汕头市地方标准《机关事务管理 食堂服务规范》

编制说明

1. 项目目的和意义

机关食堂保障是机关事务管理展现工作水平的重要窗口，同时食堂标准化建设也是机关后勤标准化的重要组成部分，对推动机关事务局服务保障高质量发展具有重要意义。通过逐步建立公开、透明、统一、科学的标准，发挥标准在食堂管理工作中的规范、调节、约束功能，有助于根据保障需求制定规划、申请经费、配置资源，既实现按职能管理机关食堂，又做到履行职责更加规范科学，有利于推动机关食堂现代化管理。

汕头市地方标准《机关事务管理 食堂服务规范》的制修订工作，有助于机关食堂明确工作目标、细化食堂管理、优化食堂服务，为机关食堂创新菜品样式、优化就餐环境、提升服务质量等提供制度保障，力争将食堂服务打造成机关事务服务保障工作的亮点。

1. 工作情况介绍
2. 任务来源

2019年8月，汕头市机关事务管理局印发了《汕头市机关事务标准化建设实施方案》。2021年10月，汕头市机关事务管理局将《机关事务管理 食堂服务规范》作为汕头市地方标准向汕头市市场监督管理局申请立项。2022年1月，汕头市市场监督管理局印发《关于下达汕头市2022年地方标准制修订项目计划（第一批）的通知》（编号20220009号），批准《机关事务管理 食堂服务规范》立项，列入2022年汕头市地方标准制修订计划，此标准行业主管单位为汕头市机关事务管理局，标准起草工作由汕头市机关事务管理局、广东省汕头市质量技术监督标准与编码所负责。

1. 编制过程

1.前期准备阶段

2019年8月，汕头市机关事务管理局印发《汕头市机关事务标准化建设实施方案》，成立汕头市机关事务标准化工作领导小组，领导小组由局主要负责同志任组长、各分管领导任副组长、各科室及直属单位主要负责同志为成员。2020年10月，制定汕头市地方标准《机关事务管理 食堂服务规范》起草计划。

2.起草阶段

2021年5月，汕头市机关事务管理局联合广东省汕头市质量技术监督标准与编码所组成汕头市地方标准《机关事务管理 食堂服务规范》起草组，小组成员经充分讨论和酝酿，制定详细的工作方案，明确各自分工。2021年6月，起草组广泛收集省内外机关食堂服务相关法律法规和标准并进行深入研究，同时就食堂服务标准研究咨询各省（市）机关事务管理部门、服务业组织机构。随后与汕头市机关事务管理局生活服务科进行沟通研讨，确定《机关事务管理 食堂服务规范》制定原则和框架结构。2021年10月完成标准草案，并向汕头市市场监督管理局提出汕头市地方标准《机关事务管理 食堂服务规范》立项申请。2022年1月，立项申请获批。

3.讨论稿阶段

标准起草组完成标准草案后，多次赴市政府机关食堂、市委机关食堂等进行调研。通过深入讨论研究，对标准草案进行优化完善，于2022年4月形成《机关事务管理 食堂服务规范》（征求意见稿）。

4.征求意见阶段

为确保标准的适用性、科学性，标准起草组就《机关事务管理 食堂服务规范》（征求意见稿）广泛征求各单位意见。结合各单位意见进行完善优化，2022年9月形成《机关事务管理 食堂服务规范》（送审稿）。2022年9月23日，汕头市机关事务管理局就《机关事务管理 食堂服务规范》（送审稿）公开征求意见，征求意见范围包括市委办公室、市政府办公室在内的58个市直单位以及各区（县）机关事务管理部门。其中，市委办公室、市政府办公室、市市场监督管理局以及潮南区机关事务管理局共提出12条意见，主要针对标准的制定程序、标准评审的科学性、标准内容的规范性等进行建议。标准起草组就所征集的意见建议进行讨论研究，最终采纳全部意见，对标准进行修改并形成《机关事务管理 食堂服务规范》（定稿）。

