

# DB3705

东 营 市 地 方 标 准

DB 3705/T X—2020

## 绿色机关食堂建设指南

(征求意见稿)

2020 - XX - XX 发布

2020 - XX - XX 实施

东营市市场监督管理局 发布

## 目 次

1	范围 .....	1
2	规范性引用文件 .....	1
3	术语和定义 .....	1
4	基本要求 .....	2
4.1	资质 .....	2
4.2	选址 .....	2
4.3	人员 .....	2
4.4	基础设施设备 .....	3
4.5	环境建设 .....	6
4.6	食品安全管理 .....	6
5	绿色食材 .....	6
5.1	食材提供 .....	6
5.2	食材溯源 .....	7
5.3	食材存放 .....	7
6	食品加工 .....	8
6.1	加工环境 .....	8
6.2	加工过程 .....	8
6.3	节能设施设备 .....	8
6.4	环保行为规范 .....	9
6.5	油烟排放 .....	9
7	绿色用餐 .....	9
7.1	餐食供应 .....	9
7.2	用餐服务 .....	10
7.3	光盘行动 .....	10
8	食品检测 .....	10
8.1	一般规定 .....	10
8.2	自检 .....	10
8.3	留样 .....	11
8.4	食品安全检查 .....	12
9	餐后处理 .....	12
9.1	餐（饮）具回收 .....	12
9.2	餐厨垃圾处理 .....	12
9.3	食堂清洁 .....	12
附录 食品添加剂使用记录表格示例		

参 考 文 献 ..... 14

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由东营市机关事务管理局提出、制定并组织实施。

本标准起草单位：东营市机关事务管理局、麦斯达夫标准化事务所。

本标准主要起草人：

# 绿色机关食堂建设指南

## 1 范围

本标准规定了绿色机关食堂的术语和定义、基本要求、绿色食材、食品加工、绿色用餐、食品检测、餐后处理等要求。

本标准适用于东营市党政机关集中办公区的大型食堂，各级党政机关的内部食堂可参照执行。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 18483 饮食业油烟排放标准  
GB/T 29373-2012 农产品溯源要求 果蔬  
NY/T 393-2013 绿色食品 农药使用原则  
DB3705/T 1 绿色机关建设指南

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 绿色机关食堂 environmentally friendly government canteen

通过采用经济合理的技术手段和管理措施，实现污染物排放低、环境影响小、资源能源消耗少，布局合理、食品安全、营养健康、环境舒适的各级党政机关食堂。

### 3.2 冷藏 chill storage

为保鲜和防腐的需要，将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围在0℃~10℃之间。

### 3.3 冷冻 frozen storage

将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态的贮存过程，冷冻温度的范围在-20℃~-1℃之间。

### 3.4 交叉污染 cross contamination

食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。

### 3.5 食品处理区 food processing area

贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）等的区域。

### 3.6 高危易腐食品 high-risk perishable food

蛋白质或碳水化合物含量较高（通常酸碱度(pH)大于4.6且水分活度(A<sub>w</sub>)大于0.85），常温下容易腐败变质的食品。

## 4 基本要求

### 4.1 资质

- 4.1.1 应取得市场监督管理部门批准的《食品经营许可证》。
- 4.1.2 在过去2年内，未被市场监督、卫生监督等行政部门处罚。
- 4.1.3 直接接触食品的人员应持有健康证明。

### 4.2 选址

机关食堂选址应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。

### 4.3 人员

#### 4.3.1 人员配备

##### 4.3.1.1 食堂主管

- 4.3.1.1.1 根据用餐单位情况制定食堂管理规章制度，报上级领导审批后执行。
- 4.3.1.1.2 应做好食堂采购预算并控制成本，及时了解市场价格变化，根据就餐人数对原辅料的需求量进行科学测算，及时处理临近保质期的原辅料，做到精准采购、集中管控、合理配餐，有效提升原辅料利用率。
- 4.3.1.1.3 审定由营养师提出的每周食谱和营养干预方案。
- 4.3.1.1.4 应定期对食堂职工进行专业技能培训或相关活动，包括但不限于以下内容：
  - a) 加强“减盐、减油、减糖”意识，提高平衡膳食能力和技巧，控制膳食中油盐糖用量，记录每月油盐糖的购买量和使用量以及每日用餐人数，计算每人油盐糖的摄入量；成人每人每天盐摄入量不超过6g，烹调用油25-30g，推荐每天摄入糖不超过50g，最好控制在25g以下；
  - b) 定期更新宣传材料，每年至少2次；
  - c) 组织进行节约能源、食品安全、营养健康、服务标准化等相关知识技能培训。

