ICS 03.080.01
X 01

T/XMSSAL

厦 门 市 供 厦 食 品 安 全 团 体 标 准

T/XMSSAL 0112—2024

供校集体配餐食品安全管理规范

Food safety management specification for school group meal distribution

XXXX-XX-XX 发布 XXXX-XX-XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 发 布

目 次

前　　言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 分类 5

5 总体要求 5

6 配餐单位食品安全管理 5

7 学校食品安全管理 14

8 突发事件应急处理 15

9 反食品浪费管理 15

10 学生餐营养管理 15

11 监督评价与持续改进 16

附 录 A 17

附 录 B 18

附 录 C 19

附 录 D 20

附 录 E 22

附 录 F 23

附 录 G 25

附 录 H 26

附 录 I 27

参考文献 31

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

供校集体配餐食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了供校集体配餐食品安全管理的术语和定义、总体要求、配餐单位食品安全管理、学校食品安全管理、食品安全事件应急处置、反食品浪费管理、学生餐营养管理、监督评价与持续改进等要求。

本文件适用于供校集体配餐单位的经营活动和学校食品安全管理，也适用于监管部门对供校集体配餐单位和学校的食品安全监管。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
GB 4806.11 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品
GB 4806.12 食品安全国家标准 食品接触用竹木材料及制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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/T 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求
GB/T 18006.3 一次性可降解餐饮具通用技术要求
GB/T 27341 危害分析与关键控制点体系 食品生产配餐单位通用要求
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南
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）

3 术语和定义

GB 31654界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

供校集体配餐单位 school group meal distribution business

根据教育部门或学校订餐要求，集中加工和配送膳食的餐饮服务提供者，也称为供校集体配餐经营企业，以下简称“配餐单位”。

3.2

供校集体配餐 school group meal distribution

指配餐单位根据教育部门或学校订餐要求，集中加工和配送膳食（包括主食和菜肴）。

3.3

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，也称为加热保温工艺。

3.4

冷链工艺 cold chain process

指膳食烧熟后，在2 h内将膳食中心温度降至0℃～8℃，并控制膳食中心温度在该温度范围条件下进行分装、贮存和运输，食用前将膳食中心温度加热至≥70℃的生产加工工艺，也称为冷藏工艺。

3.5

食品处理区 food processing area

食品的贮存、初加工、切配、烹饪、分装以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。根据清洁程度的不同，分为清洁操作区、准清洁操作区和一般操作区。

3.6

清洁操作区 clean work area

清洁要求较高的操作区域，包括专间和专用操作区，用于膳食分装、冷却、装箱等场所。其中专间指为防止食品受到污染，以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作间。专用操作区指为防止食品受到污染，以分离方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作区域。

3.7

准清洁操作区 nearly clean work area

清洁要求次于清洁作业区的操作区域，包括烹饪区、餐用具保洁区等。

3.8

一般作业区 general work area

清洁度要求低于准清洁作业区的操作区域，包括初加工区、切配区、餐用具清洗消毒区、食品原料仓库等。

3.9

辅助区 auxiliary area

指办公室、检验室、更衣间、卫生间、非食品库房、清洁工具存放场所等区域。

3.10

盒饭 box meal

指膳食集中生产加工后，经集体配餐配餐单位在生产现场分装成盒，集中配送到供餐点后不再分餐供应的盒装主食和菜肴。

3.11

桶饭 bucket meal

指膳食集中生产加工后，配餐单位不在生产现场分装成盒，采用热链工艺集中配送到供餐点后，现场分餐供应的主食和菜肴。

3.12

分餐专间 separate meals room

指配餐单位在生产场所设立或学校在用餐场所设立的，用于分装膳食的专用场所。

3.13

食品安全封签 food safety seal

为防止膳食包装在配送过程中遭人为或意外破坏、启封所使用的一次性封口标识件。

4 分类

4.1 根据加工工艺，分为热链工艺和冷链工艺。
4.2 根据膳食分装方式，分为盒饭和桶饭。

5 总体要求

5.1 配餐单位应具备营业执照，取得食品经营许可证，并具有集体配餐资质。
5.2 配餐单位在3年内无食品安全事故，2年内未受过食品安全相关的行政处罚。
5.3 配餐单位应依照相关法律、法规和食品安全标准中的规定和要求从事生产经营活动，持续保持合规生产条件，采取有效措施预防和控制食品安全风险，保证食品安全。
5.4 配餐单位和学校均应承担食品安全主体责任，制定食品安全管理制度，配备食品安全总监和食品安全员，落实食品安全日管控、周排查和月调度工作。
5.5 配餐单位不得将供餐合同进行分包或转包。

6 配餐单位食品安全管理

6.1 选址与布局

6.1.1 选址

6.1.1.1 选址应符合《餐饮服务食品安全操作规范》和 GB 31654 中 3.1 的规定。
6.1.1.2 应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区。
6.1.1.3 不得设在易受污染的区域，距离污水池、暴露垃圾场（站）、粪坑等污染源 25 m 以上，并设置在粉尘、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。

6.1.2 设计与布局

6.1.2.1 应具有与经营的食品品种、数量相适应的场所。生产加工场所分为食品处理区和辅助区，食品处理区总使用面积宜≥500 m^2，食品处理区面积和单餐产量比例应符合附录 A 的规定。

6.1.2.2 食品加工场所的设计应根据食品加工品种、数量、供应流程合理布局，满足食品卫生操作要求，避免食品在存放、加工和传递中发生交叉污染。明确区分食品处理区和辅助区，各区域关系图见附录 B。

6.1.2.3 食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料入口通道、成品出口通道及使用后的容器具回收通道应分开设置。加工配送供应流程设置示意图见附录 C。

6.1.2.4 分餐专间和冷却专间应独立隔间，专间入口应设置预进间。

6.1.2.5 鼓励配餐单位规划专门的参观通道，与食品加工处理区用透明玻璃分隔，方便学校、家长、学生和其他人员参观。

6.2 建筑内部结构与材料

6.2.1 应符合《餐饮服务食品安全操作规范》和 GB 31654 中 3.3 的规定。

6.2.2 建筑内部结构应易于维护、清洁、消毒，应采用适当的耐用材料建造。地面、墙壁、门窗、天花板的结构能避免有害生物侵入和栖息。墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。

6.3 设施与设备

6.3.1 基本要求

6.3.1.1 应符合《餐饮服务食品安全操作规范》和GB 31654中4.1-4.11的规定。

6.3.1.2 应配备能正常运转的照明、通风、供水、排水、排污、排油烟、清洗、消毒、保洁、贮存、冷藏、冷冻、加热、餐食配送、废弃物存放、防尘、防蝇、防鼠等设备设施。主要设施设备参见附录D。

6.3.2 供水与排水设施

6.3.2.1 食品加工用水水质应符合GB 5749的规定。

6.3.2.2 排水管道与外界相通的出口应有隔栅，排水管道出水口安装的隔栅应使用金属材料制成，缝隙间距或网眼应小于10 mm。排水沟侧面和底面接合处宜有一定弧度。

6.3.2.3 专间内不得设置明沟，地漏采用水封式地漏。

6.3.3 通风排烟设施

6.3.3.1 烹调场所应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。

6.3.3.2 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，并做好凝结水的引泄。

6.3.3.3 通风设施应避免空气从清洁度要求低的作业区域流向清洁度要求高的作业区域。

6.3.4 膳食加工设施设备

6.3.4.1 应根据加工食品的需要，配备相应的膳食加工设施设备。

6.3.4.2 用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品、成品等的容器、工具应从形状、材质、颜色、标识上明显区分，分开放置和使用，避免交叉污染。提倡采用色标管理。

