ICS 03.100.01
CCS A 10

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10856—2025
代替 SB/T 10856-2012

团餐操作服务规范

Specification for the operation and service of group meals

2025－06－16 发布　　2026－01－01 实施

中华人民共和国商务部　　发 布

本文本为下载打印版本，标准内容以商务部“商务领域行业标准制修订信息管理”系统发布为准。

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。

本文件代替SB/T 10856—2012《团餐管理服务规范》，与SB/T 10856—2012相比除编辑性修改外，主要技术变化如下：

——更改了团餐供应单位的定义（见第3章/3.1，2012年版的第3章/3.1）；

——更改了对企业体系建设的要求（见第4章/4.3，2012年版的第4章/4.1.2）；

——更改了“基本要求”和“具体要求”章节为：通用要求、场所与布局、设施与设备、原材料管理、加工过程管理、供餐及配送7个章节（见第4章、第5章、第6章、第7章、第8章、第9章、第10章，2012年版的第4章和第5章）；

——删除了关于原料追溯和记录、分类储存、冷库防冻、粗加工、产品管理等要求（见2012版中的第4章/4.5.2、4.5.3、4.5.4、4.6.1、4.6.2、4.6.4、4.6.5、4.7.1、4.7.2、4.7.7、4.7.10、4.8.2、4.8.3、4.8.6和4.9.2）；

——增加了清洁维护与废弃物管理、有害生物防制、人员管理、节约管理、营养健康、持续改进章节（见第11章、第12章、第13章、第14章、第15章、第16章）。

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。

本文件由中华人民共和国商务部服务贸易和商贸服务业司归口。

本文件由中国烹饪协会负责具体技术内容的解释。

本文件起草单位：中国烹饪协会、北京健力源餐饮管理有限公司、北京快客利餐饮管理有限公司、江阴爱登豪餐饮管理有限公司、广州上善餐饮企业管理有限公司、上海学校餐饮服务有限公司、南京巨百餐饮管理有限公司、福建中禾食品科技有限责任公司、福建食惠餐饮管理有限公司、合肥黄山大厦酒店管理集团有限公司、河北萌源供应链管理有限公司、湖北华鼎团膳管理股份有限公司。

本文件主要起草人：杨柳、荐世新、董一成、沐卫军、孙志成、周曙岗、方英、詹游霖、李昌情、郑群、江贺兵、李清华、谢水甫、宋晓丽、赵馨。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2012年首次发布为SB/T 10856—2012；

——本次为第一次修订。

本文本为下载打印版本，标准内容以商务部“商务领域行业标准制修订信息管理”系统发布为准。

团餐操作服务规范

1 范围

本文件规定了团餐操作服务活动中的通用要求、场所与布局、设施与设备、原材料管理、加工过程管理、供餐、配送、清洁维护与废弃物管理、有害生物防制、人员管理、节约管理、营养健康及持续改进的内容。

本文件适用于团餐供应单位的操作与服务。

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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 8978 污水综合排放标准
GB 18483 饮食业油烟排放标准（试行）
GB 28235 紫外线消毒器卫生要求
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 33000 企业安全生产标准化基本规范
GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范
GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南
GB/T 42966 餐饮业反食品浪费管理通则
GB 50072 冷库设计标准
GB 55037 建筑防火通用规范
SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求
SB/T 10857 餐饮配送服务规范
SB/T 11166 餐饮服务单位节约管理规范
JGJ 64 饮食建筑设计标准
WS/T 690 病媒生物防制操作规程 餐饮服务场所

3 术语和定义

下列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。

3.2

团餐供应单位 supplier of group catering

根据团体服务用餐对象需求，以集中加工配送或现场制作服务为主要加工供应形式的餐饮服务单位。

注：包括集体用餐配送单位、现场制作服务单位等。

4 通用要求

4.1 团餐供应单位应设置食品安全、安全生产管理职责部门，履行相关管理职责，负责与相关管理部门对接。
4.2 团餐供应单位应制定反食品浪费的制度，并在各主要环节采取反食品浪费措施。
4.3 团餐供应单位按要求建立食品安全、生产安全风险预警及防控机制，相关制度应符合 GB 31654、GB/T 33000、GB/T 33497、GB/T 40040 和 GB/T 42966 的要求，宜建立质量、环境、职业健康安全、能源等管理体系。
4.4 团餐供应单位应对服务对象提出的要求进行评估、确认。需订立合同的，应有专岗（或专人）对合同进行管理。
4.5 团餐供应单位应具备承担相应风险的能力，宜投保食品安全责任险、公众责任险、雇主责任险等相关保险。
4.6 团餐供应单位应建立菜单评估审核制度。
4.7 团餐供应单位宜采用数智化技术提升团餐操作服务水平及能力。