##### 4.3.1.2 采购员

应根据食堂主管所审定的菜谱及预算，联系供应商，采购相关食材；保证食材新鲜，无腐败变质，并交由库房管理人员合理存放在相应位置。

##### 4.3.1.3 设备管理员

应定期检查食堂的所有设施设备并做好记录，如发现设备损坏，存在安全隐患情况，应立即停止使用并及时报修，达到使用寿命的设备应做报废处理，并及时更换新设备。

##### 4.3.1.4 营养师

收集分析就餐职工每年体检结果,建立就餐职工健康档案,制定指导性的职工食谱和营养干预方案,并报食堂主管审定;保证每日营养均衡,荤素、凉热搭配合理,菜应少油、少盐、少糖,确保职工健康饮食。

#### 4.3.1.5 厨师

应掌握低盐、少油、少糖菜肴技能,根据食堂主管审定的食谱,在规定时间内完成制作。根据就餐职工的意见反馈及时调整菜品口味,不断提高职工对食堂供应伙食的满意度。

#### 4.3.1.6 切配工

应严格按照原材料验收标准进行验收。对原材料进行清洗时应注意节水,先浸泡再清洗,不可用水直接清洗。切配过程中,应做到物尽其用,如将新鲜菜叶、茎做成配料,减少食物浪费。配菜时应注意观察食品原料的新鲜度及卫生状况。切配完成后,对原材料和调味品进行称量配份。

#### 4.3.1.7 现场服务人员

负责就餐区现场的刷卡收银和秩序维护,有序引导职工快速完成餐费结算,营造便捷、舒适的就餐环境。

#### 4.3.1.8 财务人员

负责职工就餐卡的充值、新办、挂失、补办等业务,收款宜支持移动支付,减少纸质票据的使用。

#### 4.3.1.9 库房管理人员

应详细记录原料的采购日期、产品名称、产地、规格、生产日期及最终保质期等信息,保证入库的原料都是验收合格的产品,并要定期盘点数量,及时清理腐败变质或超过保质期的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

#### 4.3.1.10 保洁人员

应及时对使用后的餐具进行回收清洗,做到每餐消毒。每日餐后对食堂进行打扫清洁,保证职工就餐环境干净、舒适、明亮。

#### 4.3.2 人员安排

应根据就餐人数经验统计调整食堂职工工作安排,在工作日的早午餐时段,食堂职工应全体到岗,在工作日晚餐及周六、日(或法定节假日)全天,可适当减少厨师、现场服务人员及保洁人员的数量,并采用轮岗制合理安排食堂职工休息时间,保证人力资源的有效合理利用。每班开始工作前,食堂主管应对上岗人员进行健康状况检查,并做好记录。

#### 4.4 基础设施设备

##### 4.4.1 供水设施

4.4.1.1 食品加工制作用水的管道系统应引自生活饮用水主管道,与非饮用水(如冷却水、污水或废水等)的管道系统完全分离,不应有逆流或相互交接现象。

4.4.1.2 加工制作用水的水质符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

##### 4.4.2 排水设施

4.4.2.1 排水设施应通畅，便于清洁、维护。

4.4.2.2 需经常冲洗的场所和排水沟要有一定的排水坡度。排水沟内不应设置其他管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度，并设有可拆卸的装置。

4.4.2.3 排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。宜加装高效油水分离装置，保证水油分离及污水达标排放。

#### 4.4.3 配电设施

4.4.3.1 保证配电箱（柜）表面干净无油污。

4.4.3.2 根据每日三餐的供餐时间开启配电设备，供餐结束后及时关闭。

#### 4.4.4 清洁消毒设施设备

4.4.4.1 清洁设施设备包括洗手池、洗菜池、肉类清洁池等。水龙头开关宜采用脚踏式、肘动式、感应式等的节能型水装置，条件允许的可安装减压阀、分水头等节水器具。宜设置热水器，提供温水。醒目位置应有节水提醒标示牌。

