

# DB4403

## 深圳市地方标准

DB4403/T XXX—XXXX

### 工地团餐生产配送服务评价规范

Specification for assessment of construction site group meals production  
and delivery service

(送审稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

深圳市市场监督管理局 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

5 评价内容..... 2

6 评价实施..... 2

附录 A（规范性） 评价内容与计分规则.....5

附录 B（资料性） 评价结论.....18

附录 C（资料性） 评价申请表.....19

参考文献..... 21

## 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。

本文件由深圳市商务局提出并归口。

本文件起草单位：深圳市天健城市服务有限公司、深圳市创研城市管理服务技术研究院、深圳地铁物业管理发展有限公司。

本文件主要起草人：刘光华、谢泽宇、黄鸿云、侯晓丹。

# 工地团餐生产配送服务评价规范

## 1 范围

本文件规定了工地团餐生产配送评价的原则、内容和实施要求等。  
本文件适用于行业主管部门、第三方评价机构对深圳市内工地团餐生产配送机构的服务质量开展评价，工地团餐生产配送机构可依据本文件进行自评。

## 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。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- HJ 554 饮食业环境保护技术规范
- SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求
- DB4403/T 504 团餐行业食品安全管理规范

## 3 术语和定义

- 下列术语和定义适用于本文件。
- 3.1  
**工地团餐生产配送服务** construction site group meals product and delivery service  
面向建筑工地人员的餐饮供应服务形式，即为建筑工地人员以固定的模式批量生产、配送餐饮食品的服务。
  - 3.2  
**工地团餐生产配送机构** construction site group meals product and delivery agency  
根据服务对象的要求，开展集中采购、加工烹饪并批量配送成品餐食至建筑工地，为建筑工地人员提供餐饮供应服务的单位。

## 4 评价原则

- 评价应遵循以下的原则：
- a) 客观：评价活动应以现场情况、机构文件、原始记录及陈述为基础，进行客观评价；

- b) 诚信：评价各方应恪守诚信、践行承诺，确保评价过程中信息和数据真实；
- c) 透明：应确保评价过程和评价结论向政府、被评价机构和社会公众公布；
- d) 改进：评价过程和评价结论应以服务质量的改进为目的。

## 5 评价内容

### 5.1 评价指标构成及分值设定

评价指标由机构建设、设施设备与环境、生产管理、配送管理、企业荣誉及创新（指标应符合附录A，评估结论见附录B），满分为100分。其分值设定为：

- a) 机构建设，满分为 20 分；
- b) 设施设备与环境，满分为 40 分；
- c) 生产管理，满分为 20 分；
- d) 配送管理，满分为 15 分；
- e) 企业荣誉及创新，满分为 5 分。

### 5.2 评分方法

5.2.1 评分采用综合评分法。第三方评价机构根据本文件要求采取实地检查、资料查验、重点抽查、随机抽查等多种方式开展，各评价人员应依据本文件要求独立评分，评价内容应符合附录 A，综合平均分为工地团餐生产配送服务评价最终得分。

5.2.2 在进行评分计算时，若存在不适用的评分项指标，应不计入得分。计算方式为先从满分 100 分中减去不适用指标分值，再通过百分制换算成得分，计算公式为：得分=所获分数/（100-不适用指标分值）×100%。

### 5.3 评价结果

#### 5.3.1 评价结果

评价结果采用等级制，划分为3个等级。从低到高依次为一级、二级、三级，分别用A、AA、AAA表示。

#### 5.3.2 评级规则

全市工地团餐生产配送服务评定为不定期开展，每次等级评定有效期3年：

- a) 等级 AAA 应达到最终分数 85 分（含）以上；
- b) 等级 AA 应达到最终分数 75 分（含）以上；
- c) 等级 A 应达到最终分数 60 分（含）以上。

## 6 评价实施

### 6.1 组织评价

6.1.1 评价采用工地团餐生产配送机构申报、第三方评价、监督抽查的模式开展；评价过程中被评价机构的信息追溯期为 12 个月。

6.1.2 评价应由第三方评价机构开展评定工作。

### 6.2 评价机构要求

开展评价的第三方评价机构，应满足以下要求：

- a) 在中华人民共和国境内注册并具有独立法人资格的单位，具有开展相关服务评价的经验和能力；
- b) 具有固定的办公场所及开展评价工作的办公条件，具有健全的管理制度；
- c) 具备中级职称以上专职人员。

