

集体用餐食堂食材配送规范

1 范围

本标准规定了集体用餐食堂食材配送过程中食材采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理的准则。

2 术语和定义

2.1 集体用餐食堂

指设于机关、学校、企业、工地等地点（场所），为供应内部职工、学生等就餐的单位。

2.2 食材配送

包括食材采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员。

2.3 食材加工人员

直接接触包装或未包装食材的操作人员。

2.4 接触表面

设备、工器具、人体等可被接触到的表面。

2.5 污染

在食材配送过程中发生的生物、化学、物理污染因素传入的过程。

2.6 虫害

由昆虫、鸟类、啮齿类动物等生物造成的不良影响。

2.7 分离

通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

2.8 分隔

通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或独立房间等进行隔离。

2.9 原料

指供加工制作食材所用的一切可食用的物质和材料。

2.10 半成品

指食材原料经初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的食材或原料。

2.11 食材加工场所

用于食材加工处理的建筑物和场地，以及按照相同方式管理的其他建筑物、场地和周围环境等。

2.12 粗加工操作场所

指对食材原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食部分等加工处理的操作场所。

2.13 食材库房

指专门用于贮藏、存放食材的场所。

2.14 非食材处理区

指办公室、厕所、更衣场所、非食材库房等非直接处理食品的区域。

2.15 冷藏

指为保鲜和防腐的需要，将食材或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏温度的范围应在0℃~10℃之间。

2.16 冷冻

指将食材或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态的贮存过程，冷冻温度的范围应在-1℃~20℃~1℃之间。

2.17 清洗

指利用清水清除原料夹带的杂质和原料、工具表面的污物所采取的操作过程。

2.18 消毒

用物理或化学方法破坏、钝化或除去有害微生物的操作，消毒不能完全杀死细菌芽胞。

2.19 交叉污染

指通过生的食材、食材加工者、食材加工环境或工具把生物的、化学的污染物转移到食材的过程。

2.20 监控

按照预设的方式和参数进行观察或测定，以评估控制环节是否处于受控状态。

2.21 工作服

根据不同生产区域的要求，为降低食材加工人员对食材的污染风险而配备的专用服装。

3 选址及厂区环境

3.1 选址

3.1.1 厂区不得设在易受到污染的区域，应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区。

3.1.2 厂区应距离粪坑、污水池、垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上，并应设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。

3.1.3 厂区不宜择易发生洪涝灾害的地区，难以避开时应设计必要的防范措施。

3.1.4 厂区周围不宜有虫害大量孳生的潜在场所，难以避开时应设计必要的防范措施。

3.2 厂区环境

3.2.1 应考虑环境给食材生产带来的潜在污染风险，并采取适当的措施将其降至最低水平。

3.2.2 厂区应合理布局，各功能区域划分明显，并有适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。

3.2.3 厂区内的道路应铺设混凝土、沥青、或者其他硬质材料；空地应采取必要措施，保持环境清洁。

3.2.4 厂区绿化应与生产车间保持适当距离，植被应定期维护，以防止虫害的孳生。

3.2.5 厂区应有适当的排水系统。

3.2.6 宿舍、食堂、职工娱乐设施等生活区应与生产区保持适当距离或分隔。

3.2.7 应同时符合规划、环保和消防的有关要求。

4 加工场所

4.1 设计和布局

4.1.1 生产加工场所应按照原料进入、原料处理、粗加工的顺序合理布局，防止在贮存和生产加工过程中造成交叉污染，避免食材接触有毒物和不洁物。成品通道、出口与原料通道、入口以及使用后的周转箱、入口

三者均应分开设置。

4.1.2 加工操作场所内应至少分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池，水产品的清洗水池宜独立设置，水池数量或容量应与加工食材的数量相适应。