4.4.4.2 未清洗的食材与已清洗的食材应选用不同颜色的框、盘存放，并放置在不同的货架上。

4.4.4.3 食堂应设有厨房用具消毒柜，餐（饮）具应专门设置独立的消毒柜，生鲜、熟食刀具应分开放置。消毒柜操作应按照操作指引进行。

#### 4.4.5 食材贮存设施设备

4.4.5.1 食材应按照熟食、半成品配料、蔬菜类配料及水产产品进行分类贮存。

4.4.5.2 有明确保存条件和保质期的应按保存条件和保质期合理贮存，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、包装形式等针对性地确定适宜的保存条件和保存期限。

4.4.5.3 库房内，散装食品（食用农产品除外）应使用密闭容器储存，并在储存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。

4.4.5.4 冷冻库划分成4类区域：熟食及半成品面食区、面食区、半成品及生肉区、海鲜区；冷藏库划分成3类区域：净料区、毛料区及配菜和剩余原料区。

4.4.5.5 冷冻（藏）设施设备应由设备管理员定期检查，调整微电脑冷冻控制箱实时温度。

4.4.5.6 冷藏环境的温度应保持在 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ ，冷冻温度应保持低于 $-15^{\circ}\text{C}\sim -1^{\circ}\text{C}$ 。

4.4.5.7 冷冻（藏）食品应及时在冷冻（藏）库中贮存，宜使用食品箱加盖覆膜，不宜堆积、挤压食品。冷冻（藏）食品前宜分隔，避免使用时反复解冻、冷冻。

#### 4.4.6 加工制作设施设备

4.4.6.1 加工设施设备应固定摆放位置，便于操作、清洁、维护和减少交叉污染，使用后应及时清洗、消毒。

4.4.6.2 加工设施设备应由设备管理员负责每日检查，保证设施设备清洁无污染、每餐消毒，能够正常使用。

4.4.6.3 压面机、和面机、蒸车、烤箱等电气类设施设备，应严格按照使用说明书操作，定期进行维护保养，延长设备使用寿命。

4.4.6.4 在热加工区，炉灶优先选择燃气灶，使用、维修费用相较电磁灶更低，适合各种烹调方法，厨师易于掌握火候、控制火力，菜品香度突出。在供餐区，炉灶优先选择电磁灶，适合炖菜类、炸制类，噪音小、油烟少。

4.4.6.5 基础加工设施设备应符合表1规定。

表 1 基础加工设施设备及要求

基础设施设备	要求
菜墩	至少设置 4 类菜墩，分别用于成品（熟品）、青菜、肉类及海鲜类食材。
毛巾	至少备有 3 类毛巾，分别用于抹尘及清理台面、清洁地面及油污较严重区域、盘边擦拭。使用之后及时清洗、晾干。
刀具	至少配备 2 类刀具，分别用于加工生肉制品和熟制品。

#### 4.4.7 通风排烟设施设备

4.4.7.1 产生油烟的设备上方，应设置节能型排风和油烟过滤装置，并定期清洁。油烟的排放应符合 GB 18483 的规定。

4.4.7.2 产生大量蒸汽的设备上方应设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。

4.4.7.3 就餐区应保证空气流通，有独立的空调及通风设施，并定期清洁消毒。

#### 4.4.8 照明设施

4.4.8.1 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施。照明设施应选用节能灯具，且灯光不影响食材原色。

4.4.8.2 安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。

#### 4.4.9 有害生物防治设备

4.4.9.1 有害生物防治应遵循物理防治（粘鼠板、灭蝇灯等）优先，化学防治（滞留喷洒等）有条件使用的原则，保障食品安全和人身安全。

4.4.9.2 食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不应悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。

4.4.9.3 应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不应使用杀鼠剂。

4.4.9.4 排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm。

4.4.9.5 与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于 16 目的防虫筛网。

4.4.9.6 使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于 2cm。使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。

#### 4.4.10 废弃物处理设施设备

4.4.10.1 废弃物处理设施设备应具有明显的标识，并定期清洁消毒。

4.4.10.2 废弃物应做好分类处理，及时清除，确保不污染环境。

#### 4.4.11 消防安全设施设备

4.4.11.1 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，存放于固定醒目位置，应设置消防安全承诺书、消防安全告知书等内容的提示牌，并张贴消防器材存放处、消防提示性和警示性等标志。

4.4.11.2 食堂内明显位置应张贴疏散示意图，图中应标明当前所处位置、疏散指示方向等。疏散路线地面或靠近地面的墙上应设置发光疏散指示标志，其图形应指向最近的疏散出口或安全出口。

