广元市机关职工食堂运行工作指南（试行）

**第一章 总则**

第一条 为贯彻落实《中华人民共和国反食品浪费法》《党政机关厉行节约反对浪费条例》《四川省落实食品安全主体责任监督管理办法》等规定，严格执行市委市政府带头过紧日子有关要求，根据《四川省机关职工食堂管理服务规范》（DB51/T 2617-2019），进一步强化我市机关职工食堂（以下简称“食堂”）精细运行、高效服务、控制成本等管理，特制定本工作指南。

第二条 全市各级党政机关、事业单位、人民团体职工食堂的运行管理适用本指南。学校、医院、国有企业食堂可参照管理。

第二章 基本原则

第三条 食堂应按照简洁、卫生、实用、安全、环保的标准进行布置，严禁搞豪华装修，严禁超标准配置设施设备。

第四条 食堂主要保障职工工作餐和单位公务接待用餐，原则上不对外营业。

第五条 实行餐卡管理，严格打卡计数用餐。

第六条 强化食堂运行成本管理，加强水、电、气、设施设备、易耗品、人力成本的集约整合利用，有条件的部门单位应联合共建食堂。

第七条 食堂要带头开展制止餐饮浪费工作，建章立制、加强监管，实施“光盘行动”，全面推行厨余垃圾减量，促进节约型机关建设。

第八条 倡导消费帮扶，严格采购符合食品安全卫生相关标准和要求的食材，鼓励优先采购消费帮扶及“广元产”农副产品。

第三章 制度建设

第九条 食堂各项管理制度应完备，包括建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制，以及《食品溯源制度》《食品储存和加工制度》《设施设备管理制度》《从业人员健康和培训制度》《食品安全自查制度》《原辅料进货查验制度》《食品添加剂使用制度》《餐厨废弃物处理制度》《食品安全突发事件应急预案》等。

第四章 场所管理

第十条 场所

（一）张贴宣传引导标识。食堂应当张贴食品安全、均衡营养、健康饮食、制止餐饮浪费、良好饮食习惯等宣传资料，引导就餐人员合理用餐、文明用餐、营养用餐。

（二）功能分区管理。根据原料进入、原料加工、半成品加工以及烹饪、成品供应的流程，合理布局设置食品处理区、备餐区、就餐区、辅助区。其中，食品处理区应当设置在室内，并采取有效措施，防止食品在存放和加工制作过程中受到污染，并根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。

（三）通道无交叉、无回路畅通运行。食堂应当分开设置原料通道以及入口、成品通道以及出口、使用后餐饮具和厨余垃圾回收通道以及入口，并用不同颜色的标识区分。

（四）清洁工具单独存放。食堂应当设置独立隔间、区域或者设施，存放清洁工具。专用于清洗清洁工具的区域或者设施，其位置不得污染食品，并有明显的区分标识。

（五）食堂内不应圈养、宰杀活畜禽类动物。

第十一条 设施设备

（一）配置应遵循安全性、实用性、环保性原则。

（二）应当建立设施设备管理责任制，每台设施设备应当建档立卡并指定专人管理。

（三）应当制定设施设备操作规程、维修保养规程、故障处置规程，并严格执行。

（四）使用前应当检查配电箱、漏电保护器、开关、按钮、插座等是否正常，齿轮传动机构防护装置是否完全封闭。

（五）使用时应当严格按操作规程进行操作，不应让设备超压、超温、超速、超负荷运行，在操作过程中应当有防止操作人员受伤害的防护措施。

（六）使用完后应当及时清理、消毒，必要时可以对部分设备进行拆卸清洁维护，做到无垢、无水、无油。

（七）应当定期进行检查和维护，如温度、压力、震动、异响、油位、泄漏等性能工作状况，以及磨耗、损坏、线路等情况，且检查和维护后应当做好维护保养记录。

（八）食堂应根据实际需求配备相应的备用设施设备，防止因设施设备损坏无法修复造成食品安全风险和其他损失。

第五章 运行管理

第十二条 人员配备

（一）食堂应建立管理服务组织机构，制定岗位职责及说明，并进行公示。

（二）食堂管理单位应明确人员，负责实物验收和消耗登记，督促厨师按时做好饭菜，监督检查食品安全、食品留样、厨房及食堂卫生等其它工作。

（三）从业人员应取得健康合格证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查，并且应保持良好个人卫生习惯，仪表规范、安全操作、爱护公物。

