

# DB2102

大 连 市 地 方 标 准

DB2102/T 0109—2024

## 团体用餐接待服务单位餐饮服务 加工能力建设规范

Specification for the capacity building of catering service processing  
for group dining reception units

2024 -02-01 发布

2024 -03-02 实施



# 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 经营要求 ..... 2

5 基础经营能力 ..... 3

    5.1 建筑场所与布局 ..... 3

    5.2 设备设施 ..... 4

    5.3 人员配备 ..... 5

    5.4 物料采购贮存 ..... 5

    5.5 加工能力 ..... 6

    5.6 食品留样 ..... 7

    5.7 污染源排放 ..... 7

6 综合管理 ..... 7

    6.1 环境管理 ..... 7

    6.2 节能管理 ..... 7

    6.3 安全管理 ..... 8

7 供用餐管理 ..... 8

8 数字化管理 ..... 8

参 考 文 献 ..... 9

## 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。

本文件由大连市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：大连市美食文化协会、大连市市场监督管理局、大连市机关事务管理局、大连市教育局、大连美食达餐饮管理有限公司、中国检验认证集团辽宁有限公司、大连食安管理咨询有限公司、亚惠美食有限公司、大连标准认证研究院有限公司、大连优膳餐饮管理有限公司、国盛化工（大连）有限公司。

本文件主要起草人：高成聪、宋琬屏、宋晓明、李丛涛、邢继军、王孝春、高明宝、周猛、陈冰冰、肖忠尧、杨建民、王晴、高民强、王冰、由旦玉、姜振利、陈雅文、隋成方、赵琪。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电或来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估和复审。

归口管理部门通讯地址：大连市市场监督管理局（大连市中山路381号），联系电话：0411-84312999。

文件起草单位通讯地址：大连市美食文化协会（大连市西岗区五四路151号），联系电话：0411-83773551。

# 团体用餐接待服务单位餐饮服务加工能力建设规范

## 1 范围

本文件规定了团体用餐接待服务单位餐饮服务加工能力建设的术语和定义、经营要求、基础经营能力、综合管理、供用餐管理、数字化管理要求。

本文件适用于机关、学校、厂矿等企事业单位食堂及团体用餐接待服务单位的建设与管理。其他单位可参照执行。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 18483 饮食业油烟排放标准
- GB/T 18883 室内空气质量标准
- GB 22337 社会环境噪声排放标准
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 31962 污水排入城镇下水道水质标准
- GB/T 40248 人员密集场所消防安全管理
- SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求
- SB/T 10856 团餐管理服务规范

## 3 术语和定义

GB/T 31654和SB/T 10856界定的术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**团餐** group meals

面向团体供应的餐饮服务形式，即为相对固定的人群以相对固定的模式批量提供餐饮食品。

[来源SB/T 10856-2012, 3.1]

### 3.2

**团餐供应单位** supplier of group meals

指根据团体服务对象的要求，以集中加工配送或现场制作服务为主要加工供应形式的单位，包括集体用餐配送单位、现场制作服务单位等。

[来源SB/T 10856-2012, 3.2]

## 3.3

**餐饮服务 catering services**

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。

[来源：GB 31654-2021，2.1]

## 3.4

**半成品 semi-finished products**

经初步或者部分加工，尚需进一步加工的非直接入口食品。

[来源：GB 31654-2021，2.2]

## 3.5

**食品处理区 areas for handling food**

食品贮存、整理、加工（包括烹饪）、分装以及餐具的清洗、消毒、保洁等场所。

[来源：GB 31654-2021，2.5]

## 3.6

**餐饮服务场所 places providing catering services**

与食品加工、供应相关的区域，包括食品处理区、就餐区等。

[来源：GB 31654-2021，2.6]

## 3.7

**专间 dedicated operation room**

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。

[来源：GB 31654-2021，2.7]

