

ICS 67.040

CCS C 50

DB37

山 东 省 地 方 标 准

DB37/T 4593—2023

重大活动餐饮服务单位食品安全管理要求

Requirements for food safety management of catering service enterprises in major events

2023 - 03 - 29 发布

2023 - 04 - 29 实施

山东省市场监督管理局 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 总体要求	1
5 方案制定	2
6 自查评估	2
7 人员管理	3
8 原料管理	3
9 食品加工与供餐过程	4
10 餐饮具管理	5
11 留样管理	5
12 信息通报	5
13 记录管理	6
14 其他	6
附录 A（资料性） 重大活动饮食禁忌	7
附录 B（资料性） 重大活动自检食品类别（品种）及项目	8
附录 C（资料性） 重大活动食品安全自检记录	9
附录 D（资料性） 重大活动食品添加剂使用记录	10
附录 E（资料性） 重大活动食品留样记录	11
参考文献	12

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。

本文件由山东省市场监督管理局提出、归口并组织实施。

5 方案制定

5.1 要求

方案制定前，应积极与主办或承办单位沟通，充分了解重大活动性质、举办时间、举办地点、参加人数，参与活动人员驻地分布和餐饮情况，重要宴会、重大活动期间指定或赞助食品等相关情况。

5.2 明确责任

制定重大活动餐饮服务食品安全管理实施方案，明确重大活动餐饮服务各环节工作的负责人。

5.3 制定菜单

5.3.1 送餐菜单由主办单位、承办单位或餐饮服务单位等制定，根据重大活动的规模确定菜品、原料的种类和数量。

5.3.2 应事先了解用餐人员饮食禁忌，将禁忌食品排除在外。

5.3.3 落实菜单中菜品及原料是否存在“高危食品”，对不能保证其安全性的食品从食谱中剔除，禁食和慎食食品参照附录A。

5.3.4 经过审查的食谱不应擅自调整。送餐计划发生变化时，应对菜单重新审核。

5.3.5 因特殊要求，需将高危食品、禁食、慎食食品纳入食谱的，应由负责人批准并制定相应的风险控制方案。

5.4 自检方案

鼓励重大活动餐饮服务提供者制定自检方案，对原辅料进行自检，并根据重大活动的级别，确认自检的范围、检验项目等，并做好相应记录。自检食品类别（品种）及项目可参照附录B，自检记录可参照附录C。

5.5 防护方案

制定食品防护方案，进行食品防护评估、实施食品防护措施等。

5.6 应急处置方案

制定食品安全事故应急处置方案，发生可疑食品污染、食源性疾病等突发状况时应采取的措施，包括但不限于：配合医疗卫生机构抢救治疗病人；立即停止相关餐饮服务食品生产加工和送餐活动，及时向餐饮服务食品安全监管部门报告食品安全事故信息；保留造成或可能导致食品污染、食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；如实提供食品留样及相关证据和材料，配合相关部门的现场调查取证工作等。

6 自查评估

6.1 环境

6.1.1 对有害生物防治设施进行自查，确认设施运行正常，无有害生物痕迹；如发现异常应追查来源，消除隐患。

6.1.2 对场所环境进行自查，确认不存在卫生死角，保持环境清洁卫生。

6.1.3 定期对环境进行检验检测和评估，确保环境符合 GB 31654 要求。

6.2 设备设施

- 6.2.1 对设备设施进行自查，确认设备设施运行正常，符合设备设施说明书的维护、保养、维修规定。
- 6.2.2 对贮存、烹制、清洗消毒保洁设备设施等种类和数量进行评估，应能满足供餐规模的要求。
- 6.2.3 对贮存设施进行自查，应符合食品原料、半成品及成品的贮存要求，清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质的贮存设施应进行单独设置并醒目标识。
- 6.2.4 清洗消毒保洁设备设施应与食品原料、清洁工具的清洗设备设施分离，使用化学消毒法的，应设置餐用具专用消毒设施。

6.3 食品加工用水

- 6.3.1 对食品加工用水的水质进行自查，确认水质符合 GB 5749 规定。
- 6.3.2 使用桶装水的，应有本批次的水质检验报告。
- 6.3.3 使用城市生活饮用水的，应有当年度内有效的水质检验报告，且检验项目能够覆盖各类关键项目。
- 6.3.4 使用自备用水、自制净化水等的，应有半年内的合格水质检验报告，且检验项目能够覆盖各类关键项目。自制净化水的，应按设备技术要求周期更换滤芯并进行记录。

