

ICS

CCS 点击此处添加 CCS 号

DB 62

甘 肃 省 地 方 标 准

DB 62/T XXXX—XXXX

学校食堂大宗食材采购管理规范

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2025 年 6 月 19 日）

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

甘肃省市场监督管理局 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 总则 2

5 采购管理 2

6 退出管理 3

7 食品采购 3

8 快速检测 8

9 配送管理 8

10 食材贮存 9

11 评价监督 9

12 应急管理 10

13 其他要求 10

附录 A（规范性） 食品、食品添加剂和食用农产品有关索证索票规定清单 11

附录 B（规范性） 附录 B 学校食堂禁用、慎用食品名单及加工供应注意事项 14

附录 C（规范性） 餐饮业食品、食品相关产品采购验收台账 16

附录 D（规范性） 餐饮业食品添加剂采购验收台账 17

参考文献 18

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。

本文件由兰州市市场监督管理局提出。

本文件由甘肃省市场监督管理局、甘肃省教育厅归口并监督实施。

本文件起草单位：兰州市市场监督管理局、甘肃华测检测认证有限公司、兰州市标准化研究所、西北民族大学、西固区市场监督管理局、榆中县市场监督管理局

本文件主要起草人：杨晓莉、冯鑫、李雪华、李崇善、吴佩君、窦怀灵、缪配霞、吕婧、巩丽琼

学校食堂大宗食材采购管理规范

1 范围

本文件规定了各级各类学校食堂在大宗食材采购过程中的食品安全管理要求。

本文件适用于甘肃省内普通高等学校、职业学校、技工院校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构的大宗食材的采购管理。

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/T 1354 大米
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9959.1鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- GB/T 9959.2 分割鲜冻猪瘦肉
- GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及副产品 第3部分：分部位分割猪肉
- GB/T 9960 鲜、冻四分体牛肉
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB/T15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
- GB/Z 21922 食品营养成分基本术语
- GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
- GB 25191 食品安全国家标准 调制乳

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 34262 蛋与蛋制品术语和分类
GB/T 36193 水产品加工术语
GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南

3 术语和定义

GB/T 19480、GB/Z 21922、GB/T 34262、GB/T 36193界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大宗食材 bulk food ingredients

学校食堂、餐饮企业等大量采购的基础性食品原料，包括蔬菜、水果、米、面、食用油、畜禽肉、蛋类、乳制品、水（海）产品、豆制品、调味品等。

3.2

干货类食品 dried food products

各类经晒干、风干、烘干、脱水或腌制方法去除水分，从而延长保存时间的一类食品。包括干制蔬菜（如干笋、干豇豆等）、干制食用菌（如木耳、干香菇等）、干制水果（如干红枣、干枸杞等）、干制水产品（如虾皮、干海带等）、生干坚果与籽类食品（如花生、芝麻等）、生干豆类食品（如黄豆、红豆、干豌豆等）及香辛料类食品。

4 总则

学校食堂大宗食材应实施统一采购管理，与供应商签订供货协议，定期开展供货情况考核评价，保证供应食品原料符合食品质量安全，保障师生身体健康。

5 采购管理

5.1 准入方式

学校应通过市场调研、实地考察、公开招标、政府采购等方式，公开选择社会信誉良好且符合条件的食品生产经营单位。

5.2 基本要求

5.2.1 供应商应依法取得营业执照、食品生产或经营许可证（预包装食品备案证明）等相关资质。

5.2.2 供应商近三年内应无经营诚信、食品安全事故问题及其他较大责任事故记录，或未受到相关食品安全行政处罚（警告、通报批评除外）。

5.2.3 供应商应具备与供应数量、品种相适应的配送能力，并应配备食品安全管理人員和符合市场监管和教育行政主管部门提出的其他要求。

5.2.4 供应商应严格按照许可项目，依照法律法规、食品安全标准和合同（协议）约定进行经营，确保食品安全。

5.2.5 供应商应依法建立健全食品安全管理机构、食品安全管理制度、操作规程和应急处置方案，并应对原料采购、验收、储运配送环节的食品安全负责。

6 退出管理

供应商有下列情形之一的，学校应终止经营服务合同并及时更换：

- 因管理松懈、管理责任履行不到位等造成食品安全事故、存在食品安全问题且拒不整改或整改不到位的；
- 被市场监管部门或其他政府相关管理部门检查发现存在严重食品安全隐患，性质恶劣、情节严重，受到较重行政处罚的；
- 因违法违规行为给学校造成重大社会影响的；
- 因自身原因导致经营状况较差，不能正常经营或有效履约的；
- 其他经学校综合认定需要终止合作的情形。

