

ICS

CCS 点击此处添加 CCS 号

DB 11

北京市地方标准

DB11/T XXXX—XXXX

大型活动食品安全管理规范

Food safety management specification for large-scale events

征求意见稿

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

北京市市场监督管理局 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 主办（承办）单位食品安全管理要求	2
5 食品供应企业食品安全管理要求	2
6 食品检验检测机构管理要求	5
7 档案管理要求	5
附录 A（规范性） 食品运输要求	6
参考文献	8

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。

本文件由北京市市场监督管理局提出并归口。

本文件由北京市市场监督管理局组织实施。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

大型活动食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了大型活动食品安全监督管理过程中主办（承办）单位、食品供应企业、食品检验检测机构管理要求以及档案管理要求等内容。

本文件适用于大型活动主办（承办）单位、食品供应企业以及食品检验检测机构的食品安全管理工作。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30134 冷库管理规范
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
DB11/T 1789 餐饮服务企业餐饮服务场所布局设置规范
DB11/T 1790 餐饮服务企业餐饮用具使用管理规范
DB11/T 1791 餐饮服务企业从业人员健康管理规范
DB11/T 1797 食品生产企业质量提升指南
DB11/T 1923 集体用餐配送单位布局设置与加工配送管理规范
DB11/T 1968 中央厨房布局设置与管理规范

3 术语和定义

GB 14881、DB11/T 1797界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大型活动 large-scale events

法人或者其他社会组织面向社会公众举办的非日常性的体育比赛、展览展销、大型会议等群体性活动。

[来源：GB/T 33170.1—2016，3.1，有修改]

3.2

主办（承办）单位 major event sponsor (organizer)

大型活动的发起或组织实施单位。

3.3

食品供应企业 food supply enterprises

直接为活动提供食品的生产供应企业、销售供应企业、餐饮服务企业（含中央厨房、集体用餐配送单位等）、餐包组装供应企业以及其他指定单位。不包括食用农产品种养殖和生产企业。

4 主办（承办）单位食品安全管理要求

4.1 应提前确定大型活动食品供应方式，并告知食品安全相关管理部门。供应方式确定时间应考虑食品供应企业备货及检验检测机构检验时间。

4.2 应选择符合下列条件的食品供应企业承担大型活动食品安全服务保障工作：

——具备合法有效的营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证、备案证明，供应的食品和提供的餐饮服务应在许可证或备案范围内；

注：仅销售食用农产品的食品供应企业不需要食品经营许可证。

——具备与大型活动规模、供餐人数、供餐方式相适应的食品安全保障能力；

——配备专职食品安全管理人员；

——符合其他保障要求。

4.3 应与食品供应企业签订大型活动服务保障协议，明确双方相关食品安全的权利与义务。

4.4 主办（承办）单位应按食品安全相关管理部门的检查意见及时确定或调整食品供应企业、更换不符合大型活动食品安全要求的人员或食品。

4.5 食品展销会的主办（承办）单位应符合《食品经营许可和备案管理办法》第六条有关要求。

5 食品供应企业食品安全管理要求

5.1 通用要求

5.1.1 应持有合法有效的营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证、备案证明，不得超出许可或备案范围供应生产、加工、贮存食品。

5.1.2 应设立食品安全管理机构，建立完善的食品安全管理制度，配备专职食品安全管理人员。制定大型活动食品安全保障方案和应急预案。

5.1.3 应在大型活动正式开始前，结合主办（承办）单位要求，依据大型活动食品安全保障方案以及相关法律、法规、部门规章的相关要求，自行或委托第三方单位开展食品安全专项自查。

5.1.4 应将营业执照、食品生产许可证或经营许可证向大型活动主办（承办）单位、属地食品安全相关管理部门进行备案；大型活动食品安全保障方案、应急预案以及自查情况等，应至少于活动开始前一周向食品安全相关管理部门进行报告。