## 3.8

**专用操作区 dedicated operating area**

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。

[来源：GB 31654-2021，2.8]

## 3.9

**易腐食品 perishable food**

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。

[来源：GB 31654-2021，2.9]

## 3.10

**餐用具 dishware**

餐（饮）具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。

[来源：GB 31654-2021，2.10]

## 4 经营要求

4.1 应具备独立法人资格及合法经营资质，在经营场所醒目位置公示营业执照及食品经营许可证。

4.2 宜建立和实施 ISO9001、ISO14001、ISO22000、ISO45001、HACCP 等相关管理体系，并落实食品安全量化分级管理制度。

4.3 设立食品安全管理机构，配备专职或兼职食品安全管理人员，对于学校及超过 1000 人以上的用餐场所，应配备食品安全管理总监岗位。

4.4 工作人员应持有相关资格证书，包括但不限于以下内容：中式烹调师、面点师、营养师、食品安全管理师等，营养配餐工作人员的配备应符合 SB/T 10474 的规定。

- 4.5 具备服务所需设备设施等条件。
- 4.6 宜根据经营项目、供餐对象、供餐数量等建立管理制度包括但不限于以下内容：食品安全管理制度、食品添加剂使用制度、生产安全隐患排查制度、食品安全事故处置方案、投诉处理制度、应急预案等。
- 4.7 应具有承担一定风险的能力，宜投保公众责任险或食品安全责任险等。
- 4.8 设有清真等少数民族餐的团餐服务单位，食材、人员、场所、设备、用具和服务方式等应符合民族习惯。
- 4.9 应纳入行业信用管理体系，通过行业信用等级评定，并将行业信用评价指标、信用等级、信用修复整改结果等情况对外公示。

## 5 基础经营能力

### 5.1 建筑场所与布局

- 5.1.1 厨房面积与餐厅座位数配比不应低于表 1。

表 1 厨房面积与餐厅座位数最低配比

餐厅座位数 个	每个餐位所需对应的厨房面积 m <sup>2</sup>
100	0.7
200	0.5
500	0.45
1000	0.35
2000	0.25

- 5.1.2 建筑场所与布局应符合 GB 14881 的要求。设计与布局应与经营的规模、食品种类、数量等相匹配；区隔划分合理，符合《食品经营许可管理与备案办法》、《食品经营许可审查通则（试行）》等要求。
- 5.1.3 建筑装饰应采用耐用防火材料建造装修，坚固耐用，易于维修、清洁或消毒，地面、墙面、门窗、天花板、排烟道、排污道等建筑结构的建造装修，应避免生物侵入。
- 5.1.4 天花板需距离地面平层不低于 2.5 m，食品加工区天花板的装修材料宜耐高温、耐腐蚀、易清洁。天花板与横梁或墙壁结合处需有一定弧度。水蒸气较多区域的天花板宜有凝露水珠下滑坡度。
- 5.1.5 应常冲洗的工作间（包括粗加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所），应铺设 1.5 m 以上、浅色、不吸水、易清洗的不锈钢墙裙或瓷砖。各类专区工作间的墙裙，应采用平面瓷砖或其他平面装修材料铺设至墙顶。
- 5.1.6 食堂应根据食品供应方式和品种，设置相适应的粗加工切配、烹饪、面点制作、餐用具清洗消毒、保洁、备餐等加工操作场所，以及食品库房、清洁工用具存放场所等。
- 5.1.7 食品和非食品库房应分开设置，食堂应根据食品贮存要求设置相应的食品库房或存放场所，设有区域区分标识，物品码放符合要求，便于存取，按照外包装标识和保证食品安全的要求贮存食品。
- 5.1.8 餐饮具的清洗水池应与食品原料、清洁用具的清洗水池分开。采用化学消毒方法的，应设置接触直接入口餐饮具的专用消毒水池。
- 5.1.9 原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的容器具回收通道及入口宜分开设置。
- 5.1.10 与外界直接相通的门窗设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕，与外界直接相通的门口需