第十三条 采购验收

（一）制定采购计划。食堂采购前应当明确需采购产品名称、规格、型号、数量、供货期限等信息，不得采购野生动物。

（二）建立并执行验收管理制度。食堂应建立原辅料进货查验制度，应当审验供货商的经营资格，验明产品质量合格证明、食用农产品承诺达标合格证或动物产品检疫合格证明，并索取相关票据和凭证，严格按照《广元市食品经营单位进货查验登记册》规范建立和记录进货台账（附表3）。

（三）食堂验收若发现产品有质量问题，应当立即联系供应商进行退换货处理。对质量问题较突出的，应当同时报备单位采购人员和相关部门，做好重大突发事件处理登记以及后续处理情况追踪。

第十四条 留样

（一）食堂留样工作应当由专人负责、专人操作、专人记录。

（二）食堂应当配备专用冷藏设施以及留样器具，留样容器应当大小适宜，便于盛放与清洗消毒；冷藏设备应当贴有明显的“食品留样专用”标识。

（三）留样应包括所有加工制作的食品成品，每份不少于125g，按品种分类贴上标签，标明留样食品名称、时间、数量、人员、餐次等信息，并按时间顺序分类保存在食品留样专用柜中，在冷藏条件下存放48小时以上，并做好留样记录，留样记录至少应保存12个月，以备查验。

第十五条 供应

（一）食堂应当建立每周食谱制，每周五前应当制定下一周食谱并在就餐区进行公告，食堂提供的菜品应是家常菜、地方菜。

（二）就餐区内应当指定专人负责现场的秩序维护和人员引导，并对分餐技能、服务态度、节俭用餐等进行巡检。

（三）售餐前应对餐桌、餐椅进行清洁，分派菜肴、盛装食品的工（器）具应当清洁消毒并摆放整齐有序。由专人认真检查待供应食品，如果发现有腐烂变质或者感官异常的，应当撤回并立即上报。

（四）售餐过程中应对食品采取有效防护措施，应使用清洁托盘，应避免从业人员的手部直接接触食品（预包装食品除外）等，以防止食品受到污染。

（五）存放超过2小时的食品，在未发生感官性状变化的情况下，应再次加热并食品中心温度应达到70℃以上。

（六）食堂应当合理利用食材，制作“小份菜”“袖珍主食”，做到“少出勤炒、随吃随出”。

第十六条 收尾

（一）餐（饮）具应当在就餐完后及时进行分类回收，回收的餐（饮）具应当按回收通道送至清洗消毒间进行清洗消毒，清洁消毒后的餐（饮）具应当符合《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB14934）的规定并存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。

（二）食堂应当指定有资质的机构对厨余垃圾进行收运、处理，并建立厨余垃圾处理台账，详细记录厨余垃圾的种类、数量、去向、用途等信息。

第六章 安全管理

第十七条 食品安全

（一）食堂要配备食品安全总监（食品安全员），建立食品安全管理各项制度。

（二）食堂应当对管理服务过程中存在的食品安全风险点进行识别与分析，并对风险点进行分类、分级，制定相应的风险防控措施。

（三）食堂应当定期对大宗食品原料、加工制作环境进行检验检测。检验检测项目应当包括农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐饮具清洗消毒效果等。

