

闵行区标准化指导性技术文件

DB31-12/Z 016—2023

代替 DB31-12/Z 016—2019

农村集体聚餐食品安全评价准则

Criteria for food safety evaluation in rural collective dinners

2023-12-31 发布

2023-12-31

上海市闵行区市场监督管理局

发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 评价原则 1

 4.1 安全为主 2

 4.2 因地制宜 2

 4.3 科学管理 2

 4.4 持续改进 2

5 评价内容 2

 5.1 场所管理 2

 5.2 厨师团队管理及操作规范 2

6 评价体系 3

7 评价应用 3

 7.1 改进建议 3

 7.2 退出管理 3

8 扩展应用原则和方法 3

附录 A（规范性） 闵行区农村集体聚餐食品安全评价体系 4

附录 B（规范性） 现场评估改进建议清单 10

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。

本文件代替DB31-12/Z 016-2019《农村集体聚餐食品安全评价准则》，与DB31-12/Z 016-2019相比，除结构调整和编辑性修改外，主要技术变化如下：

修改了规范性附录A表A.1中其他指标的评分标准。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布不承担识别专利的责任。

本文件由上海市闵行区食品药品安全委员会办公室提出归口并组织实施。

本文件起草单位：上海市闵行区食品药品安全委员会办公室、上海市闵行区七宝镇食品药品安全委员会办公室、上海市质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：洪伟、潘鸿、郑芸、耿雪菁、王逸雪、杨继英、鲍平、高琪丽、陈宛欣、邵逸超、张正敏。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

--DB31-12/Z 016—2019

--本次为第一次修订。

农村集体聚餐食品安全评价准则

1 范围

本文件规定了农村集体聚餐食品安全评价准则的术语和定义、评价原则、评价内容、评价体系、评价应用、扩展应用原则和方法的要求。

本文件适用于对闵行区农村集体聚餐食品安全的评价，也适用于闵行区农村集体聚餐场所的自评。

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。

DB31 2015-2013 食品安全地方标准 餐饮服务单位食品安全管理指导原则

DB31-12/Z 015 农村集体聚餐食品安全管理规范

3 术语和定义

DB31 2015-2013 、DB31-12/Z 015界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