设高 60 cm 的挡鼠板，且门上安装自动或半自动开合阀。

5.1.11 加工冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕等产品应设置有独立的专间。

5.1.12 卫生间不应设置在食品处理区内，要求与食品处理区相距在 25 m 以外，卫生间出入口不应直对食品处理区，不宜直对就餐区。

## 5.2 设备设施

### 5.2.1 供排水设施

5.2.1.1 供水设施应与非饮用水（如：节能温水、冷却水、回温水、污水、废水等）管道完全分离，不应有逆流或相互交接口。食品加工制作用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2.1.2 排水设施应符合 GB/T 31962 的规定。

### 5.2.2 用电设施

5.2.2.1 用电及线路，应符合用电安全和消防安全要求。食品操作区照明设施的采光，应有充足的自然光或灯光。安装在食品操作区上方的照明灯应为防爆灯。紫外线消毒灯安装的基本要求是：每立方米应保证 1.5 w 以上功率照射，悬挂高度一般离地面 2 m~2.3 m 处，紫外线消毒照射时间每次应大于等于 30 min，且安装位置要合理。防蝇灯应根据防蝇要求安装，一般采用吸壁式安装，每 15 m 内一个，距离地面 1.8 m~2.1 m，且安装位置合理。

5.2.2.2 使用电加热设施设备烹饪食品的，电气线路应安装漏电保护装置；电加热的大功率烹饪器具线路敷设应规范。

### 5.2.3 清洗、消毒、保洁设施

5.2.3.1 清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。

5.2.3.2 各类水池的材质、区分使用等应符合 GB 31654 要求。专用保洁设施应标识明显，易于清洁。加工场所内植物性食品原料、动物性食品原料、水产品、洗手消毒、餐用具、清洁工具应分别设置清洗水池，并明确标识。

5.2.3.3 有专用的清洗、消毒设备，宜优先选用热力消毒设备及节能设备。选用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 31654 规定。

### 5.2.4 冷冻冷藏设施

5.2.4.1 冷冻冷藏设施放置合理，冷冻柜、冷藏柜外部应有内部温度显示屏，并根据食品贮存条件分区储存食物，生熟分开，尽早使用，且有明显的区分标识。

5.2.4.2 冷冻冷藏库内应使用特制安全防爆灯，人员进出冷冻库应有防冻伤措施。

5.2.4.3 对保温设施及冷藏、冷冻设施的定期清洗，宜每日1次；定期校验，宜每季度1次。

### 5.2.5 通用排烟设施

5.2.5.1 通风排烟设施布局合理，通风空调安装符合GB 31654要求，宜定期清洁消毒。

5.2.5.2 有油烟排放净化措施，并在产生大量油烟和蒸汽的设备上方，设置机械排风、排气及油烟过滤装置和温控报警装置，过滤器便于清洁、更换。

5.2.5.3 排气口设有易清洗、耐腐蚀的防止活体生物入侵的网罩。排烟道、烟罩应定期清洗，宜每季度清洁1次，杜绝消防隐患，排烟道清洗单位应具备专业资质。油烟排放应符合GB 18483的规定。

### 5.2.6 消防设施

5.2.6.1 应设置消防设施及安防设施，并有标识明示具体的使用办法。

5.2.6.2 厨房内应设置可燃气体探测报警装置，排油烟罩及烹饪部位应设置能够联动切断燃气输送管道的自动灭火装置，并能够将报警信号反馈至消防控制室。

### 5.2.7 其他设施

5.2.7.1 原料、成品、使用后餐饮具的回收通道和工器具管理应符合 GB 31654 相关要求。

5.2.7.2 应加强对食品加工、贮存、陈列等设施设备的定期维护。

## 5.3 人员配备

### 5.3.1 基本要求

食堂工作人员均应持有在有效期内的健康证上岗。

### 5.3.2 管理人员配备

根据组织机构、企业规模、管理层次、工作量等内容分配工作并配备以下管理人员：

- a) 组织决策工作：企业主管业务经理；
- b) 食品原材料供应工作：采购、验收、储藏部门经理或厨师长兼任；
- c) 厨房生产工作：厨师长；
- d) 餐饮成本核算：财务主管；
- e) 监督管理工作：食品安全员或厨师长兼任。

