



校园食堂食品安全风险管控体系认证证书

证书编号：

统一社会信用代码：

**建立的校园食堂食品安全风险管控体系认证符合标准：
T/GDFCA 010—2019、SZDB/Z 256—2017**

注册地址：

审核地址：

认证范围：

首次发证日期： 本次有效日期： 有效期至：

本证书在国家规定的行政许可、资质许可有效期内有效。获证组织应按规定执行监督审核并经审核合格的情况下方可保持认证证书的有效性。本证书可通过以下方式查询：1. 本机构网站（<http://www.bozrz.com>）2. 中国国家认监委官方网站（<http://www.cnca.gov.cn>）



签 发：



地址：浙江省杭州市钱塘区白杨街道东部创智大厦1幢1007室
电话：0571-86821236 邮箱：bang_zheng@yeah.net

ICS 67.040
X04

团 体 标 准

T/GDFCA 010—2019

食品经营单位食品安全风险防范与 预警数据分析指导

The analysis guidance of the food safety risk prevention and early
warning data of food business unit

2019-12-18 发布

2019-12-25 实施

广东省食品流通协会 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 食品安全风险分级管理..... 1

5 食品经营单位信息管理..... 2

6 预警数据分析..... 3

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由广东省食品流通协会提出并归口。

本标准起草单位：中山市仁达贸易发展有限公司、广州中科易德科技有限公司、中科健康产业集团（广州）医药有限公司、南京中科药业有限公司、熵康（深圳）科技有限公司、广东省食品流通协会、广州生命码科技有限公司、深圳天祥质量技术服务有限公司、广东新又好企业管理服务有限公司、广州市黄埔区餐饮行业协会。

本标准主要起草人：孙微微、宋子杰、廖建平、陈自英、于洋、周飞、廖建平、冯鹏、周亚杰、郭原、胡峰、李兴宇、钟朝君、杨启柱、李莉、曾文杰、黄日盛。

本标准为首次发布。

食品经营单位食品安全风险防范与预警数据分析指导

1 范围

本分析指导对实施食品安全风险分级管理、食品经营单位信息管理和预警数据进行分析说明。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 1.1-2009 标准的结构和编写

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品安全 food safety

指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。根据倍诺食品安全定义，食品安全是“食物中有毒、有害物质对人体健康影响的公共卫生问题”。

3.2

食品经营单位 food business unit

指经营食品的一种经济组织，有自己的名称、地址、固定的经营场所、组织机构和财务制度，以及与经营规模相适应的从业人员。在经营活动中，经营单位可以刻制公章、开立帐户，可以单独核算(非独立核算)，依法纳税，开展核准范围内的食品经营活动。

3.3

预警 early warning

指食品质量、经营问题引发的社会性安全事件发生之前，根据以往的总结的规律或观测得到的可能性前兆，向相关部门发出紧急信号，报告危险情况，以避免危害在不知情或准备不足的情况下发生，从而最大程度的减轻危害所造成的损失的行为。

4 食品安全风险分级管理

4.1 风险分级管理制定依据

4.1.1 法律要求

《中华人民共和国食品安全法》确立了风险管理的原则，第一百零九条明确提出：县级以上人民政府食品药品监督管理部门根据食品安全风险监测、风险评估结果和食品安全状况等，确定监督管理的重点、方式和频次，实施风险分级管理。

SZDB/Z

深圳市标准化指导性技术文件

SZDB/Z 256—2017

餐饮业食品安全管理规范

Food safety management specification for catering

2017 – 08 – 09 发布

2017 – 09 – 01 实施

深圳市市场监督管理局

发布

目 次

前 言	III
引 言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	3
4.1 许可管理	3
4.2 管理机构及人员管理	3
4.3 基础设施	5
4.4 接受社会监督	7
5 过程控制	7
5.1 采购验收	7
5.2 储存	8
5.3 粗加工	8
5.4 烹调加工	8
5.5 专间操作	9
5.6 饮用水要求	9
5.7 食品添加剂管理	9
5.8 餐饮具清洗消毒保洁	9
5.9 餐饮配送	9
5.10 备餐及供餐	9
5.11 食品留样	9
5.12 餐厨垃圾管理	9
6 风险管理	9
6.1 危害分析与控制措施	9
6.2 防控食品安全事件	10
6.3 食品安全事件应对	10
6.4 不合格食品	11
6.5 预防食物过敏	11
6.6 食品广告要求	11
6.7 消费者投诉	11
7 沟通	12
7.1 外部沟通	12
7.2 内部沟通	12
8 评价改进	12
8.1 评价	12
8.2 改进	12

