**采购需求**

**一、项目概况**

西安市航天城第二中学位于西安航天基地航飞路1111号，为了更好服务学校教职员工日常用餐，切实保证全体教职工用餐的安全、营养、健康，做好学校食品安全管理工作，现由中标供应商委派专业厨房工作人员为教职工提供就餐服务。

**二、相关定义**

1、餐具：指用于分发或摄取食物的器皿和用具。餐具包括成套的金属器具、陶瓷餐具、玻璃器皿、盘碟和托盘以及用途各异的各种容器和手持用具。如：碗、筷、勺、分餐盘、碟、茶具酒器等就餐手持用具。

2、厨具：指以厨房电器为主的厨房用具，包括灶具、炊具、厨房电器和橱柜等。如：菜刀、锅、菜墩、各种铝盆、汤桶、蒸箱、冰箱、烤箱、消毒柜、和面机等，食堂所需的灶炉、桌椅、蒸饭设备、碗筷、冰柜、保洁柜等所有设备设施及水、电、燃料的接入，设施设备均按卫生饮食合格标准设计。各功能区用房齐全，厨具、餐具添置完善。

3、低值易耗品：指劳动资料中单位价值在规定限额以下或使用年限比较短（一般在一年以内）的物品。如抽纸、抽纸盒、洗洁精、洗衣粉、绞手套、线手套、扫把、撮箕、刮皮刀、抹布、工作服等用品。

**三、餐饮服务**

1、基本要求：供应商承担餐厅原材料采购、餐饮服务管理、餐饮食品加工、出售、服务、保洁等业务及与此相关的管理工作，保证全体教职工用餐，包括一日三餐（早上、中午、晚上）及临时的加班用餐，节假日休息期间餐厅应根据学校工作实际，配备相应后厨及餐厅人员，以保证加值班人员的临时用餐需求。

2、餐费标准：教师用餐人数约为216人，供应商须提供一日三餐用餐服务，餐标为：880元/人/月，每月按22天计算，费用据实结算，若后续有新招聘教师，也由中标单位向新招聘教师提供同餐标的用餐服务。

3、供餐时间：

早餐（预计）：上午 6:40至上午8 :00

午餐（预计）：中午11:30至中午 12:50

晚餐（预计）：下午 17:30至下午 19:30。

4、用餐标准：

（1）以中餐和名优小吃为主，备小菜、水果及饮品。

（2）菜品食材不限于：肉类、禽蛋类、豆制品类、菌类、蔬菜类等品种，烹调技法不限于：爆炒、炸、熘、烹、蒸、酱、扒、卤、烧、烩等方法。

（3）荤菜是以肉类或水产类原材料为主。

荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品。

素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。

饭菜保证菜品色、香、味和温度。

早餐：菜品（含小菜）4种，主食及小吃5种，粥类2种，蛋类1种，奶制品1种。

午餐：菜品6种，主食及杂粮3种，小吃1种，汤1种，时令水果1种。

晚餐：菜品4种，主食及小吃5种，饮品1种。

（4）主食类食材不限于：面类、米类、杂粮类、薯类、乳制品类等品种，烹调技法不限于：蒸、煮、煎、炸、烤、烙等方法。

（5）汤粥类：以杂粮、禽蛋、蔬菜为主。

（6）所有餐饮出品要具有制作新颖、卫生健康、营养合理、色香味俱佳的突出特征，并做到每天更新品种，每周更新品种30%以上，自行出具配餐计划。

5、每周星期四提供下周的食谱给学校伙食委员会和后勤部门审核，通过后不得随意更换食谱，需要更换的应提前向学校伙食委员会和后勤部门报备。

**四、人员配备要求**

1、按照餐厅的实际需要配备包括主厨、炒锅、面点等专业人员,以上专业人员须具有相关职业资格证书，项目整体配置的二级及以上的中式烹调师不少于1人，三级及以上的中式烹调师不少于2人。人员不低于4人，具体要求视学校实际情况而定。

2、主厨岗位要求：从业时间不少于8年，须具有三级或以上中式烹调技师职业资格证书，掌握两种以上风味菜肴的制作，保证出品质量及食品安全。

3、所有人员应保证身体健康、无传染性疾病、无刑事违法或处分犯罪记录，年龄不超过55周岁；按岗位统一着装，言行规范，文明礼貌；所有从业人员经过岗前培训、健康检查合格且拥有有效的健康证。

4、餐厅所有员工由供应商自行招聘，餐厅员工的工资和福利（五险一金）均由供应商承担，员工进行更换时必须提前报备采购方，经采购方同意后方可更换人员上岗。

5、餐厅主管及主管以上（包括大厨）人员变更需通过学校后勤保障中心批准同意。

**五、管理要求**

1、供应商招聘人员必须符合西安市政府有关的用工规定，证件齐全，遵纪守法，服务人员应持有区级卫生防疫中心发出有效的健康证。人员须配合学校工作对接，保障制度健全运行，管理科学稳定，运营规范顺畅，安全有序得力。所有人员档案必须报备学校，服从学校监管和相关绩效考核。

