

ICS 03.100.01

CCS A10

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10856—202X

代替 SB/T 10856-2012

团餐操作服务规范

Specification for the operation and service of group meals

征求意见稿

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中华人民共和国商务部 发布

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。

本文件代替SB/T 10856-2012《团餐管理服务规范》

本文件与SB/T 10856-2012相比主要变化如下：

——修改了规范性引用文件，引入GB 31654的相关要求；

——修改了规范的框架，增加了节约及营养健康章节。

本文件由中华人民共和国商务部服务贸易和商贸服务业司提出并归口。

本文件由中国烹饪协会负责具体技术内容的解释。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

团餐操作服务规范

1 范围

本标准规定了团餐管理服务活动中基本管理要求，场景布局，采购、运输、验收与贮存，加工过程管理，供餐要求，配送要求，有害生物防治等内容。

本标准适用于面向相对固定的人群、以相对固定模式批量提供餐饮服务的单位，包括集体用餐配送单位、现场制作售卖单位。

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 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8978 污水综合排放标准

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

GB/T 33000 企业安全生产标准化基本规范

GB/T 42966 餐饮业反食品浪费管理通则

SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

团餐 group meals

面向团体供应的餐饮服务形式，即为相对固定的人群以相对固定的模式批量提供餐饮食品。

3.2 团餐供应单位 supplier of group catering

指根据团体服务用餐对象要求,在契约关系的前提下,以集中加工配送或现场制作服务为主要加工供应形式的餐饮服务单位,包括集体用餐配送单位、现场制作服务单位等。

4 基本管理要求

- 4.1 团餐供应单位应按要求建立食品安全、安全生产、反食品浪费等相关制度,并培训员工。相关制度应符合 GB 31654、GB/T 33000 和 GB/T 42966 的要求。
- 4.2 团餐供应单位宜建立和实施 HACCP/ISO22000 体系,鼓励建立和实施 ISO9001、ISO14001、ISO45001、ISO50001 体系。
- 4.3 团餐供应单位应在与服务对象建立合同关系前,对服务对象提出的要求进行评估、确认,宜有专岗(或专人)对合同进行系统化管理。
- 4.4 具备承担相应风险的能力,宜投保公众责任险或专项食品安全责任险。
- 4.5 团餐供应单位宜建立菜单评估审核制度,更改菜单时应重新评估。
- 4.6 团餐供应单位菜单制定和审核,应纳入反食品浪费理念,并充分考虑服务对象如下因素:
 - a) 就餐人群的食品安全和营养要求,包括禁用及慎用食品的管理;
 - b) 供餐形式的特点;
 - c) 就餐人群数量和年龄分布。
- 4.7 团餐供应单位应在各操作环节采取反食品浪费措施。

5 场所与布局

- 5.1 场所与布局应符合 GB 31654、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB55037《建筑防火通用规范》等食品安全、安全生产相关规定。
- 5.2 租赁的场所,应提前对场所与布局的合理性进行风险评估,并采取相应的预防措施或纠正措施。
- 5.3 加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配,供餐人数超过原策划人数时,应对经营的食品品种、数量重新评估。

6 设施与设备

- 6.1 设施与设备应符合 GB 31654、《餐饮服务食品安全操作规范》等国家有关规范的要求。使用冷库的,应符合 GB50072《冷库设计标准》等规定的有关要求。
- 6.2 宜采购并使用节约型设施设备和用品。
- 6.3 用于原料、半成品、成品的工具和容器,应分开并有明显的区分标识。原料加工中切配植物性食品原料、动物性食品原料和水产品原料的工具和容器,应分开并有明显的区分标识。加工场所宜有分类的说明标识。

- 6.4 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。对加工用水水质有特殊需要的，应符合相应规定。
- 6.5 上下水设施齐备，污水排放符合 GB 8978 的规定。
- 6.6 有油烟排放控制措施，油烟排放应符合 GB 18483 的规定。
- 6.7 检验检测的相关要求应符合 GB 31654 的规定，推荐的检验项目见附录 A。
- 6.8 废弃物存放设施宜为脚踏式或其他非手动式设施，防止手接触造成交叉污染。
- 6.9 应对设施设备的操作风险进行评估，及时展示评估结果并培训相关操作人员。
- 6.10 应定期检查消防、环保设施设备有效性。火灾风险高的设备宜有限温报警装置和离人报警装置。和面机、压面机、切菜机、搅拌机、烤箱等操作安全隐患较大的机械设备宜设专人操作，上岗前培训到位并采取保护措施。加工制作人员宜穿防滑鞋，蒸车、烤箱等设备操作时应有防烫伤措施。
- 6.11 使用燃气的操作间应配置有燃气泄漏报警系统，有明火操作的操作间应装配有灭火设备及消防报警系统，宜安装自动喷淋装置并定期维保。