6.3.4.3 餐用具、容器和加工设备的部件，应使用符合安全要求、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，并应易于清洁和保养，符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9、GB 4806.10、GB 4806.11、GB 4806.12。容器和设备宜使用不锈钢材料。盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料。

6.3.4.4 鼓励采用自动化生产设备，如自动洗菜机、自动米饭生产线、自动计量分饭包装生产线、自动金属检测线等。

6.3.5 清洗、消毒与保洁设施设备

6.3.5.1 清洗、消毒与保洁设施设备的大小和数量应满足需要。

6.3.5.2 初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。

6.3.5.3 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。采用人工清洗、热力消毒的，应至少设 2 个专用水池；采用化学消毒的，至少设 3 个专用水池。各类水池设置数量应能够满足餐用具清洗消毒需要，并有明显标识标明其用途。

6.3.5.4 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。

6.3.5.5 采用自动清洗消毒设备的，设备应设有温度显示和洗涤剂自动添加装置。

6.3.5.6 以紫外线灯作为空气消毒装置的，紫外线灯（波长 200 nm～275 nm）应按功率不小于 1.5 W/m^3 设置，强度大于 70 μW/cm^2。专间内紫外线灯应分布均匀，悬挂式紫外灯高度应与地面距离 2 m 以内。使用臭氧发生器或其他消毒设施的配餐单位，可根据实际面积安装足够数量的空气消毒设备设施。空气消毒装置宜采用定时器自动开关。

6.3.6 分装和控温设施设备

6.3.6.1 生产盒饭的，应设置盒饭分餐专间。分餐专间入口的预进间应配有洗手（非手动式水龙头）、消毒、干手、更衣等设施。分餐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。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。

6.3.6.2 生产热链盒饭的，如果分装后盒饭需要再加热的，应配备与加工盒饭数量相适应的膳食加热设施（如链式微波炉、加热柜、蒸箱等）以及储存、配送保温设施，确保餐食中心温度持续保持在 60℃以上。

6.3.6.3 生产桶饭的，应配备膳食加热保温设施（如加热柜、蒸箱等），以及膳食储存、配送时的保温设施。应在供餐点设立能满足桶饭贮存、分餐需要的专用场所，配备膳食加热保温、手部和工用具清洗消毒设施设备。

6.3.6.4 采用冷链工艺生产盒饭的，应配备与盒饭生产数量相适应的冷却专间和快速冷却设备（如真空冷却机、隧道式冷却等设备）。冷却专间和快速冷却设备的技术要求应能满足冷却温度和生产数量的需要。冷却专间应配备紫外线消毒灯、温度指示装置等设施。供餐点应配备微波炉、加热柜、蒸箱等盒饭再加热设施，保证食用前膳食中心温度加热至 70℃以上。

6.3.6.5 膳食盛装容器和包装材料应清洁、无毒且符合国家相关规定。可重复使用的餐具和容器在使用前应彻底清洗、消毒和保洁。

6.3.6.6 鼓励配餐单位建立 30 万级或更高洁净度的分餐专间和冷却专间。

6.3.7 贮存设施

6.3.7.1 根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品贮存库房或者贮存场所，配备足够数量的冷冻、冷藏设施。

6.3.7.2 清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物品的贮存设施应有醒目标识，并应与食品、食品添加剂、包装材料等分开库房存放。

6.3.8 个人卫生设施

6.3.8.1 食品处理区应设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施和用品，员工专用洗手消毒设施附近应有洗手消毒方法标识。

6.3.8.2 应设立独立的更衣间。更衣间应保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。

6.3.8.3 食品处理区内不得设置卫生间，卫生间采用水冲式，出入口不得与食品处理区直接连通。卫生间应设置独立的排风装置，排风口不得直对食品处理区。

6.3.9 运输设施设备

6.3.9.1 应配备与膳食供应方式、供应数量以及贮存要求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。

6.3.9.2 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保持≥60℃。

6.3.9.3 冷链工艺膳食运输车辆应配备制冷装置和和温度显示装置，运输时膳食中心温度保持在0℃～8℃。

6.3.10 留样设备

配餐单位应配备食品留样专用冷藏设施和用于留样称重的天平。

6.3.11 检验监测设备

应配备足够数量的用于检验、监测的设备，定期校准、维护。

6.3.12 有害生物防治设施

6.3.12.1　配餐单位应配备灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、挡鼠板、鼠饵站、防虫筛网等有效的有害生物防治设施，防止有害生物侵入。
6.3.12.2　灭蝇灯宜采用粘捕式灭蝇灯，避免悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方。
6.3.12.3　使用防蝇帘的，防蝇帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2 cm，相邻帘条的重叠部分不少于 2 cm；使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。
6.3.12.4　人员、货物通道及食品库房门口应设 600 mm 高的挡鼠板，门的缝隙应小于 6 mm。场所外宜使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。
6.3.12.5　与外界直接相通的通风口、换气窗外部，应加装不小于 16 目的防虫筛网且易于清洁。

6.3.13 废弃物存放设施

食品处理区和供餐点应配备足够数量的存放废弃物或垃圾的带盖容器。

6.4 食品原辅料管理

6.4.1 采购

6.4.1.1　应制定并实施食品原料、食用农产品、畜禽肉制品、禽蛋及制品、食品添加剂及食品相关产品等采购控制要求，采购依法取得许可资质的供货者生产经营的产品，严禁采购、贮存和使用国家明令禁止生产经营的产品。
6.4.1.2　严禁采购高风险食品原料，禁用食材类别及品种见附录 E。
6.4.1.3　不得采购和使用散装食用油和散装食用盐。
6.4.1.4　鼓励优先采购获得“鹭品”认证的食品和食用农产品原料。
6.4.1.5　宜采购和使用可重复使用、易回收或可生物降解并允许接触食品的环保型餐具，不应采购接触面含聚碳酸酯、聚氯乙烯、三聚氰胺-甲醛树脂材料的餐盒。其中一次性可降解餐具应符合 GB 18006.3 要求。

6.4.2 原料验收

6.4.2.1　按规定查验并留存供货者的许可资质证明和产品合格证明文件。
6.4.2.2　食品原料必须经过以下验收后方可使用，建议检验项目见附录 F。

a）具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染、掺杂掺假等现象；
b）大米的检验合格证明应含有重金属含量项目；
c）蔬菜应经农药残留快速检测呈阴性；
d）禽蛋类应具有出厂检验合格证明；
e）畜禽肉类应具有动物产品检疫合格证明，并经兽药残留快速检测呈阴性；
f）猪肉应具有动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证明；
g）动物性水产品应经兽药残留和非法添加物快速检测呈阴性；
h）遇特殊情况，需按照政府要求提供相应证明材料或检测报告；

i）预包装食品应具有许可资质证明、产品合格证明，包装应完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致；标签标识应完整、清晰，载明事项应符合食品安全标准和要求，且应在保质期内；

j）食品温度满足食品安全要求。

6.4.2.3 尽可能缩短冷冻（藏）食品的验收时间，减少温度变化。

6.4.2.4 餐用具验收规范见附录 G。

6.4.2.5 建立原料进货验收制度并在验收时详细记录。验收时除满足上述要求外，应核查和记录采购的原料名称、规格、数量、生产日期、生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息。