### 6.3 评价团队要求

第三方评价机构应组建一支不少于5人的团队开展评价，评价团队应满足以下要求：

- a) 遵守国家法律法规和评价程序，熟悉团餐生产与配送相关政策和标准规范评价；
- b) 均具有本科及本科以上专业学历；
- c) 至少具备1名人员从事团餐配送服务相关专业5年及以上；
- d) 至少具备1名人员从事质量管理/标准化相关专业5年及以上；
- e) 组长应取得市场监管行政主管部门评定的中级及以上食品安全检查员(食品经营类)资格或具备食品相关专业副高级及以上专业技术职称。

### 6.4 基本条件

机构应满足下列基本条件，方可申请评价：

- a) 营业执照齐全，具备独立法人资格，具有固定的经营场所，经依法登记注册或备案；
- b) 食品经营许可证合法有效，主体业态应包含集体用餐配送单位。提供其他须经许可的服务，均应具有相应资质；
- c) 申请评定的机构应持续运行一年以上；
- d) 在机构管理等方面无重大违纪问题，未受到同级或上级行政部门通报批评或处罚；
- e) 近三年内无重大安全事件或卫生事件，无重大违法记录，未被列入经营异常名录或严重违法失信名单，信用信息正常，评价周期内未出现安全事故；
- f) 在经营场所醒目位置设置有信息公示，至少包括以下信息：
  - 1) 监督检查结果记录表公示时间、位置等符合要求；
  - 2) 食品经营许可证；
  - 3) 安全等级标识；
  - 4) 员工有效健康证明、食品安全管理员证；
  - 5) 政府主管部门举报电话；
- g) 具备依法纳税的完税证明。

### 6.5 评价程序

#### 6.5.1 机构自评

遵循自愿申报原则，工地团餐生产配送机构（申请机构）应遵循本文件附录A开展自评，出具年度自评报告和满意度调查报告，自评分数大于60分（含60分）的，可向第三方评价机构提出申请（申请表可参考附录C），并提交相关材料。

#### 6.5.2 第三方评价机构的评价程序及要求

第三方评价机构的评价程序及要求如下：

- a) 对工地团餐生产配送机构自评的情况进行审核并确定参加评价资格；
- b) 制定评价计划、组建评价团队、进行评价准备、组织实施评价；
- c) 资格审查通过后，通知工地团餐生产配送机构进行现场评价的时间和具体要求；

- d) 根据本文件的要求采取实地检查、资料查验、重点抽查、随机抽查等方式进行评价活动；
- e) 出具评价结果，并将现场评价的所有文件汇总存档。

#### 6.5.3 评价终止

第三方评价机构在评价过程中发现工地团餐生产配送机构有下列情形之一的，应终止评价活动：

- a) 提供虚假申报资料、有伪造、涂改有关档案资料等弄虚作假行为的；
- b) 评价中无正当理由不配合或干扰评价工作行为的。

#### 6.5.4 等级提升

等级认定满一年的工地团餐生产配送机构可在获评等级有效期内，重新申请等级评价取得更高等级，其评价程序与首次评价相同。

#### 6.5.5 年度监督

6.5.5.1 第三方评价机构对已获评价的工地团餐生产配送机构不定期进行复核，如存在发生重大安全事件（事故）；企业、社会组织年检不合格；经营列入异常名录或黑名单；违法违规行为的，取消其资格并收回相应证书和牌匾，并在相关网站上进行公示。