农村集体聚餐

在农村或城乡结合部地区，村民（居民）自发组织的、在公共餐饮服务单位以外场所举办的各类集体性聚餐活动。

3.2

举办者

聘用厨师团队，在固定场所内组织亲朋好友参加婚、丧、寿宴等集体聚餐的发起者，俗称东家。

3.3

承办者

取得合法餐饮服务经营资质的农村集体聚餐固定场所的经营管理主体。其受举办者委托，具体承办农村集体聚餐。

3.4

厨师团队

与农村集体聚餐承办者签约，按农村集体聚餐承办者与举办者决定，在农村集体聚餐固定场所内，加工制作食品，提供餐饮服务的团队。其团队成员包括土厨师、帮工或茶担子等。

4 评价原则

4.1 安全为主

农村集体聚餐评价应依据我国的现行政策及法律法规，确保食品安全底线。

4.2 因地制宜

农村集体聚餐评价应结合农村风土人情、设施设备的实际情况，采取因地制宜的评价方法。

4.3 科学管理

农村集体聚餐评价应采用定性与定量相结合的科学方法。

4.4 持续改进

农村集体聚餐评价应突出应用为先、持续改进的导向。

5 评价内容

5.1 场所管理

5.1.1 资质许可

主要评价农村集体聚餐固定场所取得相关资质许可，并向所在地的街镇食安办报告集体聚餐信息的情况。

5.1.2 设施设备

主要评价农村集体聚餐固定场所围护设施、设施配置合规性情况及维护、清洁情况。

5.1.3 设置布局

主要评价加工场所、专间场所、配送通道、贮存场所等各类场所设置、区分使用情况。

5.2 厨师团队管理及操作规范

5.2.1 机构人员

主要评价厨师团队参加培训，取得健康证明并保持个人卫生的情况。

5.2.2 食品检查

主要评价原材料包装、感官、添加剂使用情况及是否制作违禁食品的情况。

5.2.3 采购贮存

主要评价采购的各类原材料票据、合格证明齐全情况及台账记录情况。

5.2.4 粗加工切配

主要评价对原材料进行分门别类清洗、消毒、加工，保持各类工器具卫生的情况。

5.2.5 烹饪加工

主要评价熟食的加工过程和存放的合规性情况。

5.2.6 专间操作

主要评价凉菜的加工过程和存放的合规性情况。

5.2.7 清洗消毒

主要评价各类餐用具清洗干净，分开存放保持整洁的情况。

5.2.8 食品留样

主要评价农村集体聚餐的食品样情况。

5.2.9 其他要求

主要评价农村集体聚餐垃圾分类、文明餐桌、投保食品安全责任保险情况。

6 评价体系

附录A规定了农村集体聚餐食品安全评价的一~四级指标、分值、评分标准，满分为100分。

7 评价应用

7.1 改进建议

针对现场评估存在的问题，应给出改进建议，附录B规定了现场评估改进建议清单。

7.2 退出管理

7.2.1 承办者

农村集体聚餐承办者未有效落实食品安全管理责任，存在严重违法行为或造成食物中毒等食品安全事故的，市场监管部门应依法查处直至吊销食品经营许可证或由区食药安办取消其承办农村集体聚餐资格。

7.2.2 厨师团队

对农村集体聚餐厨师团队的退出管理，包括但不限于以下方面：

- a) 对经相关部门认定为属于食物中毒等食品安全事故的，农村集体聚餐承办者应与负责中毒餐次加工制作的厨师团队解除签约；
- b) 对经相关部门认定为属于食物中毒等食品安全事故的，闵行区食药安办与街镇食药安办应将该厨师团队清理出辖区合格厨师团队名单。

8 扩展应用原则和方法

本文件使用过程中，评价指标和内容可根据评价需求进行扩展，扩展内容（评价指标和评价内容）不应与已有内容冲突。

附 录 A
(规范性)
闵行区农村集体聚餐食品安全评价体系

表A. 1确定了闵行区农村集体聚餐食品安全评价体系。

表A. 1

一级 指标	一级 分值	二级 指标	二级 分值	三级 指标	三级 分值	四级 指标	四级 分值	评分标准
场所 管理	30.00	资质 许可	8.00	亮证 经营	4.00	亮证 经营	4.00	(1) 在明显区域公示营业执照、食品经营许可证 (1 分) ; (2) 营业执照、食品经营许可证在有效期内 (2 分) ; (3) 公示监督检查的动态等级 (1 分) 。
				聚餐 申报	4.00	聚餐 申报	4.00	(1) 在农村集体聚餐举办前, 向所在地的街镇食安办报告举办日 期、餐次、预期参加人数等信息 (2 分) ; (2) 签定合同 (2 分) 。
		设施 设备	9.00	围护 设施	2.00	地面、 门窗、 墙 壁 天 花 板	1.20	(1) 结构无损坏 (0.2 分) ; (2) 易于清洁 (0.2 分) ; (3) 清洁操作区内地面设置明沟 (0.2 分) ; (4) 粗加工、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等需经常冲洗的场所 及易潮湿的场所, 有 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗和耐用的 材料制成的墙裙, 各类专间的墙裙铺设到墙顶 (0.2 分) ; (5) 地面、门窗、墙壁、天花板维护良好并保持清洁 (0.2 分) 。
						排水、 通风 排烟	0.80	(1) 排水沟有坡度、保持通畅、便于清洗 (0.20 分) ; (2) 排水沟设有可拆卸的盖板 (0.20 分) ; (3) 产生大量蒸汽、油烟的设备上方加设机械排风排气排烟装置 (0.20 分) ; (4) 排水沟、油烟设备等维护良好并保持清洁 (0.20 分) 。
				设施 配置	7.00	水池 配置	2.00	(1) 动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料分别配置清 洗水池 (1 分) ; (2) 清洗水池张贴标识 (1 分) 。
						留样 设施	1.00	留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内, 并 放置在专用冷藏设施中 (1 分) 。
						冷藏、 冷冻 柜	1.00	定期除霜、清洁和维修, 校验温度 (指示) 计 (1 分) 。
						净水 设施	1.00	需要直接接触成品 (熟食) 的用水, 应使用符合相关规定的水净 化设施或设备 (1 分) 。

