



校园食堂安全风险管理体系认证证书

证书编号:

统一社会信用代码:

建立的校园食堂安全风险管理体系认证符合标准:
GB 31654-2021、SB/T 11047-2013

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



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 11047—2013

餐饮服务突发事件应急处置规范

Specification of catering emergency services

2014-04-06 发布

2014-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言 III

1 范围 1

2 术语和定义 1

3 突发事件分类与分级 1

4 应急组织机构及职责 1

5 一般方式应急处置 2

6 信息发布和新闻报道 2

7 预防预警 2

8 应急结束 3

9 应急事故分析及总结 3

附录 A（资料性附录） 餐饮服务应急事件总结报告 4

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：中国烹饪协会、北京赐香缘餐饮管理有限公司。

本标准主要起草人：苏秋成、冯恩援、边疆、许云飞、赵崔华、田明福、陈崇金、马彦华、程小敏。

餐饮服务突发事件应急处置规范

1 范围

本标准规定了餐饮企业应急组织机构及职责、一般方式应急处置、信息发布和新闻报道、预防预警、应急结束和应急事故分析等要求。

本标准适用于餐饮服务的提供和管理。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

餐饮服务突发事件 catering emergency services

突然发生,影响餐饮服务单位正常经营,造成或者可能造成严重社会危害,需要采取应急措施予以应对的事件。

3 突发事件分类与分级

3.1 分类

餐饮服务突发事件主要包括:

- a) 涉及打架滋事等社会治安事件;
- b) 涉及顾客对餐饮服务的投诉事件;
- c) 涉及食品安全相关事件;
- d) 涉及人员受伤的意外事件;
- e) 餐饮服务过程中的其他突发应急事件。

3.2 分级

按照紧急事件的性质、严重程度、可控性和影响范围等因素,餐饮服务突发事件分为四级:Ⅰ级(特别重大)、Ⅱ级(重大)、Ⅲ级(较大)和Ⅳ级(一般)。

4 应急组织机构及职责

4.1 组织机构

4.1.1 餐饮服务单位应设立突发公共事件应急机构,全面负责应急处置工作。

4.1.2 餐饮服务单位负责人或其他指定代表担任应急机构负责人(组长)。连锁经营企业,由各地分支机构建立相对应的应急机构,各地分支机构负责人或其他指定代表担任应急机构负责人。

4.2 职责

4.2.1 研究确定长期的突发公共事件重大决策和指导意见。



中华人民共和国国家标准

GB 31654—2021

食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

2021-02-22 发布

2022-02-22 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

餐饮服务通用卫生规范

1 范围

本标准规定了餐饮服务活动中食品采购、贮存、加工、供应、配送和餐(饮)具、食品容器及工具清洗、消毒等环节场所、设施、设备、人员的食品安全基本要求和管理准则。

本标准适用于餐饮服务经营者和集中用餐单位的食堂从事的各类餐饮服务活动,如有必要制定某类餐饮服务活动的专项卫生规范,应当以本标准作为基础。

省、自治区、直辖市规定按小餐饮管理的餐饮服务活动可参照本标准执行。

2 术语和定义

2.1 餐饮服务

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等,向消费者提供食品或食品和消费设施的服务活动。

2.2 半成品

经初步或者部分加工,尚需进一步加工的非直接入口食品。

2.3 分离

通过在物品、设施、区域之间留有一定空间,而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

2.4 分隔

通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或者独立隔间等进行隔离。

2.5 食品处理区

食品贮存、整理、加工(包括烹饪)、分装以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。

2.6 餐饮服务场所

与食品加工、供应相关的区域,包括食品处理区、就餐区等。

2.7 专间

为防止食品受到污染,以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作间。

2.8 专用操作区

为防止食品受到污染,以分离方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作区域。

2.9 易腐食品

在常温下容易腐败变质,微生物易于繁殖或者形成有毒有害物质的食品。此类食品在贮存中需要控制温度-时间方可保证安全。

2.10 餐用具

餐(饮)具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。

3 场所与布局

3.1 选址

3.1.1 餐饮服务场所应选择与经营的食物品种相适应的地点,保持该场所环境清洁。

3.1.2 餐饮服务场所不应选择对食物有污染风险,以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点。

3.1.3 餐饮服务场所周围不应有可导致虫害大量孳生的场所,难以避开时应采取必要的防范措施。

3.2 设计和布局

3.2.1 应具有与经营的食物品种、数量相适应的场所。食物处理区的设计应根据食物加工、供应流程合理布局,满足食物卫生操作要求,避免食物在存放、加工和传递中发生交叉污染。

3.2.2 应设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具(包括扫帚、拖把、抹布、刷子等,下同)。专用于清洗清洁工具的区域或者设施,其位置应不会污染食物,并与其他区域或设施能够明显区分。

3.2.3 食物处理区使用燃煤或者木炭等易产灰固体燃料的,炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。

3.3 建筑内部结构与材料

3.3.1 基本要求

3.3.1.1 建筑内部结构应易于维护、清洁、消毒,应采用适当的耐用材料建造。

3.3.1.2 地面、墙壁、门窗、天花板的结构应能避免有害生物侵入和栖息。

3.3.2 天花板

3.3.2.1 餐饮服务场所天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、防霉、不易脱落、易于清洁。

3.3.2.2 食物烹饪、食物冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀。

3.3.2.3 食物半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落,在结构上不利于冷凝水垂直下落,防止有害生物孳生和霉菌繁殖。

3.3.3 墙壁

3.3.3.1 食物处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洁。

3.3.3.2 食物处理区内需经常冲洗的场所,在操作高度范围内的墙面还应光滑、防水、不易积聚污垢且易于清洗。

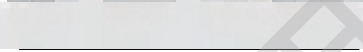
3.3.4 门窗

3.3.4.1 食物处理区的门、窗应闭合严密,采用不透水、坚固、不变形的材料制成,结构上应易于维护、清洁。应采取必要的措施,防止门窗玻璃破碎后对食物和餐用具造成污染。需经常冲洗场所的门,表面还应光滑、不易积垢。

3.3.4.2 餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应采取有效措施(如安装空气幕、防蝇帘、防虫纱窗、防鼠板等),防止有害生物侵入。

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

校园食堂安全风险管理体系
认证实施规则

文件编号: BZ-MC-R-089
版本: A/1
编制: 
审核: 
批准: 
控制状态: 受控

1 范围

为确保本机构、评审人员和认证人员依据 GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》和 SB/T 11047-2013《餐饮服务突发事件应急处置规范》作为认证标准的要求，为规范校园食堂安全风险管理体系的认证活动，特制定本文件。

本文件适用于本机构实施校园食堂安全风险管理体系认证活动。

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》；

GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

SB/T 11047-2013《餐饮服务突发事件应急处置规范》

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理体系咨询活动：