（四）食堂应积极推行互联网+明厨亮灶智慧管理，打造“阳光厨房”和“清洁厨房”。使用透明化玻璃墙体或者电子监控设施，提高就餐群体对餐饮服务食品安全的知情权、参与权和监督权，确保食品加工过程安全、透明、可控。

第十八条 消防安全

（一）食堂应实行消防安全责任制，制定消防安全管理制度，确定消防安全管理人员，明确各岗位防火责任区和消防职责。

（二）食堂应当制定符合实际的防灭火和应急疏散预案，不定期组织防火检查，及时处理涉及消防安全的问题。

（三）食堂应当组织每日防火巡查和火灾隐患检查排查，建立巡查记录和消防安全档案。

第十九条 应急处置

（一）食堂应建立应急处置领导机构和职责，负责统一决策、统一组织、统一指挥。

（二）食堂应针对食品、消防安全事故以及停水、停电、停气等突发情况，定期组织应急演练。

（三）发生食品安全事故后，应立即停止供餐，及时封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工（用）具、设施设备、就餐剩余食物及现场，并积极配合相关部门对共同进餐的人员进行排查。

（四）发生消防安全事故后，应立即疏散人员，发出警报，启动应急处置方案，并排查事故原因。

（五）发生事故或者疑似事故后，应第一时间（2小时之内）将情况向上级主管部门报告，不得迟报、漏报、瞒报，不得擅自发布安全事故信息，并需及时续报事态进展、处置措施、原因后果、善后处理等情况。