2、所有服务人员必须严格遵守学校及餐饮的各项相关规章制度，严格按照工作规范进行，制定切实可行的措施，保障人员安全，设备安全。服装统一、整洁干净，供应饭菜时要戴口罩，帽子、手套等。充分保障供给，服务及时到位。规范服务，热情有礼，文明用语。无条件接受学校及相关上级部门的检查监督与验收。

3、食堂场地、设施、人员安全由供应商自行负责，但必须接受采购人的安全管理及检查；供应商应当对合同履行过程中的安全负责，对合同履行中可能发生的安全事故承担法律责任，并承担最终的、全部的事故经济赔偿责任；且对因安全事故导致包括但不限于中标人（单位）员工和任何第三人等的人身损害承担全部赔偿责任。

4、食品安全及食品饭菜质量要符合上级教育行政管理部门、食药监等食品卫生管理部门、及学校相关制度要求。

5、退出机制。

（1）餐饮公司日常工作中触犯相关食品安全法律法规；

（2）因相关食品安全问题引发家长及社会面重大舆论；

（3）因相关国家方针、政策的颁布执行与现行餐饮服务方式有悖或因教育政策调整出现用餐方式变化，凡出现上述相关问题，视情况将采取相应处罚或及时调整合作方式或终止合同措施且不承担违约责任。

**六、卫生管理**

1、供应商须严格按照食品安全法对每餐出品进行留样，并认真填写食品留样登记表。

2、供应商按照国家的相关规定及采购人要求，工作日统一时间将产生的残食、泔水、垃圾进行分类并倒入指定地点。

3、供应商为承包区域的环境卫生、食品卫生的主体责任人，对发生的所有环境卫生和食品卫生不良事件承担全部责任。

4、环境卫生做到无死角，符合卫生达标要求。地面、墙面、门窗、排烟设备、灶台炊具等要定期保洁，排烟要环保达标；餐厅地面要随时保持清洁干燥，做好防滑提醒标牌，防止摔伤事故的发生；餐厅售饭台、餐桌等随时清洁，做到人走桌净。

5、严格执行食品卫生“五四”制，食品及用具生熟分开，原料分类存放，避免交叉污染。

6、消毒设备齐全，专人负责，严格消毒操作规程，洁净餐具使用带有明显标识的卫生箱配送。建立餐具回收、消毒、配送登记簿，确保餐具无漏消毒现象发生。

7、从业人员健康查体一人一证，统一着装，具有规范的仪表仪容，并做到“四勤”。

8、严禁违法违规使用食品添加剂。

9、必须配合采购人迎接各种检查、评审等活动，必备相关资料，达到相关要求。

**七、质量标准**

1、在业务履行过程中要服从采购人对生产场地、工作及生活环境的安排和要求，严格执行采购现场标准的相关管理规定，并接受采购人的考核。考核内容成交后按采购方制定标准进行考核。

2、供应商业务的专业质量标准和规范，须达到《航天城第二中学餐厅工作规范及标准》（附件一）规定的内容。

3、供应商业务的专业质量标准和规范，须达到《航天城第二中学餐厅工作规范及标准》（附件一）规定的内容。

4、餐具保持完好率（指餐具无裂缝、豁口或破损）在98%以上。

5、餐厅工作人员培训每月不少于2次，所需费用由供应商承担。

6、供应商对采购人所配设备及餐具用品需要更换或报废时，更换方案应报学校同意，合同期满或供应商提前退出时，设备交接必须保持完好，不得私自更换。

6、供应商确保食品质量和食品卫生安全，因供应商厨房出品质量问题，而收到学校教职工投诉的，采购人有权做出各种经济处罚。

7、供应商必须提供供餐服务保障方案。

**八、安全要求**

1、供应商应严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》和《中华人民共和国食品安全法》：

（1）原材料验收由供应商验收，供应商必须确保所有采购的原材料符合采购人要求和标准（附件二），不得采购劣质、过期或三无产品，禁止采购不符合国家食品标准要求的食材和法律法规禁止生产经营的其他食品、食品添加剂等，采购人有权对供应商采购的原材料进行监管和抽查，凡采购人发现采购不符合规定要求或劣质、过期或三无产品，有权进行直接处罚。

（2）严格进行卫生管理，确保饮食卫生安全。

（3）严格遵守有关食品卫生安全法规，供应商必须每天打扫辖区内的卫生，做到餐具每天消毒，工作人员必须定期接受体检，保证工作人员身体健康、无传染病，符合食品卫生从业人员标准。

2、不得采购、加工霉烂变质商品或不正常、不卫生的食品在本餐厅销售、食用和饮用，严格执行食品卫生法规定。

3、供应商应对全体员工进行安全教育和专业培训，消防培训要人人达标，其安全教育和培训记录等材料要进行备案。

4、供应商应严格遵守安全使用管理规定，严格进行操作间管理，若因供应商管理问题引起采购人操作间火灾，责任及损失全部由供应商承担；供应商必须严格遵守安全操作规程，各种设施设备必须按操作规程进行操作，不得违反设备使用性能或违规使用。保证安全生产，如果因违规操作而造成设备事故或人员伤亡，一切后果由供应商担负。