6.4.3 原料、半成品及加工过程物料贮存

6.4.3.1 食品原料、半成品应分隔或者分开贮存。贮存过程中，应与墙壁、地面保持 10 cm 以上的距离。

6.4.3.2 散装食品（新鲜农产品除外）贮存位置应标明食品的名称、生产日期或生产批号（进货日期、开封日期）、使用期限等内容，应使用密闭容器贮存。

6.4.3.3 贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等要求。

6.4.3.4 冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。冷冻（藏）食品不宜堆积、挤压。

6.4.3.5 半成品的贮存应使用密闭容器或使用保鲜膜密封，应加注加工时间和使用期限等标签信息。

6.4.3.6 使用的调味料应盛放在洁净的容器中，使用后应密封并加贴开封时间和使用期限等标签信息。

6.4.3.7 按照先进、先出、先用的原则使用食品原料、食品添加剂和食品相关产品。存在感官性状异常、超过保质期等情形的，应及时清理。

6.5 膳食烹饪加工

6.5.1 膳食加工配送品种控制

6.5.1.1 应按照核准的生产工艺生产配送膳食，不得生产配送核准工艺以外的膳食品种。

6.5.1.2 不得生产配送国家禁止生产经营的食品，以及冷荤类、生食类（清洗后的整个水果除外）、裱花蛋糕、汉堡、寿司、自制冷冻饮品、四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，详见附录 E。

6.5.2 生产加工工艺

6.5.2.1 配餐单位可选择采用热链或冷链工艺生产配送盒饭。

6.5.2.2 生产配送桶饭的，只能采用热链工艺。

6.5.3 初加工和切配

6.5.3.1 食品原料应进行挑选、解冻、清洗（干燥）、去皮，剔除腐烂、病、虫、其他感官性状异常的原料，去除不可食用部分。

6.5.3.2 动物性食品、植物性食品、水产品、禽蛋类应分池清洗，清洗后要沥干，去除多余水分；未经事先清洁的禽蛋在使用前应清洗外壳，必要时消毒。盛装容器不得与地面直接接触，以防止食品受到污染。

6.5.3.3 严格按照加工配方和工艺规程，对原料进行切配、分割、腌制和上浆等加工。

6.5.3.4 经过初加工的食品原料应尽快使用或者及时冷藏、冷冻保存。半成品应根据性质分类存放，与原料分开，避免受到污染。非当餐加工使用时，加贴或标记制作日期和使用期限。

6.5.3.5 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。宜使用冷藏解冻或流水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。

6.5.3.6 易腐食品尽量缩短在常温下的存放时间。木耳、银耳等食品应低温泡发，且泡发时间不应超过 6 h。

6.5.4 烹饪

6.5.4.1 热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，不得进行加工。

6.5.4.2 热加工的食品应保证加热温度的均匀性。需要熟制的应烧熟煮透，加工时食品中心温度应≥70℃。

6.5.4.3 热加工后的食品应与生制半成品、原料分开存放，熟制的食品与未熟制的食品分开存放，避免受到污染。

6.5.4.4 不得将回收后的食品（包括辅料）经烹饪加工后再次供应。

6.5.4.5 参照附录 F 要求，采用极性组份快速测定方法对煎炸食用油进行监控。无法采取措施或实施监控的，用于煎炸的食用油使用期限≤3 d。废弃的食用油应全部更换，不能以添加新油的方式延长使用期限。食用油煎炸使用和废弃情况应记录。

6.6 冷链工艺膳食冷却

6.6.1 采用冷链工艺生产的，膳食烧熟后立即冷却，保证膳食在 2 h 内将中心温度降至 0℃～8℃。

6.6.2 冷却步骤宜采用下列两种方式之一：

a) 采用快速冷却设备直接将膳食中心温度冷却至≤8℃；

b) 采用快速冷却设备将膳食中心温度冷却至≤21℃，然后放入冷却专间将其中心温度冷却至≤8℃。

6.6.3 操作人员进入冷却专间前应更换洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时应戴口罩。

6.6.4 非操作人员不得进入冷却专间，不得在专间内从事与膳食冷却无关的活动。

6.6.5 冷却专间每餐（或每次）使用前应进行空气和食品货架的消毒。

6.6.6 使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启时间≥30 min。

6.6.7 冷却设备内壁和用于冷却的专用工具、容器用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

6.6.8 冷却设备和冷却专间内不得放置半成品、生食品等易造成交叉污染的物品。

6.6.9 应定时测量每餐次冷却后膳食的中心温度。膳食中心温度在 2 h 内未降至≤8℃的，不得使用。

6.7 膳食分装

6.7.1 操作人员进入膳食分装专间前应穿戴洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时应戴口罩。

6.7.2 分装专间的工作服与其他区域工作服外观应有明显区分。

6.7.3 非操作人员不得擅自进入分装专间，不得在专间内从事与膳食分装无关的活动。

6.7.4 分装专间每餐（或每次）使用前应进行空气和操作台的消毒。

6.7.5 使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启时间至少 30 min。

6.7.6 分装专间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

6.7.7 分装过程中应严格控制膳食脱离冷链或热链的时间。

6.7.8 冷链工艺膳食与热链工艺膳食不能同时盛装在同一餐盒。

6.8 膳食加热或保温

6.8.1 热链工艺盒饭分装后，如果需要再加热的，应使用蒸箱、微波炉等对盒饭及时进行二次加热，使盒饭中心温度≥60℃。

6.8.2 生产配送桶饭的，热加工烹饪后的膳食应立即盛放于保温箱（柜）、加热柜等设施设备中保温贮存待运输配送。在供餐点分餐时，应采用加热保温措施，使膳食中心温度始终保持在≥60℃。

6.8.3 采用冷链工艺的盒饭，应在供餐点对盒饭进行二次加热，盒饭中心温度达到≥70℃方可供应。

6.9 包装和标签

6.9.1 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。
6.9.2 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、经营单位信息、制作时间、食用时限、保存条件等信息。当同时配送不同学校和年级时，应在盛装膳食的运输包装正面分别标明所在学校和年级等信息。
6.9.3 配送桶饭的，供餐场所的分餐人员应在每批次膳食供应前查验标签。
6.9.4 鼓励标识过敏原提示信息。
6.9.5 宜使用食品安全封签或其他防止人为破坏或二次使用的标签。

6.10 膳食的贮存和运输

6.10.1 在贮存、运输、供应过程中，膳食包装材料应保护膳食免受污染，防止饭菜外溢。
6.10.2 膳食应在具有加热或保温装置的设备或容器中贮存和运输，热链工艺膳食中心温度保持≥60℃，冷链工艺膳食中心温度保持≤8℃。
6.10.3 食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。应充分考虑配送距离和时间，确保膳食中心温度和食用时限满足要求。配送时间宜在 30 min 内。每餐次测量出餐及供餐场所的膳食中心温度。
6.10.4 配餐单位应制作规范的产品配送清单，配送清单的项目内容包括配送配餐单位名称、配送对象、配送日期（时间）、品种、数量、发货人、收货人等信息。
6.10.5 采用封闭式专用运输车辆配送，车辆、与食品直接接触容器及包装物品应提前消毒并保持洁净。
6.10.6 膳食装车后，应上物流锁、用封条或热熔扎带封装、拍照、签单、汇报出发时间。运输过程中应保持食品安全封签完整，任何人不得打开车厢门及食品包装。
6.10.7 供校集体配餐膳食不得采用第三方配送。
6.10.8 鼓励在配送车厢内安装摄像头和 GPS 定位设施，并能随时查看车辆定位及运行轨迹。
6.10.9 装车时生熟食品、食品与非食品应分开或分隔放置，不应与配送食品无关的、有毒、有害、有异味的物品混装混送。
6.10.10 食品送达学校后，由学校负责配餐工作的管理人员交接，经感官检验和中心温度检测合格后，选择洁净的餐厅或教室作为供餐点，由专人分发给学生，并做好送餐交接记录。桶饭应在分餐专间内进行分餐操作。