7 食品采购

7.1 基本要求

7.1.1 学校食堂应根据学校实际情况和用餐人数制定采购计划。

7.1.2 学校食堂应当建立食品安全追溯体系，如实、准确、完整记录并保存食品进货查验等信息，保证食品可追溯。

7.1.3 学校食堂应明确学校和供应商的责任和义务，且学校应采取但不限于以下措施：

- 学校应采取大宗食品公开招标方式严格遴选供应商，与中标供应商依法签订采购合同，并应采取集中采购和定点采购的方式；
- 校方和供应商签订供货协议时，应明确双方责任和义务、准入和退出要求，同时签订产品质量责任书，并索取、查验和留存供货商的有关资质证明，存档备查；
- 学校应建立食品采购部门（中心、小组），校方和供应商应共同参与；
- 学校应建立供货评价和退出机制。每月应至少组织开展一次对供应商的抽查评价，全面检查评估配送能力、是否按法律规定开展经营活动等，发现存在食品安全问题的，应及时处理，并将相关工作情况报告教育行政部门和市场监管部门。

7.2 采购查验

7.2.1 校方食品安全管理、采购人员及厨师团队负责人等应组成验收组，共同开展对食品及原料的采购、配送和验收等日常管理。

7.2.2 学校食堂应建立食品采购进货查验制度。查验内容应包括：

- 从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；
- 从商场、超市、便利店等食品经营者采购食品的，应当查验其食品经营许可证等；
- 从食用农产品生产者直接采购的，应当查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件；

——从集中交易市场采购食用农产品的，应当索取并留存由市场开办者或经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证。

7.2.3 采购大宗食材时，学校食品采购部门（中心、小组）应严格落实进货查验、索证索票制度，依照食品、食品添加剂和食用农产品采购索证索票规定清单（按照附录 A）要求查验、索取和留存有效票证。查验食品原料与购货凭证上的名称、数量是否相符，票证是否齐全；质量是否符合要求（如生鲜食品原料的感官性状、预包装食品包装和保质期是否符合要求）；运输储存条件是否符合要求（如冷藏冷冻食品是否在低温或冷冻条件下运输）等，查验合格的食品原料方可入库。

7.2.4 学校食堂不应采购《食品安全法》《学校食品安全和营养健康管理规定》等有关规定禁止生产经营的食品以及监管部门明令禁止的相关食品；学校采购部门应依照《学校食堂禁用、慎用食品名单及加工供应注意事项》（按照附录 B）进行采购。

7.2.5 台账记录

7.2.5.1 学校食堂食品采购部门应严格按照《食品安全法》《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》落实台账记录制度，如实填写进货查验记录，记录应包括所购产品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期、供应商单位名称、地址及联系方式等(参照附录 C、附录 D)，保证食品可追溯。鼓励采用信息化手段采集、留存食品生产经营信息、进货信息等。采用信息化记录的应及时备份，不得以电脑损坏等理由拒绝提供。

7.2.5.2 进货查验记录表应逐笔、按时间顺序记录。

7.2.5.3 应当按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造。进货查验的记录和凭证保存期限不应少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于二年。食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于六个月。

7.3 果蔬类查验

7.3.1 基础要求

果蔬类的食品安全指标应符合GB 2762、GB 2763的规定，感官应符合表1的要求。

表 1 果蔬类基础感官指标

项目	指标
外观	新鲜、果皮完整、无腐烂、无霉斑、无虫蛀，无明显机械损伤
颜色	符合该品种的颜色
质地	符合该品种质地、不冻蔫、无冻害
风味	符合该品种风味、无异味、无不良风味

7.3.2 合格证明文件

查验、索取和留存有效票证，具体依照附录A 食品、食品添加剂和食用农产品有关索证索票规定清单。果蔬类的合格证明文件应包括最近半年内由具有法定资质的第三方检验检测机构出具的委托检验报告，宜查验每批次快检报告。

7.4 畜禽肉类查验

7.4.1 基础感官要求

畜禽肉类食品安全指标应符合GB 2707、GB 18394的规定，感官应符合表2的要求。猪牛羊相关胴体、分割肉还应符合GB/T 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 9959.3、GB/T 9960、GB/T 9961的要求。