5 场所与布局

5.1 场所与布局应符合 GB 31654、GB 55037、JGJ 64 等相关要求。
5.2 加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配，供餐人数超过原计划人数时，应对经营的食品品种、数量重新评估。
5.3 加工场所应有功能分区并有明确标识。

6 设施与设备

6.1 设施与设备应符合 GB 31654 的要求。使用冷库的，还应符合 GB 50072 的相关要求。宜采购并使用高效节能设施设备和用品。
6.2 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。对加工用水水质有特殊需要的，应符合相应规定。
6.3 给排水设施齐备，污水排放应符合 GB 8978 的规定。
6.4 冷冻、冷藏柜（库）应设有能准确显示内部温度的测温装置。
6.5 应配备油烟排放相关设施设备，油烟排放应符合 GB 18483 的规定。
6.6 检验检测项目应符合 GB 31654 的规定，检验项目可参见附录 A。
6.7 废弃物存放设施宜为非手动式。
6.8 使用燃气的操作间应配置有燃气泄漏报警系统，烹饪操作间应装配有灭火设备及消防报警系统，应安装燃气紧急切断装置并定期维保。自动喷淋装置的安装应符合 GB 55037 的要求。宜配备灶前灭火装置。
6.9 应定期检查消防、环保设施设备有效性。火灾风险高的设备宜有限温报警装置和离人报警装置。
6.10 应对设施设备的操作风险进行评估，操作风险较高的机械设备应设专人操作。
6.11 应对设备设施操作人员进行培训。

7 原材料管理

7.1 原料采购、运输、验收与贮存应符合 GB 31654 的规定。
7.2 下达采购计划时，应预估就餐人员数量，考虑人员变动因素，确定原辅料采购量。
7.3 应建立食品原料全程追溯体系，确保采购的食品原料来源可追溯。宜对原料运输车辆的运输时间、温度、湿度等建立追溯记录。
7.4 应制定并执行主要原料采购、验收标准，标准要求包括但不限于感官性状、食品保质期、食品温度、包装清洁无破损、标签标识正确。
7.5 宜有双人多岗参与验收工作，发现不符合要求的食品及原料应按要求及时处理。
7.6 原料验收应查验农产品质量安全合格证明，必要时进行检测并记录。
7.7 原料库应有防蝇、防鼠、防虫措施，相关要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范要求》，病媒生物防制应符合 WS/T 690 的要求。
7.8 对易腐食品在贮存过程中应按相关要求控制贮存温度及时间。

7.9 清洁剂、消毒剂等化学用品应专库或专柜贮存，专人保管并上锁，并有明显标识。

8 加工过程管理

8.1 初加工

8.1.1 应在明确的功能分区进行食品初加工，加工制作过程避免交叉污染。
8.1.2 冷冻食品及原料宜采用冷藏解冻或流水解冻的方式进行，对解冻时间及温度进行控制。
8.1.3 禽蛋宜使用专用容器清洗和贮存。
8.1.4 易腐食品加工后应及时使用或冷藏，并控制贮存时间及温度。
8.1.5 开封后需冷藏保存的食品，应在使用后密封冷藏保存。

8.2 烹饪

8.2.1 应每日对工作区域内的物料进行检查，排查是否有过期或腐败变质的食品，并及时处理。
8.2.2 优先采用健康的烹饪方式，减少盐、油、糖含量较高的菜品供应，优化菜品口味。
8.2.3 加工量较大时，应合理分批次烹制。
8.2.4 加工制作人员宜穿防滑鞋，蒸车、烤箱等设备操作时应有防烫伤措施。
8.2.5 宜配置专用品尝工具，并有明确标识；食品品尝宜做好成品验收记录。

8.3 专间和专用操作区操作

8.3.1 凉菜加工、裱花操作、饮料现榨及水果拼盘制作、生食水产品应符合 GB 31654 中关于专间和专用操作区操作的要求。
8.3.2 专间或专用操作区加工制作好的成品应当餐供应。
8.3.3 专间或专用操作区应安装紫外线消毒灯，紫外线灯相关要求应符合 GB 28235。