### 5.3.3 工作人员配备

设置厨房工种岗位及配备人员数量应包括但不限于以下内容：厨房生产规模、厨房布局和设备、就餐数量、菜品与产品标准、厨房工作人员技术水准、营业时长等。

## 5.4 物料采购贮存

5.4.1 采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品（含集中消毒餐饮具）应符合 GB 31654、GB 2760、GB 4806.7、GB 4806.9 的规定。索证索票（包含农残检测报告、肉类检验检疫等）、进货查验和采购记录应符合餐饮服务食品采购索证索票管理的要求。

5.4.2 在采购的食品原料、食品添加剂和食品相关产品接收时，应核对是否与购物或送货凭证相符合，并在收货前依据验收标准查验食品原料、食品添加剂和食品相关产品的感官性状、标签标识等。

5.4.3 应如实记录采购的食品原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期及进货查验记录，同时记录供货单位资质、供货者名称、地址、联系方式等内容，由记录和审核人员复核签名，满足可追溯的要求，对以上信息进行造册归档，保存期限不应少于 2 年。

5.4.4 电子监控原料采购至成品供应的全过程，3 人以上监督实施食品安全管理，并采取相应有效措施，避免交叉污染和二次污染。

5.4.5 贮存过程应符合 GB 31654 的相关要求。

5.4.6 按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食品或原料，防止食品腐败变质。

5.4.7 食品冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，分类摆放，离墙离地，标识明显。

- 5.4.8 应遵循先进、先出、先使用的原则，应将腐败变质等感官性状异常、超过保质期及回收的食品、食品添加剂、食品相关产品存放在特定区域，并明确标识、及时采取销毁等处理措施。
- 5.4.9 应及时贮存采购的冷冻（藏）食品。
- 5.4.10 冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。
- 5.4.11 冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。
- 5.4.12 在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。
- 5.4.13 化学品应上锁单独存放。

## 5.5 加工能力

- 5.5.1 加工制作的设备、容器、工具等应满足食品加工制作的需要，不应加工制作与食品无关的物品，机械润滑油不应使用工业机油，应采用食品级用油润滑，且有防护措施。
- 5.5.2 加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件应相匹配。
- 5.5.3 食品处理区内应设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施和用品。
- 5.5.4 加工过程中应合理控制物料的消耗，以减少资源浪费及环境污染。
- 5.5.5 食品加工、设施设备使用、餐饮具清洁消毒应有明确的操作规程。
- 5.5.6 设备摆放的位置合理，接触上下、左右、前后面平滑便于清洁，与食品接触的面应符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求。
- 5.5.7 加工制作行为按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，且符合食品安全法律法规要求。
- 5.5.8 原料、半成品、成品应使用有盖的容器分类置放，并在容器上标明放置时间、有效期、责任人。应避免食品在加工制作过程中受到二次污染。
- 5.5.9 调味料领用时，应贴上标签，并注明名称、取用时间、有效期。
- 5.5.10 刀具、砧板应分类使用，并做好标识，砧板定期消毒，闲置时需垂直放置。
- 5.5.11 凉菜加工用的蔬菜和水果等食品原料应洗净，未经清洗处理的原料不应带入凉菜间。
- 5.5.12 熟食间及凉菜间每餐（或每次）使用前，应用紫外消毒灯进行消毒。凉菜间需配备制冷空调，以保持恒温，凉菜间无明沟，地漏带水封。
- 5.5.13 餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，使用前应消毒，使用后及时洗净。
- 5.5.14 清洁操作区及专用操作区应符合以下要求：
  - a) 在清洁操作区或专用操作区域加工制作的食品，不应在其他区域加工制作；
  - b) 清洁操作区和专用操作区应有明显的标识，且标明其用途；
  - c) 清洁操作区的温度、日常消毒、人员配置和工具容器的消毒管理，以及原料加工和成品制作等，应符合相关的具体要求。不应在此区域内从事非清洁操作区的加工制作活动；
  - d) 明确专人加工制作。加工制作人员着装和个人卫生、专用设备洗消保洁、食品存放等应符合相关规范，不应在专用操作区内从事非专用操作区的加工制作活动。
- 5.5.15 粗加工制作应符合以下要求：
  - a) 冷冻（藏）食品应按需出库及时加工制作，冷冻（藏）食品（含原料）不宜反复解冻，对冷冻食品（含原料）宜每周排查 1 次、每月清查 1 次，对冷藏食品（含原料）宜每 2 天排查 1 次、每 7 天清查 1 次；
  - b) 食品原料粗加工应在食品粗加工间进行，未加工的食品原料不应进入其他食品加工制作区；
  - c) 食用配用禽蛋前，应按需清洗禽蛋壳。
- 5.5.16 烹饪区内加工制作应符合以下要求：

