



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

校园配餐服务企业管理指南

Management guideline of school meal delivery service enterprise

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	III
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总则	1
4.1 通则	1
4.2 场所与环境	2
4.3 设施设备	2
4.4 人员	2
4.5 信息公开	2
4.6 过程管理	3
5 原料管理及食谱	3
5.1 原料采购及储存	3
5.2 食谱	4
6 加工制作	4
7 备餐与配送	5
7.1 备餐膳食	5
7.2 分装与包装	5
7.3 标签标识	5
7.4 配送	5
8 用餐服务	6
8.1 分餐	6
8.2 回收处理	7
9 服务质量管理	7
9.1 服务评价	7
9.2 评价改进及投诉处理	8
10 应急处理措施	8
11 食品与营养信息交流	8
12 防止餐饮浪费	8
附录 A (资料性) 禁用禁供食品	10
附录 B (资料性) 慎用慎供食品	11
附录 C (资料性) 标签示例	12

参考文献..... 13

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。

本文件由国家市场监督管理总局提出。

本文件由全国饮食服务业标准化技术委员会（SAC/TC 214）归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

引 言

本文件针对学校供餐的集体用餐配送单位，提出了校园配餐服务企业的场所设置、设施设备与人员等方面的基本内容，逐一明确了校园配餐的原料管理、食谱设计、备餐、配送、用餐服务，以及应急处理、信息交流需要考虑的核心要素，通过规范校园配餐服务企业行为，帮助其提升校园配餐服务水平和企业管理水平，以实现进一步提升质量、防范风险的目标。本文件的发布与实施，力求与校园餐饮文化教育相结合，多种手段推进关于学校食品安全管理、学生营养健康和防止餐饮浪费的宣传教育，让学生吃得更加安全、更加营养健康。

校园配餐服务企业 管理指南

1 范围

本文件提供了校园配餐服务企业的总则、原料管理及食谱、加工制作、备餐与配送、用餐服务、服务质量管理、应急处理措施、食品与营养信息交流以及防止餐饮浪费等指导。

本文件适用于为中小学、幼儿园的学生提供团餐配送服务的餐饮服务经营者（集体用餐配送单位）。

本文件不适用于校园的自建食堂、学校食堂分包商或承包商。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

SB/T 11047 餐饮服务突发事件应急处置规范

WS/T 554 学生餐营养指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

校园配餐服务 school group meal delivery service

面向在校学生群体，批量提供学生餐（3.2）的餐饮供应服务形式。

3.2

学生餐 school meal

为在校学生配送作为早、午、晚餐以及加餐，以桶装、箱装、盒装等形式包装的膳食，以及因营养补充搭配的水果（整果）和预包装食品。

4 总则

4.1 通则

4.1.1 确保企业符合 GB 31654、《餐饮服务食品安全操作规范》以及《学校食品安全与营养健康管理规定》的规定。提供民族餐的企业需确保符合民族餐的相关要求。

4.1.2 确保企业的食品经营许可证的主体业态为“餐饮服务经营者（集体用餐配送）”，其食品安全等级达到所属地区的最高等级。

4.1.3 宜购买其产能情况相应额度的公众责任险或食品安全责任险等。

4.1.4 建立信息化过程管控，宜采用无纸化办公方式。

4.1.5 供餐量不超过餐饮服务经营者的最大供餐能力。

4.2 场所与环境

4.2.1 确保具有与所供应食品的品种、数量、供应方式等相适宜的固定的场所。

4.2.2 场所布局需合理，与加工、供应流程等匹配，能防止交叉污染。

4.2.3 根据配餐量设置相适应的成品装箱、车辆装载场所，确保成品能及时装载并防止二次污染。

4.2.4 场所环境应符合国家相关规定。

4.2.5 需保持场所环境整洁，防止虫害侵入及孳生，宜委托有资质的第三方进行虫害控制。

4.3 设施设备

4.3.1 确保配备满足配餐量的生产设施设备，宜采用自动化设施设备。

4.3.2 配备“互联网+明厨亮灶”相关设施设备，并向学校、家长和学生公开展示食品加工经营关键操作区域的相关过程。

4.3.3 配备满足配餐量和配送方式的封闭式配送车辆与设备，配送车辆向主管部门备案，宜专车专用并安装 GPRS 等定位系统。

4.3.4 配备餐具清洗消毒设施设备、个人卫生消毒设备、生产加工所需的冷冻冷藏设施及符合国家相关标准的保温设备等。

4.3.5 配备与食品品种、规模相适应的检验设备或快检设备，检验的项目包括检测农药残留、兽药残留、致病性微生物以及餐具清洗消毒情况等，宜配备检验室专用的冷藏设施。