表A.1 (续)

一级 指标	一级 分值	二级 指标	二级 分值	三级 指标	三级 分值	四级 指标	四级 分值	评分标准
场所 管理	30.00	设施设备	9.00	设施配置	7.00	废弃物处 置	1.20	(1) 与绿化市容部门签订收运处置合同 (0.2 分) ; (2) 设有废弃物容器 (0.2 分) ; (3) 废弃物容器与加工用容器有明显的区分标识 (0.2 分) ; (4) 废弃物容器配有盖子 (0.2 分) ; (5) 专间内的废弃物容器盖子为非手动开启式 (0.2 分) 。 (6) 应配置垃圾分类装置 (0.2 分) 。
						清洗、 消毒、 保洁 设施	0.80	(1) 清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要 (0.3 分) ; (2) 消毒后的餐用具贮存在专用保洁设施内备用 (0.3 分) ; (3) 餐用具保洁设施定期清洗, 保持洁净 (0.2 分) 。
		设置 布局	9.00	场所 设置	5.00	加工 场所	2.00	(1) 设置专用的粗加工、烹饪、餐用具清洗消毒、原料和 (或) 半成品贮存、切配及备餐的场所 (1 分) ; (2) 清洁工具的存放场所与食品处理区分开 (1 分) 。
						专间 场所	3.00	(1) 凉菜配制、水果拼盘 (专用场所)、食品分装、备餐、待配送食品贮存、包装、冷却等, 分别设置相应专间 (0.25 分) ; (2) 专间仅设一个门 (0.25 分) ; (3) 专间关闭 (0.25 分) ; (4) 如有窗户, 为封闭式 (传递食品用的除外) (0.25 分) 。
								设有空气消毒设施; 紫外线灯正常使用; 设有专用工具容器清洗消毒设施; 在专间入口处设置洗手、消毒、更衣设施; 有独立的空调设施; 配备专用温度计; 凉菜间设有专用冷藏设施; (每发现一项不符合扣 1 分, 扣完 2 分为止)
					1.00	生进 熟出	1.00	(1) 食品加工处理流程为生进熟出的单一流向 (0.5 分) ; (2) 成品通道、出口与原料通道、入口以及使用后的周转箱、餐饮具回收通道、入口三者分开设置 (0.5 分) 。
				贮存 场所	3.00	防虫 害设 施	1.00	(1) 使用灭蝇灯的, 应悬挂于距地面 2m 左右高度, 且与食品加工操作场所保持一定距离 (0.5 分) ; (2) 排水沟出口和排气口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩 (0.5 分) 。
						贮存 温度	2.00	(1) 冷冻 (藏) 库设可正确指示库内温度的温度计, 设外显式温度 (指示) 计 (1 分) ; (2) 贮存温度满足产品要求 (1 分) 。
		智慧 监管	4.00	智慧 监管	4.00	智慧 监管	4.00	发生冷菜间温度未保持在 25 度以下, 员工着装不规范, 未持有健康证人员闯入, 陌生人闯入, 有老鼠活动等情形, 触发智慧监管报警的, 每触发一次扣 1 分, 扣完为止。

表A.1 (续)