第七章 监督管理

第二十条 食堂应当完善管理长效机制，建立监督检查制度，对存在的问题及时整改。

第二十一条 食堂应建立问题受理反馈机制，公开反馈渠道，及时妥善处理各类意见和投诉。

第二十二条 食堂应强化测评结果的公示和运用，可采取每季度满意度测评或年度满意度测评方式，其测评结果应作为食堂考核重要指标。

第八章 附则

第二十三条 本指南由广元市机关事务服务中心负责解释。

第二十四条 如中央、省对机关职工食堂出台管理规定，从其规定。

第二十五条 本工作指南自公布之日起施行。

附表1

机关职工食堂规范化建设一览表

| 类 别 | 内 容 |
| --- | --- |
| 1.场所设置、布局、分隔 | 粗加工、切配、烹饪、主食制作、餐用具清洗消毒、备餐、就餐等加工操作场所以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等的设置与食品经营类别、项目和规模相适应，符合分类要求，各场所均设在室内。 |
| 食品处理区按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染，因建筑结构不能进行顺序布局的，应有能防止食品产生交叉污染的措施及设备。 |
| 用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，有明显的区分标识，存放区域分开设置。 |
| 设施设备应遵循安全、实用、环保、节能的原则，接触食品的设备、工具、容器、包装材料等符合食品安全标准或要求。食品设备、工具和容器不使用木质材料，因工艺要求必须使用除外。切配台面、工用具存放设施等为不锈钢材料。 |
| 食堂应配备足够数量的消防器材，包括消火栓、灭火器、灭火毯等，存放于固定醒目的位置，应悬挂消防安全承诺书、消防安全告知书等内容提示牌，设置消防器材、消防提示性、警示性等标志。 |
| 明厨亮灶建设完备。 |
| 加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。场所设置“三防”设施（防鼠、防蝇、防尘）。 |
| 食堂相关管理制度、操作流程等标识印制上墙。 |
| 2.食品存储区 | 食品库房或储存设施应不得存放非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）。严格落实食品添加剂专店采购、专柜存放、专人管理、专用器具、专门台账的“五专管理”。 |
| 库房应配备货架、垫板、防火防潮等设备。除冷库外的库房应有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施。 |
| 原料的存放应整齐规范，做到堆码整齐、码垛整齐、排列整齐，不应出现混放或错放现象。粮食存放隔离地面及墙面不小于5-10公分，防止发霉变质。 |
| 有明确保存条件和保质期的应按保存条件和保质期贮存，保存条件和保质期不明确的应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件和保存期限。库房管理人员应定期盘点数量，及时清理腐败变质、超过保质期等食品原料、食品添加剂、食品相关产品。 |
| 冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品及生食、熟食分开分类存放，有明显区分标识。冷冻（藏）库设可正确指示库内温度的温度计。（冷冻库低于-18℃，保鲜库0℃～8℃）。 |
| 3.食品加工区 | 加工区地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料平整铺设。墙壁有1.5m以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。天花板应采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐高温、浅色材料涂覆或装修。食品处理区应有排水系统，地面和排水沟排水顺畅。 |
| 门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且不生锈的纱网或设置空气幕等防蝇、防虫、防尘设施。与外界直接相通的门能自动关闭。 |
| 加工区应配备有三个以上的水池，分别清洗蔬菜、肉禽、水果等原料，各类水池以明显标识标明其用途。其他设备如切菜机、切片机、绞肉机、化冻池等根据需要配备。 |
| 加工区应保持干净卫生，及时清理挑拣、宰杀后残留废弃物，做好保洁、消毒工作。 |
| 生、熟食（肉类、蔬菜类）菜墩、菜刀应分开使用、分开存放，标记醒目。 |
| 4.食品烹饪区 | 烹饪区可细分为热菜加工和凉菜加工两个工作区，加工区应留出足够空间供厨师进行操作。 |
| 使用前应检查燃气、灶具、排烟系统是否处于正常运转状态；烹饪区产生油烟的设备上部加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置；加工场所光源应不改变所观察食品的天然颜色；安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。 |
| 烹饪前应对食品原料、调料等进行详细检查，发现有腐烂变质或者其他感官性状异常的，不应进行烹饪并立即更换上报。 |
| 烹饪区应及时进行清洁工作，保持地面、墙面干燥无积水，放置相应防虫防鼠装置。 |
| 使用天然气的操作间应装备有燃气泄漏报警系统，有明火操作的应装配消防报警系统和自动灭火装置。大功率电器应有独立的漏电保护开关。厨师可见易取位置放置灭火设施。 |
| 5.备餐区 | 食堂应有标准备餐间，备餐区应配备保温的操作台。备餐前应对备餐容器、工具、设备进行消毒。 |
| 进行菜肴分配、餐（饮）具准备等操作时应戴上清洁的一次性手套、口罩及穿戴制式工作服。使用长柄勺的，应避免勺柄接触食品导致污染。 |
| 食品装入容器后应加盖或保鲜膜做无污染覆盖。在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的高危易腐食品，应在高于8℃或低于60℃的条件下存放。在8～60℃条件下存放超过2小时，且未发生感官性状变化的，应再加热后方可供餐。 |
| 6.就餐区 | 就餐区应设置符合相关要求的餐桌椅、分类回收餐（饮）具容器及废弃物容器。售餐前应对餐桌、餐椅进行清洁，分派菜肴、盛装食品的工器具应清洁消毒并摆放整齐有序。 |
| 就餐区设置公示栏，公示当日食谱；张贴悬挂制止餐饮浪费、文明用餐、健康饮食等宣传标语；合适位置设置意见箱。 |
| 在醒目位置设置“餐饮食品安全公示栏”，公示食品经营许可证、从业人员健康证明、餐厨废弃物处理去向、食品添加剂使用情况。 |
| 就餐区内明显位置张贴疏散示意图，图中表明当前所在位置、疏散指示方向等，疏散路线地面或靠近地面的墙上设置发光疏散指示标志。 |
| 就餐区内应指定专人负责现场的秩序维护和人员引导，并对分餐技能、服务态度等供应环节进行巡检。 |
| 7.餐具清洗消毒区 | 设立独立的餐饮具洗刷消毒区，消毒设施设备容量和数量应能满足实际工作需要。消毒区配备消毒、洗刷保洁设施，提倡物理消毒（煮沸、蒸汽、紫外线）。 |
| 每餐收回的餐饮具、用具，立即进行清洗消毒，不隔餐隔夜。餐具清洗消毒流程和方法。严格按照“除残渣→碱水洗→清水冲→热力消→保洁”的顺序操作。药物消毒增加一道清水冲程序。 |
| 清洗餐饮具、用具用的洗涤剂、消毒剂必须符合国家有关卫生标准和要求。消毒后餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，及时放入保洁柜密闭保存备用。 |
| 8.废弃物回收区 | 废弃物处理设备应为密闭式，容器盖应为非手动式，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面。废弃物处理设备应有明显的区分标识，并定期清洁消毒，厨余垃圾存放处可安装可视装置。 |

