

ICS 67.040  
CCS X 09

# DB 1331

河北省地方标准

DB1331/T XXX-2024

## 建筑工地食堂食品安全管理规范

Specification for food safety management of construction site canteens

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

河北雄安新区管理委员会综合执法局 发布



# 目 次

前 言 .....	II
1 范围 .....	3
2 规范性引用文件 .....	3
3 术语和定义 .....	3
4 总则 .....	3
5 场所和设施 .....	3
5.1 选址 .....	3
5.2 基础设施 .....	4
6 卫生管理 .....	5
6.1 人员卫生 .....	5
6.2 食品容器、工具、设备设施和餐用具的清洁和消毒 .....	5
6.3 废弃物管理 .....	6
6.4 有害生物防治 .....	6
7 关键过程控制 .....	6
7.1 通用要求 .....	7
7.2 食品、食品添加剂和食品相关产品采购和验收 .....	7
7.3 加工制作 .....	8
7.4 留样 .....	9
7.5 供餐 .....	9
8 信息公示 .....	9
9 组织管理 .....	10
9.1 人员要求 .....	10
9.2 培训与考核 .....	10
9.3 食品安全管理制度 .....	10
9.4 记录管理 .....	11
9.5 经营管理 .....	11
9.6 应急管理 .....	11
9.7 社会共治 .....	12

## 前 言

本文件按照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则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由XXXXX提出。

本文件由XXXXX归口。

本文件起草单位：XXXX

本文件主要起草人：XXX

# 建筑工地食堂食品安全管理规范

## 1 范围

本文件规定了建筑工地食堂的总则、场所和设施、卫生管理、关键过程控制、信息公示、组织管理方面的基本要求。

本文件适用于河北雄安新区范围内的各类建筑工地食堂的食品安全管理。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 18483 饮食业油烟排放标准

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

## 3 术语和定义

GB 31654 界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 总则

4.1 应取得食品经营许可证。食品经营许可证应以建筑施工单位营业执照等主体资格证明文件上载明的主体作为申请人依法依规申请办理，不得以食堂承包方或者受委托经营单位为主体申办许可，且在工程结束后应主动申请注销食品经营许可证。

4.2 建筑工地食堂的食品采购、贮存、加工、供应、配送和餐（饮）具、食品容器及工具清洗消毒等环节场所、设施、设备、人员的食品安全基本要求和准则应符合 GB 31654 的规定。

## 5 场所和设施

### 5.1 选址

5.1.1 应选择周围环境清洁，地基结实不易塌方，方便建筑工地人员就餐的地点。

5.1.2 不应选择对食品存在污染风险，且污染源不能有效清除的地点。

## 5.2 基础设施

### 5.2.1 设计与布局

5.2.1.1 应设置与食堂规模、用餐群体、食品经营品种和数量、供餐服务相适应的食品处理区、就餐区、辅助区。

5.2.1.2 食品处理区应设置在室内，应设置独立的粗加工制作区（间）、烹饪区（间）、主食加工区（间）、备餐区（间）、洗消间、留样区（间）、食品库房、非食品库房等。

5.2.1.3 应按食品原料进入、贮存和处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局，形成生进熟出的单一流向。防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

5.2.1.4 各加工区（间）的设备、操作台的摆放位置应便于操作、清洁、维护和避免交叉污染，同时符合安全操作和防火疏散宽度的要求。

5.2.1.5 宜分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐具的回收通道及入口，防止交叉污染；无法分开设置时，应通过空间或时间或防护的方式防止交叉污染。

### 5.2.2 内部结构与材料

5.2.2.1 应保持建筑工地食堂建筑结构完好。食品处理区地面、墙壁、门窗、天花板等的材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落。

5.2.2.2 天花板与地面的距离应满足建筑工地食堂各功能区的操作需要，同时防止有害生物孳生和霉菌繁殖。

5.2.2.3 需经常冲洗的场所，应铺设 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙。

5.2.2.4 食品处理区的门窗应闭合严密，与外界直接相通的门窗应采取有效措施防止有害生物侵入。

5.2.2.5 地面应做硬化和防滑处理，且应满足排污和清洗的需要。

### 5.2.3 配套设施

5.2.3.1 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定，自备水源及其供水设施应符合相关法律法规、标准要求。

5.2.3.2 清洁操作区不应设置明沟。排水的流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区，并防止污水逆流。