一级指标	一级分值	二级指标	二级分值	三级指标	三级分值	四级指标	四级分值	评分标准
厨师队伍管理及操作规范	70.00	机构人员	14.00	聘用培训	5.00	管理人员	3.00	(1) 管理人员持有有效培训合格证明 (0.5 分) ; (2) 管理人员每年接受不少于 60h 的食品安全培训 (0.5 分) ; (3) 管理人员在宴席举办期间在岗 (2 分)
						厨师禁聘人员	1.00	无患有患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病, 以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员, 从事接触直接入口食品的工作。
						培训考核	1.00	(1) 从业人员 (包括新参加和临时参加工作的人员) 参加食品安全培训, 合格后上岗 (0.5 分) 。 (2) 厨师团队负责人及其聘用的关键岗位操作人员取得本市《餐饮服务从业人员食品安全知识培训合格证明》或通过经区食安办认可的食品安全知识培训与考核 (0.5 分) 。
				健康管理	5.00	健康证明	4.00	从业人员 (包括新参加和临时参加工作的人员) 在上岗前取得健康证明, 健康证明在有效期内 (每发现一个人员不符合扣 1 分, 扣完为止) 。
						动态健康	1.00	抽查晨检记录符合要求 (1 分) 。
				个人卫生	4.00	衣帽口罩	3.00	操作时应穿戴清洁的工作衣帽, 头发不得外露, 不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。(每发现一个人不符合扣 1 分, 扣完为止)
						行为卫生	1.00	不得将私人物品带入食品处理区; 不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。
		食品检查	13.00	食品、食品添加剂及相关产品	6.00	食品包装	1.00	(1) 食品包装完好 (0.4 分) ; (2) 有效防止交叉污染 (0.3 分) ; (3) 预包装食品符合 GB7718 (0.3 分) 。
						感官检查	3.00	(1) 具有该品种应有的色泽、形态、滋味和气味 (1 分) ; (2) 无馊味、酸味、哈喇味等异味 (1 分) ; (3) 外表及内部均无肉眼可见杂质 (1 分) 。
						添加剂使用	2.00	(1) 符合 GB2760, 无滥用、超量使用(1 分) ; (2) 落实食品添加剂 “五专” 管理制度 (1 分) 。
				违禁食品	7.00	违禁食品	4.00	无违禁食品 (发现任何一种, 全扣分) 。
						过期食品	3.00	无过期食品 (一有发现, 全扣分) 。

表A.1 (续)

一级指标	一级分值	二级指标	二级分值	三级指标	三级分值	四级指标	四级分值	评分标准
		采购贮存	4.00	索证索票	3.00	资质证明	1.00	采购的食品原辅料、一次性餐具、洗涤剂、消毒剂等供应商资质证明齐全（1分）。
厨师队伍管理及操作规范	70.00	采购贮存	4.00	索证索票	3.00	合格证明	1.00	（1）合格证明文件齐全（0.5分）； （2）采购畜禽肉类的，提供动物产品检疫合格证明（0.5分）。
						采购凭证	1.00	查验并留存盖有供货方公章（或签字）的每笔购物凭证或每笔送货单（1分）。
				台账记录	1.00	台账记录	1.00	采购记录如实记录产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应单位名称及联系方式、进货日期等（1分）。
		粗加工切配	8.00	粗加工切配	8.00	水池使用	2.00	（1）动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料分池清洗（1分）； （2）禽蛋在使用前对外壳进行清洗、消毒（1分）。
						加工过程	3.00	（1）切配好的半成品与原料分开存放（1分）； （2）根据性质分类存放（1分）； （3）按照加工操作规程，在规定时间内使用（1分）。
						工用具、容器和设备	2.00	（1）生、熟制品用具分开（1分） （2）不同用途的工器具、容器张贴标识区分（1分）。
						工器具卫生	1.00	（1）用于盛装食品的容器不得直接放置于地面，以防止食品受到污染（1分）； （2）工具维护良好并保持清洁（1分）。
						烧熟煮透	1.00	加工时食品中心温度应不低于70℃（1分）。
		烹饪加工	8.00	加工过程	4.00	煎炸油脂	1.00	连续煎炸食品的食用油累计使用期限不超过12小时；非连续使用的食用油使用期限不超过3天；废弃的食用油应全部更换，不能以添加新油的方式延长使用期限（1分）。
						菜肴饰品	1.00	菜肴饰品清洁新鲜、无腐败变质，未回收后再使用（1分）。
						冷却冷藏	1.00	需要冷藏的熟制品，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（1分）。
						时间控制	2.00	在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品未在高于60℃或低于8℃的条件下存放（一有发现，全部扣分）。
				食品存放	4.00	防污措施	2.00	加工后的成品与半成品、原料分开存放，有效防止交叉污染（2分）。