4.1.3 加工经营场所内不得圈养、宰杀活的禽畜类动物。

4.2 建筑内部结构与材料

4.2.1 内部结构

建筑内部结构应易于维护、清洁或消毒。应采用适当的耐用材料建造。

4.2.2 顶棚

4.2.2.1 顶棚应使用无毒、无味、与生产需求相适应、易于观察清洁状况的材料建造。

4.2.2.2 顶棚应易于清洁、消毒，在结构上不利于冷凝水垂直滴下，防止虫害和霉菌孳生。

4.2.2.3 顶棚与横梁或墙壁结合处宜有一定弧度。

4.2.2.4 蒸汽、水、电等配件管路应避免设置于暴露食材的上方；如确需设置，应有能防止灰尘散落及水滴掉落的装置或措施。

4.2.3 墙壁

4.2.3.1 墙面、隔断应使用无毒、无味的防渗透材料建造，在操作高度范围内的墙面应光滑、不易积累污垢且易于清洁。

4.2.3.2 墙壁、隔断和地面交界处应结构合理、易于清洁，能有效避免污垢积存。

4.2.3.3 粗加工、切配、用具清洗消毒等需经常冲洗的场所、易潮湿场所应有 1.5 m 以上的光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。

4.2.4 门窗

4.2.4.1 门窗应闭合严密。门的表面应平滑、防吸附、不渗透，并易于清洁、消毒，应使用不透水、坚固、不变形的材料制成。

4.2.4.2 窗户玻璃应使用不易碎材料。可开启的窗应设有易于拆洗且不生锈钢的防蝇纱网或设置空气幕，室内窗台下斜 45 度或采用无窗台结构。

4.2.5 地面

地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造。易积水场所应有一定的排水坡度，其最低处应设在排水沟或地漏的位置，使地面积水能迅速排干。

5 设施与设备

5.1 设施

5.1.1 供水设施

5.1.1.1 供水应能保证加工需要，水质应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》规定。

5.1.1.2 不与食品接触的非饮用水的管道系统和食材加工用水的管道系统，应以不同颜色明显区分，并以完全分离的管路输送，不得有逆流或相互交接现象。

5.1.2 排水设施

5.1.2.1 排水系统的设计和建造应保证排水畅通、便于清洁维护；应适应食品生产的需要，保证食材及生产、清洁用水不受污染。

5.1.2.2 排水系统入口应安装带水封的地漏等装置，以防止固体废弃物进入及油气逸出。

5.1.2.3 排水系统出口应有适当措施以降低虫害风险。

5.1.2.4 室内排水的流向应由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域，且应有防止逆流的设计。

5.1.2.5 废水应排至废水处理系统或经其他适当方式处理。

5.1.3 清洁消毒设施

5.1.3.1 根据加工食材的品种和数量，配备足够的清洗、消毒、保洁设备设施。

5.1.3.2 水池应使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。

5.1.3.3 采用自动清洗消毒设备的，设备上应有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。温度计和自动添加装置应定期校验。

5.1.3.4 应设专供存放消毒后工用具和容器的保洁设施，其结构应密闭并易于清洁。

5.1.4 废弃物存放设施

5.1.4.1 食材处理区内可能产生废弃物或垃圾的场所均应设有废弃物容器。

5.1.4.2 废弃物容器应配有盖子，以坚固及不透水的材料制造，能防止有害动物的侵入、不良气味或污水的溢出，内壁应光滑以便于清洗。

5.1.4.3 在加工经营场所外适当地点宜设置废弃物临时集中存放设施，其结构应密闭，能防止害虫进入、孳生且不污染环境。

5.1.5 个人卫生设施

5.1.5.1 生产场所或生产车间入口处应设置更衣室。更衣室应保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。

