

DB

上海市地方标准

DB31/ 2009—2026

代替 DB31/ 2009—2012

食品安全地方标准
团体膳食外卖卫生规范

2026-02-05 发布

2026-08-05 实施

上海市卫生健康委员会
上海市市场监督管理局 发布

前 言

本标准代替《食品安全地方标准 餐饮服务团体膳食外卖卫生规范》（DB31/ 2009—2012）。

本标准与DB31/ 2009—2012相比，主要变化如下：

- 修改了标准名称；
- 调整了章节框架；
- 修改了范围；
- 删除了规范性引用文件；
- 修改了术语和定义；
- 修改了选址和结构；
- 修改了加工经营场所；
- 修改了设施设备；
- 修改了供餐方式和供应品种控制；
- 修改了加工配送过程的食品安全控制；
- 修改了供餐点备餐和供餐；
- 增加了有害生物防制；
- 修改了检测；
- 修改了标签标注；
- 修改了卫生管理。

食品安全地方标准

团体膳食外卖卫生规范

1 范围

本标准规定了团体膳食加工场所、供餐场所的场所与布局、设施与设备，以及团体膳食加工、贮存、配送、供应等环节的食品安全基本要求和准则。

本标准适用于餐饮服务经营者从事的团体膳食外卖服务活动。

2 术语和定义

2.1 团体膳食外卖

根据团体膳食用餐者的临时订购需求，餐饮服务经营者在其加工场所集中加工膳食半成品或成品后，集中配送到团体膳食供餐场所供应的餐饮经营方式。

2.2 团体膳食加工场所

团体膳食外卖经营者用于集中进行食品原料、半成品和成品的加工、制作、分装及配送活动的场所。

2.3 团体膳食供餐场所

由团体膳食用餐者设立或指定的，供团体膳食外卖经营者现场加工供应或直接供应团体膳食的场所。

2.4 热食类食品

食品原料经过粗加工、切配并经过蒸、煮、烹、煎、炒、烤、炸、焙烤等烹饪工艺制作的即食食品，含热加工糕点、汉堡，以及火锅和烧烤等烹饪方式加工而成的食品等。

2.5 冷食类食品

最后一道工艺是在常温或者低温条件下进行的，包括解冻、切配、调制等过程，加工后在常温或者低温条件下即可食用的食品，含生食瓜果蔬菜、腌菜、冷加工糕点、冷荤类食品等。

3 团体膳食加工场所及食品安全控制

3.1 场所与布局

3.1.1 应符合 GB 31654 的规定。

3.1.2 加工场所应至少满足 200 人份以上团体膳食加工条件，经营场所使用面积应 $\geq 500\text{m}^2$ 。

3.1.3 应设置待配送食品分装、暂存专间（专区）。

3.1.4 加工冷食类食品的，应设置制作专间。专间面积 $\geq 5\text{m}^2$ ，且应与供餐品种和数量相适应。

3.1.5 加工团体膳食期间，加工场所应专用。

3.2 设施与设备

- 3.2.1 应符合 GB 31654 的规定。
- 3.2.2 冷食类食品的分装、分切等操作应设置专间。专间水龙头应采用非手动式。
- 3.2.3 采用冷链工艺实施配送的，应配备食品快速冷却设备或设施。食品快速冷却设备的数量、容量及其技术参数应符合团体膳食的品种和数量，且满足 200 人份以上团体膳食加工供应的要求，确保食品安全。
- 3.2.4 采用冷却专间方式冷却的，冷却专间应配备紫外线消毒灯、温度指示装置等设施。
- 3.2.5 供应热食类食品的，应配备膳食加热保温设备。
- 3.2.6 自动清洗消毒设备应配备温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。装置应定期校验。