7 人员管理

- 7.1 按要求配备食品安全总监和食品安全管理员，并履行相关职责。
- 7.2 在完成日常食品安全培训考核的前提下，应针对承担的重大活动的规模、特点等具体情况，在开展重大活动餐饮服务前，有针对性的对相关人员进行培训考核。
- 7.3 从事接触直接入口食品的从业人员应持有有效期内的健康查体报告和（或）健康证明。每日上岗前由食品安全管理员检查个人卫生及有无发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的人员，发现异常者应立即调离，防止交叉污染。
- 7.4 从业人员不应化妆、佩戴饰品进入工作区域，厨师和接触直接入口食品的服务人员应在专用的更衣室内更换洁净的工作服、帽，工作帽应能将头发全部遮盖住，工作服应定期清洗更换。
- 7.5 食品处理区工作人员用手触碰不洁物品（如触摸头发、鼻子、耳朵、面部、口腔或身体其他部位；咳嗽、打喷嚏、或擤鼻涕后；触碰垃圾桶、抹布、使用受到污染的工具或设备；处理动物及废弃物等）后，若要继续进行直接入口食品加工等时，应重新洗手消毒，或更换一次性手套。
- 7.6 参照 GB/T 27320 的要求，制定并实施食品防护措施，防止人为故意污染或蓄意破坏。

8 原料管理

8.1 采购与查验

- 8.1.1 应针对不同的保障任务建立重大活动专项台账。
- 8.1.2 应从近期进行过良好评价的供货方采购原辅料。采购赞助食品的，应先对赞助方的食品安全状况进行评价，评价良好的可以采购，并索要供货单位资质、合格证明、票据等。
- 8.1.3 从不同环节进行采购，应按照规定查验相应的资质证明和（或）对应批次产品的合格证明文件。
- 8.1.4 不应采购腐败变质、过期、被污染和标识不清的食品。
- 8.1.5 不应采购和使用生食水产品、河豚鱼、野生动植物、生鲜乳、非本单位加工的直接入口食品、来源于疫区、特殊地区的原料；慎重使用如海蜇、色拉、鲜奶制品、鲜榨果蔬汁、四季豆、荷兰豆、黄花菜等高风险原辅料。因特殊要求，需将高危食品、禁食、慎食食品纳入食谱的，应由负责人批准并制定相应的风险控制方案。

8.1.6 专供运动员的食品应符合相应法律法规、标准等要求，不应含有兴奋剂等违禁成分，必要时提供相关检验检测报告。

8.2 运输与贮存

8.2.1 运输时应保持运输工具或容器清洁，不与非食品混合运输，不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品）应分隔运输，运输过程的环境条件应符合相应食品要求。

8.2.2 原料入库前应进行外观、标签、保质期和温度的查验。

8.2.3 应分区、分架、分类、离墙、离地贮存食品原料，散装食品（食用农产品除外）应使用密闭容器贮存，并标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。

8.2.4 食品添加剂应专人专柜保存，使用记录参照附录 D。

8.2.5 在冷藏或冷冻设备中存放食品时（未进行粗加工及未拆包装的除外），应将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等覆盖以防止污染。

9 食品加工与供餐过程

9.1 食品粗加工

9.1.1 食品原料的解冻、挑捡、清洗、分割等操作应在粗加工区进行；禽蛋使用前应清洁外壳，必要时需消毒处理。

9.1.2 粗加工间水池、地面、操作台、工用具等应进行及时清洁；废弃的菜帮菜叶、下脚料等应及时清理。

9.1.3 加工过程中，未清洗和清洗后的食品原料，植物性食品原料、动物性食品原料和水产品原料均应离地、离墙、分容器存放。

9.2 食品烹制

9.2.1 面食类、烧烤类、炒制类等食品烹制应设置不同的加工制作区域，并制定相应加工操作规程，规范食品加工过程。

9.2.2 用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器、工具应从形状、材质、颜色或标识上明显区分，分开使用，用后洗净并保持清洁，分离、定位存放。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，避免交叉污染。

9.2.3 食品应烧熟煮透，加工时食品中心温度应不低于 70℃，可采用中心温度计测量食品中心温度。

9.2.4 油炸食品时，油温不超过 190℃。油炸过程中可使用食用油品质快速检测仪进行监控，及时清除残渣，补充新油。煎炸食品用油不应反复煎炸，也不应用作烹制其他食品二次使用。

9.3 专间食品加工制作

9.3.1 专间使用前应对操作台面和专间空气进行消毒，消毒方法应遵循消毒设施使用说明要求；若使用紫外灯进行消毒，应消毒时间 30 min 以上；专间内温度不应高于 25℃。

9.3.2 专间与其他场所之间的门应能及时关闭，专间设置的食物传递窗应专用，可开闭。

9.3.3 专间内食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。食品容器、工具使用前应清洗消毒并保持清洁。