5、操作人员必须配备劳保上岗，管理人员应随时检查劳动防护用品的穿戴情况，不按规定穿戴防护用品的人员不得上岗。定期召开安全生产动员会，及时传达学校及上级主管部门的有关安全生产精神。定期对员工进行消防、设备安全的基本知识教育，增强全员安全生产意识。

6、因供应商管理不当或其他原因造成的火灾、触电、食物中毒等安全责任事故，由此造成的损失或伤害由中标单位承担相关责任及费用。

7、采购人可协助供应商管理人员对其员工进行消防、设备安全的基本知识教育。随时对供应商工作现场进行安全生产检查指导，监督供应商及时处理发现的各种安全隐患。

8、凡因原材料清洗不干净或程序不规范造成食物中毒或其他问题所引发的全部责任由供应商承担。

**九、商务要求**

1、服务期限：合同签订之日到2026年6月30日，据实结算。

2、服务地点：采购人指定地点。

**十、费用说明**

1、所有的费用及后期的风险均应在供应商的考虑之列，在服务期内不因物价的调整而降低用餐标准。餐厅的餐点的销售价格应低于校外社会餐厅的销售价格，供应商在餐厅运营过程中应合理控制成本和利润率，所有餐品的销售定价应报学校审核。

以下费用计入供应商餐厅运营的成本中，由供应商承担：

1、住宿及办公场所费用

（1）供应商自行解决服务人员住宿问题。

（2）水、电费用由供应商承担，燃气费用由供应商承担。

（3）低值易耗品配备及灭四害费用由供应商承担。供应商必须招聘具有专业灭四害的公司进行四害预防。

（4）餐厅工作人员业务培训费用由供应商承担。

（5）餐厅宣传展板及标识制作等，采购人要求的由采购人支付，供应商自做宣传等其他相关费用由供应商承担。

（6）供应商在服务期内添置补充的餐厨设备和餐具，费用由供应商承担，所有权归采购人，供应商仅拥有使用权。

**十一、考核要求**

1、每季度对餐厅运行情况进行打分（百分制），由以下四部分组成：

（1）满意度测评（40%）：每月度向就餐人员随机现场调研满意度，测评结果由学校餐厅领导小组办公室进行统计汇总；

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.您对餐厅服务整体评价是否满意？ | 非常满意 | 基本满意 | 不满意 |
| 2.您对餐厨人员服务是否满意？ | 非常满意 | 基本满意 | 不满意 |
| 3.您对饭菜口味是否满意？ | 非常满意 | 基本满意 | 不满意 |
| 4.您对菜品搭配是否满意？ | 非常满意 | 基本满意 | 不满意 |
| 5.您对餐厅环境及餐具卫生是否满意？ | 非常满意 | 基本满意 | 不满意 |
| 6.您最喜欢的两道菜品是： |  | | |
| 7.您对餐厅运行工作有何建议？ |  | | |

（2）日常考核（50%）：学校餐厅领导小组办公室每周对餐厅进行一次不定期的质量、安全和卫生检查并打分，季度考核时取每周检查分数平均值；

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 检查项目 | 检查标准 | 满分:100 | 得分 |
| 食品加工 | 食品的粗加工及切配、烹调、凉菜配制、水果拼盘制作、点心加工、食品再加热等加工符合相关操作规程。 | 10 |  |
| 是否有过期、腐烂、变质食品加工 |
| 食品留样 | 留样记录表需按时按规定记录（包括：留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员） | 10 |  |
| 留样餐盒上需标注留样日期及名称，留样内容与留样记录相符并保存48小时 |
| 冰箱、冷藏库、冷冻库储物 | 冰箱内所有食材需打膜或加盖贴标签写明日期 | 10 |  |
| 冰箱内是否有过期变质食品（调料开封后应在一周内使用，原材料应在48小时内使用） |
| 冰箱内食材禁止生熟混放 |
| 冷冻冷藏内温度是否合格 |
| 各种制冷设备是否有清洁消毒记录表 |
| 库房 | 调料库内物与卡相符 | 10 |  |
| 库房内禁止有过期食品 |
| 是否有临期食品 |
| 食品添加剂柜钥匙由专人保管、记录需与库存相符 |
| 库房钥匙专人保管、记录出入库明细。 |
| 个人卫生 | 头发禁止漏出发网 | 10 |  |
| 指甲干净整齐 |
| 手上禁止佩戴饰品 |
| 工服需干净卫生整洁，需佩戴口罩上岗 |
| 操作人员按要求持健康证上岗 |
| 餐厅环境卫生及消毒 | 餐厅取餐台、桌椅、地面无油污、灰尘 | 10 |  |
| 餐厅内无苍蝇、飞虫、绿植是否养护，保持干净 |
| 餐厅消毒记录按时进行记录 |
| 餐厅垃圾按规定分类处理 |
| 餐厅定期请专业人员做好消杀工作 |
| 防冻、防滑 | 消防管线、水管线是否有跑冒滴漏 | 10 |  |
| 是否接近于0度位置的管路做过保温处理 |
| 后厨区域是否有大量水渍  坡道处是否张贴防滑标识，是否有防滑措施 |
| 防火 | 是否私搭乱接电线，超负荷用电  员工是否长时间外出未关闭电源、燃气管道阀门 | 15 |  |
| 是否对属地燃气、电气、火源及其周边进行检查，及时消除隐患，并留存整改记录 |  |
| 是否有应急照明，可正常工作 |  |
| 现场是否有安全出口等逃生路线标识 |  |
| 防爆、防中毒 | 是否有燃气检测记录 | 15 |  |
| 是否有防爆照明手电 |  |
| 是否有固定式燃气探测器年检记录 |  |
| 火碱是否储存于阴凉、干燥、通风良好的库房 包装是否密封，是否受潮 |  |
| 合计得分 |  |  |  |