5.2.3.3 餐厅、食品处理区、更衣区、卫生间或临时就餐区应设置洗手设施，水龙头宜采用非手触动式开关，宜提供温水，配备洗手用品和干手设施等。

5.2.3.4 食品处理区应有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应满足食品加工需要。在裸露食品正上方安装照明设施应使用安全型照明设施或采取防护措施。

5.2.3.5 应在产生油烟工序的上方设置机械排风及油烟过滤装置，在产生大量蒸汽工序的上方设置机械排风装置。

5.2.3.6 应设置标识明显的专用易于清洁的废弃物存放设施，其应有盖且能防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生。

5.2.3.7 库房应设通风和防潮设施、温湿度计，保持干燥。

5.2.3.8 卫生间不应设置在食品处理区内，出入口不应与食品处理区直接连通，应设置独立的排风装置，排风口不应直对食品处理区或就餐区。

## 5.2.4 食品容器、工具及相关设备设施

5.2.4.1 应根据食品加工的需要配备用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落且符合食品安全要求的材料制成的容器、工具和设备设施等，标明其用途。各加工区（间）食品容器、工具和设备设施应分类管理、分开使用、定位存放，不应交叉使用和用于与食品无关的用途。

5.2.4.2 粗加工制作场所宜配置动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料的清洗水池，标识其用途，无法分开配置时，应通过使用前清洗消毒水池的方式防止交叉污染。

5.2.4.3 应分开设置和使用动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料切配中使用的刀具、砧板、容器，且标识明显，定位存放。三类食品原料的切配区应分开设置；无法分开配置时，应通过使用前清洗消毒切配区的方式防止交叉污染。

5.2.4.4 应根据食品原料、半成品、成品的贮存要求设置相应的食品库房或贮存场所以及贮存设施，且标识明确。冷冻、冷藏设施应配有外显式温度装置。消毒后的餐用具应存放到密闭专用保洁设施内。

## 6 卫生管理

### 6.1 人员卫生

6.1.1 从事切菜、配菜、烹饪、餐用具清洗消毒、分餐等接触直接入口食品工作的从业人员应取得健康证明后方可上岗。所有从业人员应每年进行一次健康检查。

6.1.2 从业人员如患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病不应从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

6.1.3 应每日晨检，工作前检查人员健康和个人卫生情况，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

6.1.4 进入食品处理区从业人员不应留长指甲、涂指甲油、化妆，且佩戴的饰物不应外露；工作时应穿戴清洁的工作衣帽，并佩戴清洁的口罩且遮住口鼻；个人物品不应带入食品处理区；食品处理区内不应有吸烟、吃饭等有碍食品卫生的行为；非从业人员进入食品处理区应符合人员卫生要求。

6.1.5 从业人员加工前、使用卫生间、接触可能污染食品的物品后应洗手；在专间或专用操作区、餐前准备、售餐、分餐等工序从事接触直接入口食品工作的人员，加工食品前应进行手部消毒。

6.1.6 从事接触直接入口食品工作的人员应着专用工作服，且应与其他区域工作服外观有明显区分。

6.1.7 食品处理区的从业人员使用卫生间前应更换工作服和鞋靴；工作服应定期清洗更换。

### 6.2 食品容器、工具、设备设施和餐用具的清洁和消毒

6.2.1 应配备便于清洗消毒的餐用具和盛放直接入口食品的容器。餐具材质应符合国家相关规定，鼓

励使用不锈钢餐具和容器、工具。一次性餐具不应重复使用。

6.2.2 应明确设备设施、容器、工具、加工和就餐环境清洁消毒要求，使用专间前应对操作台面和专间空气进行消毒。

6.2.3 餐具使用后应及时清洗消毒，鼓励采用热力消毒。采用蒸汽、煮沸消毒的，温度一般控制在100℃，并保持10分钟以上；采用红外线消毒的，温度一般控制在120℃以上，并保持10分钟以上；采用洗碗机消毒的，消毒温度、时间等应确保消毒效果满足国家相关食品安全标准要求。采用化学消毒的，应严格按照消毒剂产品说明书的要求配制、浸泡、清洗清洁。洗涤剂、消毒剂应分别符合GB 14930.1和GB 14930.2的规定。