6.11 膳食食用时限

6.11.1 热链工艺膳食从加工完毕到食用时间控制在 4 h 内。
6.11.2 冷链工艺膳食从加工完毕到食用前加热，食用时间控制在 24 h 内。
6.11.3 冷链工艺膳食如在供餐点供餐加热至中心温度≥70℃后未立即食用的，食用时间控制在加热后 1 h 内。
6.11.4 由多种组分组成的膳食，应以最早完成热加工的菜肴或主食计算食用时间。

6.12 食品安全试餐

6.12.1 配餐单位应建立试餐制度，每餐食品进入包装间分餐之前，应有相关人员对全部供餐品种进行试餐，试餐后未发现异常情况开始分餐并包装。
6.12.2 试餐员应为集体配餐单位的食品安全管理人员、生产经理等担任，每餐次试餐工作由至少两名试餐员共同进行。试餐前应保证该餐次的两名试餐员当天身体健康，无任何影响试餐工作的疾病。
6.12.3 试餐时应遵循“一看二闻三尝”，注意试餐食物的色泽是否异常，气味是否正常，食物中是否混有异物。试餐员须从气味、口感、色泽等感官以及生熟情况、硬度、异物情况等指标对食物进行评价，如实填写食品安全试餐评价记录，并妥善保存以备查验。

6.12.4 试餐员在试餐时若发现异常情况（异物、异味、未烧熟煮透），应立即报告配餐单位食品安全主管人员，不得隐瞒实情，严格防止食源性疾病发生。试餐发现异常情况时，配餐单位应采取应急措施。

6.12.5 配餐单位完成试餐后至少 1 h，学生方可就餐。

6.13 餐用具清洗、消毒和保洁

6.13.1 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。

6.13.2 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。

6.13.3 消毒后餐用具应符合 GB 14934 的规定。

6.13.4 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。

6.13.5 餐具保洁柜、保温箱应及时清洗、消毒，保持洁净，不得存放其他物品。

6.13.6 不得重复使用一次性餐用具。

6.14 留样管理

6.14.1 集体配餐单位和学校均应对每餐次膳食进行留样。盒饭样品留存已分装成盒的盒饭，桶饭样品留存所有主食和菜肴品种。

6.14.2 留样食品盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，放置在专用冷藏设施中，留样时间应≥48 h。

6.14.3 每件样品数量应满足检验需要，留样量应≥125 g。

6.14.4 应及时准确记录留样情况，留样记录应包括食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等项目。

6.15 产品追溯与召回

6.15.1 应建立产品追溯制度，将食品原料采购和生产配送信息录入厦门市食品安全信息网（“入市必登”），确保从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。鼓励配餐单位采用二维码技术集成食品原料来源、安全质量、产品自检等信息供用餐者查询。

6.15.2 建立产品召回制度，当发现某一餐次或类别的产品含有或可能含有对用餐者健康造成危害的因素时，应按照国家相关规定启动产品召回程序，及时向相关部门通告，并作好相关记录。

6.15.3 应对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，并将食品召回和处理情况向相关部门报告。

6.15.4 应建立客户投诉处理制度，对客户提出的书面或口头意见、投诉，配餐单位相关管理部门应作记录并查找原因妥善处理。

6.16 检验

6.16.1 应按要求开展原料检验、过程监控和产品检验。检测项目可参考附录 F 和附录 H。

6.16.2 配餐单位应自行开展集体配餐膳食的原料、加工环境以及成品检验；也可以委托具有检验资质的第三方检验机构开展检验。

6.16.3 自行检测的配餐单位应设置检验室，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。检验室要求见附录 H。

6.17 食品安全管理制度

6.17.1 按照 GB 31654、GB 31621、GB 31605、GB/T 27341、GB/T 39002 等要求，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。

6.17.2 食品安全管理制度至少应包括以下方面：食品安全风险日管控、周排查、月调度工作制度，从业人员健康管理制度，从业人员培训管理制度，加工经营场所环境卫生管理制度，设施设备卫生

管理制度，设备维修保养制度，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，食品贮存管理制度，食品加工操作管理制度，餐用具清洁消毒制度，餐厨废弃物处置管理制度，突发事件应急处置预案，责任保险理赔程序，投诉受理制度，食品检验制度，膳食召回制度，食品供应商遴选制度，有害生物防治制度，食品安全自查制度，食品运输配送管理制度，专间管理制度等。

6.17.3 配餐单位应建立严密的异物防控体系，在收货前、清洗加工时、成品装盘前、分餐分菜时等关键环节开展异物防控。

6.17.4 鼓励采用 ISO 9001、ISO 22000、HACCP、4D、5 常、6T、6S 等管理体系，规范日常经营管理。

6.18 人员管理

6.18.1 应建立食品安全管理机构，配备食品安全管理人员。食品安全总监、食品安全员应进行食品安全知识考核，考核不合格的，不得上岗。

6.18.2 应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。

6.18.3 应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。

6.18.4 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。

6.18.5 应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。

6.18.6 从事接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

6.18.7 食品生产加工人员如患有霍乱、痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）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，不得从事直接接触食品的工作。

6.18.8 食品生产加工人员进入食品生产加工场所前应换鞋、更衣、洗手消毒。在加工过程中应保持个人卫生。接触直接入口食品的人员应佩戴口罩、工作帽，必要时应佩戴手套。工作服应定期清洗更换，保持清洁。

6.18.9 食品生产加工人员使用卫生间、接触可能污染食品的物品或从事与食品生产无关的其他活动后，再次从事食品加工相关活动，应洗手消毒、更衣后再操作。

6.18.10 食品生产加工人员不应留长指甲、染指甲、喷洒香水；加工场所不得吸烟和吐痰；加工区域不得携带或存放与食品加工无关的个人用品。

6.19 食品添加剂管理

6.19.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及国家相关部门的规定。

6.19.2 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。

6.19.3 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。

6.19.4 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。

6.19.5 应公开使用的食品添加剂名单。

6.20 餐厨废弃物的处理

6.20.1 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。

6.20.2 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。

6.20.3 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。

6.20.4　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。

6.21 杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂的管理

6.21.1　杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂应存放在固定的场所并远离膳食加工区域，有明显的警示标识，有专人保管、上锁。不得在食品处理区和就餐场所存放杀虫剂和杀鼠剂。
6.21.2　应核查和记录杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂的采购和使用情况，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。

6.22 信息化管理

6.22.1　应采用“互联网+明厨亮灶”网络监控方式，公开加工制作过程。监控范围应覆盖原料处理、烹饪加工和分餐等膳食加工全过程。全环节录像保存时间至少≥14 d，建议保存时间≥30 d。
6.22.2　安排专人每天（班）进行网络监控情况的抽查、处理和记录。食品安全管理人员可结合网络监控情况开展日管控和周排查。
6.22.3　对网络监控发现的问题，应立即采取措施予以纠正，并对发现的问题和处置结果予以记录。
6.22.4　鼓励建立餐食配送全过程的信息管理系统，记录车辆清洗消毒信息、车辆出发到达时间信息、车辆温度信息、运输路线信息、配送清单、与学校的交接信息、营养标示信息等。

6.23 记录

6.23.1　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、配送、餐厨废弃物的处理、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。
6.23.2　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。