8.4 食品添加剂使用

8.4.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 和 GB 31654 的规定。
8.4.2 食品添加剂宜在达到预期效果的前提下降低使用量。

8.5 冷却

8.5.1 食品及原料的冷却时间及温度应符合 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。
8.5.2 烹饪后需要冷冻（藏）的易腐食品应及时冷却，放入冷却设备的食品数量应符合冷却设施设备的承载能力。
8.5.3 冷却设备应定期清洁消毒。

8.6 再加热

8.6.1 食品再加热应符合 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。
8.6.2 食品感官性状发生不良变化的应及时废弃。

9 供餐

9.1 供餐要求应符合 GB 31654 的规定，宜配备服务人员。
9.2 重大活动餐饮服务提供者应符合《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》的规定。
9.3 提供打包服务时，宜提供可降解餐盒、餐饮具及包装袋，避免过度使用打包餐具。
9.4 熟食售卖应采取措施避免二次污染。
9.5 应配备供就餐人员使用的洗手设施，且与供应规模相适应。
9.6 宜结合日常供应量及就餐历史余量，评估顾客需求量，动态调整供餐总量。
9.7 鼓励采用分餐制供餐方式，自由取餐的食堂应为每道菜品配备公筷、公勺或公夹；提供桌餐服务的食堂应当配备公筷、公勺等分餐工具，并引导用餐人员使用。
9.8 团餐供应单位菜单制定和审核应充分考虑如下因素：

a) 就餐人员的食品安全和营养要求，包括饮食禁忌及慎用食品的管理；

b) 供餐形式及特点；
c) 就餐人员数量和年龄分布。

10 配送

10.1 集体用餐配送的食品，其分装、运输和贮存的要求应符合 GB 31654 和 SB/T 10857 的规定。
10.2 中央厨房配送的食品，应在包装或者容器上标注中央厨房信息，以及食品名称、中央厨房加工时间、保存条件、保存期限等，必要时标注现场加工方法。
10.3 为中小学、托幼机构提供食品配送的，不应配送生食、冷荤、裱花蛋糕及其他冷加工糕点。为其他机构配送时不宜配送冷荤等易腐食品。
10.4 应对就餐地点、时间、人数、菜品及其他要求提前确认，对加工制作场所、设施设备、人员、容器、用具等进行测算，确保配送食品与就餐人员规模相匹配。
10.5 运输装卸过程应当注意操作卫生、防止污染。配送车辆及车内容器应当根据配送要求保持相应的温度，鼓励配送车辆配备温度记录仪。
10.6 配送集体用餐的容器和运输车辆应符合 GB 31654 中运输和配送要求，并保持清洁及满足配送食品的温度要求。
10.7 应建立加工制作人员与配送、服务人员的信息沟通渠道，对食品数量、质量进行确认。

11 清洁维护与废弃物管理

11.1 餐后应及时清理就餐区域及后厨，确保整洁。
11.2 餐厨废弃物应及时清理，不应溢出废弃物存放设施。
11.3 餐厨废弃物的处置应符合 GB 31654 的规定。
11.4 团餐服务单位宜安装油水分离器等设备，统计分析餐厨废弃物数量，优化改进剩余数量大的菜品。

12 有害生物防制

12.1 应保持餐饮服务场所建筑结构完好，有害生物防制设施完备，环境整洁，防止虫害入侵及滋生。
12.2 应引入具备相应资质的机构及人员进行有害生物防制，并对企业员工进行有害生物相关知识培训。
12.3 有害生物防制应遵循优先使用物理方法的原则，应根据需要配备适宜的有害生物防制设施设备（如灭蝇灯、防蝇胶帘、风幕机、粘鼠板等）。
12.4 发现有害生物痕迹或活体，应及时通知有害生物防制人员到场处理。发现有害生物尸体，应在确保安全的前提下及时清理。
12.5 有害生物防制中应采取有效防护措施，避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。

13 人员管理

13.1 食品安全总监、食品安全员的设置及相关工作要求应符合 GB 31654 及相关规定要求。
13.2 应及时对各岗位人员进行相关培训。
13.3 应将食品安全、生产安全、能源节约、反食品浪费等要求纳入员工日常培训，并与日常考核相结合。
13.4 营养配餐专业人员的设置应符合 SB/T 10474 的要求。

14 节约管理

14.1 反食品浪费

14.1.1 团餐供应单位反食品浪费应符合 GB/T 42966 的相关要求。
14.1.2 应通过多种形式进行宣传，积极营造反食品浪费的社会氛围。
14.1.3 宜提供小份菜、小份饭，明示菜品分量、主要原料、口味、禁忌（如食物过敏、清真）等餐品