6.5.5.2 不参加年度监督的工地团餐生产配送机构视同自动放弃，由第三方评价机构收回证书和牌匾并公示。



**附 录 A**  
**(规范性)**  
**评价内容与计分规则**

工地团餐生产与配送服务的评价内容与计分规则如表A. 1所示。

**表 A. 1 工地团餐生产与配送服务的评价内容与计分规则**

序号	三级指标	评价内容	分值	得分	评分备注
一、机构建设					
1、人员管理					
1.1.1	总负责人员	1、应具有5年以上餐饮领域的管理经验	2		5年以上得1分,10年以上得2分
		2、具有餐饮业食品安全管理员证	2		具备初级得1分，中级或高级得2分
1.1.2	食品安全管理人员	配备食品安全管理员，食品安全管理员应持有餐饮从业人员食品安全培训合格证明或广东省食品安全管理人员考试合格证明（餐饮服务）	1		—
1.1.3	食品采购人员	1、应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗，并具备有效食品从业人员健康证	0.5		—
		2、设验收员，检查采购原料的数量、规格、质量、生产日期、保质期，并进行记录	0.5		—
1.1.4	食品加工人员	1、应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗，并具备有效食品从业人员健康证	0.5		—
		2、供餐项目中配备有持有餐饮行业相关资格证书的相关人员，包括但不限于中式烹调师、面点师等	0.5		—
1.1.5	食品配送人员	应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗，并具备有效食品从业人员健康证	0.5		—
1.1.6	营养师	营养配餐专业人员的设置应符合 SB/T 10474 的规定，并取得相关资质	0.5		—
1.1.7	人员培训	1、应建立食品安全培训制度，食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训，并做好培训记录	0.5		—
		2、应建立突发事件应急培训制度，强化员工食品安全中可能出现的应急事件的处理能力，并做好培训记录	0.5		—
		3、上岗人员应完成三级安全教育	0.5		—
2、责任机构建设					
1.2.1	主体责任	签署食品安全责任书，明确第一责任、首要责任、直接责任人并予以公示	1		—

表A.1 工地团餐生产与配送服务的评价内容与计分规则（续）

序号	三级指标	评价内容	分值	得分	评分备注
1.2.2	合同管理	供餐食堂有与用餐单位签订用餐服务合同	1		—
1.2.3	食品安全管理机构	应建立健全独立的食品安全管理组织机构,有第三方专业人员进行外审监管	0.5		—
3、体系/制度建设					
1.3.1	食品安全体系建设	具有ISO22000食品安全管理体系认证,且在有效期内	0.5		—
1.3.2	危害分析和关键控制点体系建设	具有危害分析和关键控制点体系（HACCCP），且在有效期内	0.5		—
1.3.3	环境管理体系建设	具有ISO14001环境管理体系认证,且在有效期内	0.5		—
1.3.4	质量管理体系建设	具有ISO9001质量管理体系认证,且在有效期内	0.5		—
1.3.5	职业健康安全管理体系建设	具有ISO45001职业健康安全管理体系认证,且在有效期内	0.5		—
1.3.6	管理制度建设	机构应建立健全的管理制度	0.5		—
1.3.7	反馈机制建设	企业(单位)职工有畅通的反馈意见的渠道,如设立意见箱,定期召开民主沟通会等方式	0.5		—
1.3.8	企业文化	公司建立健全的企业文化。包括：物质文化、制度文化、精神文化、品牌文化	0.5		—
4、采购管理					
1.4.1	采购验收	1、建立食材验收管理制度,按照验收标准对采购原材料进行验收,严格核对数量、价格以及质量,有相关记录	0.5		—
		2、建立食品采购台账并保存不少于三个月以上	0.5		—
		3、不应采购法律、法规禁止生产经营的产品	0.5		—
1.4.2	索证索票	原材料验收前需要索票索证并建立原材料产品合格证明台账,包括：采购预包装食品索要食品生产许可证、产品合格证明文件、采购畜禽类索要每批次动物检验合格证明,猪肉、牛肉食材需额外索要肉品品质检验合格证、采购果蔬类索要每批次农残检测报告	0.5		—
1.4.3	供方管理	1、与依法取得许可资质的食材供应商建立合作关系,并定期进行评估	0.5		—
		2、对出现多次履约不合格情况需进行处理或更换	0.5		—
5、客户满意度					