6.24 食品安全自查

配餐单位应按照《配餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》相关要求开展日管控、周排查和月调度等食品安全自查活动，严格落实并记录。自查内容见附录Ⅰ。

7 学校食品安全管理

7.1　学校应制定本校集中用餐食品安全管理制度和信息公开制度。
7.2　学校应与配餐单位签订供餐合同（或协议），明确双方食品安全与营养健康的权利和义务，并建立评价和退出机制，对落实食品安全主体责任不到位、食品安全风险隐患较大以及发生食品安全事故的配餐单位应及时终止合同。
7.3　学校食品安全管理人员负责集中用餐的管理工作，按日管控、周排查和月调度安排检查制度的落实情况，重点检查配餐单位食品安全管理、食品复热点及集中配送膳食验收、分餐、用餐及陪餐等制度建立与实施情况，并做好检查结果记录和评价记录。
7.4　食品安全管理人员应定期开展食品安全培训和考试。
7.5　学校应建立配餐验收登记制度，由学校食品安全管理人员负责，对配送的每批次食品都应实行检查验收。
7.6　配餐车辆到达学校指定位置后，在配餐单位和学校双方监督下才能拆除食品安全封签，拆封过程应拍照存档。如发现车辆到校时食品安全封签已破损，学校不得接收该批次膳食，应立即启动校外配餐应急预案。
7.7　学校食品安全管理员应查验配送清单，核对配送食品是否与清单一致，与配餐单位人员签字确认。查验膳食外包装有无破损或泄漏，保温箱有无被汤汁污染；查验食品是否存在异味，是否已经腐败变质。

7.8　学校食品安全管理员应测量配送到校膳食的中心温度。采取热链配送的，膳食中心温度应保持≥60℃；采取冷链配送的，配送至学校膳食中心温度应≤8℃，经复热后中心温度应≥70℃。拍摄餐品温度达标的照片留存。验收合格后才开始供餐。食用时限按6.11的要求。
7.9　采用桶饭配送的，学校分餐场所和分餐人员应满足6.7的要求。
7.10　学校应对配送到校的餐食进行留样，留样要求按6.14。
7.11　学校应建立和完善中层以上管理干部陪餐制度，制定陪餐安排表并进行公示，每餐均要求陪餐。陪餐时应做好记录并留档备查，记录内容包括陪餐时间、地点、饭菜品种名称、发现问题、评价、陪餐人员签名等信息。陪餐情况应定期公示通报。有条件的学校应建立家长陪餐制度。陪餐家长对学校食品安全与营养健康等方面提出的意见建议，学校应及时进行研究反馈。
7.12　学校应通过校园网、微信公众号、微信群和校内公示栏等多种形式，公布配餐配餐单位名称、营业执照、食品经营许可证、配餐收费标准、送餐人员健康证等信息。鼓励学校每周公布学生餐带量食谱和营养素供给量。
7.13　学校应建立投诉处理制度，宜在就餐场所设立意见箱及公示投诉电话，对每起投诉举报应认真记录，及时处理并公示意见反馈。

8 突发事件应急处理

8.1　配餐单位和学校应制定发生突发事件（包括食品安全和非食品安全突发事件）应急预案。
8.2　发生食品安全事件时，配餐单位和学校应立即启动食品安全应急处置预案，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，按规定向相关部门报告，并配合市场监管部门和疾控部门做好调查处置工作，并采取防止事态扩大的相关措施。
8.3　遇到非食品安全突发事件（如恶劣天气、车辆损坏、交通堵塞、停水停电、疫情暴发、试餐不通过、学校验收不通过等），配餐单位和学校应立即启动应急预案，保证当合同供应配餐单位因故不能及时供餐时，有替代配餐单位可临时紧急供餐。
8.4　在配餐单位和学校均应在明显位置张贴应急处置程序、应急联系人及联系方式等，每学期至少开展一次应急模拟演练，以保证出现突发事件时学校用餐可及时合格供应。

9 反食品浪费管理

9.1　膳食加工前，配餐单位和学校应充分沟通明确订餐数量，按量加工，合理配置加饭、菜、汤桶，防止超量加工导致浪费。
9.2　配餐单位应建立和实施反食品浪费管理制度。配合做好相关食材加工和配送餐食数量、重量数据统计分析，优化数据结果应用，提高反浪费水平。
9.3　鼓励配餐单位建立销量预估及库房智能化管控系统，确定库存数量及编制进货数量，优化存储空间和储藏时间，杜绝因长期储藏而引发的食品浪费。
9.4　配餐单位应配备符合条件运输设施；运输工具应保持清洁，运输前应消毒，防止食品在运输过程中受到污染而导致浪费。
9.5　学校应开展反食品浪费宣传，引导学生适量取食，珍惜粮食。提倡光盘行动，反对餐饮浪费。

10 学生餐营养管理

10.1　配餐单位应配备至少一名营养师或具有相关技能认定证明的营养健康管理人员，负责营养食谱设计、编制等工作。保证配餐品种多样性，至少每两周菜谱不重复。学生餐应营养均衡，并关注减油、减盐、减糖。学生餐营养指标可参照WS/T 554和国家相关规定的要求。
10.2　鼓励学生餐进行营养信息标示。营养成分含量标示值的确定，可依据采用现行有效的国家标准方法检测获得，也可根据菜谱的原料配方进行计算获得。营养信息标注格式应规范，可采用二维