5.1.5.2 生产车间入口及车间内必要处，应按需设置换鞋设施或工作鞋靴消毒设施。

5.1.5.3 食材处理区内应设置足够数目的洗手设施，其位置应设置在方便从业人员的区域。

5.1.5.4 洗手消毒设施附近应设有相应的清洗、消毒用品和干手设施。员工专用洗手消毒设施附近应有洗手消毒方法标示。

5.1.5.5 洗手设施的排水应具有防止逆流、有害动物侵入及臭味产生的装置。

5.1.5.6 水龙头宜采用脚踏式、肘动式或感应式等非手动式开关或可自动关闭的开关，并宜提供温水。

5.1.6 通风设施

5.1.6.1 食品处理区应保持良好通风，及时排除潮湿和污浊的空气。空气流向应由高清洁区流向低清洁区，防止食材、加工设备设施污染。

5.1.6.2 应合理设置进气口与排气口位置。

5.1.6.3 进、排气口应装有易清洗、耐腐蚀的防止虫害侵入的网罩等设施。

5.1.7 照明设施

5.1.7.1 厂房内应有充足的自然采光或人工照明，光源应使食材呈现真实的颜色。

5.1.7.2 如需在暴露食品和原料的正上方安装照明设施，应使用防护罩。

5.1.8 仓储设施

5.1.8.1 应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施。

5.1.8.2 仓库应以无毒、坚固的材料建成；仓库地面应平整，便于通风换气。

5.1.8.3 原料、半成品、包装材料等应依据性质的不同分设贮存场所、或分区域码放，并有明确标识，防止交叉污染。必要时仓库应设有温、湿度控制设施。

5.1.8.4 贮存物品应与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通及物品搬运。

5.1.8.5 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物质应分别安全包装，明确标识，并应与原料、半成品、包装材料等分隔放置。

5.1.9 温控设施

5.1.9.1 应根据加工的特点，配备适宜的加热、冷却、冷冻等设施，以及用于监测温度的设施。

5.1.9.2 根据生产需要，可设置控制室温的设施。

5.2 设备

5.2.1 生产设备

5.2.1.1 一般要求

应配备与生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。

5.2.1.2 材质

5.2.1.2.1 食材加工用设备和工具的构造应有利于保证食材卫生、易于清洗消毒、易于检查，避免因构造原因造成润滑油、金属碎屑、污水或其他可能引起污染的物质滞留于设备和工具中。

5.2.1.2.2 食材容器、工具和设备与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝。

5.2.1.2.3 所有用于食材处理区及可能接触食品的设备与工具，应由无毒、无臭味或异味、耐腐蚀、不易发霉、符合卫生标准的材料制造。

5.2.2 监控设备

用于监测、控制、记录的设备，如压力表、温度计、记录仪等，应定期校准、维护。

5.2.3 设备的保养和维修

应建立设备保养和维修制度，加强设备的日常维护和保养，定期检修，及时记录。

6 卫生管理

6.1 卫生管理制度

6.1.1 应制定食材加工人员和食材生产卫生管理制度以及相应的考核标准，明确岗位职责，实行岗位责任制。

6.1.2 应根据食材的特点以及生产、贮存过程的卫生要求，建立对保证食材安全具有显著意义的关键控制环节的监控制度，良好实施并定期检查，发现问题及时纠正。

6.1.3 应制定针对生产环境、食材加工人员、设备及设施等的卫生监控制度。记录并存档监控结果，定期对执

行情况和效果进行检查，发现问题及时整改。

6.1.4 应建立清洁消毒制度和清洁消毒用具管理制度。

6.2 厂房及设施卫生管理

6.2.1 厂房内各项设施应保持清洁。

6.2.2 生产、包装、贮存等设备及工器具、生产用管道、裸露食材接触表面等应定期清洁消毒。

6.3 食材加工人员健康管理及卫生要求

6.3.1 食材加工人员健康管理

6.3.1.1 应建立并执行食材加工人员健康管理制度。

6.3.1.2 食品加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明；上岗前应接受卫生培训。

6.3.1.3 食品加工人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食材安全的工作岗位。

6.3.2 食材加工人员卫生要求

6.3.2.1 进入食材生产场所前应整理个人卫生，防止污染食品。

6.3.2.2 进入作业区域应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒；头发应藏于工作帽内或使用发网约束。