表A.1 工地团餐生产与配送服务的评价内容与计分规则（续）

序号	三级指标	评价内容	分值	得分	评分备注
1.5.1	客户满意度	1、员工着装整洁，挂牌上岗，热情服务，态度和蔼，文明用语，无争吵现象	0.5		—
		2、服务承诺制度上墙，服务规范化，操作标准化	0.5		—
		3、每年至少开展一次第三方满意度调查，且满意率达80 %及以上	0.5		—
1.5.2	投诉处理	建立畅通投诉意见反馈渠道，公布投诉电话，有记录，有改进，有回复	0.5		—
二、设施设备与环境					
1、基本设施条件					
2.1.1	基本要求	1、设施设备均应符合GB 31654规定	0.6		—
		2、环境应符合HJ 554的规定	0.6		—
		3、地面卫生清洁，无积水、无污垢；空间环境（如窗台、门窗、水池、排水沟）无污物，排水沟应铺设防滑胶垫，定期清洗	0.6		—
		4、废弃物及时清理；废弃物放置场所无异味；垃圾桶需加盖	0.6		—
		5、工作区域定期进行环境消毒，使用紫外线灯消毒时应记录并在无人时操作，避免职业伤害	0.6		—
2.1.2	有害物防制设施	1、仓库出入口应放置挡鼠板，高度不应低于60 cm，不应使用木质材料；门的缝隙应小于6 mm；排水管道出水口安装的篦子应使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10 mm；与外界直接相通的通风口应加装不少于16目的防虫筛网；防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2 cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2 cm	0.8		—
		2、食堂进出口配备风幕机，且运转正常	0.8		—
		3、排水道口装设防鼠网罩	0.8		—
		4、生产区周围投放鼠笼或者粘鼠贴，不可使用诱饵类进行消杀	0.8		—
		5、生产区域及专间应配备足够数量的灭蝇灯确保24 h工作并定期清洁	0.8		—
2.1.3	供水系统	1、水龙头无损坏且无漏水现象	0.5		—
		2、排水口无堵塞；排水沟应有坡度，并有便于清洗的盖板，定期清洁	0.5		—
		3、给水管道及各附件外表整洁、美观、无裂纹、油漆应完整无脱落	0.5		—
		4、排水管道应正确接驳市政排水设施	0.5		—

表A.1 工地团餐生产与配送服务的评价内容与计分规则（续）

序号	三级指标	评价内容	分值	得分	评分备注
2.1.4	燃气管道与阀门设施	1、现场检测无漏气，阀门闭合正常，并张贴安全警示标识	0.5		—
		2、应张贴安全警示标识	0.5		—
		3、管道等附件无松脱、松脱、老化腐蚀现象	0.5		—
		4、安装合格的燃气泄漏报警器并保持正常使用状态，并具有燃气公司定期安全检测记录，如处于高层建筑，不应使用瓶装燃气	0.5		—
2.1.5	消防设施	1、安全出口、疏散通道通畅无杂物堆积，应急照明正常运行	0.5		—
		2、应张贴安全警示标识	0.5		—
		3、消防设施器材（灭火器、自动消防设施）在位完好，并定期检查	0.5		—
		4、消防重点部位无隐患，无用电、用火违章情况	0.5		—
2.1.6	配电设施	1、各控制箱表面无油迹及生锈，箱内接线良好，指示灯工作正常	0.5		—
		2、电源线绝缘线无破损，接地线无油迹	0.5		—
		3、配备漏电保护开关	0.5		—
		4、应张贴安全警示标识	0.5		—
2.1.7	照明设施	1、各处照明无损坏并正常运行	0.5		—
		2、暴露食品正上方照明设施需安装保护罩	0.5		—
2.1.8	洗手设施	1、操作间洗手设施应采用脚踏式、感应式等非手触式开关	0.5		—
		2、员工专用洗手设施附近需张贴洗手方法，并配备洗手液、干手设施、消毒设施	0.5		—
2.1.9	回收设施	1、餐厨垃圾应用专用垃圾桶分类收集且标识清楚	0.5		—
		2、餐厨垃圾应交由政府指定的具有收运资质的单位处理并保留记录	0.5		—
2.1.10	监控设施	1、监控区域需包括粗加工区、烹饪区、专间、专用操作区域、餐饮具清洗消毒区	0.5		—
		2、画面需清晰，保存至少近7天的监控视频	0.5		—
2.1.11	仓库管理	1、各类食材需分区摆放整齐	0.25		—
		2、所有食品原料和非食品须离墙离地10 cm摆放，食品原料与非食品应分离存放，清洁剂、消毒剂等化学用品应分隔存放	0.25		—
		3、散装原料须标示产品名称、生产日期、保质期等信息，已开封原材料须密封保存	0.25		—
		4、温湿度须符合要求（温度低于30℃，湿度在40%~70%之间）并记录	0.25		—
		5、现场查看是否存在过期物品	0.25		—