4.4.11.3 使用燃气的操作间应配备燃气泄露报警系统，有明火操作的操作间应配备消防报警系统和自动灭火装置。

4.4.11.4 大功率电器应有独立的漏电保护开关。

#### 4.5 环境建设

4.5.1 应保证食堂环境美观整洁，无蚊蝇，室内外无污染物（包括建设污染、生化污染、噪音污染等）。

4.5.2 分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。无法分设时，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。

4.5.3 就餐区每个座位使用面积应确保就餐人员舒适度，面积应大于1 m<sup>2</sup>且小于1.3 m<sup>2</sup>。座位数应能满足全部就餐人数的1/3同时使用。

4.5.4 选餐区、结账区、餐具取用区、餐余收纳区等室内功能区有明显标识，导引指示醒目，内容清晰易辨识。

4.5.5 选餐区饭菜品种、分量、价格、特殊加工方式、差异化口味标示清晰。

4.5.6 就餐区宜增设绿植改善室内微环境，根据时令节气变化对室内进行装饰美化，提升就餐人员的心理满意度。

4.5.7 就餐区宜放置失物招领箱。

4.5.8 就餐区宜设置室内空气质量监控系统，并与通风系统联动。

4.5.9 就餐区过渡季利用外窗、玻璃幕墙的可开启部分使建筑获得良好的通风，供暖季和供冷季采取有效措施避免渗透风。

4.5.10 打造食堂无烟环境，由现场服务人员做好监督管理。

4.5.11 宜摆放体重计、平衡膳食宝塔等健康支持工具，可提供自由取阅的绿色健康生活方式宣传资料。

4.5.12 宜在食堂墙壁明显位置张贴具有健康行动标识的宣传画报或条幅，利用板报、电子屏幕、桌布（卡）、餐具包装等形式开展绿色健康生活方式知识宣传，引导职工文明用餐、节约粮食、杜绝浪费、健康生活。

4.5.13 就餐区不宜铺设地毯。如铺设地毯，应定期清洁，保持卫生。

#### 4.6 食品安全管理

4.6.1 应建立安全管理责任制，安排专职人员负责各方面安全管理。

4.6.2 可使用透明化玻璃墙体或电子监控设施，确保食品加工过程安全、可控。

4.6.3 应建立食品安全事故处理机制，完善食品安全事故突发情况的处置方案，定期组织演练，并按照方案要求进行应急处置。

4.6.4 如遇突发公共卫生事件情况，执行相应的防疫管控措施。

### 5 绿色食材

#### 5.1 食材提供

5.1.1 应保证菜肴丰富多样，营养均衡。

5.1.2 倡导食用低盐、低油、低糖菜品。

5.1.3 每餐主食品种2种及以上，确保粗粮类、薯类的供应。

5.1.4 每周提供奶类、豆类、水果，减少高脂、高糖食品和碳酸饮料的供应。

5.1.5 使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。

5.1.6 应在食堂内醒目位置对食品主要原料及其来源进行定期公示。

#### 5.2 食材溯源

### 5.2.1 供应商选择与对接

5.2.1.1 应遵循“货比三家”原则，即：同等质量比价格，同等价格比质量，同等价格质量比服务，追求质优价廉。

5.2.1.2 实行“定点采购”方式，优先选择果蔬生产基地、具有合法经营资格的农贸市场或大型连锁商超等，坚决杜绝从流动摊贩手中采购的行为，以确保食品的质量、卫生、安全、可溯源。

5.2.1.3 食材供应商的选择应谨慎，采购员应实地探访蔬菜生态基地、水产海鲜基地、肉禽供应基地等，保证食材干净无污染，可以安全食用。

5.2.1.4 供应商应保证食品绝对安全，并向机关单位提供营业执照、食品卫生许可证、食品检验合格报告、SC标志证书的审核认可等资质证明。大米、面粉、菜油、调料、肉等五类大宗食品的供应商，应同时具备国家规定的相关资质、证书，包括产品质量监督检验报告、动物检疫合格证等。

5.2.1.5 机关单位确定供应商后，应与其签订《采购供应合同》，其中应约定食品原料辅料的质量、卫生、定价办法、配送方式、退换货、货款支付方式、食品安全责任等。

5.2.1.6 供应商应提供正规发票、送货单、收据等送货凭证，且供应商相关资质证件应全部复印留存机关单位备案。

### 5.2.2 验收与追踪

在收到供应商提供的食材时，食堂应立即进行验收。查验期间，尽可能减少食品的温度变化。如发现有不符合验收标准的食材，应单独放置到退货专用筐中，并及时追踪到供应商，要求其详细说明情况，并协商处理方案。

