

ICS 03.100.01
A 10
备案号:38517—2013

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10856—2012

SB/T 10856—2012

团餐管理服务规范

Specification of service and management of group meals

中华人民共和国国内贸易
行业标准
团餐管理服务规范
SB/T 10856—2012

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

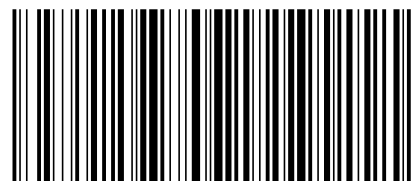
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 14 千字
2013年7月第一版 2013年9月第二次印刷

*

书号:155066·2-25751 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



SB/T 10856-2012

2013-01-04 发布

2013-07-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

附录 B
(资料性附录)
蔬菜检测品种

蔬菜检测品种见表 B.1。

表 B.1 蔬菜检测品种

| 月份 | 蔬 菜 品 种 |
|-----|--|
| 一月 | 韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒 |
| 二月 | 韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒 |
| 三月 | 韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒 |
| 四月 | 韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒、大头菜、小白菜 |
| 五月 | 韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒、大头菜、小白菜、豆角、芸豆、茄子 |
| 六月 | 韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒、大头菜、白菜、小白菜、豆角、芸豆、茄子、木耳菜、菜花 |
| 七月 | 韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒、大头菜、白菜、小白菜、豆角、芸豆、茄子、木耳菜、菜花 |
| 八月 | 韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒、大头菜、白菜、小白菜、豆角、芸豆、茄子、木耳菜、菜花 |
| 九月 | 韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒、大头菜、白菜、小白菜、豆角、芸豆、茄子、木耳菜、菜花 |
| 十月 | 韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、大头菜、白菜、木耳菜、菜花 |
| 十一月 | 韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿 |
| 十二月 | 韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿 |

前 言

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：中国烹饪协会、北京健力源餐饮管理有限公司。

本标准主要起草人：苏秋成、冯恩援、李亚光、荐世新、谢水甫、薛文。

5 具体要求

5.1 集体用餐配送单位

- 5.1.1 集体用餐配送的食品,其贮存、分装、运输及食用要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
- 5.1.2 盛装、分送集体用餐的容器表面宜标明加工单位、生产日期及时间、保质期,必要时标注保存条件和食用方法。
- 5.1.3 运送集体用餐的容器和车辆应安装食品热藏和冷藏设备,在每次配送前应进行清洗消毒。
- 5.1.4 应对就餐地点、时间、人数、菜品及其他要求提前确认。对加工制作场所、设施设备、人员、容器、用具等进行测算,确保与就餐人员规模相适应。
- 5.1.5 不宜配送海鲜、凉菜(包括冷荤)等易变质食品。
- 5.1.6 对采购蔬菜进行农药残留检测,用农药速测仪检测法对每批蔬菜抽检,对超标蔬菜现场销毁,并建立记录,推荐的蔬菜检测品种见附录 B 的要求。
- 5.1.7 对加工过程时间、人员定岗,配送过程路线、时间、人员、车辆等进行合理安排。
- 5.1.8 制定突发食品安全事件、车辆损坏、交通堵塞、恶劣天气等情况造成供餐中断的应急预案,并定期演练。
- 5.1.9 建立加工制作人员与配送、服务人员的信息沟通渠道,对食品数量、质量进行确认。
- 5.1.10 宜选用洗碗烘干机、热风式消毒柜等设备消毒,减少餐用具的水渍。

5.2 现场加工制作单位

- 5.2.1 成品完成至食用前间隔较长时间(超过 2 h)的食品,应当在高于 60 °C 或低于 10 °C 的条件下存放。
- 5.2.2 下达采购计划时,应对就餐人员预估,考虑人员变动因素,确定原辅料采购量。
- 5.2.3 应制定防断餐应急预案,建立加工制作人员与售卖人员的信息沟通渠道。应制定突发公共卫生、食品安全事件、停电、停水、停气等情况的应急预案,并应定期演练。
- 5.2.4 对采购蔬菜进行农药残留检测,用农药速测仪检测法对每批蔬菜抽检,对超标蔬菜现场销毁,并建立记录,推荐的蔬菜检测品种见附录 B 的要求。
- 5.2.5 分餐用相关的设备、用具、环境应每餐消毒,分餐人员分餐前应二次更衣、洗手消毒。

团餐管理服务规范

1 范围

本标准规定了开展团餐管理服务活动应满足的基本要求和集体用餐配送、现场制作售卖等的具体要求。

本标准适用于团餐管理服务单位,包括集体用餐配送单位、现场制作售卖单位等。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8978 污水综合排放标准

GB 14930.1 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食(饮)具消毒卫生标准

GB 18483 饮食业油烟排放标准

SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求

《餐饮服务食品安全操作规范》(国食药监食[2011]395号)

《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)

《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》(国食药监食[2011]78号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

团餐 group meals

面向团体供应的餐饮服务形式,即为相对固定的人群以相对固定的模式批量提供餐饮食品。

3.2

团餐供应单位 supplier of group meals

指根据团体服务对象的要求,以集中加工配送或现场制作服务为主要加工供应形式的单位,包括集体用餐配送单位、现场制作服务单位等。

4 基本要求

4.1 资质

4.1.1 团餐供应单位应具备独立法人资格,具备合法资质。

4.1.2 应建立和实施 HACCP 体系,宜建立和实施 ISO 9001、ISO 14001、OHSAS 18001 体系。