7 采购、运输、验收与贮存

- 7.1 采购、运输、验收与贮存应符合 GB 31654 的规定。
- 7.2 宜有明确的定价机制。
- 7.3 下达采购计划时，应对就餐人员预估，考虑人员变动因素，确定原辅料采购量。
- 7.4 宜对运输车辆的运输时间、温度、湿度等建立追溯记录。
- 7.5 宜制定主要原料的企业质量标准和验收标准。其中验收标准应重点明确感官性状、食品保质期、食品温度、包装及标签完整清洁无破损、内容物与产品标签一致等。
- 7.6 宜有不少于两人参与验收工作。发现不符合要求的食品及原料应按要求及时处理。
- 7.7 宜使用农药速测仪检测法对每批蔬菜抽检，并建立记录，推荐的抽检蔬菜明细见附录 B。
- 7.8 库房应通风、防潮，保持干燥。
- 7.9 有防蝇、防鼠、防虫措施。挡鼠板的高度不低于 60cm，挡鼠板与墙壁的缝隙应小于 6mm，排气口应有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩，以防鼠类侵入。
- 7.10 对易腐食品应在贮存过程中按相关要求控制贮存温度及时间。
- 7.11 冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确显示内部温度的测温装置。
- 7.12 清洁剂、消毒剂应专库或专柜贮存，并有明显标识。

8 加工过程管理

- 8.1 原料初加工、烹饪、专间和专用操作区、食品添加剂使用、冷却、再加热等加工过程应符合 GB 2760、GB 31654 的规定。宜通过“互联网+明厨亮灶”方式，公开展示操作重点环节。

8.2 初加工

8.2.1 初加工的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配，应避免食品在加工制作过程受到二次污染。

8.2.2 冷冻食品及原料应采用冷藏解冻或流水解冻的方式进行，对解冻时间应进行控制。

8.2.3 禽蛋宜使用专用容器清洗、贮存。

8.2.4 易腐食品加工后应及时使用或冷藏，并控制贮存时间及温度。

8.2.5 宜设置异物挑拣区域，对异物风险高的原料进行挑拣。

8.2.6 宜对开封的预包装食品设立第二保质期，第二保质期不得超过原包装保质期。开封后需冷藏保存的食品，应在使用后密封冷藏保存。

8.3 烹饪

8.3.1 烹饪的工艺方法应对员工进行及时培训。

8.3.2 加工制作宜食物种类多样，优先采用健康的烹饪方式，减少盐、油、糖含量较高的菜品供应，优化菜品口味，减少食品浪费。

8.3.3 应每日对工作区域内的物料进行检查，排查是否有过期或腐败变质的食品，并及时处理。

8.3.4 加工量较大时，应合理分批次烹制。

8.3.5 宜配置专用品尝工具，并有明确标识。

8.4 专间和专用操作区操作

8.4.1 凉菜加工、裱花操作、饮料现榨及水果拼盘制作、生食水产品应符合 GB 31654 中关于专间和专用操作区操作的要求。

8.4.2 专间或专用操作区加工制作好的成品宜当餐供应。

8.5 食品添加剂使用

8.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 31654 的规定。

8.5.2 添加剂管理宜有专人管理。

8.5.3 食品添加剂的使用宜在达到预期效果的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

8.6 冷却

8.6.1 食品及原料的冷却时间及温度应符合 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。

8.6.2 烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品应及时冷却，放入冷却设备的食品数量应符合冷却设施设备的承载能力。