5.1.5 应按食品安全相关管理部门的检查意见及时确定或更换不符合大型活动食品安全要求的人员或食品。

5.1.6 各关键区域应开展 24 小时全方位监控并记录，实时查看大型活动运行期间各区域运行状态。

5.1.7 应做好进货查验，查验上游供应单位营业执照、许可证等主体资质证明和食品合格证明文件，留存相关记录。

5.1.8 供应食品运输管理应符合附录 A 及下列要求：

- 发货单位应提前做好与接收单位的对接工作，合理安排发货品种、数量、发货时间，确定车辆、司机人员。
- 发货单位应确认运输车辆性能良好，司机和运输车辆符合管理规范要求，并会同属地食品安全相关管理人员进行食品出库复验，填写流转单。
- 发货单位应严格落实产品出库检验记录制度，对供应食品批批自检，检验合格后方可出库供应。
- 接收单位的食品安全管理人员应在指定的卸货区核验供应食品流转单对应信息、食品外包装、食品标签标识保存情况，食品保质期或有效期、生鲜食品感官性状、冷藏、冷冻食品储运温度、规范加贴供运动员合格、清真等相关标识情况等。
- 对于无签封、无流转单、缺少相关资质材料、检测不合格、温度不符合储运等要求的食品，不应接收。
- 对流转单信息不全、食品与流转单信息不一致的，接收单位的食品安全管理人员、属地食品安全相关管理人员应与发货单位属地食品安全相关管理人员核对，存在风险的，不应接收。仅流转单填写错误的，接收单位属地食品安全相关管理人员在流转单上进行更改，并将情况备注。
- 接收单位应做好验收记录工作，至少包括供应食品 and 食品品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期及供货者名称、地址、联系方式等内容。
- 保存相关记录和凭证，期限不少于供应结束后二年。

5.1.9 供应食品库房贮存管理应符合下列要求：

- 应设立供应产品专库或专区，根据接收食品的种类、贮存温度和相关标识，及时分类入库、分区存放。专库或专区应满足产品贮存条件，实施双人双锁管理，如实记录进出人员和供应产品信息。
- 冷库管理应符合 GB/T 30134 的相关要求。
- 冷链食品贮存应符合 GB 31605 中对于储存的要求。
- 贮存仓库内应保持环境卫生整洁，仓库内温度、湿度持续符合供应食品的贮存条件要求。
- 应定期对食品的仓储管理、条件保持以及食品安全情况进行检查，及时处置不符合食品安全要求的食品，做好食品进出库记录和问题食品处置记录。
- 食品贮存区域内不得存放非大型活动供应食品，不得存放有毒有害化学品、清洁剂、消毒剂、杀虫剂、变质、异味、污秽不洁或超出保质期、检测不合格的食品以及与供应的食品无关的其他物品和私人物品等。
- 清真食品、进口食品应按贮存条件单独存放。
- 运动员食品库房应设立合格区、待检区、暂存区。将食品安全指标和兴奋剂指标检测合格的食品存入合格品区，待检兴奋剂食品存入待检区，兴奋剂在测的短保质期食品存入暂存区。

5.1.10 食品留样应符合下列要求：

- 食品生产供应企业、食品销售供应企业应建立产品留样制度，及时保留样品。留样区域应满足产品贮存条件要求，留样数量应满足复检要求，留样期限应至少保存至保质期满，并有处置记录。

- 餐饮服务企业应设置专用留样冰箱进行食品留样。留样冰箱应经过清洗消毒，处于冷藏状态（0℃~4℃），专人负责、上锁保管、留存记录；保证留样品种齐全；留样量应满足检测要求：每品种留样 2 份，每份不低于 200 克。留样时间应不少于 48 小时，留样记录应属实。
- 运动员总仓食品留样应由总仓运营企业在-20℃条件下保存至体育赛事结束半年以上。

