|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 03 100 01 |
| CCS  |

|  |
| --- |
|  |

A 10 |

团体标准

T/CCA 0XX—202X

机关单位营养健康食堂评价规范

Specification for evaluation of nutritious and healthy in

Party and government organ canteens

（征求意见稿）

2023 – XX -XX发布

2023 - XX -XX实施

中国烹饪协会  发布

1. 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。

本文件由中国烹饪协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

机关单位营养健康食堂评价规范

* 1. 范围

本文件规定了机关单位营养健康食堂的评价内容、指标和方法的要求。

本文件适用于机关单位食堂的评价。

* 1. 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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 带量食谱 quantified recipe

以餐次为单位,用表格形式提供的含有食物名称、原料种类及数量、供餐时间和烹调方式的一组食物搭配组合的食谱。

【来源：WS/T 554-2017,2.2】

* 1. 准入条件
		1. 应依法取得营业执照、食品经营许可证等符合法律法规要求的相关证照。
		2. 申请参与评价的机关单位食堂应开展经营活动满一年。
		3. 机关单位食堂在近3年内应未因食品安全问题受过行政处罚且未出现食品安全事故。
		4. 应配备有资质的专（兼）职营养指导人员。
		5. 每季度对油、盐、糖的使用量做记录及统计分析。
		6. 每年对反食品浪费相关活动的效果进行跟踪、总结并形成报告。
	2. 评价内容
		1. 通用要求
			1. 餐饮服务操作应符合GB 31654的要求。
			2. 机关单位食堂营养健康建设宜参照《营养健康食堂建设指南》相关要求。
		2. 评价指标

机关单位食堂营养健康评价指标见附录A。

* 1. 评价方法
		1. 申报
			1. 符合条件的机关单位食堂可通过评委会官网进行申报。
			2. 评委会在收到申报资料后30个工作日内完成申报单位的资格审核，并向申报单位发出确认通知。
		2. 评价
			1. 评价工作由评委会主持，下设5人组成的评委组，现场对申报单位进行评价打分，满分100分，综合得分80分以上的为通过，报评委会确认无异议后即为合格。
			2. 评价结果在评委会官网统一公示，公示一周内无异议的单位，即可正式成为机关单位营养健康食堂。
		3. 证书发放
			1. 评委会向合格单位统一发放机关单位营养健康食堂证书。
			2. 合格单位信息将载入《机关单位营养健康食堂》名录。
		4. 评价管理
			1. 机关单位食堂如受到处罚或出现严重食品安全舆情事件，取消其营养健康食堂资格。
			2. 获得机关单位营养健康食堂资格后，每两年应参加年检。
			3. 年检通过评委会官网提交单位更新资料（包括单位名称、规模、企业经营创新方式等）。
			4. 经资料审核，两年内无违法失信记录即为年检合格，否则为年检不合格，年检不合格，取消资格。
			5. 年检结果可在评委会官网查询，同时可持证书到评委会加盖年检印章。
1. （规范性）
机关单位营养健康食堂评价指标

