ICS 03.100.01

CCS X 09

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/ZFS XXXX—20XX

|  |
| --- |
|  |

学校集体用餐配送经营企业管理规范

Management standard of school group meal distribution business

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

20XX-XX-XX发布

20XX-XX-XX实施

浙江省食品学会   发布

目  次

[前言 II](#_Toc34064674)

[1　范围 1](#_Toc34064675)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc34064676)

[3　术语和定义 1](#_Toc34064677)

[4　基本要求 2](#_Toc34064685)

[5　选址及厂区环境 2](#_Toc34064698)

[6　场所设置与布局 2](#_Toc34064704)

[7　膳食加工场地面积要求 3](#_Toc34064708)

[8　设施与设备 3](#_Toc34064708)

[9　生产过程的食品安全控制 4](#_Toc34064712)

[10 检验 7](#_Toc34064712)

[11 包装和标签 7](#_Toc34064712)

[12 食品安全管理 7](#_Toc34064712)

[13 网络监控管理 8](#_Toc34064712)

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。

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。

本文件由浙江省食品学会提出并归口。

本文件起草单位：XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

学校集体用餐配送经营企业管理规范

1. 范围

本文件规定了学校集体用餐配送经营企业的术语和定义、基本要求、选址及厂区环境、场所设置与布局、膳食加工场地面积要求、设施与设备、生产过程的食品安全控制、检验、包装和标签、食品安全管理、网络监控管理的要求。

本文件适用于学校集体用餐配送经营企业。

1. 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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

WS/T 554 学生餐营养指南

《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）

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

学校集体用餐配送经营企业 school group meal distribution business

根据学校订餐要求，集中加工、配送膳食的企业。

学校集体用餐配送膳食 school group meal distribution

指学校集体用餐配送经营企业根据集体用餐服务对象订购要求，采用热链（也称“加热保温”）工艺集中生产配送的非预包装膳食（包括主食和菜肴）。

热链工艺 hot chain process

指膳食烧熟后，采取加热保温措施，将膳食在中心温度≥60 ℃的条件下分装成盒或直接将膳食盛放于密闭保温设备中进行贮存、运输和供餐，使膳食在食用前的中心温度始终保持在≥60 ℃的膳食加工工艺。



膳食加工场所 production and processing site

指用于食品加工处理的场所。包括原料贮存、原料加工、热加工、分装、装箱、待配送食品贮存、工用具清洗消毒和保洁场所。

保温专间 insulation room

指学校集体用餐配送经营企业在生产场所设立用于保温的，环境温度≥20℃的专用场所。

分餐专间 separate meals room

指学校集体用餐配送经营企业在生产场所设立的，用于分装膳食的专用场所。

食品处理区 food processing area

食品的粗加工、切配、烹饪、专间、食品库房、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域，分为清洁操作区（如专间）、准清洁操作区（如烹饪场所、餐用具保洁场所）、一般操作区（如粗加工场所、切配场所、餐用具清洗消毒场所和食品库房等）。

1. 基本要求

集体用餐配送膳食加工操作应当符合国家食品安全相关法律、法规、标准和规范的规定。

鼓励企业采用先进的生产技术和管理模式规范生产和加工膳食，并按照有关规定对膳食加工过程的微生物进行监控。

1. 选址及厂区环境

选址及厂区环境应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

1. 场所设置与布局

应设置与膳食加工品种、数量、供应方式相适应的粗加工、切配、烹饪、冷却、面点制作、分装及暂存专间、原料及成品贮存、餐用具清洗消毒及保洁、更衣室、清洁工具存放等场所。

各专用场所应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局，食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的容器具回收通道及入口应分开设置。

库房设置应与食品种类、数量相适应。食品和非食品库房应分开设置，餐用具应单独区域存放。食品成品应与食品原料、半成品分库存放，有明显区分标识。

更衣场所与加工经营场所应当处于同一建筑物内，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明。

墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。

1. 膳食加工场地面积要求

膳食加工场地面积应符合表 1 的规定。

1. 膳食加工场地面积要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 食品处理区面积（m2） | 面积（m2）与单餐（单班）最大生产量（单人份膳食数量）之比 | 备 注 |
| ≤400 | 1:2.5 | 烹饪场所面积≥食品处理区面积的15%；分餐专间面积≥食品处理区的10%；清洗消毒面积≥食品处理区的10%；各功能间的面积≥10 m2，并满足膳食加工需要。 |
| 400～800 | 1：4 |
| 800～1500 | 1：6 |
| ＞1500 | 比例可适当减少 |

