

《建筑工地食堂食品安全管理规范》 雄安新区地方标准编制说明

一、任务来源

雄安新区地方标准《建筑工地食堂食品安全管理规范》由河北雄安新区管理委员会综合执法局提出申请和立项，并组织进行标准起草、评审和实施。

二、标准制订的目的和意义

雄安新区是承载“千年大计、国家大事”重托的未来之城，目前正处在大规模建设与承接北京非首都功能疏解并重阶段，重点片区建设加紧推进，重点项目建设全面提速，新区设立7年来已累计开工建设383个重点项目，数10万建筑工人投身雄安新区建设大潮。建筑工地食堂作为为建筑工人、管理人员及后勤服务人员等提供餐食的餐饮服务单位，其食品安全质量提升对于确保建筑工人身体健康、保障项目建设进度、服务新区建设发展大局息息相关。雄安新区成立以来，在新区食品安全监管部门和住建部门的统一领导和通力协作下，建筑工地食堂食品安全管理水平稳步提高，食品安全形势稳中向好。虽然建筑工地食堂食品安全工作取得一定的成效，然而在食堂选址、功能布局、三防设施、环境卫生等方面仍然存在薄弱环节。

为保证建筑工人吃得好、吃得安全，进一步加强雄安新

区建筑工地食堂的食品安全标准化管理，有必要对建筑工地食堂的食品安全制度进行全面梳理，出台建筑工地食堂食品安全管理规范地方标准，整体推进食堂食品安全长效管理机制，指导食堂落实食品安全主体责任，防控集体性食物中毒事故的发生，以高标准的食物安全规范服务北京非首都功能疏解，以高质量食品安全监管服务新区建设发展大局。

三、标准制订的基本原则和依据

（一）编制原则

1、科学先进原则

本标准参照世界先进国家食品安全管理技术法规和标准研制模式，基于风险管理和全程管理，在风险分析的基础上开展标准研制。根据雄安新区建筑工地食堂食品安全管理工作基础，参照发达国家和国内省市建筑工地食堂食品安全管理先进经验，结合行业发展趋势，对雄安新区建筑工地食堂食品安全风险点管理做出了细致精准的要求。

2、规范协调原则

本标准遵循国家有关文件和标准要求，贯彻国家的相关法律法规，与国家和行业相关标准协调一致、衔接配套，为地方标准体系补充缺失的标准。

3、合理适用原则

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》规定的格式编写。立足国家对建筑工地

食堂食品安全管理要求，符合行业发展方向，满足雄安新区建筑工地食堂食品安全管理实际需要，合理适用，可操作性强。

（二）编制思路

本标准以国家及河北省政策文件为依据，以食堂食品安全要求为导向，以全面调查、系统分析建筑工地食堂食品安全存在的风险点为基础，结合场所和设施卫生管理、关键过程控制、信息公示、组织管理等方面起草编写。

四、编制过程

（一）标准筹备

2024年9月正式组建《建筑工地食堂食品安全管理规范》地方标准起草工作组（以下简称“工作组”），积极筹备标准制订的前期工作，确定总体工作方案。起草前期，工作组查阅了国内标准法规、大量国内外文献资料及相关技术法规，开展了多项基础研究工作。9月26日-27日采取实地调查方式对雄安新区辖区内的8家建筑工地进行调研，调研内容主要包括食堂的布局设施等硬件水平以及关键过程控制、卫生管理等软件情况等。

（二）标准起草和立项

2024年10月-2024年11月工作组经查阅大量餐饮行业国标、行标、团标等相关技术法规标准及国家政策文件，结合建筑工地食堂食品安全管理的实际情况搭建了

《建筑工地食堂食品安全管理规范》地方标准初稿框架。
2024年11月，《建筑工地食堂食品安全管理规范》地方标准正式立项。

（三）标准研讨及修改

（1）立项评审时，专家提出突出食品安全风险关键控制点的管理和完善工地防鼠的管理。根据专家的意见，工作组对标准的框架进行了调整，调整后为总则、场所和设施、卫生管理、关键过程控制、信息公示、组织管理六部分。同时向餐饮领域、市场监管领域、检测领域的专家征求意见，并根据各方提出的意见和建议，进一步完善标准草案。

（2）工作组多次召开标准草案的在线讨论会，与会人员就该标准内容进行了讨论，针对条款内容进行了讨论与沟通，并提出了相应的修改意见。

（3）2024年12月，工作组内部就标准草案内容进行讨论交流，并对文本的所有条款进行了修改，形成标准征求意见稿。

（四）标准主要技术内容

（1）场所和设施包括选址、基础设施等内容。

（2）卫生管理包括人员卫生、食品容器、工具、设备设施和餐用具的清洁和消毒、废弃物管理、有害生物防治等内容。

（3）关键过程控制包括通用要求、食品、食品添加剂

和食品相关产品采购和验收、加工制作、留样、供餐等内容。

(4) 信息公示。

(5) 组织管理包括人员要求、培训与考核、食品安全管理制度、记录管理、经营管理、应急管理、社会共治等内容。

五、标准内容及参考标准

(一) 标准适用范围

本文件规定了建筑工地食堂的总则、场所和设施、卫生管理、关键过程控制、信息公示、组织管理方面的基本要求。

本文件适用于河北雄安新区范围内的各类建筑工地食堂的食品安全管理。

(二) 引用和参考标准

1、引用标准

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 18483 饮食业油烟排放标准

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

2、参考法律法规、标准

- [1] 中华人民共和国食品安全法
- [2] 《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）
- [3] GB/T 31712 病媒生物综合管理技术规范环境治理鼠类
- [4] JGJ 64 饮食建筑设计标准
- [5] WS/T 690 病媒生物防制操作规程 餐饮服务场所
- [6] 《关于进一步加强建筑工地食堂食品安全工作的意见》（2010 年原国家食品药品监督管理局印发）
- [7] T/LJXQSCFW003 《建筑工地食堂餐饮服务管理规范》

六、与国际标准的对比情况

无。

七、重大分歧意见的处理过程、处理意见及其依据

无

八、涉及专利的有关说明

未识别出涉及专利情况。

九、其他应当予以说明的事项

无。

十、贯彻该标准的要求和措施建议

本标准适用于河北雄安新区范围内的建筑工地食堂的内部建设和食品安全规范管理。