6.3.2.3 进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食材生产无关的个人用品。

6.3.2.4 使用卫生间、接触可能污染食材的物品、或从事与食品生产无关的其他活动后，再次从事接触食材、食材工器具、设备等与食材生产相关的活动前应洗手消毒。

6.3.3 来访者

非食材加工人员不得进入食材生产场所，特殊情况下进入时应遵守和食材加工人员同样的卫生要求。

6.4 虫害控制

6.4.1 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

6.4.2 应制定和执行虫害控制措施。生产车间及仓库应采取有效措施防止鼠类昆虫等侵入。

6.4.3 应准确绘制虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点等放置的位置。

6.4.4 厂区应定期进行除虫灭害工作。采用物理、化学或生物制剂进行处理时，不应影响食品安全和食品应有的品质、不应污染食品接触表面、设备、工器具及包装材料。

6.5 废弃物处理

6.5.1 应制定废弃物存放和清除制度，有特殊要求的废弃物其处理方式应符合有关规定。

6.5.2 车间外废弃物放置场所应与食材加工场所隔离防止污染；应防止不良气味或有害有毒气体溢出。

6.6 工作服管理

6.6.1 进入作业区域应穿着工作服。

6.6.2 应根据食材的特点及生产工艺的要求配备专用工作服，必要时还可配备口罩、围裙、套袖、手套等。

6.6.3 应制定工作服的清洗保洁制度，生产中应注意保持工作服干净完好。

6.6.4 工作服的设计、选材和制作应适应不同作业区的要求，降低交叉污染食材的风险；应合理选择工作服口袋的位置、使用的连接扣件等，降低内容物或扣件掉落污染食品的风险。

7 食材原料和食材相关产品

7.1 一般要求

应建立食材原料和食材相关产品的采购、验收、运输和贮存管理制度，确保所使用的食材原料和食材相关产品符合国家有关要求。不得将任何危害人体健康和生命安全的物质添加到食材中。

7.2 食品原料

7.2.1 采购的食材原料应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件；对无法提供合格证明文件的食材原料，应当依照食材安全标准进行检验。

7.2.2 食材原料必须经过验收合格后方可使用，根据附录 A 要求开展原料检验、过程监控和产品检验。验收不合格的食材原料应在指定区域与合格品分开放置并明显标记，并及时进行退、换货等处理。

7.2.3 加工前宜进行感官检验，必要时应进行实验室检验；检验发现涉及食品安全项目指标异常的，不得使用。

7.2.4 食材原料运输及贮存中应避免日光直射、备有防雨防尘设施；根据食材原料的特点和卫生需要，必要时还应具备保温、冷藏、保鲜等设施。

7.2.5 禁止采购下列食品：

- (1)有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品；
- (2)无检验合格证明的肉类食品；
- (3)超过保质期及其他不符合食品标签规定的定型包装食品；
- (4)无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品。

7.2.6 食食材原料运输工具和容器应保持清洁。食材原料不得与有毒、有害物品同时装运，避免污染食材原料。

7.2.7 食材原料仓库应设专人管理，建立管理制度，及时清理变质或超过保质期的食材原料。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据不同食材原料的特性确定出货顺序。

7.3 食材相关产品

7.3.1 采购食材包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂等食材相关产品应当查验产品的合格证明文件，实行许可管理的食材相关产品还应查验供货者的许可证。食材包装材料等相关产品必须经过验收合格后方可使用。

7.3.2 运输食材相关产品的工具和容器应保持清洁，避免污染食材原料和交叉污染。

7.3.3 食材相关产品的贮藏应有专人管理，及时清理变质或超过保质期的食材相关产品。

7.4 其他

盛装食材原料、直接接触食材的包装材料的包装或容器，其材质应稳定、无毒无害，不易受污染，符合

卫生要求。

8 加工过程中食材安全控制

8.1 加工前应认真检查待加工食材，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

8.2 动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品宜在专用水池清洗。

8.3 易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间。

8.4 切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

8.5 加工用容器、工具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。

8.6 应建立清洁和消毒制度。

8.7 化学污染的控制

8.7.1 应建立防止化学污染的管理制度。

8.7.2 建立清洁剂、消毒剂等化学品的使用制度。除清洁消毒必需和工艺需要，不应在生产场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。

8.7.3 清洁剂、消毒剂等均应采用适宜的容器妥善保存，且应明显标示、分类贮存。

8.8 物理污染的控制

8.8.1 应建立防止异物污染的管理制度。

8.8.2 应采取设置筛网、捕集器、磁铁、金属检查器等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险。