1. 设施与设备

应配备更衣、盥洗、照明、通风、防尘、防蝇、防鼠、污水排放和存放废弃物的设施。

粗加工操作场所内应分别设置独立的动物性食品、植物性食品、水产品的清洗水池和操作台，其数量或容量应与膳食加工的数量相适应，不同区域有明显的区分标识。

使用煤油炉灶的，煤油储存容器应放在烹饪场所外。不得使用固体燃料。

易产生大量蒸汽的蒸煮场所宜独立设置，配备机械通风设施。

食品处理区应当设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施和用品，员工专用洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。制作食用冰的，用水应经过净化设施处理。食品处理区应当设存放废弃物或垃圾的带盖容器。

烹调场所应当配置排风和调温装置，产生油烟的设备上部加设附有机械排风及油烟过滤的排气装置，过滤器便于清洗和更换。

配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。餐用具清洗消毒水池应当专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开，避免交叉污染。存放消毒后餐用具的保洁设施应专用、结构密闭、易于清洁，有明显标识。

用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，应当有明显的区分标识，提倡采用色标管理，存放区域分开设置。

应配备膳食加热设施（如链式微波炉、加热柜、蒸箱）以及膳食贮存、配送的保温设施。

* 1. 保温专间与分餐专间

膳食加工场所的分餐专间应独立隔间。专间入口应设置通过式预进间，配有洗手（非手动式水龙头）、消毒、干手、更衣等设施。专间内应配备食品工具、容器、空气消毒装置、温度计、空调设施、流动水源水、工用具清洗消毒设施及脚踏式垃圾桶等专用设施。

以紫外线灯作为空气消毒装置的，紫外线灯（波长200－275 nm）应按功率不小于1.5 W／m3设置，紫外线灯宜安装反光罩，强度大于70 μW/cm2。专间内紫外线灯应分布均匀，距离地面2 m以内。

专间只能设置一扇门，供操作人员进出；专间如有窗户应为封闭式（传递食品用的除外）。专间内外食品应通过可开闭的窗口传送，窗口大小以适宜通过传送食品的容器为准。

专间内不得设置明沟。地漏应安装防止废弃物流入及浊气逸出的装置；带水封的地漏应放置消毒液，消毒液品种应定期轮换。

* 1. 餐用具清洗消毒和保洁设施

清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量应满足需要。餐用具宜用热力方法消毒，因材质、大小等原因无法采用热力方法消毒的应采用化学法消毒。

餐用具清洗消毒水池应专用，不得与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池混用。水池应使用不透水、不易积垢、易于清洗材质（如不锈钢、陶瓷）。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池；采用人工清洗、热力消毒的，可设置２个专用水池。各类水池应有明显标识标明其用途。

采用自动清洗消毒设备的，设备应设有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。

存放消毒后餐用具的保洁设施应专用，有明显标识，其结构应密闭、易于清洁。

食品加工用设备、工具、容器应无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落、不易发霉、易于清洗消毒。

设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。用于原料、半成品、成品的工具和容器应分开，有明显的区分标识。

应配备与膳食供应方式、供应数量相适应的封闭式专用运输车辆。运输车辆和容器内部材质和结构应便于清洗消毒。热链工艺膳食运输车辆应配备专用保温设施，运输时膳食中心温度应保持在60 ℃以上。

膳食加工用水的水质应当符合GB 5749的规定。供水设施应当符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