- a) 烹饪食品的温度应保证食品安全，应及时使用切配好的半成品，需要烧熟煮透的食品及油炸类、烧烤类、火锅类、糕点类、自制饮品等特殊食品应按照 GB 31654 的要求进行加工制作；
  - b) 烹饪区内不可制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不可加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。
- 5.5.17 易腐食品冷却应符合以下要求：
- a) 熟制半成品、成品宜在清洁操作区内进行冷却。需要冷冻（藏）的熟制半成品、成品，宜在盛放容器上标注加工制作的时间、人员等利于责任追溯的信息；
  - b) 高危易腐食品冷却时，可采用将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施或者使用专用速冷设备，使食品的中心温度在 2 h 内从 60℃ 降至 21℃ 以下，再经 2 h 或更短时间降至 4℃ 及以下。

## 5.6 食品留样

- 5.6.1 每种食品都应由专人负责留样。
- 5.6.2 每餐、每种食品应按要求留足 125 g，分别盛装在已消毒的餐具中。
- 5.6.3 留样食品取样后，应立即放入完好的食品罩内，以免被污染。
- 5.6.4 留样食品冷却后，应用保鲜膜密封好（或加盖），并在外面标明留样日期、品名、餐次、留样人。
- 5.6.5 留样食品密封好、贴好标签后，立即存入专用留样冰箱内，密闭冷藏 4℃ 保存 48 h 以上。
- 5.6.6 每餐应做好留样记录，包括留样日期、食品名称、留样人。
- 5.6.7 留样食品超过保存期限应及时处理，不应二次食用。
- 5.6.8 留样冷藏冰箱每隔一段时间应用消毒液擦拭消毒一次。

## 5.7 污染源排放

- 5.7.1 宜安装油污过滤器（或隔油池），厨房污水的排放应符合 GB/T 31962 的相关要求并根据实际情况制定整改措施。
- 5.7.2 加工制作区域应设置厨余垃圾投放桶，并设有明显的区分标识。垃圾桶应密闭、防腐、易清洗，做到日产日清。
- 5.7.3 废弃食用油脂、餐饮废弃物与其他干垃圾应分类投放并安排有资质的机构回收处理，并做好运输台账。

## 6 综合管理

### 6.1 环境管理

- 6.1.1 污水排放、油烟排放、噪声排放应符合 GB/T 31962、GB 18483、GB 22337 的相关要求。
- 6.1.2 安装油水分离装置、油烟净化设施，设置垃圾分类回收设施，有垃圾运输的专门动线，有明确的垃圾存放区域，不焚烧废弃物。
- 6.1.3 餐厅内应有良好的通风系统和空气净化设施，室内空气质量应符合 GB/T 18883 的相关要求。
- 6.1.4 不应使用化学杀虫灭鼠剂、除草剂、杀菌剂和杀真菌剂。