6.2.4 消毒后的餐具应符合GB 14934的规定，清洗消毒后的餐具应存放在密闭的保洁设施内。鼓励有条件的建筑工地食堂定期验证餐具消毒效果。

### 6.3 废弃物管理

6.3.1 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不应溢出存放容器，垃圾桶应密闭并定期清运。

6.3.2 应选择有资质的废弃油脂、餐厨废弃物收运者，索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的责任和义务。

6.3.3 宜在建筑工地食堂外适宜地点设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。

### 6.4 有害生物防治

6.4.1 食堂建筑时应平整地面，封堵鼠洞。

6.4.2 通向外环境的门设不低于600mm的金属材质的挡鼠板。

6.4.3 门与门、门与门框和门与地面缝隙小于6mm，与外环境相通不能封闭的管道、孔洞、排风扇口，安装孔径不超过6mm的金属网。下水道排水口设金属栏栅（子），栅条间隔小于10mm，地漏加盖。

6.4.4 与外界直接相通的门窗、通排风口、换气窗，安装纱门、纱窗、风幕机、防蝇帘等防虫害设施。

6.4.5 直接入口食品的制作、分装在独立专间内进行，就餐区直接入口食品存放于冷柜或防蝇柜、防蝇罩、密闭容器中。

6.4.6 应使用粘鼠板、捕鼠笼等捕鼠装置。捕鼠装置布放在鼠道或有鼠活动的地点，如库房门口内外两侧、天花板、餐厨设备隐蔽处、传菜电梯处、设备管线处等，捕鼠装置上投放诱饵，定期更换诱饵及变更捕鼠装置位置，及时清理捕获的鼠类并进行器械维护。不应在食堂、餐厅和临时就餐场所使用杀鼠剂及其毒饵。

6.4.7 在食品处理区、就餐区宜安装诱捕式或粘捕式灭蝇灯，在食品加工制作、裸露食品和原料的上方不应悬挂使用电击式灭蝇灯。建筑工地临时就餐场所宜配备无毒无害的驱蚊蝇设施。

6.4.8 食品处理区操作台、橱柜、冰箱和冷柜、食品加工制作设备设施等部位布放粘蟑纸诱捕蜚蠊。施用胶饵应避免污染食品、食品接触面及包装材料。

## 7 关键过程控制

## 7.1 通用要求

7.1.1 应建立食堂食品安全风险关键环节的控制制度。采购、加工过程不应有法律法规禁止的行为且不应加工法律法规禁止生产经营的食品，不应采购、贮存、加工制作鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

7.1.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相关标准要求，不应超范围采购、超限量使用食品添加剂，不应采购、贮存、使用亚硝酸盐及有毒、有害物质。

7.1.3 食谱应做到品种多样、营养均衡，宜搭配多种新鲜蔬菜和适量鱼禽肉蛋奶，并应考虑特殊用餐群体的需要，餐食内含有 GB 7718 要求的致敏物质应标识明示。

7.1.4 鼓励食堂根据重体力劳动者的各种工种工作环境、劳动强度和“减盐、减油、减糖”，制定合理膳食搭配，确保满足重体力劳动者所需热量和各种营养素。

## 7.2 食品、食品添加剂和食品相关产品采购和验收

### 7.2.1 采购

7.2.1.1 应建立供应商管理制度。供应商管理制度应包括供应商的准入、退出机制和合格供货者名录等。

7.2.1.2 应与供应商签订供货协议。供货协议应明确供应商的责任和义务。产品质量和食品安全责任书、有效的营业执照、相关许可证、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等应作为协议的附件。

7.2.1.3 应建立并实施食品、食品添加剂及食品相关产品采购控制要求。采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品，应按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件。不应采购法律法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

7.2.1.4 鼓励建立固定的供货渠道，确保所采购的食品、食品添加剂及食品相关产品的质量安全。

### 7.2.2 运输

7.2.2.1 应根据采购食品特点选择适宜的运输工具，并确保满足物资所需的温度和湿度等特殊要求。

7.2.2.2 运输前，运输工具和盛装食品的容器应保持清洁，必要时进行消毒，防止食品受到污染；运输中，应防止食品包装破损，保持食品包装完整，避免食品受到日光直射、雨淋和剧烈撞击。

7.2.2.3 食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输，或者食品原料、半成品、成品同车运输时，应进行分隔。