## 5.3 食材存放

5.3.1 食材冷库应有分区平面图，并用不同颜色区分，与实物相对应。

5.3.2 食材采用货架存放，货架上的食材按需用量、保质期分层存放，不宜堆积、挤压食品。散装物品应用透明塑料盒盛装，瓶、罐装物品应去掉纸箱摆放。每种食材应有清楚的标签和固定的摆放位置，并设置最高、最低存量及左进右出的标识。

5.3.3 及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。

5.3.4 调味品应在阴凉房间密闭存放，采用货架分区存取，并有相应的明确标识。

5.3.5 食品添加剂应在阴凉密闭房间专柜存放，外包装标注“食品添加剂”字样，实行上锁管理，钥匙由专人保管。如使用容器盛放拆包后的食品添加剂，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。应使用专册记录每次使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。食品添加剂使用记录表格示例见附录。

5.3.6 食用油即将用尽时，将食用油桶倒置放入专用的器皿中，使桶底的食用油流入器皿中，避免食用油的浪费使用。

## 6 食品加工

### 6.1 加工环境

#### 6.1.1 粗加工区

应分设肉类原料、水产品和蔬菜原料洗涤池，肉类、水产品和蔬菜的操作台、用具和容器应分开使用。

#### 6.1.2 热加工区

抽排油烟、蒸汽的设施设备应保证正常工作，保持干爽、清洁的工作环境。炒菜完毕后应及时关闭风机。

### 6.1.3 主食加工区

将需蒸制的食品集中蒸制，避免多次蒸制浪费燃气。米类的淘洗水可收集用于花草施肥，面点的蒸煮水宜考虑重复使用。

## 6.2 加工过程

### 6.2.1 肉禽类

6.2.1.1 加工肉禽类食品应保证食物熟透。如有条件，可使用食物温度计检查食物中心温度是否达到要求。

6.2.1.2 肉禽类食品加工过程中宜减少油炸、腌制过程。

### 6.2.2 水产类

6.2.2.1 加工水产类食品时，应保证接触原料的刀具、操作台应为不锈钢材料。

6.2.2.2 存放容器应使用无毒、无气味、不吸水、耐腐蚀并能经得起反复冲洗与消毒的材料制成，表面光滑，无凹坑或裂缝。

6.2.2.3 包装材料应清洁、结实，能满足其预期用途。

### 6.2.3 凉拌菜

凉拌菜应遵循“五专两不进”，即：专人、专室、专用工具、专用消毒、专用冷藏；不准非本室人员进入、不准非半成品进入。

### 6.2.4 乳制品

6.2.4.1 制作菜肴如需加入乳制品，应保证乳制品质量，不应加入过期或变质乳制品。

6.2.4.2 在提供乳制品如牛奶、酸奶时，应注意存放条件，避免高温及阳光直射。

### 6.2.5 主食类

包括米饭、面条、馒头等，应根据每日就餐人员数量定量加工，避免造成浪费。

### 6.2.6 调味品

6.2.6.1 酱油、醋、料酒等调味罐不应一次投放过多，常用常添，以防变质及挥发。

6.2.6.2 精盐、食糖、味精等应注意防潮，防污染，开餐结束后调味容器都应加盖。

## 6.3 节能设施设备

### 6.3.1 空调与灯具

6.3.1.1 空调开启温度：夏季室内空调温度宜不低于 26℃，冬季室内供暖温度宜不高于 22℃。

6.3.1.2 保洁员完成餐后清洁打扫，离开食堂时应随手关闭空调和灯光。

6.3.1.3 应采用节能灯具。

### 6.3.2 吸油烟机

吸油烟机应根据具体情况，合理使用风速档。

### 6.3.3 电饭煲

电饭煲应选用耗电量少的工作模式，使用后及时关闭电源。

### 6.3.4 锅

锅的大小选择要适当，要与炉眼大小相匹配。一般情况下，盖上锅盖可保持锅内热量，减少水蒸汽发散。

### 6.3.5 烧水壶

6.3.5.1 使用水壶烧水时，加水应在最高水位线以下，避免水开时沸腾溢出。

6.3.5.2 使用电热水壶烧水时，加水量应漫过电阻丝高度。水壶中的水垢应及时清理。