5.1.11 应进行虫害控制，优先采用物理和生物等非化学防控措施。采用物理、化学或生物制剂进行消杀时，应做好预防措施避免对设备、工具、造成污染。不慎污染时，及时将被污染的设备、工具、食品外包装彻底清洁，食品外包装无法清洁且更换外包装不影响食品安全的，应采取更换外包装等方式消除污染。

5.2 食品生产供应企业食品安全管理要求

5.2.1 应符合 DB11/T 1797 中的要求。

5.2.2 预包装食品出厂的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

5.2.3 应按照标准和工艺组织生产加工，不应擅自改变加工工艺和参数要求，不应外购或委托其他企业加工供应食品。

5.2.4 对于保质期短于检验周期的食品，应加强生产过程控制，宜采取快检方法进行检测，合格后出厂供应，同时按照食品安全标准开展全项检验。

5.2.5 应建立供应食品全过程追溯体系，宜采用信息化手段开展追溯。

5.3 食品销售供应企业食品安全管理要求

5.3.1 应符合 GB 31621 中关于销售的相关要求。

5.3.2 应完善台帐管理，详细记录食品名称、数量、生产批次、保质期等食品进货、销售情况。

5.3.3 应对所购进食品进行包装、保质期等项目的检查。应执行各项制度，每日对食品进货、贮存、运输、退货等相关情况进行登记记录，并签字盖章。

5.3.4 不应随意更改供货商，如特殊情况需要调整，应在取得主办（承办）单位和属地食品安全相关管理部门的同意后进行调整。

5.4 餐饮服务企业食品安全管理要求

5.4.1 从业人员的健康管理应符合 DB11/T 1791 的相关要求。

5.4.2 餐饮服务通用卫生规范、餐饮场所布局设置规范以及餐饮用具使用应分别符合 GB 31654、DB11/T 1789 和 DB11/T 1790 的要求。

5.4.3 中央厨房的布局设置与加工配送管理应符合 DB11/T 1968。

5.4.4 集体用餐配送单位的布局设置与加工配送管理应符合 DB11/T 1923。

5.4.5 应就当次大型活动制定的菜单开展风险评估，在送餐两周前提供给主办（承办）单位和食品安全相关管理部门。

5.5 餐包组装供应企业食品安全管理要求

5.5.1 应与活动主办（承办）单位、餐包内产品上游供货企业及时对接并实时沟通，明确所需餐包的

准确数量、配送时间节点等信息。

5.5.2 供应餐包内所有食品应由指定的食品销售企业供应的预包装食品组成。

5.5.3 应设置独立的、与生产和生活等区域相隔离的餐包组装区和存放区，并设立显著标识，规范人员流动区域和路线。

5.5.4 餐包组装区和存放区温度、湿度和光照适宜，避免暴晒和受潮，指定专人定时开展卫生消杀。

5.5.5 组装区域设立安检控制系统，应 24 小时专人负责进出人员安全检查，检查内容包括：

- 组装区员工服装；
- 组装员工带入带出物品；
- 员工在出入卫生间等与组装无关的活动后，洗手消毒情况。

5.5.6 完成餐包组装后，应进行餐包抽检，确认包装完好、无异物。

6 食品检验检测机构管理要求

6.1 应设立与大型活动工作相适应的组织机构，明确职责和权限。

6.2 应对食品生产、销售供应企业供应的食品开展检测，对餐饮服务企业开展餐饮具涂抹、冷荤凉菜风险监测，并在食品安全相关管理部门的指导下配合处置食品安全突发事件。

6.3 若有食源性兴奋剂检验要求，应开展食源性兴奋剂的检测工作。

7 档案管理要求

7.1 大型活动主办（承办）单位、食品供应企业、食品检验检测机构等参与大型活动食品安全保障相关单位在大型活动结束后 10 个工作日内，完成本次大型活动食品安全相关资料整理。按照一活动一档的原则及时归档。