场所、设施、设备的其他要求应当符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

膳食加工设施、设备应定期保养、维护；计量装置、设备应按期检定、校准。

1. 生产过程的食品安全控制
   1. 操作规程的制定与执行

鼓励企业建立和实施先进的食品安全管理体系，根据实际情况制定各岗位操作规范，在执行良好操作规范的基础上，运用危害分析关键控制点的原理进行管理。

岗位操作规程应包括食品原料的采购、运输、贮存、粗加工、切配、烹饪和膳食的分装、运输、分餐、留样及工具、容器、餐用具清洗、消毒、保洁等加工操作工序。

岗位操作规程应规定加工操作程序、工艺关键控制点操作方法和设备操作、维护标准等具体规定及详细要求，明确各工序、各岗位人员的职责。

* 1. 原料的采购、运输和贮存

采购的食品、食品添加剂、食品相关产品等应符合相关食品安全标准和规定，不得采购国家法律、法规禁止生产经营的食品、原料。

采购食品、食品添加剂及食品相关产品的索证索票、进货查验和采购记录行为应符合国家相关规定要求。

应对每批次原料进行感官检验，必要时送实验室进行检验；不符合要求的，应视情况退货或销毁。

原料的运输工具和容器应保持清洁，食品原料不得与有毒、有害物品同时装运。采购需冷藏或冷冻的食品时，应冷链运输。

贮存场所、设备应保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

食品应当分类、分架存放，离地离墙。

冷藏、冷冻柜（库）应分开存放原料、半成品、成品，植物性食品、动物性食品和水产品应分柜摆放，有明显区分标识，不得将食品堆积、挤压存放。冷藏及冷冻的温度应符合相应的温度要求。

冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜、清洁、维护和校验温度（指示）计。

原料仓库应设专人管理，建立管理制度，定期检查，及时清理变质或超过保质期的食品原料。

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品原料的特性确定出货顺序，做好出库记录。

冷链物流其他要求应符合GB 31605的规定。

* 1. 粗加工和切配

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

各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品、水产品应分池清洗，其使用的容器、工具应有明显区分或标识。禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏、冷冻保存。加工制备的净菜、预制半成品非当餐加工使用时，应加贴或标记制作日期和使用期限。

冷冻食品化冻（融化）应在清洁容器中进行。已解冻食品原料不得复冻。

切配好的半成品应与原料分开存放。

食品容器不得直接置于地上。

* 1. 烹饪加工

烹饪前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹饪加工。

不得将回收后的食品（包括辅料）经烹饪加工后再次供应。

膳食应当烧熟煮透，加工时膳食中心温度应不低于70 ℃。

加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

需要冷藏的熟制半成品，应在清洁操作区冷却后再冷藏，并标注加工时间等信息。

* 1. 膳食分装

膳食分装人员进入膳食分餐专间前应更换洁净的工作衣帽、洗手及消毒，工作时应戴口罩，不得在专间内从事与膳食分装无关的活动。

专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台面的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30 min以上。

专间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，用后应洗净、保洁。

在分装过程中，应尽量缩短分装时间，保证膳食中心温度符合热链工艺要求。

* 1. 膳食保温

热链工艺的膳食，在供餐场所分餐时，应采用加热、保温措施，使膳食中心温度保持在60 ℃以上。

* 1. 膳食食用时间

热链工艺的膳食从烧熟到食用时间控制在4 h内。

* 1. 膳食配送品种

不得生产配送凉菜、凉面、裱花蛋糕等冷加工食品，不得生产配送改刀熟食、生食海产品和色拉等预先拌制的生拌菜，以及国家禁止生产经营的食品。

* 1. 膳食的贮存和运输

热链工艺膳食应贮存在具有加热或保温装置的设备或容器中，使膳食中心温度保持在60 ℃以上。

配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式保温专用运输车辆，以及专用密闭运输容器，运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。使用前应当清洗、消毒。

专用车辆应配备符合热链工艺条件的保温设施和温度显示装置。

应测量出厂及供餐场所的膳食中心温度。

学校集体用餐配送膳食不得采用第三方配送。

* 1. 餐用具清洗、消毒和保洁

餐用具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁，使用前应清洗、消毒。

采用清洗消毒设施的，应定期维护，保持良好状态；采用化学消毒的，消毒液应每4 h更换一次并记录；采用热力消毒的，应做好消毒温度、时间监控及记录。

消毒后餐用具应符合GB 14934的规定。

消毒后的餐用具应贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标识。已消毒和未消毒的餐用具应分开存放。

餐具保洁柜、保温箱应当定期清洗、消毒，保持洁净，不得存放其他物品。

不得重复使用一次性餐用具。

* 1. 留样

集体用餐配送膳食应每批次留样，留样样品应盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在专用冷藏设施中保存48 h以上。

每批次盒装配送膳食应按膳食品种分别留样，每个品种留样至少1盒。

每批次桶装配送膳食应按菜肴品种分别留样，每个品种留样量不少于125 g。

留样容器应标注留样的膳食名称、数量、时间，做好留样记录。

1. 检验

企业应设置快速检验室，配备相应的检验设备、设施和经专业培训、考核合格的检验人员从事检验工作。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。