表A.1 工地团餐生产与配送服务的评价内容与计分规则（续）

序号	三级指标	评价内容	分值	得分	评分备注
2.1.12	更衣室	1、更衣室需保持清洁	0.5		—
		2、个人衣物需摆放整齐，不得存放其他杂物	0.5		—
2.1.13	卫生间	1、卫生间应干净整洁、无异味	0.25		—
		2、卫生间门口应配备洗手设施和消毒设施	0.25		
		3、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，不宜直对就餐区	0.25		
		5、排污管道应与食品处理区排水管道分开设置，并设有防臭气水封。排污口应位于餐饮服务场所外	0.25		—
2.1.14	隔油池	符合《深圳市非工业排水预处理设施设置及运维管理指引》第6章餐饮场所要求	1		—
2、工地就餐区					
2.2.1	面积	就餐区面积能与就餐人数相匹配	0.5		—
2.2.2	地面	就餐区地面应进行硬化处理、无积水且干净整洁	0.5		—
2.2.3	基础设施	1、就餐区配备有良好的通风系统及采光照明设施，确保就餐区域空气流通	0.25		—
		2、配备有与就餐人数相适应的桌凳	0.25		—
2.2.4	洗手设施	配备洗手设施、洗手液、干手设施、消毒设施	0.5		—
2.2.5	餐具清洗及回收设施	应配备餐具清洗及回收设施，并每日回收清洗和消毒	0.5		—
2.2.6	娱乐设施	宜配备相关娱乐设施	0.5		—
3、食品处理区					
2.3.1	布局、场所设置	1、食品处理区应设置在室内，按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局	0.5		—
		2、设置专用的粗加工、烹饪、餐用具清洗消毒的场所，并应设置原料和（或）半成品贮存、切配及备餐的场所	0.5		—
2.3.2	物品摆放	1、原料盛装容器不应直接放置在地面上或者接触不洁物	0.5		—
		2、清洗、切配后的产品应防污染存放	0.5		—
2.3.3	工器具、工作台	1、使用前或使用后应清洗消毒，无臭味、异味、不洁等现象	0.5		—
		2、清洗、切配时蔬菜、肉类（生、熟）应分区	0.5		—
2.3.4	砧板、刀具管理	1、生、熟、蔬菜用的砧板应分开并有明显标识区分	0.5		—
		2、砧板、刀具应定期消毒，不使用的刀具应及时处理或上锁	0.5		—

表A.1 工地团餐生产与配送服务的评价内容与计分规则（续）

序号	三级指标	评价内容	分值	得分	评分备注
2.3.5	清洗池	清洗池至少分蔬菜、肉类、水产品清洗区，并标识清楚	1		—
2.3.6	油烟机、排风机、加热设备、冷冻设备	1、油烟机需请具有资质单位定期清洗并记录（每季度一次）	0.2		—
		2、现场查看各项指示灯、电源线、电器接点是否完好正常运行	0.2		—
		3、各设备运行无噪声和异响	0.2		—
		4、冷库门闭合良好，温度显示正常，门口应配备防寒大衣	0.2		—
		5、现场查看各设备卫生情况	0.2		—
2.3.7	餐具消毒	1、餐具清洗后需放消毒柜进行消毒	0.5		—
		2、消毒温度、时间须符合要求（不锈钢餐具消毒温度120℃以上，时间10 min以上）并记录	0.5		—
2.3.8	备餐间、专间、专用操作区	应符合DB4403/T 504要求	1		—
2.3.9	食品储存场所与设施	1、储存应符合GB 31654相关规定	0.25		—
		2、当餐剩余饭菜需再次售卖应当密封放入冰箱冷藏	0.25		—
		3、放于冷藏、冷冻柜内的食品需生熟分开，半成品、成品需密封保存并标识清楚	0.25		—
		4、冷藏、冷冻柜温度需符合食品贮藏要求：冷藏柜温度要求：0℃~8℃。冷冻柜温度要求：-12℃以下	0.25		—
2.3.10	设备工具和容器	1、各类食品加工设备需定期按照说明书进行保养和清洁	0.25		—
		2、绞肉机等危险器械应配备辅助操作器具，确保防护装置完好	0.25		—
		3、各类加工设备旁需张贴操作规程和警示标识	0.25		—
		4、接触食品的工具、容器包装材料应符合食品安全标准，不得使用木质材料	0.25		—
4、配送区					
2.4.1	场所要求	应设置有独立的打包区、餐用具消毒区、保温区、冷藏区、配送工具存放区等功能区域，并有明显的区分标识	2		—
2.4.2	卫生要求	应确保配送区环境清洁	2		—
三、生产管理					
1、食品安全与管理					
3.1.1	检验检测	配备农残检测设备及检测人员，具备蔬果农残自检能力	1		—