（3）学校餐厅领导小组打分（10%）：领导小组每季度对餐厅运行状况进行打分；

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 评分项目 | 评分标准 | 分值 | 得分 |
| 菜品情况 | 菜品色泽自然，形态美观，颜色搭配合理 | 35 |  |
| 菜品新鲜，调味适当，主味突出，口感适当 |
| 菜品荤素搭配合理，营养搭配科学健康 |
| 菜品补充及时，保温到位，确保饭菜温度。 |
| 菜品种类多样，具有创新意识，体现地域特色 |
| 现场服务 | 服装统一，外表干净利落，精神状态饱满，头发扎起，未佩戴首饰等，符合规范 | 35 |  |
| 服务热情主动周到，耐心细致提供贴心服务 |
| 服务用语规范，能及时解答就餐人员的问题，不清楚的问题能做到及时反馈 |
| 操作卫生规范，符合相应的工作流程标准 |
| 有明确的责任分工，能在做好自己工作的同时相互帮助 |
| 环境卫生 | 餐厅打餐区及就餐区的工作台、桌椅排列整齐，桌面、地面无污渍，环境温馨，绿植茂盛干净 | 30 |  |
| 餐具每餐后清洗、消毒，不得有残留物 |
| 餐厅每日早晚按时消杀，做好记录并在显著位置进行公示 |
| 餐厅设施设备齐全，运行正常 |
| 垃圾分类工作有序开展，有明确标示或专人提醒对餐余垃圾进行分类 |
| 合计得分 |  | | |

2、餐厅运营单位应保障食材及用餐环境的安全卫生，学校餐厅领导小组办公室将随时进行抽查，如发现违反此规定相关制度一次，将对相关员工进行批评整改并通报餐厅管理人员；如累计发现三次，餐厅运行方需进行相关人员更替。

3、如发生下列情况，将立即终止与餐厅运行公司的合同，并追究其相应法律责任：

1.提供餐厅服务时，出现5人及以上较大集体食品安全事故的；

2.因管理不善，发生严重盗窃、人身伤害、火灾等安全事故或刑事治安事件的。

**十二、附件**

附件一：《学校餐厅工作规范及标准》

附件二：《原材料采购要求和标准》

附件一：

**学校餐厅工作规范及标准**

一、餐厅服务标准

1.范围

本标准规定了西安市航天城第二中学餐厅服务内容和要求。

2.规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

《中华人民共和国食品安全法》（2021修正）

GB 5749-2006 《生活饮用水卫生标准》

GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》

GB 18483-2001《饮食业油烟排放标准》

GB 14930.1-2015《食品安全国家标准 洗涤剂》

GB 14930.2-2012《消毒剂》

3.术语和定义

3.1食品：指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。在本标准中主要指原料、半成品、成品。

3.2原料：指供烹饪加工制作食品所用的一切可食用的物质和材料。

3.3半成品：指食品原料经初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的食品或原料。

3.3成品：指经过加工制成的或待出售的可直接食用的食品。

3.4从业人员：指餐厅中从事食品采购、保存、加工、供餐服务等工作的人员。

3.5食品添加剂：指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或者天然物质。

3.6冷藏：指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，冷藏温度的范围应在0～10℃之间。

3.7冷冻：指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，冷冻温度的范围应在－20℃～－1℃之间。

3.8清洗：指利用清水清除原料夹带的杂质和原料、工具表面的污物所采取的操作过程。

3.9消毒：用物理或化学方法破坏、钝化或除去有害微生物的操作，消毒不能完全杀死细菌芽胞。物理消毒主要包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法，化学消毒主要为采用各种含氯消毒药物进行消毒。