5.审查阶段

2023年7月13日，标准起草组邀请了来自全国方便食品标准化技术委员会、汕头技师学院、汕头检验检测中心、汕头大学、汕头职业技术学院、汕头市餐饮业协会名厨委员会、汕头市标准化协会的7位专家对标准进行审查，专家组一致同意该标准通过审查。根据专家审查意见，标准起草组对《机关事务管理 食堂服务规范》（定稿）进行修改完善，形成《机关事务管理 食堂服务规范》（报批稿），修改内容如下：（1）3.2修改为“初加工区”；（2）3.4修改为“烹饪区”；（3）3.5引用GB 31654-2021,2.7条款；（4）3.6增加“餐用具”定义，引用GB 31654-2021,2.10条款；（5）4.1.1修改为“餐饮服务组织应持有相关法律法规要求的证照，如《食品经营许可证》（单位食堂）等”；（6）4.2.5修改为“就餐区应配备……，放置回收餐具的盛器，设置残羹台和垃圾桶。”；（7）4.3.5新增条款“用餐完毕后应对食品处理区进行清洗消毒”；（8）4.4.2删除“具备2年以上工作经历”；（9）4.4.3修改为“应持有效合格的健康证……。”；（10）4.4.4修改为“应统一着工作服……。”；（11）4.4.5修改为“应保持良好的个人卫生习惯……。”；（12）4.4.6修改为“应保持良好的自身形象……。”；（13）4.4.7修改为“每年定期和不定期对食堂从业人员……。”；（14）表1第四点：通风排烟设施设备修改为“通风排烟设施设备应符合GB 31654的规定。”；（15）6.3.2修改为“验收员宜……对购进的果蔬进行农药残留检测，确认果蔬中的农药残留量符合标准时，方可送厨房进行进一步加工处理”；（16）6.5修改为“初加工”；（17）6.5.1～6.5.3合并为“食品的初加工应符合GB 31654的规定。”；（18）6.6修改为“烹饪”；（19）6.7.1修改为“应根据GB 31654的规定对要求留样的食品进行留样，食品留样应由专人负责。”；（20）6.7.3修改为“每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g，留样食品应在专用冷藏设备中冷藏存放48 h以上。”；（21）6.10.1修改为“食堂服务人员应……将餐用具放置于回收餐具的盛器内，餐余垃圾倒于垃圾桶内。”（22）合并6.10.2、6.10.3为“6.10.2餐厨垃圾应运送至垃圾存放区，按照垃圾分类标准处置，进行渣水分离或者油水分离；餐用具则放置于回收筐，送至餐用具清洗消毒区清洗，清洗消毒方法参照《餐用具清洗消毒方法》（见附录D）。”；（23）合并6.10.4、6.10.5为“6.10.3消毒后的餐用具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合GB 14934的规定，并定点存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。”

1. 项目涉及技术在汕头市的基本情况

本标准对食堂服务管理全流程做出严格规定，插入图片作为参考指引，旨在将安全理念贯穿于食堂服务管理全流程。本标准的实施，为机关食堂服务工作提供制度保障，有助于提升机关事务标准化建设水平。

1. 标准起草过程中的编制原则和主要内容
2. 基本原则

1.遵循国家有关法律法规、政策文件和地方性规章。

2.格式上严格按照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划》编写。

3.内容上充分结合我市机关食堂的实际情况，力争为机关食堂服务管理工作提供制度保障。

1. 编写原则

1.科学性原则

本标准制修订符合现行法律法规、政策文件、地方性规章及行业要求。同时调研汕头市机关食堂服务工作现状，充分考虑目前食堂服务管理模式，吸收借鉴其管理经验，结合汕头市机关食堂服务特点和应用需求，在广泛征求意见基础上制定本标准。