表A.1 工地团餐生产与配送服务的评价内容与计分规则（续）

序号	三级指标	评价内容	分值	得分	评分备注
3.1.2	清洗消毒	1、洗涤剂应符合GB 14930.1等食品安全国家标准和要求的有关规定	0.5		—
		2、消毒温度、时间等应满足GB 14934的要求	0.5		—
		3、配备餐饮具、用具洗消和保洁设备且运转正常	0.5		—
		4、餐具、食品用工具及盛放直接入口食品的容器均经有效消毒	0.5		—
3.1.3	留样	1、每餐次提供的食品应留样	0.5		—
		2、应将留样食品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48h以上	0.5		—
		3、每个品种留样量应能满足检验检测需要，且不少于125 g	0.5		—
		4、留样样品应标注名称、时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识	0.5		—
3.1.4	废弃物管理	1、餐厨废弃物管理应符合GB 31654 的相关规定	1		—
		2、配备专门的垃圾存放设施，按要求分类存放，废弃物存放容器密闭或带盖并及时清理，做到日产日清	1		—
3.1.5	有害物防治	1、现场查看无鼠迹、鼠粪、蟑螂、苍蝇、蛛网等	1		—
		2、应使用政府主管部门许可的合格药物，每周进行一次四害消杀，并有相关记录	1		—
3.1.6	食品添加剂使用及管理	1、应符合GB 2760的规定	1		—
		2、食品添加剂无超范围、超限量使用，使用时有称量、登记并有专人专柜上锁存放	1		—
3.1.7	可追溯	应建立全过程可追溯制度，记录和文件管理宜采用信息化等技术手段，并符合GB 31654 的规定	1		—
2、厨房人员管理					
3.2.1	晨检记录	1、工作人员每日晨检并有记录	1		—
3.2.2	着装要求	1、工作时穿清洁的工作服	0.25		—
		2、食品处理区内从业人员不留长指甲，不化妆，工作时饰物不外露	0.25		—
		3、专间、专用操作区的从业人员佩戴清洁口罩	0.25		—
		4、从业人员个人用品在不影响食品安全的位置集中存放	0.25		—

表A.1 工地团餐生产与配送服务的评价内容与计分规则（续）

序号	三级指标	评价内容	分值	得分	评分备注
3.2.3	操作规范	1、人员接触不洁物后应洗手消毒	0.25		
		2、食品加工操作时生熟应分区，器具应分开使用，包含但不限于刀具、砧板、容器等	0.25		
		3、从事非接触直接入口食品的工作的人员，应佩戴一次性手套	0.25		
		4、使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等与餐饮服务相关的活动前应重新洗手，从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部	0.25		
3、出品与营养（不同工种不同要求）					
3.3.1	菜品质量	1、菜品烹饪加工要求应符合DB4403/T 504	0.25		
		2、菜品无异物、无异味、无霉变等	0.25		
		3、菜品需要烧熟煮透，每餐次进行试吃及中心温度需在70 ℃以上，有相关记录	0.25		
		4、食材荤素搭配合理	0.25		
3.3.2	烹饪工艺	1、早餐应包含谷薯类（粥、饼）、蛋白质（蛋、豆制品）、少量蔬菜或水果	0.25		
		2、午晚餐菜品应含有辣菜与不辣菜品	0.25		
		3、午晚餐菜品应荤素搭配合理，有大荤、串荤、素菜选择，荤菜类每周菜单与上周菜单菜品重复率不超过50 %	0.25		
		4、早餐出品不少于8道，午晚餐出品不少于6道	0.25		
3.3.3	菜谱管理	1、制定每周菜谱：应根据员工的口味和饮食习惯，结合营养学原理，制定每周的菜谱	0.25		
		2、每日菜谱差异化：每日菜谱应在保持营养均衡的基础上，尽量做到多样化，避免重复	0.25		
		3、特殊饮食需求考虑：应了解并记录员工的特殊饮食需求，并在菜谱中做出相应的安排	0.25		
		4、反馈与调整：应建立反馈机制，及时收集员工对菜谱的意见和建议	0.25		
3.3.4	营养健康	1、早餐出品含有粗粮、蛋类、粉面类、粥类、中点类	0.5		
		2、午晚餐含有大荤、串荤、素菜类菜品，营养均衡	0.5		