9.3.4 专间应做到专人使用，进入专间前应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩，加工制作前应对手部进行清洗消毒，加工过程中应适时清洗消毒手部。

9.3.5 专间内食品应为直接入口食品，不应存放带有纸箱、编织袋等外包装箱的食品，以及未初加工的毛菜等，应避免受到存放在专间和专用操作区的非食品的污染。

9.3.6 冷却、分装、分切等操作应在专间内进行，备餐应在专间或专区内进行，在封闭的自动设备中操作的除外。

9.4 供餐

9.4.1 菜品烹制好至食用的时间应控制在 2 h 内，如果烹制、备餐后至食用前需要较长时间（超过 2 h）存放的食品，应当在高于 60 °C 或低于 8 °C 的条件下按保存时限存放。

9.4.2 当天食用的熟食应当天加工，凉菜应在供餐前加工；加工好的熟食在室温下存放超过 2 h 或进行冷藏未上桌开始食用的，确保未变质、可继续食用情况下，应重新加热烧熟煮透。加热时应当将食品中心温度迅速加热至 70 °C 以上，且只能加热 1 次，不应重复加热。不应新、旧食品混合加热。

10 餐饮具管理

10.1 购置、使用集中消毒企业供应的餐饮具，应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告，并进行抽样检验，检验结果合格后可以使用。

10.2 使用自消毒餐饮具的，应张贴餐饮具清洗消毒保洁方法和要求，并严格按照规程进行操作；每班次餐饮具清洗消毒后需进行记录。

10.3 重要餐次、重点接待所用的餐饮具，应在使用前采用表面洁净度快速检测或便携式 ATP 荧光检测仪等进行快速抽样检验，严格控制消毒效果，防止污染。

10.4 鼓励采用自助分餐的形式，公筷、公勺、公叉等公用餐饮具的样式宜与普通餐饮具有较明显的区分，数量满足自助分餐的要求。

10.5 餐饮具摆台宜控制在开餐前 1 h 以内，并避免污染。

11 留样管理

11.1 应建立留样制度，及时保留留样。

11.2 每餐次的食品成品均应分别留样，并进行留样及处置记录，记录形式参照附录 E。

11.3 留样量应不少于 125 g，留样时间不少于 48 h。留样温度：48 h 内，0 °C~8 °C 条件下冷藏，建议温度为 2 °C~5 °C；48 h 后，转至冷冻保存。

11.4 盛放留样的容器应经过清洗消毒，盛放留样后始终保持密封状态，加贴标签，标明留样日期及时间、餐次、品种名称、留样人姓名等基本信息。

11.5 保存留样的冰箱应为专用带锁冰箱，专人负责管理。

12 信息通报

12.1 应在重大活动前及时向属地餐饮服务食品安全监管部门和主办单位报送重大活动餐饮服务食品安全管理实施方案和食品安全事故应急处置方案。

12.2 在重大活动进行中，应及时向餐饮服务食品安全监管部门派驻的监督人员通报每餐实际就餐人员、人数和时间等信息。

12.3 应在供餐前，按照相关要求，将菜单报送至餐饮服务食品安全监管部门。对监管部门提出的需要调整的内容应认真采纳，立即调整。

12.4 如发生食物中毒或疑似食物中毒，立即启动应急预案，进入应急处置程序，及时向餐饮服务食品安全监管部门报告食品安全事故信息及其它需要提供的信息。

13 记录管理

13.1 记录应保证及时性、有效性和完整性。

13.2 应对自查评估、培训考核、原辅料的采购、查验及检验、餐饮具及专间消毒、留样、再加热等重要环节进行记录。

13.3 法律法规标准没有明确规定的，记录保存时间不少于6个月；进货查验记录、收货记录和相关凭证的保存期限不少于食品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于2年。

14 其他

14.1 投诉处理和调查改进

14.1.1 建立投诉处理制度，设立电话、邮箱、网络等投诉受理渠道，对提出的投诉如实准确记录，核实后妥善处理。

14.1.2 可开展满意度调查，对供餐质量、数量、卫生、服务等方面进行评价。

14.1.3 应在重大活动供餐结束后进行总结，并对收集的投诉、满意度调查结果等评价性意见进行分析，并采取必要的纠正措施和预防措施，持续改进服务质量，提高食品安全管理水平。

14.2 提示过敏原

14.2.1 部分食品原料可能导致部分人群产生过敏反应，如果使用且在成品菜品中不易识别的，宜加以提示。

14.2.2 加工过程中可能带入致敏物质时，如共用加工间、共用器具时，宜提示致敏物质信息。

14.2.3 致敏物质类别名单：

- a) 含有麸质的谷物及其制品（如小麦、黑麦、大麦、燕麦、斯佩耳特小麦或它们的杂交品系）；
- b) 甲壳纲类动物及其制品（如虾、龙虾、蟹等）；
- c) 鱼类及其制品；
- d) 蛋类及其制品；
- e) 花生及其制品；
- f) 大豆及其制品；
- g) 乳及乳制品（包括乳糖）；
- h) 坚果及其果仁类制品。