4.4 人员

4.4.1 需配备食品安全总监和专职高级食品安全管理人员，宜配备具有资质的营养管理人员。

4.4.2 从业人员通过培训后方可上岗，培训内容包括但不限于食品安全知识、交通安全常识等，每年培训时长不少于 40 h。

4.4.3 从事接触直接入口食品或校园配餐服务工作的人员需保持良好的健康状况，具体包括：

- a) 每年进行健康检查，取得健康证明后上岗工作；
- b) 每日上岗前检查从业人员的健康状况，发现不适合从事直接接触食品的情况时，需及时调整岗位。

4.5 信息公开

4.5.1 需设置信息公示栏，在学校和校园配餐服务企业的醒目位置公示信息，方便相关部门、学校、家长等查看，并主动告知查看渠道，公示内容包括但不限于：

- a) 营业执照；
- b) 许可证明；
- c) 餐饮服务食品安全等级；
- d) 食品安全责任书；
- e) 食品安全总监和管理员的信息及工作职责；
- f) 自我承诺书；
- g) 从业人员健康证明；
- h) 日常监督检查结果记录表；
- i) 大宗食品原料追溯信息；
- j) 配送相关信息；
- k) 投诉举报电话。

4.5.2 定期举办或配合学校进行体察活动，向学校、家长和学生展示加工过程。

4.5.3 宜通过自建平台或第三方的网络平台公示信息，实行动态化管理并提供实时查询方式给学校、家长与学生。

4.6 过程管理

4.6.1 设置企业食品安全管理组织架构，分工明确，职责清晰。

4.6.2 建立配送及其服务的全过程食品安全管理、风险识别与控制制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制，包括但不限于：

- a) 食品安全总监职责；
- b) 食品安全员守则；
- c) 原料管理制度；
- d) 关键环节操作规程，包括配送过程、学校膳食验收及分餐等；
- e) 清洁消毒卫生管理制度；
- f) 配送车辆管理制度；
- g) 学校、家长和学生满意度的管理和评价制度；
- h) 信息公开与可追溯管理制度；
- i) 应急事件处置制度，包括食品召回相关规定。

4.6.3 建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，制定食品安全风险控制清单：

- a) 每日食品安全检查记录；
- b) 每周食品安全排查治理报告；
- c) 每月食品安全调度会议纪要。

4.6.4 建立表单，记录制作完成、配送阶段及用餐阶段相应的时间和膳食中心温度，便于追溯并确认合规性。

5 原料管理及食谱

5.1 原料采购及储存

食品原料及食品相关产品的采购及储存确保符合GB 4806.1、GB 14934、GB 31654、GB/T 40040、《餐饮服务食品安全操作规范》以及《学校食品安全与营养健康管理规定》等的规定。

