

LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI TIPOLOGIA “CATERING”

举办酒席餐和集体用餐的管理规范

举办酒席餐(catering): 包括餐馆制作加工的所有饭菜, 但就餐场所地点远离食品制作加工地点, 而需要用车运送制作好的食品饭菜。

在举办各类大型活动或庆祝纪念活动时, 可为偶然性节日活动性酒席餐(如周年纪念日, 民间庆祝会, 婚礼, 生日派对等), 另一种为持续性提供多人用餐服务活动(公司食堂, 学生集体用餐食堂, 集体用餐食堂等)。

偶尔性集体用餐或酒席餐可以是:

- 私人举办活动 → 个人自行举办一些家庭庆祝活动或纪念性活动时而办理的酒席饭桌(婚礼, 洗礼, 周年纪念活动)。
- 公共举办活动 → 当个人或一个组织举办一些集体庆祝活动而准备的集体用餐或酒席, 有其他人参与 (免费或支付费用), 在这种情况下, 必须要获得当地卫生局AUSL的批准。

必须具备以下条件时才可组织举办酒席或集体用餐:

- 设置有水池和配备有冷热自然水管的场所。
- 可良好贮藏食品的设施 (热食或冷食) 。
- 可烹调加工食物的炉灶。
- 可放置和分配不同份量食品的台桌。
- 餐具可以在以下场所清洁: 如在就餐场所或举办酒席的当地场所配有一个适合的洗碗机时, 可直接在当场洗净。或在生产制作食品的地方, 既经营酒席餐和集体用餐单位的食品加工烹调场所洗净。

举办酒席餐和集体用餐单位应该:

- 符合国家和欧共同体有关卫生标准和规定的有关要求 (如欧共同体852/04 和 853/04规定), 在采购原料时, 必须在登记有营业执照的食品生产单位或经营点购买食物和其他用料。
- 有适合的食品运输工具, 可保证食品在运输过程中不受到外部环境的污染(尘埃, 污染, 雨水等), 车辆应安装食品冷热设备, 使车内有适合的温度来保存食品。
- 要有比较宽敞, 排列有序的贮存容器, 以便食品的分类存放。
- 一个配置有洗碗机的场所。