

# DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/ 003—XXXX

## 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

江苏省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准代替DBS 32/003—2014《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》。

本标准与DBS 32/003—2014相比，主要变化如下：

- 修改了术语和定义；
- 删除了规范性引用文件；
- 修改了原辅料要求和食品接触材料及制品要求；
- 修改了感官要求；
- 修改了膳食中心温度；
- 删除了污染物限量、真菌毒素限量、农药残留和兽药残留限量；
- 修改了微生物限量；
- 删除了营养要求；
- 增加了“4 其他”；
- 删除了附录 A。

# 食品安全地方标准

## 集体用餐配送膳食

### 1 范围

本标准适用于集体用餐配送膳食。

### 2 术语和定义

#### 2.1 集体用餐配送膳食

集体用餐配送单位根据集体用餐服务对象订购要求，集中加工烧熟、分装、贮存、运输和配送的膳食（包括主食和菜肴）。根据配送方式分为热链配送和冷链配送。根据分装形式分为盒装配送膳食和桶装配送膳食。

#### 2.2 热链配送

经集中加工烧熟后的膳食，采取加热、保温措施进行分装、贮存、运输、配送、供餐，使膳食在食用前的中心温度始终保持在 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 的配送方式。

#### 2.3 冷链配送

经集中加工烧熟后的膳食，在2h内将膳食中心温度降至 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ 进行分装、贮存、运输和配送，食用前需将膳食进行再加热，将膳食中心温度迅速加热至 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 的配送方式。

#### 2.4 膳食中心温度

块状或有容器存放的膳食的中心部位的温度。

#### 2.5 盒装配送膳食

经集中加工烧熟后，由集体用餐配送单位在生产现场分装成盒（单人份）的膳食。

#### 2.6 桶装配送膳食

经集中加工烧熟后，使用桶类容器进行贮存、运输，在用餐（分餐）场所进行分餐（单人份）的膳食。

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 3.2 食品接触材料及制品要求

食品接触材料及制品应符合相应的食品标准和有关规定。

### 3.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
包装外观	包装整洁，无破损	目测
色泽	具有菜肴和主食应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有菜肴和主食应有的滋味、气味，无异味	
状态	具有菜肴和主食应有的形态，无正常视力可见外来异物	

### 3.4 膳食中心温度

膳食中心温度应符合表2的规定。

表 2 膳食中心温度

项 目		指 标	检验方法
冷链配送/（℃）	分装、贮存、运输、配送过程	≤ 8	采用食品中心温度计插入膳食中心测量
	再加热	≥ 70	
热链配送/（℃）	分装、贮存、运输、配送过程	≥ 60	

### 3.5 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目 <sup>a</sup>	限 量	检验方法
大肠埃希氏菌/（CFU/g）	≤ 100	GB 4789.38 平板计数法
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	≤ 1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特菌 <sup>b</sup>	0/25g	GB 4789.30
副溶血性弧菌/（MPN/g）	≤ 1000	GB 4789.7
蜡样芽孢杆菌 <sup>c</sup> /（CFU/g）	≤ 10000	GB 4789.14
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行 <sup>b</sup> 仅适用于冷链工艺盒饭 <sup>c</sup> 仅适用于以米为主要原料制作的食品		

### 3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760及国家相关规定。

## 4 其他

4.1 集体用餐配送膳食经营者应在加工经营过程中采取控制措施，避免食品污染，尽可能降低食品中的致病性微生物含量水平及导致风险的可能性。

4.2 集体用餐配送膳食配送至用餐（分餐）场所应开展交收检验，交收检验项目为感官指标、膳食中心温度。

4.3 加工经营过程应符合 GB 31654 及国家有关规定。

---

# 《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》（征求意见稿）编制说明

## 一、标准基本情况

### （一）任务来源

《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》列入 2021 年江苏省食品安全地方标准修订项目计划，由苏州市卫生监督所、南京市餐饮服务食品安全监督所、苏州高新区（虎丘区）卫生监督所承担标准的起草工作。项目编号：JSSPDB-2021-005。