14.3 餐后清理及废弃物处置

14.3.1 每餐用餐结束后，应及时清理、清洁桌面，进行就餐区整体清洁、消毒、通风，清理餐厨废弃物和垃圾。

14.3.2 应设专人负责处置和管理餐厨废弃物，餐厨废弃物应分类放置，废弃物不能溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器使用后应及时清洗、消毒。

14.3.3 应选择有资质的废弃油脂、餐厨废弃物收运者，签订收运合同，明确各自的责任和义务。索取并留存由餐厨废弃物收运者盖章或签字的资质证明复印件。

14.3.4 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。

附录 A
(资料性)
重大活动饮食禁忌

除《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规章规定的禁止生产经营的食品外，以下清单内容须要求重大活动餐饮接待单位严格把关，根据实际禁用慎用。

A.1 不应食用（使用）的食品（原料）类别（品种）

- A.1.1 清真要求，禁食牛、羊肉和家禽肉以外的动物、猛兽等肉，以及血液、内脏等。食谱名称不应出现带“血”的字词。
- A.1.2 非本单位加工的直接入口食品。如：熟卤菜、凉拌菜、油条、裱花蛋糕等。
- A.1.3 直接入口的生食水产品。包括：海蜇、海带、贝类、深海鱼、虾、蟹等，及其炆制、酱制、腌制、冰制品等。
- A.1.4 自死动物，以及捕捞后已死的非冷冻的鱼、虾、蟹、贝、黄鳝、鳗鱼等。
- A.1.5 硝酸盐、亚硝酸盐等食品添加剂。
- A.1.6 未经许可的药膳，以及非食药物质目录中的中药材。
- A.1.7 野生蘑菇、鲜黄花菜等。
- A.1.8 河豚鱼、鲐鱼、毛蚶、织纹螺等。

A.2 慎重食用（使用）的食品（原料）类别（品种）

- A.2.1 豆浆、四季豆（芸豆、扁豆）、白果、杏仁等含有皂苷、胰蛋白酶抑制剂、血球凝集素、氢氰酸的食品，必须充分加热烧熟，反复沸腾煮透。
- A.2.2 较大块的肉、整鸡、整鸭等，必须强调烧熟煮透，慎用带有血丝的肉食。如：白斩鸡，或带血的煎牛扒等。
- A.2.3 新鲜叶菜、水果等，需强调洗净；摆盘装饰用的盘花等，应符合食品安全要求，使用前进行清洗消毒，并距离可食用食物远些位置摆放。
- A.2.4 蔬菜或水果沙拉，活动期间不要直接拌制，建议各类蔬果和沙拉酱等分别摆放，客人自用自取。
- A.2.5 鲜榨果汁和水果拼盘重大活动原则不应提供；确有需求的，经上级批准后，使用指定供应商提供的水果，限量在专区当场榨取，密封传递，及时送至用餐区域饮用。
- A.2.6 需严格控制存放温度和时间食物，如熟肉制品、奶制品、裱花类、生鲜啤酒、凉拌菜、改刀装盘食品等；预包装食品改刀时建议重新加热烧熟煮透。

附录 B

(资料性)

重大活动自检食品类别（品种）及项目

重大活动自检食品类别（品种）及项目参考，见表B.1。

表B.1 重大活动自检食品类别（品种）及项目表

食品类别（品种）	检测项目
韭菜	腐霉利
芹菜	毒死蜱
叶菜类	啶虫脒
长豆角、豇豆	灭蝇胺和克百威
豆芽	二氧化硫、硼砂、4-氯苯氧乙酸钠、6-苄氨基腺嘌呤
其他蔬菜和水果	有机磷和氨基甲酸酯类农药残留
禽蛋	氟苯尼考
畜禽肉	盐酸克仑特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹诺酮类
水产品	孔雀石绿、氯霉素、呋喃类代谢物、喹诺酮类、甲醛
水发产品	二氧化硫、过氧化氢、甲醛
熟肉制品	亚硝酸盐

参 考 文 献

- [1] 《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第49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] 《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》（国食药监食〔2011〕67号）
 - [4] 《关于重大活动食品安全监督检查的指导意见》（鲁市监餐食字〔2021〕179号）
 - [5] 《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第60号）
 - [6] GB/T 27320 《食品防护计划及其应用指南 食品生产企业》
-