

DB 3401

安徽省合肥市地方标准

DB 3401/T 286—2023

集中用餐单位食堂风味小吃留样技术要求

Technical requirements for sample retention of flavor snacks in the
canteens of centralized dining units

地方标准信息服务平台

2023 - 12 - 15 发布

2023 - 12 - 15 实施

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。

本文件由合肥市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：安徽仁安食品安全服务有限公司、合肥市市场监督管理局、合肥市食品行业协会、安徽中医药大学、合肥市食品药品检验中心、安徽省食品药品检验研究院、合肥市新站高新区磨店市场监管所、安徽大学、安徽城市管理职业学院、安徽工业经济职业技术学院、安徽工程大学、安徽天河湖餐饮管理有限公司、合肥卫孔记餐饮管理有限公司、安徽省金标准检测研究院有限公司、蜀王优芙得餐饮服务有限公司、合肥市鸿青商务发展有限公司、合肥黄山大厦酒店管理集团有限公司、安徽李府酒店管理有限公司。

本文件主要起草人：吴燕、李国强、刘明明、何宏庆、汪永信、刘军、夏林童、叶奎、张怀军、高潮、韩道权、穆守玉、王丽娜、张淑娟、周双才、邹宏胜、陈宇欣、卫传华、詹舒然、汪后、方青、李蕤、吴敏、秦振权、程琳琳、黄润墨、刘程、徐金霞。

地方标准信息服务平台

集中用餐单位食堂风味小吃留样技术要求

1 范围

本文件规定了集中用餐单位食堂风味小吃成品留样工作的术语和定义、要求。
本文件适用于集中用餐单位食堂风味小吃成品留样操作。

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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具
GB 18454 液体食品无菌包装用复合袋
GB 29601 不锈钢器皿
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB 32094 塑料保鲜盒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

集中用餐单位食堂 centralized dining units

设于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等,提供集中就餐的餐饮服务提供者。

3.2

风味小吃 flavor snacks

具有特定风格或地域特色的一类食品的总称。包括但不限于水饺、麻辣烫、汉堡等。

3.3

成品 finish product

已制成的可直接食用或饮用的食品。

4 技术要求

4.1 设备

4.1.1 专用的留样冷藏设备温度应保持 0–8℃范围，4℃为宜，具有明显的温度显示功能并定期校准。

4.1.2 应配备足够的留样容器，留样容器应专用、密闭、大小适宜。其中玻璃容器应符合 GB 4806.5 规定，塑料容器应符合 GB 32094 和 GB 4806.7 规定，不锈钢容器应符合 GB 29601 规定，无菌袋应符合 GB 18454 规定。

4.1.3 冷藏设备应专用，应有“食品留样”标识；严禁存放与留样无关食品或物品；应定期清洁消毒，宜每周一次。

4.1.4 留样容器使用前应清洗、消毒，消毒后的留样容器应符合 GB 14934 的规定。

4.2 人员

4.2.1 留样人员应经留样培训和考核合格后上岗。

4.2.2 留样人员操作前应洗净手部并进行手部消毒，清洗消毒方式应符合 GB 31654 相关规定。

4.3 过程

4.3.1 通用要求

4.3.1.1 时间

宜在成品加工结束后第一时间进行留样样品采集，采集后宜立即密闭保存，待留样降至合适温度时，转移至冷藏设施中存放，尽量缩短降温时间。留样应在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。

4.3.1.2 数量

留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。带有汤汁食品的留样，固形物应大于100g。

4.3.1.3 标识与记录

盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识等。应由专人管理留样食品、记录留样情况，《成品留样记录表》见附录A。留样记录保存时间不少于6个月。

4.3.1.4 存放

留样样品宜按餐次分区存放于冷藏设施中。留样冷藏设施宜放置于准清洁操作区。

4.3.2 常见风味小吃分类留样方法

常见风味小吃分类留样方法见附录B

附 录 B

(规范性)

合肥市常见风味小吃留样要求表

合肥市常见风味小吃留样要求表见表B.1。

表 B.1 合肥市常见风味小吃留样要求表

序号	类别	单品	留样方法
1	单品类	套餐饭	每种菜品分别留样，米饭留取一份
2		炸鸡/汉堡	每种单品留取一份
3		早点/面点/汤/粥	每种单品留取一份
4		糕点	每种单品留取一份
5		自选菜	每种单品留取一份
6		水饺/馄饨	每种馅料均需留取一份
7		料理包	留取当餐售卖加热后的完整包装的产品
8	浇头加主料类	面条/牛肉汤/螺蛳粉/米线	每个品种浇头加主料留取一份
9		炒饭/炒面/煲仔饭	每个品种配料加主料留取一份
10	每种少量混合类	热卤	同批次、同工艺加工的食品，每种取少量留取一份
11		麻辣烫/麻辣香锅/炸串	每种产品取少量，统一制作，留取一份
12		杂粮煎饼/掉渣饼	主料留取一份，其他所有品类配菜可共同留取一份
13	其他类	其他	(可参照以上相似产品类型实施)。

备注：1. 以上食品留样为当餐制售食品；
2. 留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。带有汤汁食品的留样，固形物应大于100g。

参 考 文 献

- [1] 《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局公告 2018 年 第 12 号
 - [2] 《食品经营许可和备案管理办法》国家市场监督管理总局令 2023 年 第 78 号
-

