ICS 03.080.99
CCS A 12

T/CS

团 体 标 准

T/CS 014—2024

企业食堂建设与管理规范

Enterprise canteen construction and management standards

2025－02－27 发布 2025－02－27 实施

中国商品学会 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　基本要求 1
5　场所及设施设备要求 1
6　餐食要求 2
7　餐食留样 3
8　人员管理 3
9　有害生物防治 3
10　餐饮节约管理 3
11　餐厨废弃物管理 3
12　应急与投诉处理 4

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。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：浙江维康药业股份有限公司、温州强润新材料科技有限公司、绿水股份有限公司、青山钢管有限公司、意尔康股份有限公司、浙江步一儿童用品有限公司、丽水市杰祥科技有限公司、温州市晶品元食品有限公司、丽水市质量检验检测研究院、丽水市市场监督管理局直属分局。

本文件主要起草人：刘洋、吴建明、曾虹、吴漾、马军军、杨少燕、郑菲菲、刘成、张建中、姚先进、胡泽彦、李晓忠、郑赛白、徐佳敏、刘瑞芳、余长宏、王文波、项卢武。

本文件为首次发布。

企业食堂建设与管理规范

1 范围

本文件规定了企业食堂的术语和定义、基本要求、场所及设施设备要求、餐食要求、餐食留样、人员管理、有害生物防治、餐厨废弃物管理、应急与投诉。

本文件适用于企业食堂（以下简称“食堂”）的建设与管理。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 14934 食(饮)具消毒卫生标准

DB33/T 2365 机关事业单位食堂餐饮节约管理规范

《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》 国卫办发〔2018〕15号

《餐饮服务食品安全操作规范》 国家市场监督管理总局〔2018〕12号

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

4.1 应在显著位置公示主体资质、经营许可证、食品安全等级、健康证明等食品安全信息。

4.2 应配备食品安全总监或专职食品安全管理员。

4.3 应建立食品安全管理制度，包括从业人员健康管理、培训管理制度，食品安全管理员制度，食品安全自检自查制度，加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度，进货查验和记录制度，废弃物处置管理制度，食品安全突发事件应急处置方案等。重要的管理制度应上墙进行公示。

4.4 委托外包经营的食堂，应选择具备经营资质的机构并签订承包经营合同。

5 场所及设施设备要求

5.1 总则

5.1.1 食堂选址应符合《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的要求，整体采用坚固耐用、防火防水、易于维修、清洁或消毒的材料建造装修；地面、墙面、门窗、天花板、排烟道、排污道等建筑结构的建造装修应能避免有害生物侵入和栖息。

5.1.2 应配备通风排烟、防尘防鼠防虫害、冷藏、洗手消毒、餐具消毒、卫生保洁、消防及安防设施，并有标识明示使用办法；数量应满足食堂经营需求，运转正常。

5.1.3 应根据餐食清洗、粗加工、切菜、配菜、烹饪、备餐、传菜、分餐的流程合理进行功能区域的划分，对操作专间、库房、餐用具清洗消毒和保洁场所进行合理布局。区域的设置与划分不应对食品的存放和操作造成交叉污染。

5.1.4 场所内应保持干净、清洁，墙面、天花板、门窗、地面材料（含颜色）符合《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的要求，地面有排水系统，且保持干燥。

5.1.5 重要的操作区域（食材清洗、切配、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒等）应设置实时监控设备。

5.2 就餐区

5.2.1 就餐区的地面、墙面、桌面应保持清洁，无蚊蝇鼠等有害生物迹象。
5.2.2 应在餐厅醒目处（如墙面、桌面）设置反食品浪费宣传标语。

5.3 后厨

5.3.1 后厨应保持干净整洁、通风良好，地面无积水、无蚊蝇鼠等有害生物迹象，墙面、天花板无破损霉斑等现象。
5.3.2 按分类配置专用切配工用具、专用容器、成品专用容器；动物类、植物类食品和水产品配有专用清洗水池，有明显标识。
5.3.3 餐食制作区的天花板材料宜耐高温、耐腐蚀、易清洁；水蒸气较多区域的天花板宜采取防止水汽凝结回落至餐品的措施。
5.3.4 冷食类、生食类、裱花蛋糕类等餐食制作应设置专间，专间内或入口处配备专用的洗手（非手动式）、消毒、冷藏、冷冻、空调、更衣等设施。
5.3.5 进入专间和存放在专用操作区的食品应为直接入口食品，不应在专间或者专用操作区内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动。
5.3.6 应设置专用区域用于存放清洗、消毒和保洁的设施设备，并能与其他区域进行明显区分，且其位置不应对餐食制作造成污染。