4.基本要求

4.1供应商餐厅工作人员必须半年进行一次抽血化验，一年进行一次全面体检。及时向采购人提供体检合格的人员健康证明，便于采购人办理卫生许可证。

4.2食谱营养搭配合理，饭菜质、价相符，干净卫生。

4.3餐厅食品应当具有相应的色、香、味等感官性状。

4.4餐厅功能布局合理，装饰装修风格协调，就餐氛围浓厚。

4.5餐厅通风良好，空气清新，光照充足，光线柔和，温度适宜，无异味。

4.6餐厅室内、室外环境卫生清洁、干净，室内外墙壁无油垢，地面无污迹。

4.7洗涤剂、消毒剂的使用应符合GB14930.1《食品工具、设备用洗涤卫生标准》和GB14930.2《食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准》等有关卫生标准和要求。

4.8食品添加剂的使用应符合GB2760《食品添加剂使用卫生标准》的规定。

5.从业人员卫生

5.1餐厅从业人员须持有有效健康证和卫生知识培训合格证，两证持证率均为100%。

5.2从业人员个人卫生良好，操作时符合相关岗位现场操作人员卫生要求。

5.3从业人员健康档案健全完善。

6.食品贮存

6.1贮存食品的场所、设备清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂。

6.2食品贮存室（仓库）通风良好。

6.3食品存放分类、分架，离地、离墙均在10cm以上。

6.4无变质和过期食品贮存。

6.5食品冷藏、冷冻设备运转正常，贮藏的温度分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求。

7.食品加工

7.1食品的粗加工及切配、烹调、凉菜配制、水果拼盘制作、点心加工、食品再加热等加工符合相关操作规程。

7.2无过期、腐烂、变质食品加工。

8.餐饮具、设备及工具卫生

8.1餐饮具卫生

8.1.1餐饮具表面须光洁，无油浸、无水渍、无泡沫、无不溶性附着物，无洗涤剂和消毒剂等异味。

8.1.2消毒后餐饮具应符合GB14934《食(饮)具消毒卫生标准》规定。

8.1.3已清洗和消毒过的餐饮具贮存在专用保洁柜内，保洁柜有明显标记。

8.2设备及工具卫生

8.2.1设备及工具表面无食物残渣及污物、水渍、油迹。

8.2.2已清洗、消毒过的设备和工具定位存放在保洁设施内。

9.环境卫生

9.1餐厅内桌、椅、台等干净，无食物残渣及污渍、水渍、油迹。

9.2餐厅地面、梯间、墙壁、天花板、照明设施及门窗等洁净，无杂物、灰尘、油迹、水迹、污渍。

9.3餐厅卫生间保洁要求按《保洁服务标准》的规定。

9.4排水沟内无污物，无积水，无臭味、异味。

9.5废弃物暂存容器外表无污迹、无粘附物，无较大异味、无蚊蝇，废弃物量不超过容积的2/3。

9.6餐厅内无蚊、蝇、鼠、蟑螂和其它有害昆虫。

9.7工作台及洗涤盆干净，无食物残渣及污物。

9.8排烟设施干净，无油污。

9.9污水和废气排放符合国家环保要求和排放标准，环境污染超标事故为0。

10.供餐服务

10.1餐厅供餐服务满意率不低于85%。

10.2无超过保质期限或腐败变质的供餐食品。

10.3食物中毒事故为0。

10.4按承诺供餐时间开、闭餐厅，待供食品须提前20分钟完成摆台。

11.安全管理

11.1火灾、触电、盗窃、工伤等安全事故为0。

11.2公共安全、消防安全、食品安全等突发事件应急预案健全完善。

二、餐厅服务要求

1.基本要求

1.1餐厅显著位置设醒目标志，标明开饭时间等内容。

1.2餐厅须依据国家《食品卫生法》有关规定，按时做好服务人员健康检查和卫生知识培训工作。

1.3餐厅建立健全卫生管理制度，配备专职或兼职的食品卫生管理人员和监督人员。

1.4食品卫生管理人员和监督人员要不定期进行食品安全卫生、餐厅环境卫生、餐厅餐饮具、设备及工具、餐厅从业人员卫生的检查。

1.5餐厅建立健全餐饮具、设备及工具、食品加工操作场所及设施的清洁、消毒制度。

1.6食品加工、贮存、销售、陈列、消毒等各种防护设施、设备及其运送食品的工具应当定期维护。

1.7实行分餐制。根据就餐者情况和要求的不同，采用厨师分餐、服务员分餐、就餐者自行分餐等不同的分餐形式（自助餐和套餐均属分餐制范畴）。

1.8用于食品加工操作的设备及工具不得用作与食品加工无关的用途。

1.9用于清扫、清洗和消毒的设备、用具应放置在专用场所妥善保管。

1.10杀虫剂、灭鼠剂、洗涤剂剂、消毒剂及有毒有害物存放均应有固定的场所（或橱柜）并上锁，包装上应有明显的警示标志，并有专人保管。采购及使用应有详细记录，使用后应进行复核，并按规定进行存放、保管。

1.11食品添加剂的使用应有详细记录。食品添加剂存放应有固定的场所（或橱柜）并上锁，包装上应标示“食品添加剂”字样，并有专人保管。

1.12餐饮具、设备及工具卫生消毒情况、加工操作过程关键项目、卫生检查情况、人员健康状况、教育与培训情况、食品留样、检验结果及投诉情况、处理结果、发现问题后采取的措施等均应予以记录。

