

DB3304

浙江省嘉兴市地方标准

DB 3304/T 033—2018

农村家宴中心服务管理规范

Service and management specifications for Rural Banquet Center

地方标准信息服务平台

2018-11-01 发布

2018-12-01 实施

嘉兴市质量技术监督局

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由嘉兴市市场监督管理局提出并归口。

本标准起草单位：海宁市食安办、海宁市市场监督管理局、海宁市袁花镇人民政府、海宁市海昌街道办事处、海宁市乡厨协会、海宁技师学院（筹）。

本标准主要起草人：金浩、陈灏涤、许华标、徐妮妮、马乙未、朱小平。

本标准为首次发布。

地方标准信息服务平台

农村家宴中心服务管理规范

1 范围

本标准规定了农村家宴中心场所硬件建设、服务管理、管理流程以及要求等。
本标准适用于嘉兴市范围内农村家宴中心服务管理。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

农村家宴 rural familial banquets

即农村集体聚餐,农村地区在非经营性场所聘请农村家宴厨师举办的红白喜事或传统节庆等各种活动所设宴席。

2.2

农村家宴中心 rural family banquet center

由政府引导,依托村(社区)综合服务中心为满足农村家宴而设立的配备规范化厨房的、综合性、非营利性的服务场所。

3 场所硬件建设

3.1 选址

3.1.1 镇(街道)、村(社区)根据本辖区服务对象的总体需求,因地制宜地选择、确定和建设一定数量的农村家宴中心。

3.1.2 应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的区域,不得设在易受到污染的区域。

3.1.3 应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)等污染源 25 米以上,并设置在粉尘、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。

3.1.4 应同时符合规划、环保和消防等有关要求。

3.2 建筑布局、面积要求

3.2.1 面积、布局、设施应符合附录 A 要求。

3.2.2 应当根据农村家宴制作基本功能用途和保障农村家宴食品安全需要,在空间上按照区域功能进行物理隔离,设置冷食加工专间,在流程上按照食材生进熟出要求进行清洗切配、烹饪加工、热菜备菜、冷食制作、清洗消毒等功能区域的合理布局,按照食品安全保障的要求配备防尘防蝇、冷藏冷冻设施、留样冰箱、空调、紫外线灯、水池、货架、操作台等相关设施。

3.3 场所标志及公示