### 6.3.6 其他电气设备

使用结束后及时断开电源，定期进行清洁消毒、维护保养。

## 6.4 环保行为规范

6.4.1 合理安排菜肴制作顺序，对需要解冻的肉品、冰鲜食材应先取出进行自然解冻，不宜用水冲的方式进行解冻。

6.4.2 减少开关冷库的次数，冷库中食材的摆放不应过于拥挤，应保证冷气循环畅通，及时处理食品上的冰霜，以降低耗电量。

6.4.3 油罐、洗洁精罐应装角阀，防止滴漏。

6.4.4 可打包外带的熟食或半成品，应使用可降解的餐盒和可循环使用的外包装。

## 6.5 油烟排放

6.5.1 食品加工区域应安装油烟净化设施，并保证操作期间按要求运行。排烟系统应做到密封完好，油烟排放应符合 GB 18483 中的规定。

6.5.2 应定期完成油烟净化设施的清洗维护，确保净化设施稳定运行。

## 7 绿色用餐

### 7.1 餐食供应

7.1.1 应建立每周营养食谱制度，每周五前应在就餐区公布下一周的营养食谱。有条件的可在微信公众号、小程序等网络平台上发布食谱。

7.1.2 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 60℃ 或低于 8℃ 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，食用前应进行再加热，再加热时食品的中心温度应达到 70℃ 以上。熟食或者隔顿、隔夜的剩饭菜在食用前彻底再加热。

7.1.3 送餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）的，应保持传递设施清洁。

7.1.4 送餐过程中，应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品（预包装食品除外）。

7.1.5 送餐过程中，宜选用小份盛装的碗盘，并使用不同颜色便于价格区分。

7.1.6 根据就餐人数统计经验，定期或不定期关闭多余的餐线。

7.1.7 宜根据二十四节气，提供季节时令餐食。

## 7.2 用餐服务

- 7.2.1 就餐区入口应设置餐盘拿取处，出口设置餐盘回收处。
- 7.2.2 条件允许的食堂宜设置“智慧餐台”结账终端设备，“智慧餐台”交互显示页面宜注明职工所选餐食的热量，以及蛋白质、脂肪、碳水化合物、膳食纤维、胆固醇的含量。“智慧餐台”结账终端设备的开启数量，根据用餐人数进行实时动态调整，避免排队过长或设备空闲。
- 7.2.3 就餐区应设置洗手设施，并配备皂液或洗手液，以及清洁纸巾、卷轴式清洁抹布或干手机。洗手设施附近宜设置垃圾箱（篓）。
- 7.2.4 保洁员对餐位应做到一人一清洁，提高对餐位的使用效率。
- 7.2.5 条件允许的食堂可上线“智慧餐厅”手机端平台，实现网上订餐、余额查询、餐卡充值、优惠券、健康档案、意见反馈等功能。
- 7.2.6 倡导文明就餐，在遵守时间、维护秩序、保持卫生、举止文明等方面自觉约束就餐行为。在进入餐厅后，不应高声谈笑和大声喧哗；就餐时，说话音量应以不影响他人用餐为宜。
- 7.2.7 应满足应急管理、抢险救灾、防疫抗疫、重大活动、值班加班等临时性餐食的预订、配送工作需要。
- 7.2.8 应建立投诉受理机制，公开投诉渠道，明确投诉受理人，及时妥善处理投诉。

## 7.3 光盘行动

应在食堂醒目位置提示就餐职工根据自身食量选餐，提倡少取勤取、适量而食，避免剩饭剩菜。

## 8 食品检测

### 8.1 一般规定

- 8.1.1 应制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。
- 8.1.2 根据自身的食品安全风险分析结果，确定检测项目，如农药残留、莱克多巴胺、氯霉素等。
- 8.1.3 检测人员应经过培训与考核。
- 8.1.4 实验用器皿、废试剂等应做好消毒杀菌、无害化处理。
- 8.1.5 检测工作结束后，检测室工作人员应将检测仪器设备放回原位、切断电源，关好门窗和水、电开关。