2.因地制宜原则

在充分遵循现行法律法规及政策文件的前提下，制定符合汕头实际食堂服务管理标准。

3.可操作性原则

本标准流程清晰、信息明确、易于操作，有助于规范食堂服务管理工作。

1. 标准的主要内容说明

本标准共7章，主要内容如下：

1.范围。本文件规定了食堂服务的术语和定义、基本要求、管理要求、监督考核与评价改进。本文件适用于汕头市各级党政机关食堂服务工作。

2.规范性引用文件。本标准引用了GB 2760、GB 5749、GB 18483、GB 13495.1、GB 14934、GB 31654、GB 55020以及《餐饮服务食品安全操作规范》（2018年国家市场监督管理总局发布）。

3.术语和定义。3.1引用GB 31654中的定义，3.2～3.7的术语定义均参考引用《餐饮服务食品安全操作规范》中的定义，另外定义了3.8餐饮服务组织。

4.基本要求。本章主要包括资质要求、场地要求、环境卫生要求、人员管理要求以及设施设备。其中场地要求主要根据《餐饮服务食品安全操作规范》中的要求进行合理布局和分区管理，防止食品在存放和制作的过程中受到污染。环境卫生要求对食堂各个区域的环境卫生提出要求，场所、设施、设备及工具清洁方法引用《餐饮服务食品安全操作规范》中附录H推荐的餐饮服务场所、设施、设备及工具清洁方法。人员管理要求对从业人员资质、工作要求以及培训内容做了规定。设施设备管理则根据节能、环保、卫生、安全的原则配置，并列出给水排水设施设备、采光采暖设施设备、加工制作设施设备、通风排烟设施设备、卫生消毒设施设备、冷藏设施设备(冻库)和消防设施设备等主要设备的配置管理要求。

5.安全管理。本章主要包括食品安全、消防安全和有害生物防治三个方面的内容。要求建立健全食品安全与消防安全管理制度、制定相应应急处置预案，开展日常监督巡查工作，确保食堂安全管理，同时根据《餐饮服务食品安全操作规范》规定，做好有害生物防治工作，进一步优化食堂环境和保障食品安全。

6.管理要求。本章规范食堂服务管理全链条工作，主要包括膳食管理、采购、验收、贮存、清洗、加工、留样、备餐、供餐、餐后收洗。膳食管理主要对食谱的营养性、供餐量的合理性做出要求，在满足营养健康的前提下，不造成粮食浪费。将原料采购、食材制作、成品供应和餐后收尾等工作分为采购、验收、贮存、清洗、加工、留样、备餐、供餐、餐后收洗九个方面进行要求，力争从源头到输出把好食品安全关。其中采购、验收、出入库和留样四个环节均设计记录表格，便于有源可溯。在餐具清洗与消毒环节，本标准引用《餐饮服务食品安全操作规范》中附录J推荐的餐用具清洗消毒方法、和附录K餐饮服务化学消毒常用消毒剂及使用注意事项，为工作人员提供规范的清洗与消毒指引。

7.监督考核与评价改进。本章主要包括投诉管理、服务评价和服务改进。

1. 与有关的现行法律、法规和强制性国家标准、行业标准、广东省地方标准及汕头市地方标准的关系

目前没有《机关事务管理 食堂服务规范》相关的强制性国家标准、行业标准、广东省地方标准和汕头市地方标准。

本标准（报批稿）制定遵循《中华人民共和国标准化法》等法律法规和强制性标准，与现行法律法规及强制性标准无冲突，并根据食堂服务管理实际情况制定。

1. 重大分歧意见的处理经过、结果和依据

无。

1. 贯彻国家、省、市地方标准的要求和措施建议

本标准隶属于服务类标准，由于各单位食堂服务侧重点存在差异，建议该标准为推荐性地方标准。标准发布后，建议各机关事务管理部门、标准化主管部门、标准化技术服务机构以及相关企事业单位，以培训班、宣贯会等形式进行宣贯实施。

1. 其他应予说明的事项

无。