7.2.2.4 不应将食品与有毒有害物品混装运输，且运输食品和有毒、有害物品的车辆不应混用。

### 7.2.3 验收

#### 7.2.3.1 合格证明文件

7.2.3.1.1 应按规定查验并留存供应商的相关资质证明及产品合格证明文件、每笔采购或送货凭证。

7.2.3.1.2 采购食品、食品添加剂应查验其营业执照、生产或经营许可证、产品合格证明等文件等；采购食品相关产品时，应查验其营业执照和产品合格证明文件等；采购食用农产品应查验其身份证明、营业执照或索取由市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证、产品合格证明文件等；

采购畜禽肉类应查验动物产品检疫合格证明等，采购猪肉还应查验肉品品质检验合格证明文件等；采购一次餐具应查验其营业执照、产品合格证明文件及食品级的证明文件。

7.2.3.1.3 鼓励有条件的建筑工地食堂建立快检室，对大宗食材和生鲜农产品进行快速检测。

#### 7.2.3.2 产品验收

7.2.3.2.1 食品包装应完整、清洁、无破损、标识与内容物一致，标签标识应符合相关要求，且在保质期内；食品原材料应具有正常的感官性状。

7.2.3.2.2 冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不应超过 $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ，冷冻食品表面温度不宜高于 $-9^{\circ}\text{C}$ 。

7.2.3.2.3 验收记录应清晰和准确记录食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、进货日期、生产日期或批号、保质期、生产者、地址及联系方式（电话等）、供货者、地址及联系方式（电话等），并应对随货证明文件进行查验记录，如许可证（如有）、营业执照（如有）、购货凭证、该批产品检验报告、其他合格证明（如有）；入库应检查记录，如外观检查、温度检查（如需）、自检或委托检验情况等以及记录人。

#### 7.2.4 贮存

7.2.4.1 食品原料、半成品和成品等应当按照食品安全的要求分隔或分离、分区、分类贮存，食品相关产品（包括食品包装材料、洗涤剂、消毒剂等）等应与其分隔放置，且应离墙、离地距离10cm以上存放。应设有不合格产品退货区。

7.2.4.2 应按照食品安全要求贮存原料，应在预包装食品和散装食品贮存位置标明食品的名称、生产日期或生产批号、使用期限等内容。有明确的保存条件和保质期的食品，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的食品，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等确定适宜的保存条件和保存期限。

7.2.4.3 食品原料、食品添加剂和食品相关产品等使用应遵循先进、先出、先用的原则，必要时应根据食品原料、食品添加剂和食品相关产品的特性确定出货顺序。

7.2.4.4 食品添加剂应专人专柜（位）保管和记录，并在专柜（位）上标注“食品添加剂”字样；使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。

### 7.3 加工制作

#### 7.3.1 粗加工

7.3.1.1 使用食品和配料前应检查其品质，不应加工和使用有腐败变质迹象、霉变、生虫、掺杂、油脂酸败、超保质期等的食品和配料。

7.3.1.2 冷冻食品出库后，应在解冻后及时加工制作；冷冻食品不应解冻后再次进行冷冻。

7.3.1.3 需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，冷却在清洁操作区进行，并标注加工时间。易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

7.3.1.4 食品原料应在使用前洗净，蔬菜应先洗后切；禽蛋使用前应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。

### 7.3.2 制作

7.3.2.1 食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。需要烧熟煮透的食品，食品加工的中心温度应达到 70℃以上，应监控中心温度并做好记录。

7.3.2.2 加工制作好的食品应当餐供应，宜当餐用完。需要再次利用的，采用热藏或冷藏方式存放，并在确保未腐败变质的情况下，对需要加热的食品经高温彻底加热后食用。

7.3.2.3 加工好的食品应在已消毒的备餐间（区）存放。食品烧熟至食用过程存放在 8℃~60℃温度条件下，其时间不应超过 2 小时；食品烧熟后 2 小时的食品中心温度保持在 60℃以上的，其保质期应为烧熟后 4 小时；食品烧熟后 2 小时的食品中心温度保持在 8℃以下的，其保质期应为烧熟后 24 小时。