表A.1 (续)

一级指标	一级分值	二级指标	二级分值	三级指标	三级分值	四级指标	四级分值	评分标准
		专间操作	13.00	环境条件	4.00	工用具消毒	2.00	(1) 消毒设施专用 (1 分) ; (2) 工用具保持清洁 (1 分) 。
厨师队伍管理及操作规范	70.00	专间操作	13.00	环境条件	4.00	手部消毒	1.00	(1) 洗手消毒设施附近设有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施 (0.4 分) ; (2) 员工专用洗手消毒设施附近有洗手消毒方法标识 (0.3 分) ; (3) 消毒液浓度符合要求 (0.3 分) 。
						环境温度	1.00	专间内温度不高于 25℃ (1 分) 。
				加工过程	8.00	食品感官	1.00	(1) 供配制凉菜用的蔬菜、水果等食品原料, 经清洗处理干净后, 带入凉菜间 (0.5 分) ; (2) 凉菜食品感官满足要求 (0.5 分) 。
						专人操作	1.00	专间内由专人加工制作, 非操作人员未擅自进入专间 (1 分) 。
							3.00	(1) 专间操作人员进入专间时, 更换专用工作衣帽并佩戴口罩 (1 分) ; (2) 操作前严格进行双手清洗消毒, 操作中适时消毒 (1 分) ; (3) 无未穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关工作的情况 (1 分) 。
						时间控制	3.00	凉菜和烧熟、煮透的熟食改刀装盘后至食用前不超过 2h (一有发现, 全部扣分) 。
				食品存放	1.00	食品存放	1.00	(1) 食品分类摆放 (0.25 分) ; (2) 温度符合相应的温度范围要求 (0.25 分) ; (3) 有效防止交叉污染 (0.25 分) ; (4) 专间工器具维护良好并保持清洁 (0.25 分)
		清洗消毒	2.00	餐具卫生	2.00	洗消过程	1.00	(1) 餐用具使用后及时洗净, 定位存放, 保持清洁 (0.5 分) ; (2) 采用化学消毒的, 定时测量有效消毒浓度 (0.5 分) 。
						餐具保洁	1.00	(1) 已消毒和未消毒的餐用具分开存放 (0.5 分) ; (2) 保洁设施内不存放其他物品 (0.5 分) 。
		食品留样	2.00	留样管理	2.00	留样管理	2.00	(1) 食品留样在冷藏条件下存放 48 小时以上, 每个品种留样量应满足检验需要, 不少于 125g (1 分) ; (2) 记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等 (1 分) 。

表A.1 （续）

一级 指 标	一级 分 值	二级 指 标	二级 分 值	三级 指 标	三级 分 值	四级 指 标	四级 分 值	评分标准
		其它	1.00	其它	1.00	其它	1.00	(1) 餐饮垃圾分类（0.25 分）； (2) 文明餐桌宣传落实（0.25 分）； (3) 制止餐饮浪费（0.25 分）； (4) 投保食品安全责任保险（0.25 分）。
		智慧 监管	5.00	智慧 监管	5.00	智慧 监管	5.00	发生厨师团队人员着装不规范，未保持食品和个人卫生、食品交叉污染等情形，触发智慧监管报警的，每触发一次扣 1 分，扣完为止。

附 录 B
(规范性)
现场评估改进建议清单

表B.1确定了现场评估的不符合条款、改进项等内容。

表B.1

企业名称：_____评估时间：_____评估人员：_____			
得分（满分100分）：____ 场所管理（满分30分）：____ 厨师队伍管理及操作规范（满分70分）：____			
序号	不符合条款	改进项	扣分
受评估方代表（厨师负责人、场所负责人）（签字）：_____ 评估人员（签字）：_____ 日期：_____			