5.1.1 原料采购

5.1.1.1 不采购含有禁止使用食品、食用农产品及食品相关产品的原料用于学生餐，禁用食材见附录A。

5.1.1.2 需谨慎采购学生餐的慎用食材及预包装食品，参见附录B。

5.1.1.3 选择资质和信用良好的原料供应商或采购平台，评估内容包括但不限于：

- a) 食品安全管理；
- b) 物流配送；
- c) 高品质原料引进；
- d) 信息化管理。

5.1.1.4 原料验收的内容包括但不限于：

- a) 食品及食用农产品需附有以下随货证明文件：

- 1) 有效的资质证明文件，包括生产者的食品生产许可证、供应商的食品经营许可证或许可备案等；
 - 2) 合格证明，包括一年内由第三方检测机构或监督部门出具的同款产品检测合格报告、本批次产品的出厂检验报告；
 - 3) 属于农产品的，须有农产品承诺达标合格证；
 - 4) 属于绿色食品、有机农产品的，须有标注相应的标志和附有相关证明文件。
- b) 食品及食用农产品感官性状无异常，包装符合国家相关规定；
 - c) 预包装食品收货时需预留足够的保质期，以避免使用超过保质期的食品；具有等级指标的，等级指标不低于该产品标准的中位数水平。
- 5.1.1.5 加强大宗食品原料、膳食及餐具的检验检测管理，具体内容包括但不限于：
- a) 原料：
 - 1) 留存每批次原料的检验检测报告；
 - 2) 实现全年大宗食品原料全品类覆盖的检验检测；
 - 3) 对半年内出现不合格情况的原料加强检验检测。
 - b) 膳食及餐具：
 - 1) 每半年至少一次委托第三方检测机构检测；
 - 2) 根据相关执行标准确定检测项目。
- 5.1.1.6 宜通过自建或第三方的网络平台，采用信息化手段采集和保存追溯信息。
- 5.1.2 储存
- 5.1.2.1 原料仓库的总体管理包括以下内容：
- a) 设专人管理；
 - b) 分区、分架、分类存放；
 - c) 定期检查、及时清理变质和超过保质期的原料；
 - d) 场所和设备保持清洁，不存在霉斑、有害生物活动迹象；
 - e) 不存放有毒、有害物品及个人生活用品。
- 5.1.2.2 冷藏、冷冻柜（库）管理包括以下内容：
- a) 不同产品有明显区分标识；
 - b) 不存在食品堆积、挤压存放的情况；
 - c) 定期除霜、清洁、维护和校验温度（指示）计。

5.2 食谱

- 5.2.1 至少提前 3 d 编制每周带量食谱交给校长或学校相关负责人确认，并向家长公示。需要调整时，至少提前 1 d 告知校长或学校相关负责人。并在食谱中标示可能致敏的物质信息。
- 5.2.2 参照 WS/T 554、《中国居民膳食指南》与《中国学龄儿童膳食指南》的要求规划学生一日三餐的能量和营养素供给量、食品的种类和数量等。每学期开展至少 1 次学生餐营养质量评价与验证，并及时调整膳食结构。
- 5.2.3 宜在食谱中按《餐饮食品营养标识指南》对膳食进行营养标识。

6 加工制作

符合 GB 31654、《餐饮服务食品安全操作规范》以及《学校食品安全与营养健康管理规定》等的规定。

7 备餐与配送

7.1 备餐膳食

- 7.1.1 膳食在熟制后需在 1 h 内分装成盒或直接盛放于密闭容器。
- 7.1.2 采取加热或保温措施，使熟制后至食用前的中心温度始终保持不低于 60 ℃。
- 7.1.3 制作完成的膳食食用期限为 3 h。

7.2 分装与包装

- 7.2.1 餐用具与包装材料符合相关食品安全标准和规定，不宜使用一次性餐用具。
- 7.2.2 分装前，确定膳食具有正常的色泽、形态、气味、滋味并且无杂质。
- 7.2.3 宜采用自动化设备进行分装与包装。
- 7.2.4 包装后确认膳食的包装整洁、无破损，且已采取有效的防护措施，防止膳食外溢。
- 7.2.5 对每个膳食品种分别留样，留样量不少于 125 g，留样时间不少于 48 h。

7.3 标签标识

- 7.3.1 标签需贴在盛装膳食的配送包装（箱体或饭盒等容器）的显著位置处。
- 7.3.2 标签内容需标明食品名称、制作单位名称、制作时间、食用时限、食用方法及致敏物质信息，可参见附录 C。

7.4 配送

7.4.1 配送产品

配送过程符合下列要求：

- a) 膳食：确保膳食的安全、营养及风味口感；
- b) 水果：根据水果适宜的储存条件进行配送；
- c) 预包装食品：按产品包装所要求的存储条件进行配送。

7.4.2 配送车辆与设备管理

配送车辆与装载设备的管理符合以下要求：

- a) 定期检查和保养，并做好记录，检查内容包括保温性能等；
- b) 厢体内壁保持清洁卫生，无污染、无异味；
- c) 使用前后进行清洁、消毒；
- d) 不装载有毒、有害物质。

7.4.3 配送过程

7.4.3.1 针对就餐地点、时间、人数、菜品等要求，需与学校提前沟通确认进行合理安排，内容包括：

- a) 制作完成时间；
- b) 配送路线；
- c) 配送人员；
- d) 配送车辆。

7.4.3.2 配送过程符合以下要求：

- a) 保持平稳；
- b) 装载后对配送车辆厢门进行封签，确保未在送达前开启；

- c) 维持相应配送方式要求的温度；
- d) 配送人员按照相关要求佩戴口罩等个人防护用品。

7.4.4 交接验收

7.4.4.1 在验收前需与学校沟通确认验收地点和成品暂存地点，保证其符合食品安全相关要求。

7.4.4.2 配送人员需提供膳食配送清单（出货单），包括以下内容：

- a) 配送单位名称；
- b) 配送对象；
- c) 配送日期；
- d) 品种；
- e) 数量；
- f) 发货人；
- g) 收货人。

7.4.4.3 配送人员需配合学校确认膳食的信息记录。温度等食品状态异常时，不予交接。确认以下内容：

- a) 信息记录：品种、数量等；
- b) 状态：
 - 1) 包装完整、清洁、无污染；
 - 2) 食品外观无异常，无异味；
 - 3) 膳食中心温度在 60℃ 以上。