2.从业人员卫生

2.1从业人员健康管理

2.1.1餐厅从业人员每年至少进行一次健康检查，半年进行一次血检。必要时接受临时检查。

2.1.2新参加或临时参加工作的从业人员，应经健康检查，取得健康合格证明后方可参加工作。

2.1.3凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其它有碍食品卫生疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

2.1.4从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

2.2从业人员卫生知识培训

2.2.1应对从业人员定期进行卫生知识培训。

2.2.2新参加工作及临时参加工作的从业人员须进行卫生知识培训，合格后方能上岗。

2.3从业人员个人卫生

2.3.1应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽（专间操作人员还需戴口罩），头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。

2.3.2操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。

2.3.3接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：

a)开始工作前。

b)处理食物前。

c)上厕所后。

d)处理生食物后。

e)处理弄污的设备或饮食用具后。

f)咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后。

g)处理动物或废物后。

h)触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其它部位后。

g)从事任何可能会污染双手活动（如处理货项、执行清洁任务）后。

2.3.4接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

2.3.5专间操作人员进入专间时宜再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

2.3.6个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

2.3.7食品处理区内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。

2.3.8进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

2.4从业人员工作服管理

2.4.1工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色（或浅色）布料制作，也可按其工作的场所从颜色或式样上进行区分，如粗加工、烹调、仓库、清洁等。

2.4.2工作服应有清洗保洁制度，定期进行更换，保持清洁。

2.4.3接触直接入口食品人员的工作服应每天更换。

2.4.4从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服。

2.4.5待清洗的工作服应放在远离食品处理区。

3食品贮存

3.1使用应遵循先进先出的原则。

3.2定期检查，及时处理变质或超过保质期限的食品。

3.3禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

3.4食品冷藏、冷冻贮藏应做到：

a)原料、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室内存放，冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标志。

b)食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

c)食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求，不得将食品堆积、挤压存放。

3.5加强食品贮存室（仓库）管理，经常开窗开排气扇通风,保持干燥。

3.6冷藏、冷冻及保温设施应当定期除霜、清洁、除臭和维修，温度指示装置应当定期校验，确保正常运转和使用。

4.食品加工

4.1粗加工及切配卫生要求

4.1.1加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其它感官性状异常的，不得加工和使用。

4.1.2各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品宜在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

4.1.3易腐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。

4.1.4切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

4.1.5切配好的食品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。

4.1.6已盛装食品的容器不得直接置于地上，以防止食品污染。

4.1.7生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。

4.2烹调加工卫生要求

4.2.1烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其它感官性状异常的，不得进行烹调加工。

4.2.2不得将回收后的食品（包括辅料）经烹调加工后再次供应。

4.2.3需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于70℃。

4.2.4加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

4.2.5需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

4.3凉菜配制卫生要求

4.3.1加工前应认真检查待配制的成品凉菜，发现有腐败变质或者其它感官性状异常的，不得进行加工。

4.3.2专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。不得在专间内从事与凉菜加工无关的活动。

4.3.3专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30分钟以上。

4.3.4供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理的，不得带入凉菜间。

4.3.5制作好的凉菜应尽量当餐用完。剩余尚需使用的应存放于专用冰箱内冷藏或冷冻。

4.4水果拼盘制作卫生要求

4.4.1用于水果拼盘的瓜果应新鲜，未经清洗处理的不得使用。

4.4.2制作的水果拼盘应当餐用完。

5.餐饮具、设备及工具卫生

5.1餐饮具卫生

5.1.1餐饮具使用后及时洗净、消毒，未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性的餐饮具。

5.1.2洗刷餐饮具须有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其它水池混用。

5.1.3消毒后的餐饮具要自然滤干或烘干，不应使用手巾、餐巾擦干，以避免受到再次污染。

5.1.4消毒后的餐饮具应及时放入餐具专用保洁柜内备用。

5.1.5已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标记。

5.1.6保洁柜应定期清洗、保持洁净，不得存放其它物品。

5.1.7采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

5.1.8餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的也应当回收进行清洗、消毒。

5.2设备及工具卫生

5.2.1用于食品加工的设备及工具须专用，用前应消毒，用后洗净在专用保洁设施内存放。

5.2.2清洗消毒时应注意防止污染食品、食品接触面。

5.2.3采用化学消毒的设备及工具消毒后要彻底清洗。

6.环境卫生

6.1餐厅内桌、椅、台在用餐后及时清洁。

6.2餐厅地面、梯间每餐后进行清扫、拖洗，如有需要及时清洁。

6.3餐厅墙壁、天花板、照明设施及门窗每周清洁1次。

6.4 餐厅卫生间每日供餐结束清洁，供餐期间适时保洁。每周进行消杀1次。

6.5排水沟每天清洁1次，清除沟内污物，用水冲洗排水沟。

6.6废弃物每天至少清除2次，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

6.7采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行，实施时对各种食品（包括原料）应有保护措施。

6.8工作台及洗涤盆每次使用后及时进行清洗、擦拭、消毒。

6.9排烟设施每周清洁1次，如有需要时及时清洁。

6.10食品加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标志的容器内，定期按照《食品生产经营单位废弃食用油脂管理的规定》予以处理。