码等信息化方式进行标示。

10.3　学校应开展食品营养健康知识宣传，合理膳食，倡导减油、减盐、减糖。

11 监督评价与持续改进

11.1　配餐单位应配合学校接受教育部门、食品安全监督管理部门、卫生健康部门、公安部门等机构的抽查或专项检查。

11.2　配餐单位宜委托专业机构开展第三方评价，发现问题及时整改。

11.3　鼓励配餐单位参加食品安全责任保险。

11.4　学校应建立家长代表和师生代表实地检查的监督机制，并不定期组织学生和家长开展供餐满意度调查。

附 录 A

（规范性）

供校集体配餐单位膳食生产加工场所面积要求

供校集体配餐单位膳食生产加工场所面积要求见表A.1。

表A.1 膳食加工场所面积要求

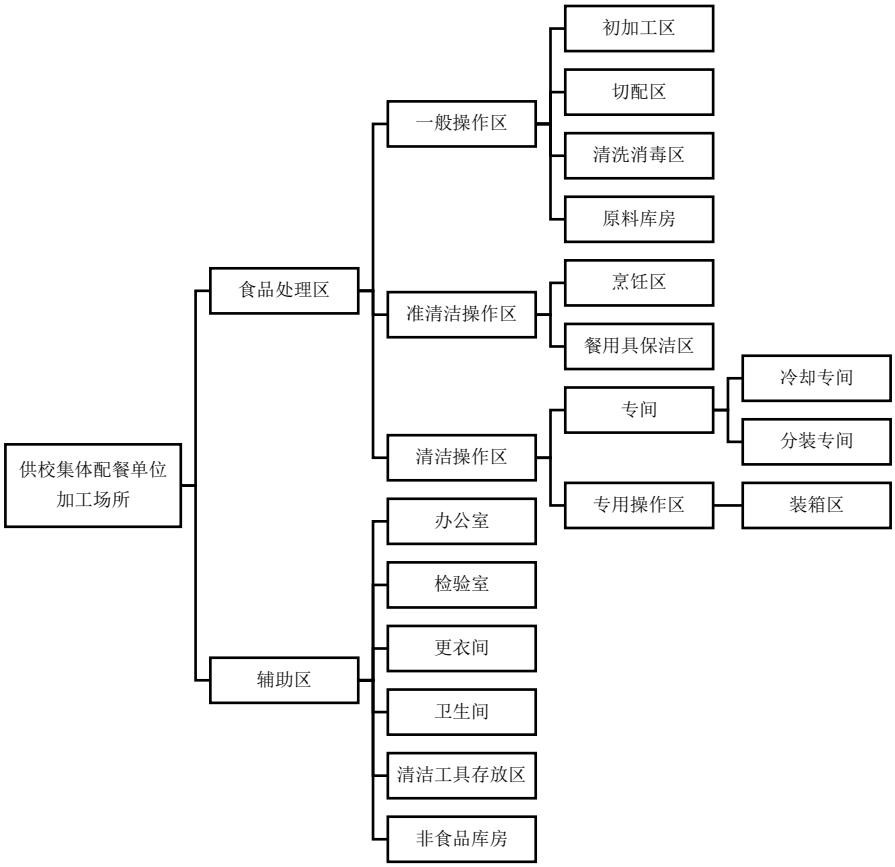
食品处理区面积（m^2）	食品处理区面积面积（m^2）与单餐（单班）最大生产量（单人份膳食数量）之比	备 注
500～1000	1：4	烹饪场所面积≥食品处理区面积的15%； 分餐专间面积≥食品处理区的15%； 清洗消毒面积≥食品处理区的10%； 各功能间面积≥10 m^2，并满足餐食加工需要。
1001～1500	1：5	
1501～2000	1：6	
＞2001	比例可适当减少	

附 录 B

（规范性）

供校集体配餐单位膳食加工场所各区域关系图

供校集体配餐单位膳食加工场所各区域关系图见图B.1。



图B.1 供校集体配餐单位膳食生产加工场所各区域关系图

附 录 C

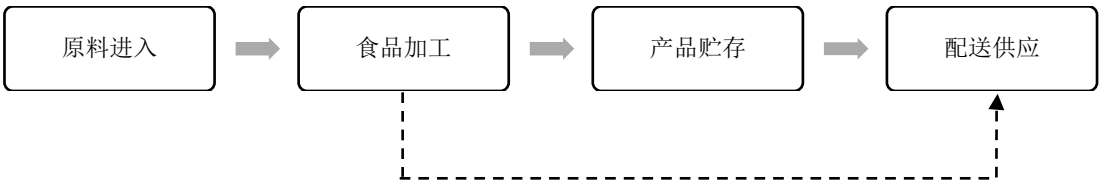
（规范性）

供校集体配餐单位食品加工配送供应流程设置示意图

供校集体配餐单位食品加工配送供应流程设置示意图见图C.1、C.2、C.3、C.4。

C.1总流程设置示意图

总流程设置示意图见图C.1。

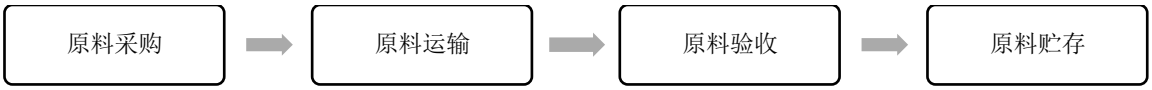


图C.1 总流程设置示意图

注:虚线箭头表示热链食品不需要在成品库房贮存，分装完成后直接配送供应的操作流程。

C.2原料进入流程设置示意图

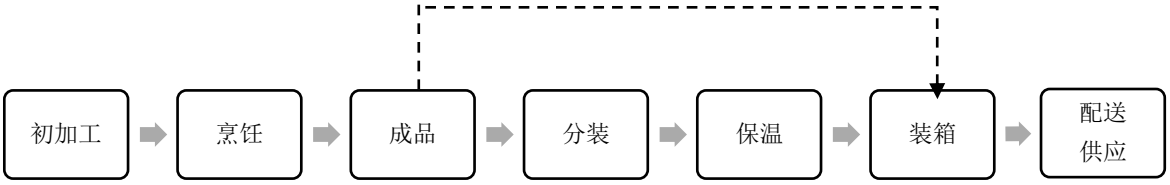
原料进入流程设置示意图见图C.2。



图C.2 原料进入流程设置示意图

C.3热链食品加工配送供应流程设置示意图

热链食品（盒饭和桶饭）加工配送供应流程设置示意图见图C.3。



图C.3 热链食品加工配送供应流程设置示意图

注:------ 表示桶饭加工配送供应的操作流程

C.4 冷链食品加工配送供应流程设置示意图

冷链食品加工配送供应流程设置示意图见图C.4。

图C.4 冷链食品加工配送供应流程设置示意图

附 录 D

（资料性）

供校集体配餐单位主要设施设备配置指引

供校集体配餐单位主要设施设备配置指引见表D.1。

表D.1 供校集体配餐单位主要设施设备配置指引

场所名称	设施设备类别	常用设施设备
验货区	验货设施设备	货架、地磅、电子秤、食品中心温度计
	其他设施设备	风幕机、挡鼠板
初加工和切配区	清洗设施设备	水池、洗菜机（线）、去皮机
	冷藏冷冻设备	冷藏柜（库）、冷冻柜（库）
	切配设备	切菜机、切（绞）肉机、刀具、砧板、电子称
	温控设施	风扇、空调
	消毒设施	刀具、砧板消毒存放柜
	其他设施设备	货架、菜筐、灭蝇灯
烹饪区	主食加工设备	洗米机、和面机、醒发箱、压面机
	烹饪设备	燃气锅、电热锅、蒸汽锅、灶台、蒸箱、烤箱、蒸烤箱、电饼铛、电炸炉、电磁炉、自动烹饪设备
	其他设施设备	餐用具存放架、调味品存放架、排烟设备、食品中心温度计、灭蝇灯
分装间	分装设备	包装机、计量称重设备、分餐台、码箱台、自动包装线（包括自动分饭机、传送带、封口机、X射线异物检测机、重量检测机、标签打印机等）
	异物检测设备	金属检测仪、X射线异物检测机、磁棒
	温控设备	制冷（热）风机、空调、温度计（温度指示装置）、保温设备
	其他设施设备	水池、紫外线消毒灯、臭氧消毒机、冰箱、天平、食品中心温度计、灭蝇灯

（续）表D.1 供校集体配餐单位主要设施设备配置指引

场所名称	设施设备类别	常用设施设备
冷却间	速冷设施设备	真空冷却机、风冷机、速冷库、水冷机、冷却间、速冷隧道
	其他设施设备	温度计（温度指示装置）、货架、紫外线消毒灯、臭氧消毒机、食品中心温度计
库房	温控设备	冷风机、温湿度计（温、湿度指示装置）、通风设施
	其他设施设备	货架、挡鼠板、地磅、电子秤、推车或叉车、风幕机、升降平台
餐用具清洗消毒区（间）	清洗消毒设备	水池、洗碗机、高压水枪、热水器、消毒设备
餐用具保洁区	保洁设备	保洁柜、餐用具存放架
	其他设备	紫外线消毒灯、臭氧消毒机
配送	运输设备	封闭式专用运输车辆
	其他设备	温控装置和温度记录装置
膳食供餐点	温控设备	加热设备、冰箱
	其他设备	食品中心温度计、废弃物存放容器