附表2

从业人员岗前检查记录（样表）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 日期 | 姓名 | 个人卫生 | | | 身体状况 | | | | 出勤 | 检查人 | 处理办法 | 监督人 |
| 指甲 | 着装 | 洗手消毒 | 发热 | 腹泻 | 咳嗽 | 外伤感染 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

附表3

广元市食品经营单位进货查验登记册（样表）

（ 年度）

单 位：

负 责 人：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 名 称 | 规 格 | 数 量 | 生产日期  和（或）  生产批号 | 保质期 | 进货  日期 | 合格  证明 | 供货者（食用农产品填写身份证号） | | | 采购人员 | 验收人员 |
| 名 称 | 地 址 | 联系  方式 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

注：1.食品记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于二年；食用农产品记录和凭证保存期限不得少于六个月；2.实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录；3.食用农产品填写名称、数量、进货日期，供货者名称、地址、联系方式等内容，并在供货者名称一栏填写身份证号；4.合理缺项用“/”表示；5.食品、食品添加剂生产经营者进货时查验许可证和相关证明文件，按规定建立并遵守进货查验记录、出厂检验记录和销售记录制度；6.“食用农产品销售者违反本法第六十五条规定的，由县级人民政府食品药品监督管理部门按照第一款规定给予处罚；”7.经营未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者生产经营未经检验或者检验不合格的肉类制品的，按照《食品安全法》第一百二十三条第一款第（四）项处罚等条款。

附表4

出（入）库记录（样表）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 编号 | 名称 | 规格 | 单位 | 应收数量 | 实收数量 | 单价 | 金额 | | | | | | | | | 附注 |
| 百 | 十 | 万 | 千 | 百 | 十 | 元 | 角 | 分 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

附表5

食品添加剂使用记录（样表）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 使用日期 | 食品添加剂名称 | 生产者 | 生产日期 | 生产  批号 | 使用量（g） | 功能  （用途） | 制作食品  名称 | 制作食品数量 | 使用人 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

附表6

菜品留样记录（样表）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 餐次 | 小  灶 | 名称 | 名称 | 大  灶 | | 名称 | 名称 | 重量克 |
| 早  餐 |  |  |  |  | 125 |
|  |  |  |  | 125 |
|  |  |  |  | 125 |
|  |  |  |  | 125 |
| 留样人： 留样时间： 日 时 分 | | | | 销毁人： 销毁时间： 日 时 分 | | | | |
| 餐次 | 小  灶 | 名称 | 名称 | 大  灶 | | 名称 | 名称 | 重量克 |
| 午  餐 |  |  |  |  | 125 |
|  |  |  |  | 125 |
|  |  |  |  | 125 |
| 留样人： 留样时间： 日 时 分 | | | | | 销毁人： 销毁时间： 日 时 分 | | | |
| 餐次 | 小  灶 | 名称 | 名称 | 大  灶 | | 名称 | 名称 | 重量克 |
| 晚  餐 |  |  |  |  | 125 |
|  |  |  |  | 125 |
|  |  |  |  | 125 |
| 留样人： 留样时间： 日 时 分 | | | | | 销毁人： 销毁时间： 日 时 分 | | | |
| 管理员： 检查时间： 年 月 日 时 分 | | | | | | | | |