6.11在餐具摆台后或有顾客就餐时，除因特殊需要，不得进行餐厅清洁工作。

7.供餐服务

7.1供餐前，操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。

7.2操作时要避免食品受到污染。

7.3菜肴分派、造型整理的用具应经消毒。

7.4用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

7.5在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。

7.6当顾客告知所提供的食品有感官性异常或可疑变质时，餐厅服务人员应当立即撤换该食品，并同时告示知有关备餐人员。备餐人员应当立即检查被撤换的食品和同类食品，作出相应处理，确保供餐的安全卫生。

7.7销售直接入口食品时，应当使用专用工具分检传递食品。专用工具应当定位放置，防止污染。

7.8外卖食品的包装、运输应当符合卫生要求。

8.安全管理

8.1发现食物中毒或疑似食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，积极配合卫生行政部门开展食物中毒事故的调查和处理。

8.2禁止闲杂人员进入餐厅专用操作间和食品贮存室（仓库）。

8.3指定专人定期进行用水、用电、用气安全检查，并有检查记录。

附件二：

**原材料采购要求和标准**

一、蔬菜类标准:

（一）蔬菜农残要求符合GB 18406. 1 - 2001农产品安全质量无公害蔬菜安全要求中最大限量标准。检验项目及标准如下：蔬菜中重金属、农药等有害物质最大限量。

表1：重金属及有害物质限量

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指标( mg/ kg) |
| 汞(以Hg计) | ≤0 . 01 |
| 砷(以As计) | ≤0 . 5 |
| 铅(以P计) | ≤0 . 2 |
| 亚硝酸盐( Na N 02 ) | ≤4 . 0 |
| 硝酸盐 | ≤600 (瓜果类)≤1200 (根茎类)≤3000 (叶菜类) |

表2： 农药最大残留限量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 通用名称 | 英文名称 | 商品名称 | 毒性 | 作物 | 最高残留限量(mg/kg) |
| 马拉硫磷 | malathion | 马拉松 | 低 | 蔬菜 | 不得检出 |
| 对硫磷 | parathion | 一六零五 | 高 | 蔬菜 | 不得检出 |
| 甲拌磷 | phorate | 三九一一 | 高 | 蔬菜 | 不得检出 |
| 甲胺磷 | methamidophos | - | 高 | 蔬菜 | 不得检出 |
| 久效磷 | monocrotophos | 纽瓦克 | 高 | 蔬菜 | 不得检出 |
| 氧化乐果 | omethoate | - | 高 | 蔬菜 | 不得检出 |
| 克百威 | carbofuran | 呋喃丹 | 高 | 蔬菜 | 不得检出 |
| 涕灭威 | aldicarb | 铁灭克 | 高 | 蔬菜 | 不得检出 |
| 六六六 | BHC | - | 高 | 蔬菜 | 0.2 |
| 滴滴涕 | DDT | - | 中 | 蔬菜 | 0.1 |

（二）蔬菜、瓜果类具体标准

大白菜：新鲜洁白，表面无黑色斑点,里面无烂心、无开花、无坏叶；

白萝卜：表皮光洁，无黑心、无空心、小的不低于0.5斤，大的不超过3斤；

青笋： 新鲜、通体均称，无竹节、无乱尾、无空心，叶片不能超过长度的1/3 ；

尖椒：无异味,尾部新鲜、硬朗,长度不短于10公分；

圆椒：无异味,尾部新鲜、硬朗；

红椒：无异味,尾部新鲜、硬朗、硬而不烂；

包菜：1.5斤以上,无黄叶、虫叶、结实无烂心；

蒜苔：长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过1寸,没有冻伤(中间抽看,防冻烂)；

红萝卜：直径3 - 5 cm,大而均匀、色泽鲜艳；

豆角：新鲜、长度40公分左右,长而结实,折断为实心、无虫; 花菜：直径10cm,洁白而无黑点斑点,箱装则防冻烂；

西兰花：表面蓓蕾平展,无开花现象,无异味臭味,外表如有潮,表色则证明已变质；

青瓜：长而直、带刺、折断为实心无籽,两头大小一致；

玉米棒：个大,粒满,老嫩适中,防虫咬；

南瓜：金黄色、红心、表皮如有指头大小黑块,则已变质；

生姜：个大、金黄色、无芽、黑色则烂,白色则嫩

丝瓜：头尾粗细较均匀,拿起有弹力；

西芹：嫩绿色折断无筋,无烂心；

土豆：大而圆滑、无泥土、无发芽；

茄瓜：长、直、嫩、折断洁白无籽；

西红柿：红而不软,硬而不青；

（三）腌菜、泡菜类标准：

首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合GB 2714及GB 2760的规定，亚硝酸盐≤20 mg/ kg;柠檬黄≤0.1 mg/ kg; 苯甲酸≤0.5 g/ kg。具有该腌菜、泡菜应有的色泽和气味。无白花、无腐烂、变质、酸臭味。