信息。
14.1.4　在就餐环节采取服务人员提醒、页面提示等方式，引导就餐人员适量点餐、取餐；对有浪费行为的，应当及时予以提醒。
14.1.5　宜对就餐人员的节约行为采取合理激励措施。
14.1.6　宜采用数智化技术，对供餐实施动态管理，合理调整菜品供应，减少餐饮浪费。

14.2　能源和资源节约

14.2.1　节约管理应符合 SB/T 11166 的规定。
14.2.2　各类设备不使用时，应关闭电器开关、电源开关、燃气阀门等。
14.2.3　应及时对空置冰箱断电，正常运转的冰箱每周进行除霜，合理摆放，保证冷气循环通畅，降低能耗。
14.2.4　蔬菜清洗应按操作流程，宜使用清洗设备，先浸泡再清洗，避免长流水冲洗。
14.2.5　临时用少量原料采取流水解冻方式时，应采用较小的容器，减少用水量。
14.2.6　就餐人员较少时，在保证食品安全的基础上，多品种主食宜集中加热蒸熟。
14.2.7　应定期对各类设备进行维修保养，及时更换老化设备设施，避免能源浪费。
14.2.8　新配置或更换设备，优先选用高能效设备。

15　营养健康

15.1　宜制定合理膳食营养配餐计划。食物种类宜多样，烹饪加工食物的油、盐、糖用量宜参照《中国居民膳食指南》的推荐要求。
15.2　食物烹饪方法应符合营养健康原则，鼓励采用减少营养成分损失和保持自然风味的食物烹饪方法。
15.3　宜配备营养指导人员，指导采购、配料和加工，制定食谱和菜品目录，开展营养健康教育，指导服务员帮助用餐人员合理选餐。
15.4　鼓励对菜品的口味（如辣的程度）进行差异化标示。鼓励团餐供应单位按照《餐饮食品营养标识指南》展示营养标识。
15.5　宜在集体用餐场所显著位置展示并适时更新营养健康、合理膳食提示牌、宣传海报等材料。

16　持续改进

16.1　应建立沟通渠道，对就餐人员的服务需求做出快速反应。
16.2　对就餐人员提出的投诉，应及时进行核实处理，并建立记录。
16.3　宜定期回访就餐人员的满意度情况，并进行分析和改进。

附 录 A
（资料性）
附录 A 检测项目及适用范围

检测项目及适用范围见表A.1。

表A.1 检测项目及适用范围

序号	类别	检测项目	适用范围
1	农药残留	氨基甲酸酯、有机磷	蔬菜、粮食、水果等
2	微生物	菌落总数	食品原材料、食品半成品、食品成品等
3		大肠菌群	食品用具、熟食盒、餐盒等
4		表面清洁度	食品接触面、人员手部
5	理化检验	亚硝酸盐	火腿、腊肠、香肚、肉制品、酱腌菜等
6		二氧化硫漂白剂	水果类、干果类、咸菜类、调料类、黄花菜、银耳、莲子、龙眼、桂圆、虾仁、白糖、冬笋、白瓜子、蜜饯、葡萄酒、果酒、果脯、腐竹、粉丝、竹笋、蘑菇、酸菜、豆芽等相关食品
7		硼砂	牛肉、牛肉丸、牛肉制品、扁肉、扁食、鱼丸、油面、蒸饺、水饺肉馅、凉粉、粽子及虾类等食品
8		非食用色素	水产类
9		甲醛	水产品及其加工制品（如各种鱼类、虾蟹、海蛎、鱼丸、虾仁、鱿鱼干等）

参 考 文 献

[1] GB 29550 民用建筑燃气安全技术条件

[2] GB/T 40042-2021 绿色餐饮经营与管理

[3] 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）

[4] 关于印发《餐饮食品营养标识指南》等3项指南的通知（国卫办食品函〔2020〕975号）

[5] 重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范（国食药监食〔2011〕67号）

[6] 餐饮服务食品采购索证索票管理规定（国食药监食〔2011〕78号）

[7] 中国居民膳食指南

[8] 食品生产企业落实食品安全主体责任监督管理规定（国家市场监督管理总局令2025年第97号）

[9] 集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定（国家市场监督管理总局令2025年第98号）

本文本为下载打印版本，标准内容以商务部“商务领域行业标准制修订信息管理”系统发布为准。