7.3.2.4 进入专间和存放在专用操作区的食品应为直接入口食品，应避免受到存放在专间和专用操作区的非食品的污染。

7.3.2.5 不得未获许可超范围经营凉菜。制作凉菜应配置专人、专室、专用工具、专用消毒设备、专用冷藏设备，不具备条件不得制作凉菜。

7.3.2.6 专间内温度不得高于 25℃。每餐使用前，专间应用紫外线消毒设施进行空气消毒。改刀熟食从改刀后至供应的时间不得超过 3 小时。

7.3.2.7 面点加工使用的工具、容器和接触食品的机械设备使用前后应清洗消毒，做到无污垢、无异味。

7.3.2.8 不应在专间或专用操作区内从事应在其他食品处理区进行或可能污染食品的活动。

### 7.4 留样

供餐人数超过 100 人的建筑工地食堂，每餐次的食品成品应留样。应配备专用的食品留样专柜，按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量应不少于 125 克，可结合检验检测实际需要增加留样量，并做好记录。供餐人数少于 100 人的建筑工地食堂按照供餐人数、食品品种、食品安全控制能力和相关规定，进行食品成品留样。

### 7.5 供餐

7.5.1 应根据建筑工地的班次时间，合理安排送餐、就餐时间，明示每餐供餐时间和供餐方式，并应采用适宜的方式公示菜品名称、价格。

7.5.2 备餐、分餐应在专间或专用操作区内进行，备餐、分餐操作时应避免食品受到污染。

7.5.3 售餐时，应确保食品供应充足和温度适宜；中途补餐时，应将剩余的餐食放在补餐的上面。

7.5.4 配送到工地的餐食，运输车辆、容器和餐用具，应在用前、用后清洗消毒。配送过程的温度等条件应当符合食品安全要求，送餐人员应当保持个人卫生。在建筑工地分餐的，应选择环境清洁区域，分餐操作时应避免食品受到污染。

7.5.5 餐厨废弃物应在餐后及时清除，并按照环保要求分类处理。餐厨垃圾应及时转运，但不应在供餐期间转运废弃物。

## 8 信息公示

8.1 《食品经营许可证》应公示在食堂醒目位置，实际经营地址、主体业态、经营项目等事项应严格与食品经营许可证保持一致，不应有超出许可范围经营或无证经营的情形。

8.2 从业人员的健康证明应在建筑工地食堂显著位置进行统一公示。

8.3 应在食堂明显位置公示供应商资质和检测合格证明材料（如快检报告、产品检测报告等）、食品添加剂使用情况、监督检查情况记录表、食品安全承诺书、食品安全负责人和食品安全管理人员等情况。

## 9 组织管理

### 9.1 人员要求

9.1.1 应根据国家相关文件要求设置食品安全总监、专职食品安全员。

9.1.2 施工单位负责人为建筑工地食堂食品安全第一责任人，应由分管食品安全工作的负责人担任食品安全总监。同一建筑工地不同分包方的食堂，可视情况分别任命食品安全总监，共同对建设单位和总承包单位负责。

9.1.3 实行承包经营的建筑工地食堂，应设置“双食品安全总监、双食品安全员”。

9.1.4 不应聘用被吊销食品生产经营许可证的人员或因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员从事经营管理工作。

9.1.5 鼓励配备专（兼）职营养师或营养健康管理人員。

### 9.2 培训与考核

9.2.1 应对食品安全总监、专职食品安全员、食品加工人员以及相关岗位的从业人员进行食品安全相关的法律法规、标准和专业知识培训，以及烹饪方法、食源性疾病预防等方面的知识和技能培训，确保其持续满足岗位任职要求。

9.2.2 建筑工地食堂主要负责人、食品安全总监、专职食品安全员每年应接受累计不少于 40 小时的餐饮服务食品安全知识培训。

9.2.3 应对新入职的员工进行食品安全知识、岗位操作技能、卫生要求培训，考核合格方能上岗。

9.2.4 应建立从业人员培训考核档案，定期对从业人员进行一次培训考核。

### 9.3 食品安全管理制度

9.3.1 应建立和保持食品安全管理制度。食品安全制度包括但不限于：食品、食品添加剂及食品相关产品的采购和验收、贮存和运输，食品加工制作操作规程，食品添加剂使用，食品留样等制度，设备设施维护保养制度，清洁和消毒制度（包括餐具饮具清洗消毒），废弃物处理制度，有害生物防治制度，食品安全事故处置方案，食品安全自查制度，重大事项报告制度，从业人员健康管理（包括晨检制度）、培训考核制度，投诉制度，食品安全追溯制度等。

9.3.2 应按照建筑工地食堂经营实际制定《食品安全风险管控清单》，建立“日管控、周排查、月调度”工作制度和机制，制定食品安全负责人、食品安全总监、食品安全员岗位职责，形成《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》。