二、猪肉类标准:

(一)猪肉类标准:每批次必须有兽医检疫合格证明,首次供货前提供兽药残留达标、无禁用药物保证函,每年提供至少一次当年官方检验报告。符合GB 2707-20 鲜(冻)畜肉卫生标准。印章清晰清楚可查。

（二）猪肉各部位肉的具体标准：

五花肉：要新鲜、皮簿、肉质好,不能太肥,一般二指厚为准；

前上肉：五花肉,小里几(腰内肉),梅花肉皆属上肉,不能有淋巴瘤,不带前腿肉,颜色要好,不能有淤血,猪毛；

后上肉：不能太肥,要瘦肉多,无淋巴瘤,皮无斑点；

后瘦肉：肉色要好,不能有淤血,不能有肥肉、碎骨,表面上不能有发白积水；

肥肉：厚度为三公分,一公寸宽,不要有瘦肉；

三、牛肉类标准:

（一）每批次必须有兽医检疫合格证明,首次供货前提供兽药残留达标、无禁用药物保证函,每年提供至少一次当年官方检验报告,符合GB 2707 -2005 鲜(冻)畜肉卫生标准。印章清晰清楚可查。

（二）牛肉各部位标准

瘦牛肉：呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽；

脂肪：呈乳白色或微黄色,具有牛肉正常气味,无异味,瘦肉切面纹理清晰,皮下脂肪适度、均匀、形态丰满；肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无注水；

牛腩：色泽新鲜、无杂质、无异味、无注水。

四、畜禽类标准

（一）每批次必须有兽医检疫合格证明，首次供货前提供兽药残留达标、无禁用药物保证函，每年提供至少一次当年官方检验报告。符合GB 2707- 2005鲜(冻)畜肉卫生标准及GB 16869 - 2005鲜、冻禽产品卫生标准。印章清晰清楚可查。

(二)畜禽类肉的具体标准：外观新鲜肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不粘，肉的液体透明;硬度新鲜肉的刀断面,肉质紧密、富有弹性，用手按后能迅速恢复原状;气味新鲜肉具有每种家畜肉的特有气味；脂肪新鲜肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。

五、禽蛋类标准：

蛋外壳有层霜状粉末,壳表面比较粗糙，但有光泽;用光照,能透光,呈桔红色,气室小而透亮,蛋黄轮廓，将蛋轻轻摇动,听不到声音或感觉不到振动的为新鲜蛋。

六、鱼类等产品质量鉴定标准:

(一)首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合GB 2733 - 2005鲜冻动物性水产品卫生标准,查验合格供应商名录,来源于合格供应商。

(二)鲜鱼类眼睛凸起，澄清有光泽；不新鲜的鱼眼睛凹陷，色泽浑浊不清，呈微蓝色；鱼鳃紧闭，鰓片呈鲜红色，无黏液和污物；鳞片整齐， 排列紧密，有黏液和光泽，轮层明显；

(三)虾类虾头尾完整,有一定的弯曲度、虾身较挺、虾皮壳发亮,呈青白色，新鲜虾肉质坚实、细嫩;

（四）虾仁必须冰冻,而保持其新鲜程度。冻虾仁的外包装完整、清洁。

七、干货类标准:干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质,保持应有的色泽;

八、稻米、面粉、淀粉标准：

（一）符合GB 2715 - 2005粮食卫生标准及GB 1355 - 1986小麦粉标准。面粉的品质标准: 面粉含水量在12 - 13 %之间,有正常气味， 颜色较淡。

（二）稻米的质量检验标准：有清香味和光泽、无米糠和其它杂质、 无虫草害无异味、无霉味，用手摸时滑爽、干燥；米粒形均匀、整齐、重量大，没有碎米和爆腰米；没有腹白的米。

（三）、定型包装类食品标准:凡是带有包装的食品,其质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准外， 还应包括以下方面:包装类食品必须包装整洁、完美；包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址生产日期、保质期;包装食品的内容和重量必须和包装上标明的完全一致。

九、冻品类标准：

（一）首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合2707 - 2005鲜(冻)畜肉卫生标准及GB 16869 - 2005鲜、冻禽产品卫生标准。查验合格供应商名录,来源于合格供应商。

（二）按照冻品的共同特征，凡是冻肉类产品必须包装完整并有生产厂址和生产日期;、冻肉类产品中冻肉和冻助排必须有产品卫生检疫标准;、冻肉类产品质量必须合乎验收标准(如新鲜度等);冻肉类产品中间不能有过多冰块、冻肉类产品重量必须和包装箱上标明的重量一致。

十、食用油脂种类及其鉴别标准：

首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合GB 2716 - 2005食用植物油卫生标准，及GB 10146 - 2005食用动物油脂卫生标准。查验合格供应商名录，来源于合格供应商。

十一、其他未明确的原材料采购标准，按采购人要求标准采购。