5.4 库房

库房、内部货架等设置应满足食品和非食品的存放，设有区域区分标识，物品码放应整洁、便于放置和拿取。

6 餐食要求

6.1 食材采购

6.1.1 食材采购应选择具备合格供货商资质的商家进行定点采购，采购的食材（包括原辅料、调味品、集中消毒餐饮具等食品相关产品）应符合 GB 2760 的规定。
6.1.2 采购的食材应与采购凭证或送货凭证相一致，并在收货前查验其包装、感官性状、标签标识等。
6.1.3 应对采购的食材的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期及进货查验记录、供货单位名称、地址、联系方式等内容进行台账记录。

6.2 食材使用及贮存

6.2.1 食材应遵循先进、先出、先使用的原则；腐败变质、超过保质期的食材应及时进行清理销毁。
6.2.2 食材贮存应将原料、半成品、成品分开、分类摆放，离墙离地，标识明显。
6.2.3 盛装调味料的容器应保持清洁，使用后应加盖存放。

6.3 加工烹饪

6.3.1 加工前应检查待加工食材，发现有腐坏变质或者其他感官性状异常的，及时进行清理。
6.3.2 动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器应分开使用，并有明显区分标识。
6.3.3 各食材在使用前应洗净，切好的半成品与原料，生食品与熟食品应分开存放，食品容器不应直接置于地上。
6.3.4 各食材的运输工具和盛装容器应保持清洁，食材不应与有毒、有害物品同时装运，应采取有效措施防止污染。
6.3.5 烹饪的时间和温度应能保证食材烧熟煮透，且应避免持续过高温度的烹饪时长导致的有害物质产生。
6.3.6 不应将回收后的食材（包括原料、辅料）经烹饪后再次供应。

6.4 餐饮具消毒

6.4.1 餐饮具消毒应符合 GB 14934 的规定。
6.4.2 由外部机构提供集中消毒餐饮具的食堂，应选择取得《浙江省餐饮具集中消毒卫生监督合格证》且能提供有效检测报告或消毒合格凭证的机构。

6.5 餐食成品

6.5.1 应结合当季时令，制定菜品清单；宜根据供餐对象的特殊要求开设特色菜品。
6.5.2 菜品设置应荤素搭配合理、营养价值均衡，宜参考《中国居民膳食指南》、《中国居民膳食营养素参考摄入量》、《中国食物成分表》等进行营养配餐。
6.5.3 制作完成的餐食应符合表 1 的规定。

表 1 餐食要求

项目	要求
色泽	具有菜肴和主食正常的色泽
形态	具有菜肴和主食正常的形态
气味	具有菜肴和主食正常的气味、滋味，无异味
滋味	
杂质、异物	无正常视力下可见的杂质和异物

7 餐食留样

7.1 每餐供应的餐食应进行留样，在专用冷藏设备中存放 48 h 以上，每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125 g。
7.2 留样餐食应盛放在经过清洗消毒的专用密闭容器内，并标注餐食名称、留样时间（精确到时刻）等信息，由专人进行留样餐食管理和留样情况记录。

8 人员管理

8.1 各岗位人员应保持良好的个人卫生，并持有有效的健康证明。
8.2 食品安全总监或专职食品安全管理员每天应定期对从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的人员上岗前的健康状况进行检查，符合要求的员工才可进行上岗。
8.3 人员工作时应穿戴清洁的工作衣帽，头发不外露，不留长指甲、涂指甲油，不佩戴手表、手镯、手环、戒指、耳环等外露饰物，在工作区应全程佩戴工作帽和口罩。
8.4 人员工作时行为应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。
8.5 人员上岗或离开再回到工作区前，应按照“七步洗手法”对手部进行清洁。
8.6 食品安全总监或专职食品安全管理员应定期检查电源开关、燃气管道、水阀等控制情况，并及时排除安全隐患。
8.7 应定期对各岗位人员进行食品安全知识培训。每年至少进行一次食品安全培训考核，考核合格后才可继续上岗。

9 有害生物防治

应定期检查与外界相通的门窗防鼠、防蝇、防尘设施，下水道出入口的栅栏，通风口和排气扇的网罩，如有破损，及时进行修补。

10 餐饮节约管理

应符合 DB33/T 2365 的规定。

11 餐厨废弃物管理

11.1 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置带盖子的废弃物专用存放容器，与食品加工制作容器应有明显的区分标识；存放容器应及时清洁和消毒。
11.2 餐厨废弃物应分类放置、及时清理。

11.3　废弃物的处理应与有资质的收运机构合作，处理过程应建立台账，记录餐厨废弃物的种类、数量、处理时间、处理形式、收运机构等。

12　应急与投诉处理

12.1　应建立食品安全预警与处理机制，落实食品安全重大事项和重大隐患报告制度、食品安全问题应急预案制度。

12.2　应建立投诉处理机制，对收到的投诉和建议进行处理和结果反馈，并留存记录。