8.6.3 冷却设备应定期清洁消毒。

8.7 再加热

8.7.1 食品再加热应符合 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。

8.7.2 食品感官性状发生变化的应及时废弃。

9 供餐要求

9.1 供餐要求应符合 GB 31654 的规定，宜配备服务人员。

9.2 重大活动餐饮服务提供者应符合《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》的规定。

9.3 提供打包服务时，宜使用可降解餐盒、餐饮具及塑料袋，避免过度使用打包餐具。

9.4 熟食售卖，应采取措施避免二次污染。

9.5 分餐使用的相关设备、用具、环境应每餐消毒。

9.6 有供就餐人员洗手的设施，与供应规模相适应。

9.7 宜结合日常供应量及就餐历史余量，评估顾客需求量，动态调整供餐总量。

10 配送要求

10.1 集体用餐配送的食品，其分装、贮存和运输的要求应符合 GB 31654 的规定。

10.2 中央厨房配送的食品，应在包装或者容器上标注中央厨房信息，以及食品名称、中央厨房加工时间、保存条件、保存期限等，必要时标注现场加工方法。

10.3 配送集体用餐的容器和车辆应符合相关要求，并保持清洁及满足配送食品的温度要求。

10.4 运输装卸过程应当注意操作卫生、防止污染食品。配送车辆及车内容器应当根据配送要求保持相应的温度，鼓励配送车辆配备温度记录仪，确保温度能连续记录。

10.5 应对就餐地点、时间、人数、菜品及其他要求提前确认，对加工制作场所、设施设备、人员、容器、用具等进行测算，确保配送食品与就餐人员规模相匹配。

10.6 为中小学、托幼机构配送的，不应配送生食、冷荤及冷加工糕点。为其他机构配送时不宜配送凉菜（包括冷荤）等易腐食品。

10.7 建立加工制作人员与配送、服务人员的信息沟通渠道，对食品数量、质量进行确认。

11 清洁维护与废弃物管理

11.1 餐后要做到及时清理现场，确保现场的整洁。

11.2 餐厨废弃物应及时清除，不应溢出废弃物存放设施。

11.3 严格控制餐厨废弃物的流向，做好分类处理和回收利用工作，餐厨废弃物的处置应符合 GB 31654 的规定。

11.4 餐厨废弃物处理宜采取汤汁分离设施设备,宜对餐厨废弃物数量统计分析,对造成剩余食品数量大的菜品优化改进。

12 有害生物防治

- 12.1 应保持餐饮服务场所建筑结构完好,有害生物防治设施完备,环境整洁,防止虫害入侵及滋生。
- 12.2 应引用具备相应资质的机构及人员进行有害生物防治,并对企业员工进行有害生物相关知识培训。
- 12.3 有害生物防治应遵循优先使用物理方法的原则,应根据需要配备适宜的有害生物防治设施设备(如灭蝇灯、防蝇胶帘、风幕机、粘鼠板等)。
- 12.4 发现有害生物痕迹或活体,应及时通知有害生物防治人员到场处理。
- 12.5 有害生物防治中应采取有效防护措施,避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。
- 12.6 发现有害生物尸体,应在确保安全的前提下及时清理。

13 机构和人员管理

- 13.1 团餐供应单位应设置食品安全、生产安全管理职责部门,切实履行相关管理职责,并负责与相关管理部门对接。应按规定建立食品安全、生产安全风险预警及防控机制,并培训员工。
- 13.2 食品安全总监、食品安全员应符合 GB 31654 及《食品生产企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》的规定。
- 13.3 应将食品安全、生产安全、能源节约、反食品浪费等要求纳入员工日常培训,并与日常考核相结合。
- 13.4 营养配餐专业人员的设置应符合 SB/T 10474 的规定。

14 节约管理

14.1 反食品浪费

- 14.1.1 团餐供应单位反食品浪费应符合《中华人民共和国反食品浪费法》和 GB/T 42966 的相关要求。
- 14.1.2 应通过多种形式,开展制止餐饮浪费行为的宣传,积极营造浪费可耻、节约为荣的消费氛围。
- 14.1.3 宜提供小份菜、小份饭,明示菜品分量、主要原料、口味、禁忌等餐品信息。
- 14.1.4 在就餐人员就餐、订餐、点餐、加餐等环节,采取服务人员提醒、页面提示等方式,引导就餐人员适量点餐、取餐;对有浪费行为的,应当及时予以提醒、纠正。
- 14.1.5 宜对就餐人员的节约行为(如光盘行动)采取合理激励措施。宜使用数智化手段,对供餐实施动态管理,合理调整菜品供应,减少餐饮浪费。