表A.1 工地团餐生产与配送服务的评价内容与计分规则（续）

序号	三级指标	评价内容	分值	得分	评分备注
四、配送管理					
1、包装要求					
4.1.1	包装材料与包装要求	1、配送的食品应有包装，包装应完整、清洁，防止交叉污染；或者盛装在密闭容器中，食品容器的内部结构应便于清洁	0.6		
		2、配送前应对配送工具和盛装食品的容器（一次性容器除外）进行清洁，接触直接入口食品的还应消毒，防止食品受到污染	0.6		
		3、食品配送过程的温度等条件应符合食品安全要求	0.6		
		4、食品成品不应与原料、半成品或其他物品同车运输	0.6		
		5、设备器具与包装材料应符合相关食品安全标准和规定，并要求提供第三方检测报告	0.6		
4.1.2	标签和标识	1、分装后应在盛装食品的运输包装（箱体或饭盒等容器）的显著位置粘贴食品标签，并标明食品名称、制作单位名称、制作时间（冷链为生产时间和复热时间）、食用时限、食用方法等信息	1		
		2、宜参照GB 28050的规定对餐饮食品进行营养标示	1		
		3、应重视特殊群体（长者、孕产妇等），宜参照GB 7718提供致敏原的识别提示	1		
4.1.3	可回收性	鼓励采用可回收的包装材料，不宜使用一次性筷子、勺子	1		
2、贮存要求					
4.2.1	新鲜度	确保食材的新鲜度，食品中心温度在4 h食用期限内保持在60℃以上	2		
4.2.2	贮存环境	存储环境干净卫生无污染，应具有保温措施	2		
3、保温要求					
4.3.1	热链/冷链工艺	应配备符合条件的冷藏或加热保温设备或装置，使运输过程中食品的中心温度保持在60℃以上或8℃以下	2		
4、配送驻点选址					
4.4.1	周边环境	周边环境干净卫生，应与有毒、有害场所及其他污染源保持25 m以上的有效距离，保证不受污染源污染	1		
4.4.2	配送半径	配送半径应确保加工后2h内完成配送	1		

表A.1 工地团餐生产与配送服务的评价内容与计分规则（续）

序号	三级指标	评价内容	分值	得分	评分备注
五、企业荣誉及创新（5分，0项控制项，5项评分项）					
5.1	荣誉奖项	1、获得国家级主管部门（或国家级协会）颁发的荣誉证书或奖项	1.5		每有一项奖项得0.5分，满分1.5分
		2、获得省/市级（或省/市级协会）颁发的荣誉证书或奖项	1.5		每有一项奖项得 0.5 分，满分1.5 分
5.2	绿色管理	配送服务过程采用绿色管理，获得绿色供应链管理体系认证证书	0.5		
5.3	智慧应用	采用数字化管理系统对配送、食品安全、追溯进行管理	0.5		
5.4	粤菜师傅培训基地	申请机构管辖范围内有项目取得粤菜师傅培训基地认证	0.5		
5.5	食品安全实操培训基地	申请机构管辖范围内有项目取得餐饮服务食品安全实操培训基地认证	0.5		
总得分					
评价人员签名：					
日期：					

附 录 B  
(资料性)  
评价结论

工地团餐生产与配送服务的评价结论表如表B. 1所示。

表B. 1 工地团餐生产与配送服务的评价结论表

申请机构		负责人		职务	
评价时间			最终得分		
评价等级					
评价专家组人员名单					
专家组	姓名	单位名称	职称/职务	电话	签字
组长					
小组成员					
建议改进项					

附 录 C  
(资料性)  
评价申请表

工地团餐生产与配送服务评价申请表，如图C. 1所示。

工地团餐生产与配送服务质量评价  
申请表

机构名称: \_\_\_\_\_ (盖章)  
联系人: \_\_\_\_\_  
联系电话: \_\_\_\_\_  
申请日期: \_\_\_\_\_

图 C. 1 工地团餐生产与配送服务的评价申请表

机构名称			
法定代表人		机构地址	(省)市 区
服务人员(含专兼职)人数			
机构自我评价情况和结论			
申请机构意见			签字(盖章) 年 月 日

图C.1 工地团餐生产与配送服务的评价申请表(续)

参 考 文 献

- [1] GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
  - [2] SB/T 10856 团餐管理服务规范
  - [3] DB4403/T 404 重大活动餐饮服务单位能力评估通用要求
-