### 8.2 自检

#### 8.2.1 食品快速检测室

- 8.2.1.1 供餐人数在 300 人以上或使用面积超过 500m<sup>2</sup> 的大型机关食堂，宜有独立的食品快速检测室，并配备食品安全快速检测设备与试剂试纸配备。
- 8.2.1.2 设备应保证能快速检测以下 7 项必检内容，包括：
- a) 生鲜肉的瘦肉精；
  - b) 熟肉制品的亚硝酸盐；
  - c) 食用油的酸价和过氧化值；
  - d) 果蔬的农药残留；
  - e) 水产品的甲醛；
  - f) 注水肉速测试纸；

g) 消毒液的有效氯等。

### 8.2.2 食品安全检测室工作流程

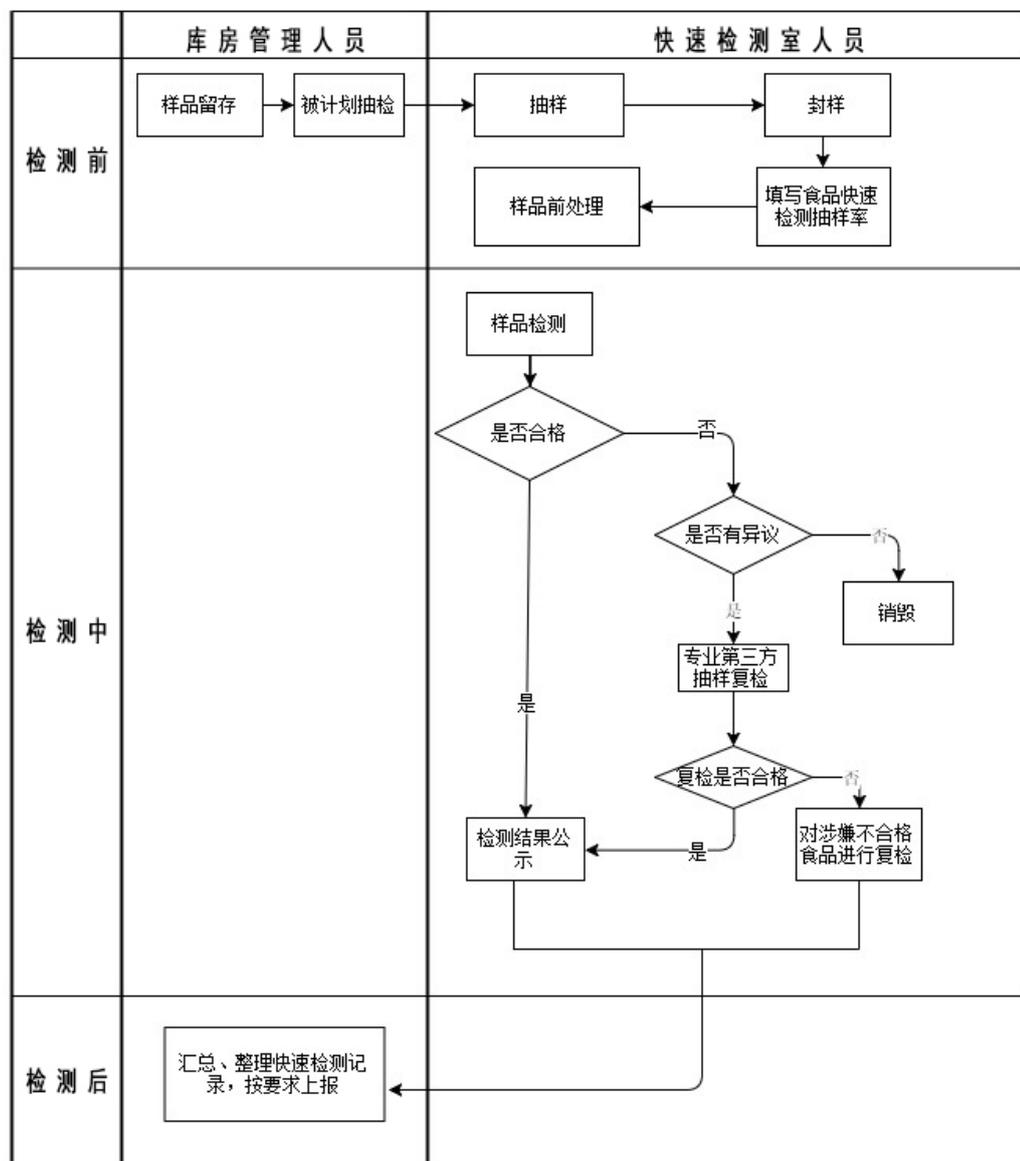


图1 食品安全检测室工作流程

### 8.3 留样

8.3.1 建立食品留样制度，做好每餐次食品成品的留样工作，指定专人负责、专人操作、专人记录，建立完整的留样记录。

8.3.2 食堂应配备专用冷藏设施及留样工器具，留样容器应大小适宜，便于盛放与清洗消毒；冷藏设备应贴有明显的“食品留样专用”标识并上锁。

### 8.4 食品安全检查

8.4.1 食品药品监督管理部门应定期对食堂进行食品安全检查，排查安全隐患，预防食品安全事故发生。应重点检查食材的安全性，包括食材的二氧化硫、亚硝酸含量，以及消毒后餐具的菌落数残留量，并对食堂人员管理、食品贮存、卫生管理、设施设备、操作留样等关键环节进行检查。

8.4.2 机关单位可主动邀请相关部门对其食堂进行检查。

## 9 餐后处理

### 9.1 餐（饮）具回收

餐（饮）具应在就餐结束后及时进行分类回收，回收的餐（饮）具应按回收通道送至清洗消毒间进行清洗消毒，清洗消毒后的餐（饮）具应存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。

### 9.2 餐厨垃圾处理

9.2.1 食堂应对所产生的垃圾做好分类收集，合理存放、转运和处理。

9.2.2 应设置专用且易于区分的废弃物存放容器，食品处理区分设厨余垃圾和可回收垃圾存放容器，就餐区分设泔水桶、不可回收物和可回收物存放容器。

9.2.3 不可回收物每天由专人负责交由环卫部门运出，厨余垃圾和泔水交由有资质的第三方予以处理，可回收物由第三方回收处理，每项记录完善。

9.2.4 垃圾存放合理，厨余垃圾和泔水存放期间应优先放置于室外，如放置于封闭环境，应设立结构密闭的废弃物临时集中存放设施，做好排气处理，排口加装除味处理设备。

9.2.5 有条件的食堂可配备餐厨垃圾就地资源化处理设备。