机关单位营养健康食堂评价指标见表A.1。

* 1. 机关单位营养健康食堂评价指标

| **一级指标** | **二级指标** | **三级指标** | **分值** |
| --- | --- | --- | --- |
| 否决项 | 准入条件 | 食堂开展经营活动少于一年。 | ★ |
| 食堂在近3年内，因食品安全问题受过行政处罚或发生食品安全事故。 | ★ |
| 未配备有资质的专（兼）职营养指导人员。 | ★ |
| 每季度未对油、盐、糖的使用量做记录及统计分析。 | ★ |
| 每年未对反食品浪费相关活动的效果进行跟踪、总结并形成报告。 | ★ |
| 组织管理（10分） | 组织建设 | 由机关单位相关领导、后勤、工会和食堂管理等人员组成营养健康工作领导小组，明确责任分工。 | 2 |
| 营养健康食堂建设已获得必要的人员、资金等支持。 | 1 |
| 制度建设与实施 | 建立相关制度，包括但不限于：——营养健康管理制度；——食品安全管理制度；——食品使用台账制度；——反对食品浪费制度。细化公务接待、会议、培训等公务活动、集体用餐管理等制度。 | 5 |
| 围绕合理膳食和减油、减盐、减糖制定工作计划及实施方案。明确营养健康食堂工作的目标、人员培训、营养健康教育、配餐和烹饪、供餐服务等具体事宜，并开展自查。 | 2 |
| 人员配备（15分） | 基础配备 | 从业人员按规定定期组织体检，健康合格证达100%。 | 1 |
| 食堂负责人、营养指导员、厨师和服务员参加每年一次的岗位能力自我测评和考核。 | 1 |
| 食堂需配备如下人员，人员需已参加行业培训，整体持证上岗率不少于从业人员的20%，岗位包括但不限于：1）团餐项目管理师(项目经理）；2) 营养指导员/营养配餐师/膳食管理师/营养师；3）餐饮供应链管理师；4）餐饮食品安全管理员。 | 8 |
| 厨师 | 厨务团队人员构成：1）至少一人具备技师职业资格；2）20%以上人员持有中级及以上职业技能等级证书，并在现场操作。 | 2 |
| 营养指导人员 | 配备的营养指导人员要指导制订台账记录，食谱和菜品目录，按需做好食堂采购、配料、加工和菜品营养标示，开发低油、低盐、低糖菜品等。 | 1 |
| 定期开展营养健康教育培训，针对食堂负责人和营养指导人员每年度接受不少于20学时培训；针对管理人员，每年至少开展两次营养健康知识和供应链相关知识培训；针对厨师团队每年至少开展两次营养健康知识和低油、低盐、低糖菜品制作技能培训；针对用餐人员，每年至少开展一次营养健康知识培训。 | 1 |
| 指导服务人员协助用餐人员合理选餐，避免食品浪费，保障营养健康。 | 1 |
| 食品安全（20分） | 建筑场所及设施设备 | 员工有更衣室或个人更衣柜，有洗手设施。 | 1 |
| 工具、用具、餐饮具材料符合国家标准。 | 1 |
| 直接入口的食品采用无毒、清洁的材料包装。 | 1 |
| 称量器具每年校准。 | 1 |
| 专间管理到位（设二次更衣、洗手设施，冷荤食品窗口（可开闭）传菜，消毒灯安装到位，设独立空调。专间每餐（或每次）使用前，应对专间空气进行消毒，消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求；使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯 30 分钟以上，并做好记录）。 | 2 |
| 过程管理 | 依照GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》相关要求，建立健全原材料采购制度，保障食堂所用食材种类丰富、新鲜，减少腌制、腊制及动物油脂类食材的使用。 | 1 |
| 建立供应商评价和退出机制并有效管理，索证索票符合要求，产品可溯源。进口产品留存经销商资质、入境货物检验检疫证明及法规要求的相关文件。海产品需通过核辐射检测。 | 5 |
| 食品验收及加工过程温度符合要求，水质达标。 | 1 |
| 原料、半成品、成品存放分类分架，离墙隔地，防尘防蝇。 | 1 |
| 食品加工流程按生进熟出进行。 | 1 |
| 水池、容器、工用具、抹布分类使用，保持清洁。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放情形。 | 1 |
| 品尝工具专用，留样份量及贮存符合要求。 | 1 |
| 垃圾存放容器密闭完好，垃圾实施分类处理。 | 　 |