14.2 能源节约

- 14.2.1 各类设备不使用时,应关闭电器开关、电源开关、燃气阀门等。

14.2.2 应及时对空置冰箱断电，正常运转的冰箱每周进行除霜，合理摆放原料，保证冷气循环通畅，降低能耗。

14.2.3 蔬菜清洗应按操作流程，宜使用清洗设备，先浸泡再清洗，避免长流水冲洗。

14.2.4 鼓励原料解冻使用冷藏解冻。临时用少量原料流水解冻，应采用较小的容器，减少用水量。

14.2.5 应严格按照操作要求使用洗碗机，定期对洗碗机进行保养。

14.2.6 在保证食品安全的基础上，就餐人员较少时，多品种主食宜集中加热蒸熟。

14.2.7 应定期对各类设备进行维修保养，及时更换老化设备设施，避免能源浪费。

14.2.8 新配置或更换设备，优先选用节能设备。

15 营养健康

15.1 宜配备营养指导人员，指导采购、配料、加工和营养标示，制定食谱和菜品目录，开展营养健康教育，指导服务员帮助用餐人员合理选餐。

15.2 食物种类和油、盐、糖用量宜参照《中国居民膳食指南》的推荐要求。

15.3 食物烹饪方法应符合营养健康原则。鼓励采用减少营养成分损失和保持自然风味的食物烹饪方法。

15.4 宜制定合理膳食营养配餐计划。

15.5 鼓励采用分餐制供餐。自由取餐的食堂应为每道菜品配备公筷、公勺或公夹。提供桌餐服务的食堂应当配备公筷、公勺等分餐工具，并引导用餐人员使用。

15.6 鼓励对菜品的口味（如辣的程度）进行差异化标示。

15.7 从业人员宜定期接受“减盐减油减糖”烹饪技巧、平衡膳食等知识培训。

15.8 应在集体用餐场所显著位置展示并适时更新营养健康、反食品浪费、合理膳食提示牌、宣传海报等材料，播放宣传视频。

16 持续改进

16.1 应建立沟通渠道，对客户的服务需求做出快速反应。

16.2 对消费者提出的投诉，应立即核实，妥善处理，并建立记录。

16.3 宜定期回访顾客的满意度情况，并进行分析和改进。

附 录 A
(资料性)
检测项目及适用范围

A.1 团餐供应单位自建的实验室推荐检测项目如表 A.1 所示。

表 A.1 检测项目及适用范围（推荐）

序号	类别	检测项目	适用范围
1	农药 残留	氨基甲酸酯、有机磷	蔬菜、粮食、水果等
2	微生物	菌落总数	食品原材料、食品半成品、食品成品等
3		大肠菌群	食品用具、熟食盒、餐盒等
4		表面清洁度	食品接触面、人员手部
5	理化 检验	亚硝酸盐	火腿、腊肠、香肚、肉制品、酱腌菜等
6		二氧化硫漂白剂	水果类、干果类、咸菜类、调料类、黄花菜、银耳、莲子、龙眼、桂圆、虾仁、白糖、冬笋、白瓜子、蜜饯、葡萄酒、果酒、果脯、腐竹、粉丝、竹笋、蘑菇、酸菜、豆芽等相关食品
7		硼砂	牛肉、牛肉丸、牛肉制品、扁肉、扁食、鱼丸、油面、蒸饺、水饺肉馅、凉粉、粽子及虾类等食品
8		非食用色素	水产类
9		甲醛	水产品及其加工制品（如各种鱼类、虾蟹、海蛎、鱼丸、虾仁、鱿鱼干等），以及其他食品中甲醛（福尔马林）

附 录 B
(资料性)
蔬菜检测品种

B.1 团餐供应单位使用农药速测仪检测法，推荐的抽检蔬菜明细如表 B.1 所示。

表 B.1 蔬菜检测品种（推荐）

月份	蔬 菜 品 种
一月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒
二月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒
三月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒
四月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒、大头菜、小白菜
五月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒、大头菜、小白菜、豆角、芸豆、茄子
六月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒、大头菜、白菜、小白菜、豆角、芸豆、茄子、木耳菜、菜花
七月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒、大头菜、白菜、小白菜、豆角、芸豆、茄子、木耳菜、菜花
八月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒、大头菜、白菜、小白菜、豆角、芸豆、茄子、木耳菜、菜花
九月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、青椒、大头菜、白菜、小白菜、豆角、芸豆、茄子、木耳菜、菜花
十月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿、大头菜、白菜、木耳菜、菜花
十一月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿
十二月	韭菜、芹菜、黄瓜、油菜、菠菜、香菜、生菜、苔菜、茼蒿

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国反食品浪费法》
 - [2] 《中华人民共和国安全生产法》
 - [3] 《中华人民共和国消防法》
 - [4] 《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）
 - [5] 《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》（国食药监食〔2011〕67号）
 - [6] 《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》（国食药监食〔2011〕78号）
 - [7] GB/T 40042-2021《绿色餐饮经营与管理》
 - [8] 《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令2025年第98号）
-