附 录 E

（规范性）

供校集体配餐单位禁止使用的食品指导名录

供校集体配餐单位禁止使用的食品指导名录见表 E.1。

表 E.1 学校集体配餐单位禁止使用的食品指导名录

序号	项 目
1	《食品安全法》第三十四条规定的禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品： （一）用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品； （二）致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品； （三）用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂； （四）超范围、超限量使用食品添加剂的食品； （五）营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品； （六）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂； （七）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品； （八）未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品； （九）被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂； （十）标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂； （十一）无标签的预包装食品、食品添加剂； （十二）国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品； （十三）其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。
2	来源不明的食品、食品原料和食品相关产品。
3	未经烧熟煮透的食品、凉拌菜、外购的散装直接入口熟食制品、食用过的剩余食品（包括用食用过的剩余食品加工制成的食品）。
4	冷食类食品（不含水果整果）、生食类水产品、裱花蛋糕、寿司、汉堡、自制冷冻饮品。
5	已死的甲鱼、黄鳝、蟹等水产品。
6	餐饮环节禁用的食品添加剂及非法添加物，如亚硝酸盐、吊白块、甲醛、硼砂等。
7	河豚鱼、毛蚶、织纹螺、荔枝螺、泥螺、狗肝、鲨鱼肝、青鱼胆、四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、杏仁、枇杷仁、木薯、发芽马铃薯、浸泡时间过长而变质的木耳和银耳、牲畜甲状腺及其它不明动物的器官、组织和腺体。
8	不符合国家卫生健康委和国家市场监督管理总局公布的《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》的其他物质。

附 录 F

（资料性）

供校集体配餐单位生产过程监控和检验要求

供校集体配餐单位生产过程监控和检验要求见表 F.1。

表 F.1 供校集体配餐单位生产过程监控和检验要求

项目	监控对象	监控指标	监控方法	执行标准	监控频率[bc]
原料检验	大米	重金属	合格证明	GB 2762	配餐单位自定
	畜禽肉	兽药残留	快速检测	阴性	
	水产品	兽药残留、甲醛	快速检测	阴性	
	果蔬	农药残留	快速检测	阴性	
	腌制畜禽肉品、腌（盐）制料	亚硝酸盐	快速检测	阴性	
过程监控	烹调热加工中心温度	温度	食品中心温度计	≥70℃	每餐次不少于1次
	膳食冷却后中心温度（冷链工艺）	温度	食品中心温度计	0℃～8℃	每餐次不少于1次
	膳食冷却时间（冷链工艺）	时间	计时器	≤2 h	每餐次不少于1次
	二次加热中心温度（热链工艺）	温度	食品中心温度计	≥70℃	每餐次不少于3次
	成品贮存中心温度（冷链工艺）	温度	食品中心温度计	0℃～8℃	每餐次不少于3次
	食用前中心温度	温度	食品中心温度计	≥60℃	每餐次至少选择1个供餐点测定
	加工到食用时间	时间	计时器	热链工艺≤4 h（≥60℃）	每餐次计算
				冷链工艺≤24 h（0℃～8℃）且复热后≤1 h	
	消毒液浓度	浓度	测试纸	参照使用说明	每4小时1次

（续）表 F.1 供校集体配餐单位生产过程监控和检验要求

<table>
<tr><th>项目</th><th colspan="2">监控对象</th><th>监控指标</th><th>监控方法</th><th>执行标准</th><th>监控频率[bc]</th></tr>
<tr><td rowspan="4">过程监控</td><td rowspan="3">接触食品环节表面</td><td>接触即食食品工用具和容器</td><td>洁净度</td><td>ATP 检测仪</td><td>参照仪器使用说明</td><td rowspan="3">配餐单位自定</td></tr>
<tr><td>餐用具或保温箱内壁</td><td>洁净度</td><td>ATP 检测仪</td><td>参照仪器使用说明</td></tr>
<tr><td>接触即食食品人员手部</td><td>洁净度</td><td>ATP 检测仪</td><td>参照仪器使用说明</td></tr>
<tr><td colspan="2">煎炸油</td><td>极性组分</td><td>极性组分仪</td><td>≤27%</td><td>每餐次 1 次</td></tr>
<tr><td rowspan="4">产品检验</td><td colspan="2" rowspan="4">盒饭和桶饭[a]</td><td>感官</td><td>自检</td><td>国家、行业相关标准</td><td>每餐次不少于 3 件</td></tr>
<tr><td>标签</td><td>自检</td><td>国家、行业相关标准</td><td>每餐次不少于 3 件</td></tr>
<tr><td>指示菌（菌落总数、大肠菌群）</td><td>自检或委托检测</td><td>国家、行业相关标准</td><td>配餐单位自定</td></tr>
<tr><td>致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌、单核细胞增生李斯特菌、副溶血性弧菌等）</td><td>委托检测</td><td>不得检出</td><td>配餐单位自定</td></tr>
<tr><td>食品接触材料</td><td colspan="2">盒饭饭盒及餐具、桶饭保温箱等直接接触食品容器表面</td><td>根据产品特性</td><td>自检或委托检测</td><td>国家、行业相关标准</td><td>配餐单位自定</td></tr>
<tr><td colspan="7">注：
a 对盒饭和桶饭产品微生物检验超标的，配餐单位应自行或委托检验机构连续追踪抽样3餐次同类产品，样品检验全部合格，方可恢复正常检验频次。
b 供应热链盒饭或桶饭，在同一时间段生产供应的同餐膳食，计为一个餐次，如早、中、晚餐。
c 供应冷链盒饭，在同一时间段完成热加工、膳食冷却、膳食分装等生产工序的同品种盒饭，计为一个餐次（班次）。</td></tr>
</table>

附 录 G

（资料性）

供校集体配餐单位餐用具验收规范

G.1 标签

G.1.1 按 GB 4806.1 查验餐用具的标签标识。塑料、纸质、金属等材质的餐用具应符合 GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9、GB 18006.3 等的相关要求。

G.1.2 餐用具的生产商或销售商可执行推荐性标准的规范技术质量指标，推荐性标准的适用范围应与产品一致。

G.2 感官

G.2.1 餐用具外观正常，印刷清晰，无异味。

G.2.2 若餐用具可能接触热食，向产品中加入沸水，用铝箔密封，静置冷却到室温，揭开密封铝箔嗅辨，如有明显异味则产品不合格。

G.3 使用性能

G.3.1 耐微波性能

若餐用具可能用于微波加热，按 GB 18006.1 中 6.9 规定的方法检验。

G.3.2 耐烤箱性能

若餐用具可能用于烤箱加热，将常温食用油加至产品约 2/3 高度处后，放入已预热至 180℃烘箱中，15 min 后取出，观察是否有变形、渗漏现象，是否有异味。每个样品测定 3 个试样，如有 1 个发生变形、渗漏或异味则该批次产品不合格。

G.3.3 耐低温性能

若餐用具可能用于低温储存运输，把餐用具放入-18℃冰箱中储存 12 h，取出餐用具。待其恢复到室温后，观察餐用具是否有变形、变色、开裂等现象。每个样品测定 3 个试样，如有 1 个发生变形、变色或开裂则该批次产品不合格。

G.3.4 保温储存性能

将食用油加热至 60℃后倒入餐用具中，至 2/3 高度处。将餐用具放入已预热至 60℃的烘箱中 2 h。取出观察是否有变形、变色、渗漏。每个样品测定 3 个试样，如有 1 个发生变形、变色或渗漏现象则该批次产品不合格。