| 定期对加工制作环境自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。 | 1 |
| 虫害控制 | 有效进行病媒生物防制，现场未发现蚊虫、鼠、蝇、蟑。 | 1 |
| 生物防制设施完好有效。 | 1 |
| 营养健康（30分） | 操作要求 | 明确营养健康相关各岗位职责，开展过程管理。做好食物消费量记录，根据带量食谱、用餐人数、原料损耗计算食物消费量，每周汇总。 | 5 |
| 制定合理膳食营养配餐计划。提供套餐或份饭的食堂，一周内食谱尽量不重复。 | 2 |
| 做好油盐糖（包括含油盐糖的各种调味品）采购、台账制度，记录采购量、入库时间、重量，并计算人均摄入量，定期公示相应结果。 | 5 |
| 开展餐饮食品营养标示和健康提醒，优先对油、盐、糖用量较高的菜品进行健康提示，并逐步完善各类菜品营养标识。 | 2 |
| 提供套餐或份饭的食堂在显著位置公布带量食谱及营养标识，自由取餐的食堂在显著位置公布营养标识，鼓励公布带量食谱。 | 2 |
| 食堂可根据用餐人员健康状况供餐，向肥胖或营养相关疾病人群提供特殊营养配餐。 | 1 |
| 以食堂为主体每年举办不少于2次膳食营养相关宣传活动，如营养健康专题讲座、知识问答和厨艺大赛等。 | 1 |
| 配餐与烹饪 | 食物种类应当符合《中国居民膳食指南》的推荐要求。至少包括：——谷薯杂豆类：每周应当至少 5 种，注意粗细搭配。——蔬菜水果类：每周应当至少 10 种新鲜蔬菜，兼顾不同品种，深色蔬菜宜占蔬菜总量一半以上；鼓励提供水果。——奶及大豆类：每周应当至少 5 种。——植物油：使用多种植物油，禁用氢化植物油。 | 5 |
| 食物烹饪方法应当符合营养健康原则。（如：烹饪和加工环节，鼓励优先采用减少营养成分损失和保持自然风味的食物烹饪方法，少用炸、煎、熏、烤等烹饪方法。鼓励创新开发健康烹饪方法，在保持菜品风味特色的基础上尽量减少盐、油、糖（包括含盐油糖的各种调味品）的用量。） | 5 |
| 使用可计量工具限制油、盐、糖用量。 | 2 |
| 食品节约（5分） | 操作要求 | 注重对厨余食材进行深加工，提高原材料出成率。 | 1 |
| 采用份饭和套餐形式供餐的，主动推出小份或半份饭菜、经济型套餐。 | 1 |
| 信息手段 | 反对食品浪费制度，运用信息化手段、大数据分析等创新方式方法，加强精细化、全流程管理，加强食堂和就餐方的沟通协调，避免因就餐人员波动较大，备菜过多等导致的浪费。 | 3 |
| 健康环境（10分） | 供餐环境 | 就餐区夏季温度宜不低于26℃，冬季温度宜不高于22℃。 | 1 |
| 在食堂明显位置张贴、悬挂、摆放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。 | 2 |
| 食堂内有可取阅的宣传资料，在显著位置摆放并适时更新。宣传内容包括反食品浪费宣传标语、《中国居民膳食指南》“少盐少油，控糖限酒”等核心推荐、中国居民平衡膳食宝塔等核心信息。 | 1 |
| 设立“营养健康角”，摆放测量身高、体重、血压等设备，张贴自测自评方法。 | 1 |
| 定期公示每周油、盐、糖使用量和人均每日或每餐摄入量。 | 1 |
| 就餐区不摆放油、盐、糖瓶。 | 1 |
| 配备洗手、消毒设施或用品。 | 1 |
| 无烟环境，张贴禁止吸烟标识。 | 1 |
| 定期清洁服务场所，必要时消毒。 | 1 |
| 智能管理(10分) | 设备设施 | 配备快速检测设备及用品，对食品（含食用农产品）中某些特定物质和指标进行定性或半定量检测，并在较短时间内可获得检验结果。 | 1 |
| 配备空气检测设备，检测结果可视。 | 1 |
| 配备食品清洗设备，用于如生鲜肉、肉禽胴体、水产品、蔬菜、果品、薯类等食品的清洗加工。 | 1 |
| 配备智能留样柜。 | 1 |
| 信息化系统 | 使用智能化系统，指导配餐和用餐。 | 1 |
| 建立供应链信息管理系统，能够记录采购品种品类、时间、保质期、规格、数量、出入库等信息，实现餐前计划采购、餐中按需减耗、餐后智能化结算全过程信息化品控管理。 | 5 |
|  注：带“★”为否决项，评价时应一项否决。评分时应考虑合理缺项，合理缺项即得分。 |

参考文献

【1】国民营养健康指导委员会 关于印发《餐饮食品营养标识指南》等3项指南的通知 2020年12月4日

【2】国家卫生健康委员会办公厅 关于深入开展反食品浪费促营养健康工作的通知 2023年8月21日