### （二）简要起草过程

在标准修订过程中，项目承担单位对国际和国内相关法律、法规及标准进行了查询和研究，参考了《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654—2021）和《餐饮服务食品安全操作规范》的相关规定，并向监管部门、检验机构、企业、行业协会等征询本标准修订的意见和建议。修订过程中，项目组对相关企业的实际情况进行摸底，开展集体用餐配送膳食行业调研，并充分听取集体用餐配送膳食生产单位、使用单位、监管部门以及行业专家的意见和建议；标准修订初稿完成后，召开专家研讨会，对标准文本和编制说明进行研讨。此外，还将 2022 年全省食品安全标准跟踪评价结果进行了合理运用。经江苏省食品安全地方标准审评委员会技术专家会议审查通过后，整理完成征求意见稿。

## 二、标准的主要技术内容及依据

### （一）范围

本标准适用于集体用餐配送膳食。本次修订未做调整。

### （二）术语和定义

1. 本次修订完善了“集体用餐配送膳食”等术语和定义。
2. 删除了“集体用餐配送单位、集体订餐单位、生产加工场所、供餐场所、分装专间、分餐专间、食品处理区、非食品处理区”等术语和定义。

### （三）各项技术指标（主要条款的说明）

1. 原辅料和食品接触材料及制品：将原标准中的“原辅材料与包装材料要求”修改为“原辅料要求”和“食品接触材料和制品要求”，与相关食品安全国家标准保持一致。
2. 感官要求：本次修订将“形态”与“杂质”项进行合并，删除了“包装外观”中“无饭菜外溢”的要求，明确“包装外观”检验方法，将原检验方法改为“取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味”，检验方法操作性更强。
3. 膳食中心温度：本次修订参考 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》中食品中心温度的要求，修改了膳食中心温度，对于冷链配送膳食增加了再加热的温度要求。删除了原检验方法中“随机抽取 3 件，取平均值”的表述。

4. 污染物限量、真菌毒素限量、农药残留限量和兽药残留限量：根据集体用餐配送膳食的特点，上述 4 项限量要求主要通过食品源头管控，本次修订删除了上述 4 项技术要求。

5. 微生物限量：根据国内外相关标准研究、行业意见和指标验证结果，大肠埃希氏菌更具有食源性疾病风险的指向意义。本次修订删除了大肠菌群的限量要求，增设大肠埃希氏菌的限量规定。

经调查研究，集体用餐配送膳食从加工方式、产品特性等方面与散装即食食品类似，本次修订参照《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）修改了沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽胞杆菌的限量要求，删除了志贺氏菌、大肠埃希氏菌 O157:H7 的限量要求。

6. 食品添加剂：本次修订未做调整。

7. 营养要求：考虑到现行有效的学生营养餐营养供给量的标准《学生餐营养指南》（WS/T 554—2017）为推荐性标准，本次修订删除了营养要求。

8. 其他：本次修订增加集体用餐配送膳食经营者应加强过程控制，避免污染的要求。增加交收检验要求，强化过程控制。同时为保证与 GB 31654 的协同性，将附录 A 加工操作规范整体删除，将原加工操作规范要求修改为“加工经营过程应符合 GB 31654 和国家有关规定”，强化与国家标准的衔接。

### **三、国内外标准比较情况**

本标准的编写原则遵循完整性、科学性、先进性、实用性和协调统一性。与本标准相关的国家标准和相关规定均予以吸收和引用，并注重与食品安全国家标准、长三角地区食品安全地方标准（上海市地标）的协调统一，同时兼顾服务产业发展、服务监管需要和保护消费者权益。

目前国际上暂没有与本标准相同的相关标准。

### **四、其他需要网上公开说明的事项**

无。