附 录 H

（资料性）

供校集体配餐单位检验室通用要求

H.1 基本要求

检验室面积不小于 10 m^2。应具备能进行检测工作所必须的水、电、气、照明、通风、安全应急、消防等基础设施。应设计紧急撤退路线、紧急出口应有明显的标志。

H.2 人员要求

H.2.1 应配备与检测能力相适应的常驻专业人员。

H.2..2 人员应接受食品安全相关法律法规和有关专业技术培训。

H.3 仪器设备配置要求

应根据检测项目的需要，按照检测方法的要求，配备相适应的仪器，包括离心机、恒温水浴锅、样品浓缩仪、漩涡振荡器、样品粉碎机等。

H.4 快速检测产品

H.4.1 应根据快速检测实际工作需要，配备快速检测产品。

H.4.2 存放快速检测产品的区域应按贮存要求做好相应的防护措施，如防晒、温度控制等，避免快速检测产品失效。易燃易爆试剂需存放在易燃易爆试剂柜中。易制毒试剂需进行双人双锁管理。

H.5 检测项目

常见快速检测项目见表 H.1。

表 H.1 检验室检测项目表

序号	检测样品	检测项目
1	蔬菜、水果等植物性食品	农药残留（有机磷和氨基甲酸酯类农药等）、亚硝酸盐（腌制产品）等
2	畜禽肉类	瘦肉精、氯霉素、呋喃唑酮、呋喃它酮、亚硝酸盐等
3	动物性水产品	氯霉素、呋喃唑酮、呋喃西林、孔雀石绿、双氧水、甲醛等
4	蛋类	氯霉素、恩诺沙星、氟虫腈等
5	大米	黄曲霉毒素等
6	小麦粉	吊白块等
7	食用油	黄曲霉毒素、过氧化值等
8	煎炸油	极性组分、酸价、过氧化值等
9	餐用具	菌落总数、大肠菌群、表面洁净度（ATP 检测）、阴离子洗涤剂等

附 录 I

（资料性）

供校集体配餐单位食品安全自查项目

I.1 供校集体配餐单位食品安全自查项目

供校集体配餐单位食品安全自查项目见表I.1。

表 I.1　供校集体配餐单位食品安全自查项目

检查项目	序号	检查内容
一、餐饮服务提供者资质	*1.1	食品经营许可证合法有效、与经营场所地址一致。
	1.2	未超出许可经营项目开展餐饮服务活动。
二、信息公示	2.1	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示。
	2.2	在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对消费者有重要影响的监督检查结果记录表。
	2.3	公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。
	2.4	食品安全总监、食品安全员、包保干部等相关信息，公示信息真实。
三、从业人员健康管理	3.1	制定从业人员健康管理制度。
	3.2	餐饮服务配餐单位对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。
	*3.3	有每日健康检查（晨检）记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。
	3.4	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。
	3.5	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。专间、专用操作区和其他操作区的从业人员工作服有明显区分。
	3.6	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。
四、原料控制（含食品添加剂、食品相关产品）	4.1	随机抽查的食品、食品添加剂、食品相关产品有进货查验记录和合格证明文件。
	4.2	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。

（续）表 I.1　供校集体配餐单位食品安全自查项目

检查项目	序号	检查内容
四、原料控制（含食品添加剂、食品相关产品）	*4.3	需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施中的食品不存在原料、半成品、成品混放等情形；冷冻（藏）设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求。
	*4.4	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。
	4.5	建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。
	4.6	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。未采购、贮存、使用散装食用油和食用盐。
	4.7	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。
	*4.8	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。
五、加工制作过程	5.1	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等。
	*5.2	原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。
	*5.3	不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。
	5.4	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗动物性食品、植物性食品和水产品。未经清洁的禽蛋使用前清洁外壳。
	5.5	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。煎炸油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测。油炸类食品、糕点类食品等加工过程符合要求。
	*5.6	专间及专用操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。
	5.7	按规定留样。
	*5.8	未制售冷荤类食品、生食类食品（清洗后的整个水果除外）、裱花蛋糕、汉堡、寿司、自制冷冻饮品、四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。
六、食品添加剂使用管理	6.1	食品添加剂存放、使用、管理符合要求。
	*6.2	未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。
七、备餐、供餐与配送	*7.1	备餐场所、备餐人员个人卫生、盛装食品成品的容器和工具符合要求。食品存放温度和时间符合要求。
	7.2	采取有效措施，防止供餐过程中食品受到污染。学校就餐区附近应设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。

（续）表 I.1　供校集体配餐单位食品安全自查项目

检查项目	序号	检查内容
七、备餐、供餐与配送	7.3	具备符合贮存、运输要求的设施设备。
	7.4	食品的传送电梯、配送车辆、存放食品的车厢、保温箱、与食品直接接触的配送容器符合要求。
	7.5	配送过程中，食品的包装或盛放符合要求，包装或盛放容器上标注的信息符合要求。
	7.6	配送过程保证配送时间和食品温度符合要求。
	7.7	保温箱（柜）和配送车辆的清洗消毒情况符合要求。
八、场所和设备设施清洁维护	8.1	场所及设施设备布局合理。未在餐饮经营场所内饲养、暂养和宰杀畜禽。
	8.2	保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。
	*8.3	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。有设施设备维护记录。
	*8.4	有害生物防制措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。有定期除虫灭害记录。
	8.5	卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。
	8.6	餐厨废弃物的存放及清理符合要求。
九、餐饮具清洗消毒	9.1	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要。使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全，产品标示 A 类或 B 类。
	*9.2	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要。采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求。
	9.3	保洁设施符合相关要求，保洁设施内存放的餐饮具保持清洁。
	*9.4	使用集中清洗消毒餐饮具的，查验、留存集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。餐饮具包装无破损、标识符合要求、在使用期限内。
	*9.5	未发现使用未经清洗消毒的餐饮具、重复使用一次性餐饮具。

（续）表 I.1　供校集体配餐单位食品安全自查项目

检查项目	序号	检查内容
十、食品安全管理	10.1	设立食品安全管理机构。建立并不断健全完善食品安全管理制度，制定加工操作规程。
	10.2	配备专职或兼职食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。
	*10.3	食品安全管理人员参加食品安全知识培训，考核结果符合要求。
	10.4	有食品安全事故应急处置方案和演练记录。
	*10.5	建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。
	10.6	自行或委托具有资质的第三方机构定期对食品原料、膳食、加工制作环境等进行检验，有检验结果记录。
十一、制止餐饮浪费	11.1	膳食加工前，和学校充分沟通明确订餐数量，按量加工，合理配置加饭、菜、汤桶，防止超量加工导致浪费。
	11.2	建立反食品浪费管理制度。
	*11.3	配备符合条件运输设施，防止食品在运输过程中受到污染而导致浪费。
十二、其他	*12.1	不存在超过供餐能力加工配送膳食情况。
	*12.2	不存在将供餐合同进行分包或转包情况。

注：*标记内容为重点项

参 考 文 献

[1] 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第60号令〔2023〕）
[2] 福建省供校集体用餐配送单位食品安全指南（闽市监餐〔2023〕231号）
[3] 食品经营许可与备案管理办法（国家市场监督管理总局第78号令〔2023〕）
[4] 学校食品安全与营养健康管理规定（教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会第45号令〔2019〕）
[5] 关于印发《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》的通知（国卫食品发〔2021〕36号）
[6] GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
[7] GB/T 19001 质量管理体系要求
[8] GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
[9] GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
[10] DB 11/T 1923 集体用餐配送单位布局设置与加工配送管理规范
[11] DB 31/2023 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食
[12] DB 31/2024 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食生产配送卫生规范
[13] DB 34/T 3578 团餐配送服务规范
[14] DB 4403/T 428 校外集中配送学生餐操作规范