### 9.3 食堂清洁

职工就餐完毕离开后，保洁员应及时对食品处理区、就餐区、辅助区进行清洁消毒，做到无水、无污渍、无油渍，并指定专人负责各区域卫生检查并记录。

附录

食品添加剂使用记录表格示例  
( 资料性附录 )

序号	使用日期	食品添加剂名称	生产者	生产日期	使用量 (g)	功能 (用途)	制作食品名称	制作食品量	使用人	备注

## 参 考 文 献

- [1] GB/T 29118 节约型机关评价导则
- [2] GB/T 23331 能源管理体系要求
- [3] 《中华人民共和国食品安全法》2018年修订版（中华人民共和国主席令第21号）
- [4] 《中华人民共和国节约能源法》2018年修订版（中华人民共和国主席令第90号）
- [5] 《中华人民共和国政府采购法实施条例》（中华人民共和国国务院令第658号）
- [6] 《中华人民共和国招标投标法实施条例》（中华人民共和国国务院令第613号）
- [7] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》（中华人民共和国国务院令第557号）
- [8] 《机关事务管理条例》（中华人民共和国国务院令第621号）
- [9] 《公共机构节能条例》（中华人民共和国国务院令第531号）
- [10] 《党政机关厉行节约反对浪费条例》（中发〔2013〕13号）
- [11] 《中央国家机关后勤服务指南》（国管办〔2018〕80号）
- [12] 《中央国家机关食堂管理办法》（试行）（〔91〕国管综字第155号）
- [13] 《财政部发展改革委 生态环境部 市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）
- [14] 《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）
- [15] 《山东省机关事务管理办法》（山东省人民政府令第282号）
- [16] 《山东省公共机构节能管理办法》（山东省人民政府令第210号）
- [17] 《山东省节能环保产品政府采购评审办法》（鲁财库〔2007〕32号）
- [18] 《东营市文明行为促进条例》
- [19] 《东营市公共机构节能管理办法》（东政办发〔2010〕54号）
- [20] 《中共东营市委东营市人民政府关于印发〈东营市党政机关厉行节约反对浪费办法〉的通知》（东发〔2014〕9号）
- [21] 《关于印发〈东营市党政机关国内公务接待实施细则〉的通知》（东事管发〔2016〕10号）
- [22] 《东营市市级机关餐饮管理中心食品卫生安全管理规定》
-