8.9 包装

8.9.1 食材包装应能在正常的贮存、运输、销售条件下保护食材的安全性和食材品质。

8.9.2 使用包装材料时应核对标识，避免误用。

9 检验

9.1 应通过自行检验或委托具备相应资质的食品检验机构对原料和产品进行检验，建立食材出厂检验记录制度。

9.2 自行检验应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力；由具有相应资质的检验人员按规定的检验方法检验；检验仪器设备应按期检定。

9.3 检验室应有完善的管理制度，妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。

9.4 应对每次产品进行留样。

10 食品的贮存和运输

10.1 贮存食材的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

10.2 食材应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 以上，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食材应及时清除。

10.3 食材和非食材（不会导致食材污染的食材容器、包装材料、工用具等物品除外）库房应分开设置，并按食材种类分别设立冷藏库、冷冻库和常温库房，各类库房的容量应当满足生产加工数量的需要。

10.4 冷藏、冷冻库数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。

10.5 食材在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

10.6 库房内应设置数量足够的物品存放货架，能使贮存的食物隔墙离地存放。配备可对不同物品、进货和使用时间及存量等进行标示的标识。

10.7 应建立和执行适当的仓储制度，发现异常应及时处理。

10.8 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食物受到不良影响。10.9 贮存、运输和装卸食物的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁。

10.10 配备与供应方式、数量相适应的专用运输车辆。

11 培训

11.1 应建立食材生产相关岗位的培训制度，对食材加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训。

11.2 应通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和执行各项食品安全管理制度的意识和责任，提高相应的知识水平。

11.3 应根据食材生产不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核。

11.4 当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。

11.5 应定期审核和修订培训计划，评估培训效果，以确保培训计划的有效实施。

12 管理制度和人员

12.1 应配备食品安全专业技术人员、管理人员，并建立保障食品安全的管理制度。制度至少应包括以下方面：

食材和食材原料采购查验管理、场所环境卫生管理、设施设备卫生管理、清洗消毒管理、人员卫生管理、人员培训管理、加工操作管理、消费者投诉管理、食品安全管理人员岗位职责规定、食品供应商遴选制度、食品添加剂使用管理制度、食品检验制度、问题食材召回和处理方案、食品安全突发事件应急处置方案、根据生产加工工艺的产品类别，制定关键环节操作规程等。

12.2 食品安全管理制度应与生产规模、工艺技术和食材的种类特性相适应。

12.3 管理人员应了解食品安全的基本原则和操作规范，能够判断潜在的危险，采取适当的预防和纠正措施，确保有效管理。

13 记录和文件管理

13.1 记录管理

13.1.1 应建立记录制度，对食材生产中采购、加工、贮存、检验、销售等环节详细记录，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

13.1.2 应如实记录食材相关产品的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

13.1.3 应如实记录食材的加工过程、产品贮存情况及产品检验等内容。

13.1.4 应如实记录发生召回的食品名称、批次、规格、数量、发生召回的原因及后续整改方案等内容。

13.1.5 食材原料和食材包装材料等食品相关产品进货查验记录、食材出厂检验记录应由记录和审核人员复核签名，记录内容应完整。保存期限不得少于2年。

13.1.6 应建立客户投诉处理机制。

13.2 应建立文件的管理制度，对文件进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

13.3 鼓励采用先进技术手段，进行记录和文件管理。

附录 A

集体用餐食堂食材配送生产企业生产过程监控和检验要求

	监控项目	监控指标	监控方法	执行标准	监控频率
原料检验	畜禽肉	瘦肉精（盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺）	快速检测	阴性	批发采购的每批次产品
	水发产品	甲醛	快速检测	阴性	批发采购的每批次产品
	果蔬	农残（有机磷、氨基甲酸酯类）	快速检测	阴性	批发采购的每批次产品
	腌制畜禽肉品、腌(盐)制料	亚硝酸盐	快速检测	阴性	批发采购腌制畜禽肉品、腌(盐)制料