9.3.3 宜建立色标管理，五常、6T 现场管理方式，HACCP 或 ISO 22000 管理体系等对食堂食品安全进

行管理。

## 9.4 记录管理

9.4.1 应建立记录制度，对人员卫生和健康、采购、加工、供餐、贮存、检验、餐用具消毒、食品安全自查等环节进行记录。记录内容应完整、真实，确保从原料采购到供餐服务的所有环节都可进行有效追溯。

9.4.2 记录包括但不限于原材料验收记录、关键环节监控记录、食品添加剂使用记录（适用时）、贮存记录、留样记录、病虫害防治记录、清洁和消毒记录、投诉记录、食品撤回/召回记录、设备设施日常维护及保养记录、供应商管理记录、餐厨垃圾处理记录、配餐记录、检验检测记录、从业人员的卫生和健康检查记录、从业人员培训考核记录等。

9.4.3 原材料进货查验记录和相关凭证的保存期限不应少于保质期满后 6 个月，没有明确保质期的，保存期限不应少于 2 年。其他各项记录保存期限宜为 2 年。

## 9.5 经营管理

### 9.5.1 经营方式和要求

9.5.1.1 建设单位、总承包单位、施工单位共同对工地食堂食品安全负责，其中施工单位对建筑工地食堂食品安全承担主体责任，并监督食堂膳食搭配以及饭菜价格的合理性。

9.5.1.2 建筑工地食堂经营宜采用自主经营、承包或委托经营的方式。

9.5.1.3 施工单位应对食堂承包方或者受委托经营单位（以下统称“建筑工地食堂承包经营企业”）建立包括引入、退出和定期评价机制在内的承包或委托经营管理制度，对其进行指导、监督和必要的管理，督促其履行食品安全责任，一旦发现食品安全违法违规行为，应及时制止并立即报告属地市场监管、建设行政主管部门。

9.5.1.4 建筑工地食堂承包经营企业应遵守相关国家法律法规、标准并取得相应经营资质，并与施工单位依法签订合同（或协议），明确双方食品安全责任和义务，明确不应对所承包经营的建筑工地食堂进行转包、分包、“以包代管”等内容。建设单位、总承包单位和施工单位不应将建筑工地食堂承包给不具备相应资质或列入严重违法失信名单的单位、个人经营。

9.5.1.5 建筑工地食堂承包经营企业应依照法律法规、规章、食品安全标准以及合同约定开展经营活动，向施工单位提供真实有效的食品安全组织构架、管理制度、人员培训、采购配送等证明文件，并应建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制。

9.5.1.6 建筑工地食堂承包经营企业应在保证餐食食品安全前提下保持食堂饭菜价格基本稳定。

9.5.1.7 应在食堂醒目位置张贴或摆放反食品浪费标识，加强食品采购、贮存、加工动态管理，按照健康、经济、规范的原则提供餐食。

9.5.1.8 采购、加工、供餐、贮存及各项管理过程中应考虑节能、环保的要求，其中油烟排放应符合 GB 18483 中的要求，餐厨废弃物的处理过程应符合相关规定。

9.5.1.9 鼓励通过“互联网+明厨亮灶”形式对食堂后厨操作、配餐、留样、食品贮存、餐用具清洗消毒和就餐等重点区域全流程、全覆盖实时监控。

## 9.6 应急管理

应结合建筑工地食堂实际情况制定食品安全事故处置方案，明确应急处置小组人员，明确食品安全总监、食品安全员、关键岗位操作人员具体职责分工，并定期组织应急演练。当发生食品安全事故后，食品安全总监或食品安全员应立即要求停止供餐，封存导致或可能导致食品安全事故的食品及其原料、容器、工具、设备设施、集中就餐剩余食物和患者的呕吐物（排泄物）等重要检测样品，保护好现场，并按照相关监管部门的要求采取控制措施，同时应立即向属地市场监管、建设行政主管部门等部门报告。

## 9.7 社会共治

9.7.1 应定期开展年度、日常和专项等食品安全自查。鼓励食堂委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患、防止发生食品安全事故。

9.7.2 应定期开展满意度调查，包括饭菜质量、数量，供应品种、价格、卫生、服务水平等方面。

9.7.3 应畅通食品安全投诉渠道，公开建设单位、总承包单位、施工单位以及建筑工地食堂负责人和市场监管部门投诉电话等联系方式，听取用餐人员对食堂的建议，并应及时处理。

9.7.3.1 鼓励参加食品安全责任保险等。