7.4.4.4 配送人员需配合学校确认餐用具清洗消毒效果。若由餐用具集中消毒服务单位提供服务，主动向学校提供该单位的营业执照、消毒合格证明等。

7.4.4.5 配送人员及学校验收负责人双方确认无误后，需持续控制温度并尽快完成验收装卸，防止食品温度超出规定范围，并做好交接记录。

7.4.5 运送装卸

7.4.5.1 运送设备需在每次使用前进行清洁消毒。

7.4.5.2 在运送至分餐区和装卸的过程中，确保膳食盛放容器密闭加盖。

7.4.5.3 确保膳食在运送过程中避免受到污染。

8 用餐服务

8.1 分餐

8.1.1 分餐方式

宜根据就餐需求和供餐能力确定分餐方式，包括按位分餐、按需分餐、自取。

8.1.2 分餐区域

8.1.2.1 需在专用分餐区进行分餐，专用分餐区具体要求如下：

- a) 确保分餐区域面积满足及时送餐的需求；
- b) 保持环境清洁卫生，避免异物掉落等污染膳食的情形发生；
- c) 为分餐人员配备清洁消毒用品（如：湿巾、酒精等）、口罩、手套等用品，并确保及时补充；
- d) 采用配送桶（箱）装膳食的，宜配备相应的加热保温设施或设备。

8.1.2.2 宜在就餐场所醒目位置标示餐用具放置区、食品放置区。

8.1.3 分餐操作

8.1.3.1 分餐人员需注意个人卫生，提前洗净手部，并在分发学生餐时戴帽子和口罩。

8.1.3.2 分餐人员的分餐操作具体要求如下：

- a) 桶（箱）装膳食由分餐人员在专用分餐区进行分餐；
- b) 使用经过清洗消毒的专用分餐工具和餐用具；
- c) 避免手部接触膳食。

8.1.3.3 配合学校对每餐的每个膳食品种分别留样，留样量不少于 125 g，留样时间不少于 48 h。

8.1.3.4 分餐操作根据分餐方式实施不同的操作，具体分类包括：

- a) 按位分餐：宜由分餐人员将学生餐分发至位置；
- b) 按需分餐：安排分餐人员全程关注需求情况，及时为学生增加学生餐份量；
- c) 自取：宜仅对于预包装食品采用，并在就餐场所醒目位置放置预包装食品。

8.1.3.5 若另备膳食，需放置在规定的分餐区域操作并配备分餐工具，宜由分餐人员分餐。

8.1.3.6 注意防止烫伤学生。如使用不锈钢餐具盛装汤、粥类菜品时，放置一段时间冷却至适宜温度。

8.2 回收处理

8.2.1 餐用具回收

8.2.1.1 分餐人员及时协助清理餐桌，并回收使用后的餐用具。

8.2.1.2 若采用学生自主回收的方式，宜在就餐场所醒目位置标示餐用具回收区。

8.2.1.3 若使用一次性餐具的，就餐后及时整理丢弃。

8.2.1.4 餐用具的清洗消毒确保符合 GB 31651、GB 31654、《餐饮服务食品安全操作规范》以及《学校食品安全与营养健康管理规定》等的规定。

8.2.2 餐厨废弃物回收

8.2.2.1 需建立餐厨废弃物处置台账，详细记录处置时间、种类、数量、收运者等信息。

8.2.2.2 餐厨废弃物回收存放容器的具体管理要求如下：

- a) 与其他容器有明显的分类标识；
- b) 防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、地面、食品接触面（包括接触食品的工具、容器、包装材料等）；
- c) 及时清洁和消毒。