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，且应对每次产品进行留样。配备留样专用容器和冷藏设施，以及留样管理人员。

1. 包装和标签

配备标签或标识制作、加贴等设施设备，并能够提供已加贴标签或标识的包装样本。

膳食盛装容器和包装材料应清洁、无毒，符合国家食品安全标准及相关规定。可重复使用的餐用具和容器在使用前应彻底清洗、消毒和保洁。

在贮存、运输、供应中，膳食内包装材料应保护膳食免受污染，防止饭菜外溢。

在膳食包装操作前, 应对投入使用的包装材料标识进行检查，记录包装材料名称、数量及检查人、检查日期等。

膳食标签应粘贴在盛装膳食的运输包装正面的显著位置，标明膳食名称、经营单位名称、制作时间、最佳食用时间、保存条件等信息。

供餐场所的分餐人员应在每批次膳食供应前查验标签。

1. 食品安全管理
   1. 食品安全管理制度

建立健全食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制。

食品安全管理制度主要包括：从业人员健康管理制度和培训管理制度，加工经营场所及设施 、设备清洁、消毒和维修保养制度，食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度，关键环节操作规程，餐厨废弃物处置管理制度，食品安全突发事件应急处置方案，投诉受理制度，食品检验制度，膳食召回制度等。

其他制度按照《餐饮服务食品安全操作规范》的有关规定执行。

* 1. 管理机构和人员职责

建立食品安全管理机构，配备专职或兼职的食品安全管理人员。

鼓励配备专职或兼职的营养师，供应学生的集体用餐配送膳食的营养供给量应符合WS/T 554的规定。

制订和实施从业人员食品安全知识培训计划，组织从业人员学习食品安全法律、法规、规范、标准、加工操作规程和食品安全知识，加强诚信守法经营和职业道德教育。

组织从业人员进行健康检查。建立食品安全检查及从业人员健康、培训等管理档案。

制订食品安全检查计划，明确检查项目及考核标准，做好检查记录。

制订食品安全事故处置方案，定期检查食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。

食品安全管理员应定期核查膳食烹饪、贮存、运输、供应前等重点环节的膳食中心温度的测量记录。

* 1. 从业人员

从业人员的健康管理、个人卫生、工作服的管理及培训的要求按照《餐饮服务食品安全操作规范》有关规定执行。

建立对从业人员的班前检查制度，食品安全管理员至少每班次前检查一次。有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应调离直接接触入口膳食的工作岗位。

* 1. 食品添加剂管理

食品添加剂的使用应符合GB 2760及国家相关部门的规定。

食品添加剂应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。

食品添加剂的存放应有固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称。

使用食品添加剂时，应采用适当的计量工具称量，记录使用情况。

禁止采购、贮存、使用硝酸盐类食品添加剂（硝酸钠、亚硝酸钠、硝酸钾、亚硝酸钾等）。

* 1. 餐厨废弃物的处理

建立餐厨废弃物处置管理制度，餐厨废弃物应分类放置，膳食加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标识的容器内。每次供餐结束后应及时清除废弃物、清洗废弃物容器，必要时进行消毒。

餐厨废弃物应由有资质的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理。

建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况。

废弃物放置场所应保持整洁，应采取有效措施防止有害昆虫孳生和气体溢出。

* 1. 杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂的管理

杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂应存放在固定的场所（或橱柜）并远离膳食加工区域，有明显的警示标识，有专人保管、上锁。

应核查和记录杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂的采购和使用，包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、使用及购买时间、配制浓度等。

* 1. 记录和文件的管理要求

按照《餐饮服务食品安全操作规范》的有关规定建立记录和文件管理制度。

详细记录人员健康状况、培训情况、原料采购验收、加工操作过程关键控制点、食品安全检查情况、膳食留样、检验与检测结果及投诉情况、处理结果、发现问题后采取的措施等。各项记录应有执行人员和核查人员的签名。

各岗位负责人应督促相关人员按规范要求进行检查、记录。食品安全管理人员应定期或不定期核查相关记录，如发现异常情况，应立即督促有关人员采取整改措施。

有关记录至少应保存2年。

1. 网络监控管理

鼓励企业实施网络监控管理。

监控范围宜覆盖原料处理、烹饪加工和分装包装等膳食加工全过程。监控容量宜容纳一周以上信息。

安排专人每天（班）进行网络监控情况的抽查、处理和记录。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_