3.3 加工过程的食品安全控制

- 3.3.1 原料的采购、运输、验收与贮存应符合 GB 31654 的规定。
- 3.3.2 加工过程的食品安全控制应符合 GB 31654 的规定。
- 3.3.3 存放即食食品与非即食食品的容器应以醒目标记等方式加以区分，避免受到污染。
- 3.3.4 餐用具及保温箱使用后应及时清洗，定位存放，保持清洁。
- 3.3.5 生食果蔬的消毒、浸泡或冲淋应减少消毒剂残留。沥水和包装应在专间内进行。
- 3.3.6 消毒后的生食果蔬应采用符合相关规定的饮用水浸泡或冲淋，沥水后采用密闭保洁包装，防止二次污染。
- 3.3.7 烹饪后的成品、半成品应与食品原料分开存放。
- 3.3.8 热加工处理的易腐食品需要冷冻（藏）的，应在 2h 内将食品中心温度降至 10℃以下，并及时测量每批次冷却后食品的中心温度。未达到要求的，不得使用。
- 3.3.9 食品应在快速冷却设备或冷却专间进行冷却，并在其盛放容器上标注加工制作时间。用于冷却即食食品的快速冷却设备或冷却专间不得用于冷却热加工半成品。
- 3.3.10 进入专间内的操作人员应穿戴与其他场所有明显区分标识的清洁工作衣帽和一次性口罩。
- 3.3.11 专间在每次使用前应进行空气、货架和操作台面的消毒。使用紫外线消毒的开启时间应 $\geq 30\text{min}$ 。

3.4 供餐方式和品种控制

- 3.4.1 餐饮服务经营者应根据团体膳食供餐场所的条件，选择适当的供餐方式（自助餐、桌餐、每人份餐等）和膳食类别（热食类食品、冷食类食品、预包装食品等）。严格控制高风险食品品种（改刀熟食、冷加工糕点、即食果蔬），气温超过 35℃不得提供高风险食品品种。
- 3.4.2 不得加工配送国家和本市禁止生产经营的食品，以及生食类食品、四季豆和预拌色拉等。

3.5 清洁维护和废弃物管理

应符合 GB 31654 的规定。

3.6 有害生物防制

应符合 GB 31654 的规定。

4 团体膳食配送及食品安全控制

- 4.1 应符合 GB 31654 的规定。

- 4.2 应根据团体膳食类别特点配备足够数量的冷藏冷冻（如移动冰箱、可加载冰排的保温箱）、加热保温（加热保温柜、保温箱）配送设备。其数量、容量及其技术参数应符合所配送的团体膳食的品种和数量，确保食品安全。
- 4.3 供应热食类食品的，应保证食品中心温度在熟制后至食用前始终保持在 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 。供应冷食类食品的，应保证食品中心温度在冷却后至食用前始终保持在 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 。
- 4.4 消毒后的餐用具应存放在专用配送容器或独立包装内，防止交叉污染。
- 4.5 应严格控制配送时间，确保在规定时间内食用。

5 团体膳食供餐场所及食品安全控制

5.1 场所和布局

- 5.1.1 地面应清洁，宜有给排水条件和电力供应。
- 5.1.2 餐饮服务经营者应事先对团体膳食供餐场所条件是否符合本标准要求，以满足团体膳食规模、供餐方式和膳食品种的加工供应条件进行现场核实评估。
- 5.1.3 需要在供餐场所对食品作进一步加工处理的，其加工场所应为封闭场所，易于清洁。与外界相通的门、窗应有防止有害生物侵入的有效措施（如防蝇帘、防虫纱窗等）。
- 5.1.4 食品加工场所的面积应与团体膳食加工供应的品种数量相适应，应根据供应方式和品种，设置即食食品操作区和非即食食品操作区，并有适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。按照食品进入、贮存、加工和供应的生进熟出流程合理布局。
- 5.1.5 食品需要分装后供应的，应设置食品分装场所。供应冷食类食品的，应设置独立隔间的冷食类食品专用场所。
- 5.1.6 餐用具需要现场进行清洗消毒的，应设置餐用具清洗消毒场所。