### 6.2 节能管理

- 6.2.1 安装水、电、气的分项计量仪表。
- 6.2.2 采用先进节能设备、技术和管理方法，采用节能标志产品，提高能源使用效率。
- 6.2.3 定期对厨房设施设备、空调、供热、照明等用能设备进行巡检和及时维护，确保运行安全、减

少能源损耗。

6.2.4 各用能部门应建立节能规范，消耗品定额管理。每月进行能源统计对比分析，根据实际情况制定改进措施。

### 6.3 安全管理

6.3.1 定期检查电源开关、燃气管道、水阀等控制情况，及时排除安全隐患。应有防突发停电、停水、停气等情况导致的断餐应急预案，并定期演练。

6.3.2 安全监控系统应覆盖全部公共区域，并做好巡检记录。

6.3.3 货物电梯应定期进行维保，并做好相关记录。

6.3.4 突发火灾等紧急事件安全管理按 GB/T 40248 的要求执行。

6.3.5 设备操作规程齐全，张贴在设备附近且视觉可正视的范围内。

6.3.6 应建立有三级生产安全教育制度，员工上岗前需接受企业入职级安全培训、现场操作级安全培训、工作岗位级安全培训，培训时长不应少于 24 h，且要保证培训记录清晰完整。

6.3.7 应每月进行一次消防演习，留存视频及演习记录。

## 7 供用餐管理

7.1 团餐的供餐、用餐服务应按照 SB/T 10856 中的规定执行。

7.2 供餐器具和菜品装饰物应符合 GB 4806.7 和 GB 4806.9 的要求，使用前应清洗消毒，保证清洁干净。

7.3 供餐过程中应对供餐服务人员采取有效的卫生防护措施，避免食品受到二次污染。

7.4 烹饪后的食品保存、再使用应符合 GB 31654 的要求。

7.5 垫纸、垫布、餐巾托、口布等与餐饮具直接接触的物品应做到“一客一换”。循环使用的物品，撤换后应及时清洗消毒。

7.6 应保持内外环境整洁卫生，地面保持干燥，定期进行清洁、消毒，应及时清理餐桌上食物残渣，给消费者提供舒适的就餐环境。

7.7 应按照《中华人民共和国反食品浪费法》的要求，引导消费者合理点餐，节约粮食、避免浪费。将公筷公勺纳入日常出餐、上菜、引导与清洗消毒等管理环节。公筷公勺应随菜上桌，随菜撤离。

## 8 数字化管理

8.1 应建有数字化管理系统，实现分区分类分级监督管理，可查看食堂食品安全信息公示、台账记录、透明餐厅、视频抓拍信息、物联监测结果、各项预警信息等内容。

8.2 社会公众可通过数字化管理系统查看和监督食堂的食品安全保障情况，包括但不限于以下内容：证照查阅、食品安全等级、抽检结果等。发现食堂有违法违规行为的，可向监管部门举报。

8.3 工作人员应对接入数字化管理系统的信息进行检查、梳理、汇总、分析、研究，对于接入的信息存在异常现象时应及时与食堂负责人联系，及时进行处理。必要时可向监管部门报告。

### 参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国安全生产法》
  - [2] 《中华人民共和国消防法》
  - [3] 《中华人民共和国反食品浪费法》
  - [4] 《食品经营许可和备案管理办法》（国家市场监督管理总局令第78号）2023年12月1日
  - [5] 《食品经营许可审查通则（试行）》（食药监食监二〔2015〕228号）2015年9月30日
  - [6] 《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）2018年10月1日
- 

大连市地方标准