7.2 参与大型活动食品安全保障相关单位归档资料应包括当次保障方案、流转单、菜单审查记录、检验检测记录、培训及会议记录、应急处置记录等。

7.3 归档文件保存期限不少于 2 年。

附 录 A
(规范性)
食品运输要求

A.1 运输车辆硬件要求

运输供应食品应使用专用运输车辆,并具备防雨、防尘设施、相应的冷藏、冷冻设施或预防机械损伤的保护性设施等,并保证正常运行。运输车辆和装卸食品的容器、工具和设备应保持清洁和定期消毒。

A.2 安全性要求

供应食品运输车辆应有固定专职驾驶员及陪同人员,有不良记录的驾驶员及陪同人员不应参与活动保障任务。专用车辆在装车前应做好各项检查,并按照指定路线开往目的地。

A.3 运输货物要求

供应食品运输车辆不应运输有毒有害物质。同一运输车辆运输不同供应食品时,应做好分装、分离或分隔,防止交叉污染。对因贮存条件等原因不适宜同车运输的供应食品,不应同车运输。散装食品应采用符合国家相关法律法规及标准的食品容器或包装材料进行密封包装后运输,防止运输过程中受到污染。

A.4 装卸要求

车辆应停靠在指定地点,在监控点下进行装车。装卸过程操作应轻拿轻放,避免食品受到机械性损伤。

A.5 温湿度控制要求

食品供应企业食品安全管理人员应对车辆温度、湿度等进行共同检查,符合食品安全要求条件的可以将供应食品装车。运输过程中应保证温度、湿度持续符合要求。需冷链运输的食品应符合GB 31605中有关运输配送的要求并封闭冷链运输,控制装卸货时间。

A.6 流转要求

A.6.1 发货时一般要求

食品供应企业发货时,每批次应填写流转单,载明供应单位、接收单位、运输车辆信息、供应货品、生产批号、数量等事项,食品供应企业食品安全管理人员应仔细核对后,签字确认,并记录发车时间。

A.6.2 接货时一般要求

接货单位食品安全管理人员应核对流转单信息,核对无误后签字确认。供应食品运输车辆司机完成任务后,返回单位并将相关单据交回。

A.6.3 集体用餐配送单位要求

集体用餐配送单位食品安全管理人员应检查确认流转单信息一致,供应食品的半成品包装袋完好,食品中心温度达到60℃以上以及餐盒上标准的最佳食用期限。

A.6.4 中央厨房要求

A. 6. 4. 1 运送半成品的冷藏车辆，需要具备制冷装置和温度显示设施，保证半成品运送过程中温度不高于 8℃。

A. 6. 4. 2 配送到场地的半成品，每个包装袋或包装箱上应加贴标签，明确标注半成品名称、加工时间、保存条件和使用期限等信息。

A. 6. 4. 3 半成品运送到场地后，场地餐饮服务商的食品安全管理人员应检查确认流转单信息一致，半成品包装袋完好，中心温度低于 8℃。

A. 6. 4. 4 半成品签收后，应及时存入相应的常温库、冷冻库或冷藏库，满足包装袋上标明的贮存条件，在使用期限内加工制作。

A. 6. 5 相关问题处理

A. 6. 5. 1 流转单信息有误

如流转单信息与实际情况不符，接收单位食品安全管理人员应与食品供应企业食品安全管理人员通过电话等方式进行核实，如发送货物确有问题，进行退货处理。

A. 6. 5. 2 食品存在质量问题

接收地餐饮服务企业在接收供应食品时，如发现有破损、腐烂、变质等问题，在跟食品安全管理人员沟通后，应及时与食品供应企业进行协商，确定退货数量和最终收货数量，并在流转单上做相应更改。

A. 6. 5. 3 同一车次多个目的地

同一车次目的地为不同地点的，供应食品运输车辆司机应在流转单上记录每个地点车辆抵达时间、前往下个地点的出发时间等事项。

参 考 文 献

- [1] GB/T 33170.1 大型活动安全要求 第1部分：安全评估。
-