5.2 设施与设备

- 5.2.1 应根据团体膳食品种特点配备足够数量的冷藏冷冻或加热保温等设施设备。
- 5.2.2 提供成品膳食的，供餐场所应设置食品贮存、备餐、供餐等设施设备；餐用具在加工场所清洗消毒后，应使用专用容器或独立包装带至供餐场所。
- 5.2.3 需要在供餐场所进行再烹饪的，还应配置与供应的膳食品种、数量相适应的食品暂存、烹饪等设施设备。
- 5.2.4 供应热食类食品的，加热保温设备应能保证食品中心温度在食用前始终保持在 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 。
- 5.2.5 冷食类食品专用场所、热食类食品分装间应配备空气消毒设施、手部和工用具清洗消毒设施设备，保证环境温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。入口处应设置洗手、消毒、更衣设施。需要使用直接接触成品膳食用水的，还应配备净水设备（或使用包装饮用水）。
- 5.2.6 应定时对供餐场所使用的设施设备进行清洗消毒。
- 5.2.7 应在供餐场所设置与食品容器有明显区分的废弃物存放设施。

5.3 加工供应过程的食品安全控制

- 5.3.1 供餐人员分餐前应对双手进行清洗消毒，宜戴一次性手套和口罩。
- 5.3.2 在供餐场所现场加工制作热食类食品，应按照餐饮食品烹饪要求进行制作，需要烧熟煮透，确保食品中心温度达到 70°C 以上。不采取加热保温措施的，熟制后至食用前的存放时间应 $\leq 2\text{h}$ 。采取加热保温措施的，熟制后至食用前的食品中心温度应保持在 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ，存放时间应 $\leq 4\text{h}$ 。

5.3.3 在供餐场所现场加工制作冷食类食品，制作环境温度应控制在 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。制作完成后至食用前存放时间应 $\leq 1\text{h}$ 。熟制后中心温度在 2h 内降至 10°C 以下保存的，其食用时限为熟制后 24h 内。

5.3.4 在供餐场所加工生食果蔬的，应采用符合相关规定的饮用水冲洗，生食果蔬的消毒、冲洗、沥水和包装应在专间内进行。

5.3.5 连续供餐时间超过 2h 的，应分批加工供应。向容器中添加食物时，不应将不同时间加工的食物混合。

5.3.6 已上桌供应的膳食不得回收再次加工后供应。

6 食品安全管理

6.1 管理制度、事故处置、食品安全自查、记录和文件管理

6.1.1 应符合 GB 31654 的规定。

6.1.2 团体膳食经营者应建立和实施 HACCP 食品安全管理体系。

6.1.3 团体膳食经营者应根据食品类别工艺和风险特点，制定各类食品加工、配送、供应等操作规程（包括加工操作程序、加工操作过程关键项目控制标准、设备操作与维护标准等），明确各工序、各岗位人员的工作要求及职责。

6.1.4 应定期按国家有关规定开展食品安全自查。

6.2 检验

6.2.1 应符合 GB 31654 的规定。

6.2.2 自行开展检验的，应设置检验室。

6.2.3 应配备食品中心（环境）温度计、表面环节清洁度测定仪（ATP 检测仪）、极性组分、余氯消毒测试纸以及农兽药残留、甲醛、亚硝酸盐等食品安全快速检测装备。

6.2.4 应在食品加工及供餐场所开展农药残留、兽药残留、餐用具及即食食品接触表面清洗消毒效果等快速检测。每次供餐、每种项目检测应 ≥ 5 件次。

6.3 信息标注

6.3.1 装有半成品或膳食成品的容器上应有标签，并注明品名、加工时间、储存条件、使用期限、加工单位名称。

6.3.2 半成品要标明食用前的加工或处理方式和处理条件。

6.4 留样管理

6.4.1 供应量超过 100 人的团体膳食，餐饮服务经营者应对提供的食品进行留样。

6.4.2 留样食品应按餐次、品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中，留样时间应 $\geq 48\text{h}$ ，每个品种留样量应 $\geq 125\text{g}$ ，并做好记录。

6.4.3 留样记录应包括样品名称、留样量、制作时间、留样时间、留样人员等项目。

7 人员健康与卫生

应符合 GB 31654 的规定。

8 培训

- 8.1 应符合 GB 31654 的规定。
 - 8.2 应对从业人员开展本标准相关规定的培训。
-