8.2.2.3 配合学校及时对专用分餐区、餐具回收区及餐厨废弃物回收区进行清洁和消毒。

8.2.2.4 餐厨废弃物需及时收集、运输，不溢出存放容器。

8.2.2.5 选择第三方企业处理的，需交由具备餐厨垃圾特许经营资格的企业收集、运输、处理。

8.2.2.6 餐厨废弃物分类宜在学校就地完成，分餐人员宜协助学校引导学生分类。

9 服务质量管理

9.1 服务评价

建立校园配餐服务评价机制，制定学校、家长和学生的满意度评价周期，宜每个学期对配送服务操作的规范性进行评价，收集服务对象对菜品质量、菜品口味、服务、环境、管理等的评价和建议，类型包括：

- a) 第三方评价机制；
- b) 由学校、家长和学生共同参与的自评机制。

9.2 评价改进及投诉处理

9.2.1 持续改进服务，制定相应措施，依据包括但不限于：

- a) 菜品与服务的评价信息；
- b) 员工考核与培训记录；
- c) 信息数据分析结果；
- d) 监督与检查记录。

9.2.2 建立并落实反馈整改和投诉处理机制，公开和及时处理学校、家长与学生的反馈与投诉，做好记录并妥善保存。

9.2.3 定期验证和整理有效的改进措施，并补充到管理制度、操作手册和岗位职责等文件中。

10 应急处理措施

10.1 需设立应急管理领导小组，宜联合学校成立。

10.2 需建立相应的应急机制，并制定应急处理措施，可参考 SB/T 11047 制定应急文件。

10.3 宜通过合同条款等方式，提前协定若干个应急供餐的餐饮单位。

10.4 已配送的学生餐存在或可能存在食品安全问题时，及时告知学校停止食用，并按照相关规定立即启动食品召回程序。

10.5 突发公共事件期间，严格按国家及相应地区防控要求对相关人员健康及卫生进行规范管理。

11 食品与营养信息交流

11.1 需配合学校建立食品与营养信息交流工作制度，开展食品安全、营养健康、减盐减油减糖等常态化宣传教育活动。

11.2 宜配合学校组织食品与营养信息交流实践活动，建立校外实践基地等学生参观学习场所。

11.3 宜通过多种方式开展食品安全与营养健康的宣传教育，可包括以下方式：

- a) 在餐盒或餐垫印刷资料；
- b) 用餐时间播放语音；
- c) 用餐后播放视频。

11.4 鼓励自制教学资源，指导学生学习烹饪及保障餐饮食品安全等生活技能。

12 防止餐饮浪费

12.1 配合学校积极开展“光盘行动”“厉行节约、反对浪费”等宣传，引导学生合理点餐、适量取食。

12.2 对食材综合利用和适度加工，防止食品变质，降低损耗。

12.3 联合学校确认每日就餐人数，避免供餐份数超出实际需求。

12.4 根据各年龄段所需食品份量供餐，可采取另备以下膳食或预包装食品的方式避免份量不足，并且规模和数量符合以下要求避免剩余食品过多：

- a) 小型容器盛放的膳食；
- b) 少量膳食盒饭；
- c) 少量预包装食品。

- 12.5 定期听取学生意见，并及时调整学生餐的产品、口味、规格，通过改善学生就餐体验避免食品浪费。
- 12.6 因突发事件延迟供餐，做好应急处理，避免造成浪费。

附录 A
(资料性)
禁用禁供食品

A.1 禁用原料

禁用原料见表A.1。

表 A.1 禁用原料名单

序号	禁用原料
1	野生蘑菇、苦杏仁、枇杷仁、桃仁、李子仁、苹果仁、杨梅仁、樱桃仁、亚麻仁、木薯、银杏（鲜白果）、曼陀罗果实或种子及其制品、苦葫芦瓜、四季豆、河鲀（豚）鱼、生鲜螺类（织纹螺、福寿螺等）、生鲜贝类（毛蚶、泥蚶、魁蚶、生蚝、响螺、蛤蜊、牡蛎、扇贝、海虹等）等
2	浸泡时间过长而变质的木耳、银耳或米面制品
3	有毒有害食品，如发芽马铃薯、鲜黄花菜、黑斑甘薯及死的甲鱼、黄鳝或淡水蟹
4	牲畜甲状腺、肾上腺及其他不明动物的组织、器官、脏器
5	来自受到污染海域（如赤潮等）的海产品
6	没有完整标识的散装油等其他散装食品、散装馅料、烧卤熟食，含铝膨松剂、人工着色剂以及含铝面制品、含人工着色剂的肉制品和调味品
7	亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）、防腐剂、乳化剂、稳定剂等餐饮环节禁止使用的食品添加剂
8	无法提供合法来源及有效采购索证证据
9	国家卫生健康委员会等国务院有关部门发布的禁止名单
10	食品安全监督管理和卫生行政部门认为其他不适宜提供或经检验不符合食品安全标准的食品和食品添加剂