附录 A（资料性附录）餐饮业食品安全管理规范评估表.....	14
附录 B（资料性附录）餐饮业高风险食品类别防控参照表.....	25
附录 C（资料性附录）现场标识指引.....	28
附录 D（资料性附录）中国致敏原成分标示要求.....	29
附录 E（资料性附录）致敏原提示标签示例	30
附录 F（资料性附录）深圳市餐饮单位食品安全管理档案目录	31
参考文献	33

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2009规定的格式编写。

本文件由深圳市食品药品监督管理局提出并归口。

本文件主要起草单位：深圳市食品药品监督管理局、深圳市标准技术研究院、中国质量认证中心深圳分中心。

本文件主要起草人：黄晓战、华艳萍、陈建民、王大为、周鹏、戚菲、刘敏、谭志伟、连鑫、吴尚光、古志华、珠娜、秦立新。

本文件为首次制定。

引 言

本文件从我市餐饮单位食品安全管理存在问题入手，根据餐饮业特点，结合监管要求，针对我市餐饮单位，提出适用于我市餐饮业的食品安全管理规范。

本文件是基于现有先进管理体系基本原理与国内监管要求制定，方便一般餐饮业从业人员理解与实施。根据食品安全风险防控的HACCP理念，针对餐饮业加工过程、高风险的食品类别和餐饮业不同类型等实际情况，评估及确定风险点，对餐饮单位进行管理规范。

餐饮业食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了深圳市餐饮单位实施餐饮业食品安全管理规范的要求，包括基本要求、过程控制、风险管理、沟通、评价改进。

本文件适用于深圳市辖区范围内许可经营的餐饮单位，包括各类餐馆、食堂、糕点店、饮品店、集体用餐配送单位和中央厨房、微小餐饮等餐饮单位。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 7718 预包装食品标签通则

GB/T 19538 危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南

GB/T 22000 食品安全管理体系 适用于食品链中各类组织的要求

GB/T 27306 食品安全体系 餐饮业要求

3 术语和定义

3.1

餐饮服务 catering service

通过即时制作加工、商业销售、服务性劳动等手段，并向消费者提供食品、消费场所及设施的食品加工、销售和消费服务活动。

3.2

体系 system

相互关联或相互作用的一组要素。

3.3

管理体系 management system

建立方针和目标并实现这些目标的体系。

3.4

食品安全 food safety

食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

3.5

持续改进 continuous improvement

增强满足要求的能力的循环活动。

3.6

交叉污染 cross contamination

食品、食品加工者、食品加工环境、工具、容器、设备、设施之间生物或化学污染物相互转移的过程。



杭州邦证认证有限公司
Hangzhou Bangzheng Certification Co., Ltd

校园食堂安全风险管控体系
认证实施规则

文件编号：	BZ-MC-R-060
版 本：	A/0
编 制：	
审 核：	
批 准：	
控制状态：	受控

1 范围

- 1.1 为规范校园食堂安全风险管控体系的认证活动，特制定本文件。
- 1.2 本文件适用于本机构实施校园食堂安全风险管控体系认证活动。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本文件的引用而成为本文件的条款。未注明日期的，引用文件的最新版本(包括有效版本)适用。

CNAS-CC01 《管理体系本机构要求》；

CNAS-RC05 《多场所本机构认可规则》；

CNAS-RC07 《具有境外场所的本机构认可规则》；

CNAS-CC11 《多场所组织的管理体系审核与认证》；

CNAS-CC12 《已认可的管理体系认证的转换》；

CNAS-CC106 《CNAS-CC01 在一体化管理体系审核中的应用》；

SZDB/Z 256 《餐饮业食品安全管理规范》

T/GDFCA 010 《食品经营单位食品安全风险防范与预警数据分析指导》

GB 31654 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

3 术语和定义

下列文件的术语和定义适用于本文件。

SZDB/Z 256 《餐饮业食品安全管理规范》、T/GDFCA 010 《食品经营单位食品安全风险防范与预警数据分析指导》界定的术语和定义适用于本文件。

4 通用要求

4.1 法律与合同事宜

本条款应按照 CNAS-CC01 的 5.1 要求。

4.2 公正性的管理

以下活动不应视为对受审核方的校园食堂安全风险管控体系咨询活动：

- a) 为校园食堂安全风险管控体系审核进行的前期访问活动；
- b) 为受审核方提供的校园食堂安全风险管控技术有关的服务活动；
- c) 为受审核方提供校园食堂安全风险管控评审活动；