食品原料、食品及食品添加剂；腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品原料、食品及食品添加剂；标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品原料、食品及食品添加剂；其它应参照食品安全法执行。

6.1.1.4 采购乳制品、肉制品、水产制品、食用油、调味品、酒类饮料、冷食制品、食品添加剂以及食品安全管部门规定应当索证的其他食品等,均应严格索证。

6.1.1.5 采购的食品在入库或使用前要核验所购食品与购物凭证, 相符合后经负责人签字方可入库或使用, 所有采购食品原料、食品及食品添加剂应当天逐项记入食品采购与进货验收出入库清单。

6.1.1.6 应使用阳光餐饮管理平台, 对食品原材料进销存进行电子化管理, 结合食堂监控系统实现食材从采购、出入库、到使用的全过程可追溯。

6.1.2 食品原料储存

6.1.2.1 食品和非食品(不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外)库房应分开设置。同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域, 不同区域应有明显的标识。

6.1.2.2 食品添加剂应存放于专用橱柜等设施中, 标示“食品添加剂”字样, 严格执行“专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存”。

6.1.2.3 食品应当分类、分架存放, 距离墙壁、地面均在 10 cm 以上, 使用应遵循先进先出的原则。

6.1.2.4 食品库房应有良好的通风、防潮设施。

6.1.2.5 冷藏、冷冻柜(库)应有明显区分标识, 设置可正确指示温度的温度计, 定期除霜、清洁和保养, 保证设施正常运转, 符合相应的温度范围要求。

6.1.2.6 冷藏、冷冻储存应做到原料、半成品、成品严格分开, 植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。散装食品应盛装于密闭的容器内, 在储存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。应定期检查库存条件和食品原料质量, 及时清除变质和过期等不宜食用的食品。

6.2 食品加工

6.2.1 加工制作的食品品种、数量应与场所、设施、设备等条件相匹配。

6.2.2 加工制作食品过程中, 应采取下列措施, 避免食品受到交叉污染。

- a) 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品(原料、半成品、成品)分开存放, 其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用, 定位存放;
- b) 接触食品的容器和工具不应直接放置在地面上或者接触不洁物;
- c) 食品处理区内不应从事可能污染食品的活动;
- d) 不应饲养和宰杀禽、畜等动物。

6.2.3 加工制作食品过程中, 不应存在下列行为:

- a) 使用非食品原料加工制作食品;
- b) 在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质;
- c) 使用回收食品作为原料, 再次加工制作食品;
- d) 使用超过保质期的食品、食品添加剂; 超范围、超限量使用食品添加剂; 使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂; 使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂; 使用无标签的预包装食品、食品添加剂;
- e) 使用国家明令禁止经营的食品;
- f) 在食品中添加药品(按照传统既是食品又是中药材的物质除外);
- g) 法律法规禁止的其他加工制作行为。

6.3 食品留样

6.3.1 应建立食品成品留样制度, 每餐的食品成品均需留样。每种食品成品留样量应当不少于 125 g, 由专柜冷藏保存 48 小时以上。

6.3.2 记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。冷藏温度应控制在0~8℃，食品留样冷藏专柜应定期清理，并做好清理记录。

6.4 餐厨垃圾处理

6.4.1 餐厨废弃物应指定有资质的机构进行处置，应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。

6.4.2 食堂应分类设置餐厨废弃物存放容器，容器应标识并加盖，保持清洁、必要时进行消毒。

6.4.3 餐厨废弃物应做到分类投放、及时清运、日产日清。

6.5 餐用具清洗消毒制度

6.5.1 食堂设置消毒设备，明确专人负责。

6.5.2 食堂做到餐餐消毒，宜采用物理方法消毒，应认真作好记录、备案，并注明消毒方法。对周转快的餐用具，使用有效浓度含氯消毒液，随用随消毒。

6.5.3 食堂按照正确的消毒方法和步骤进行消毒。去污、洗刷、入消毒柜。

6.5.4 食堂消过毒的餐用具应干净卫生，无污垢，无油垢。

6.5.5 未经消毒的餐用具（如碗、盘、筷子、餐勺等）禁止使用。

7 维护保养和环境卫生

7.1 维护保养

定期维护食品加工、贮存等设施、设备，定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施，并及时做好维护保养记录。

7.2 环境卫生

7.2.1 餐厅内环境干净、整洁，周围无污染，无卫生死角，无乱堆、乱放杂物。

7.2.2 定期清洁就餐区的空调、排风扇等设施或物品，保持空调、排风扇洁净。

7.2.3 定期清洁食品处理区设施、设备，保持地面无垃圾、无积水、无油渍，墙壁和门窗无污渍、无灰尘，天花板无霉斑、无灰尘。

7.2.4 宜聘请有资质的病媒生物防制公司开展专业化防制工作，完善防虫、防蝇、防鼠等设施。

8 食品安全突发事件应急处置

8.1 应制订详细的食品安全事故应急预案，明确突发情况下的应急措施，细化事故信息报告、人员救治、危害控制、事故调查、善后处理、舆情应对等具体工作方案，并定期组织演练。

8.2 发生或疑似发生食品安全突发事件，餐饮服务提供者应立即停止加工制作和经营，启动食品安全突发事件应急处置预案，按照要求上报。责任单位应积极协助医疗机构救治病患，主动配合相关单位及时封存导致或可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场，并配合开展调查工作。

T/LJXQSCFW 003-2021

重庆两江新区市场服务协会

团体标准

标准名称

T/LJXQSCFW 003-2021

※

两江新区市场服务协会编印

重庆两江新区金开大道西段 210 号附 34-15 号（401121）

电话：023-60367920

版权专有 侵权必究