A.2 禁供食品

禁止提供的食品品种见表A.2。

表 A.2 禁止提供的食品品种

序号	禁止提供的食品品种
1	超出经营许可范围供应的食品
2	冷食类食品（如沙拉、寿司等）、生食类食品（如刺身）、自制冷冻饮品（包括冰淇淋、酸奶、乳酸发酵饮料、鲜榨果汁以及其他冷冻饮品）、裱花蛋糕以及其他冷加工糕点。
3	三文治
4	隔餐隔夜剩余食品
5	生鸡蛋或未经彻底煮熟的蛋类食品
6	幼儿园不提供带刺、带骨的食品

附录 B
(资料性)
慎用慎供食品

B.1 慎用食材

慎用食材见表B.1。

表 B.1 慎用食材名单

序号	慎用食材
1	扁豆、豇豆、芸豆、蚕豆、西葫芦、甘蔗、香椿
2	易残留有毒有害物质而不符合食品安全标准的原料，如猪肺、猪肝、猪心、鲨鱼肝等动物内脏器官
3	易引起组胺中毒的青皮红肉的海产鱼类（鲈鱼、青条鱼、秋刀鱼、金枪鱼、沙丁鱼等）；易引起雪卡毒素中毒的野生珊瑚鱼类（老虎斑、东星斑、苏眉等）
4	国家公布的“食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单”
5	容易引起过敏的原料

B.2 慎供食品

慎供食品品种见表B.2。

表 B.2 慎供食品品种

序号	慎供食品品种
1	豆浆
2	整鸡、整鸭、白切鸡、较大的肉块（牛扒等）等不易煮熟蒸透的食品
3	熟肉制品（需特别注意操作卫生、存放温度和存放时间）

B.3 其他注意事项

其他注意事项见表B.3。

表 B.3 注意事项

序号	注意事项
1	宜尽量采购新鲜肉制品，少使用冷冻肉制品、油炸食品以及香肠、火腿等加工肉制品等
2	不使用未经清洗干净或消毒的食品原材料或非食用物质作为菜品的围边或装饰
3	含水分较高且容易变质食品的加工制作需加强管理

附录 C
(资料性)
标签示例

学生餐标签示例见表C.1。

表 C.1 标签示例

食品名称	
制作单位名称	
制作时间	
食用时限	
食用方法	
可能含有的致敏原	

参 考 文 献

- [1] 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
- [2] GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- [3] GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- [4] GB/T 19001 质量管理体系 要求
- [5] GB/T 19538 危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南
- [6] GB/T 27306 食品安全体系 餐饮业要求
- [7] GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- [8] GB 31651 食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范
- [9] GB/T 39451 商品无接触配送服务规范
- [10] GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南
- [11] SB/T 10679 主食加工配送中心良好生产规范
- [12] SB/T 10856 团餐管理服务规范
- [13] SB/T 10857 餐饮配送服务规范
- [14] T/CASNHP1—2020 中小学学生餐良好操作规范
- [15] T/CCA 012—2020 餐饮服务量化分级评定规范
- [16] 中华人民共和国教育部，中华人民共和国国家市场监督管理总局，中华人民共和国国家卫生健康委员会. 学校食品安全与营养健康管理规定：中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令第45号，2019.
- [17] 国家市场监督管理总局. 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告：国家市场监督管理总局（2018）12号，2018.
- [18] 国家市场监督管理总局. 市场监管总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知：国市监食监二（2018）32号，2018.
- [19] 市场监管总局办公厅，教育部办公厅，国家卫生健康委办公厅，公安部办公厅. 市场监管总局办公厅 教育部办公厅 国家卫生健康委办公厅 公安部办公厅关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见：市监食经（2019）68号，2019.
- [20] 国民营养健康指导委员会. 关于印发《餐饮食品营养标识指南》等3项指南的通知：国卫办食品函（2020）975号，2020.
- [21] 国家市场监督管理总局. 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令第60号，2022.
- [22] 中国营养学会. 中国居民膳食指南（2022）[M]. 北京：人民卫生出版社，2022.
- [23] 中国营养学会. 中国学龄儿童膳食指南（2022）[M]. 北京：人民卫生出版社，2022.