表 2 畜禽肉类基础感官指标

项目	鲜畜禽肉	冻畜禽肉（解冻后）
色泽	肌肉和脂肪具有正常的颜色，肌肉有光泽	肌肉和脂肪呈正常色泽，无霉点
弹性（组织状态）	指压后的凹陷能立即恢复	肉质紧密，有坚实感
黏度	外表微干或微湿润，不黏手	外表及切面湿润，不黏手
气味	具有畜禽肉的正常气味，无异味	具有畜禽肉的正常气味，无异味

7.4.2 合格证明文件

查验、索取和留存有效票证，具体依照附录A 食品、食品添加剂和食用农产品有关索证索票规定清单。畜肉类的合格证明文件应提供每批次动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明。禽肉类的合格证明文件应包括最近半年内具有法定资质的第三方检验检测机构出具的委托检验报告，宜查验每批次快检报告。

7.5 水产类查验

7.5.1 基础要求

水产类的感官和食品安全指标应符合GB 2733、GB 19643的规定，感官应符合表3的要求。

表 3 水产类基础感官指标

项目	指标
色泽	具有水产品应有色泽
气味	具有水产品应有气味，无异味
状态	具有水产品正常的组织状态，肌肉紧密、有弹性

7.5.2 合格证明文件

查验、索取和留存有效票证，具体依照附录A 食品、食品添加剂和食用农产品有关索证索票规定清单。水产类食品的合格证明文件应包括最近半年内由具有法定资质的第三方检验检测机构出具的委托检验报告，宜查验每批次快检报告。

7.6 鲜蛋类查验

7.6.1 基础要求

鲜蛋类的感官和食品安全指标应符合GB 2749的规定，感官应符合表4的要求。

表 4 鲜蛋类基础感官指标

项 目	指 标
色 泽	灯光透视时整个蛋呈微红色；去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白澄清、透明，无其他异常颜色
气 味	蛋液具有固有的蛋腥味，无异味
状 态	蛋壳清洁完整，无裂纹，无霉斑，灯光透视时蛋内无黑点及异物；去壳后蛋黄凸起、完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物

7.6.2 合格证明文件

查验、索取和留存有效票证，具体依照附录A 食品、食品添加剂和食用农产品有关索证索票规定清单。鲜蛋类食品的合格证明文件应包括最近半年内由具有法定资质的第三方检验检测机构出具的委托检验报告，宜查验每批次快检报告。

7.7 粮油、调味品、乳制品等普通食品查验

7.7.1 基础要求

学校食堂采购的粮油、调味品、乳制品等普通食品应为预包装食品。产品外包装应完好、无破损，包装标识清晰、规范，标签应符合GB 7718、GB 28050等要求。产品进货查验时剩余有效期宜不少于保质期限的1/2。

7.7.2 合格证明文件

查验、索取和留存有效票证，具体依照附录A 食品、食品添加剂和食用农产品有关索证索票规定清单。每批次产品应随货附带出厂检验合格证明和年度内型式检验报告，检测项目应满足食品安全国家标准和产品执行标准的要求。其中，

- 大米质量指标应符合GB/T 1354的技术要求；
- 小麦粉（面粉）质量指标应符合GB/T 1355的技术要求；
- 食用油的食品安全指标应符合GB 2716的规定；
- 食用盐的食品安全指标应符合GB 2721的规定；
- 酱油的食品安全指标应符合GB2717的规定；
- 食醋的食品安全指标应符合GB2719的规定；
- 乳制品（发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳）的食品安全指标应分别符合GB 19302、GB 19645、GB 25190、GB 25191的规定。

7.8 干货类食品查验

7.8.1 散装干货类食品

7.8.1.1 基础要求

散装干货类食品应符合表5的基础感官要求。

表 5 散装干货类食品基础感官指标

项目	指标
外观	干爽、无霉烂现象、无虫蛀、无杂质
色泽	符合该品种的色泽
质地	符合该品种质地、干货颗粒整齐、均匀、完整
风味	符合该品种风味、无异味、无不良风味

7.8.1.2 合格证明文件

查验、索取和留存有效票证，具体依照附录A 食品、食品添加剂和食用农产品有关索证索票规定清单。散装干货类食材的合格证明文件应包括最近半年内由具有法定资质的第三方检验检测机构出具的委托检验报告。干制蔬菜、干制食用菌、干制水果、干制水产品 and 干调香辛料宜查验每批次的快检报告。

7.8.2 预包装干货类食品

7.8.2.1 基础要求

预包装干货类食品的产品外包装应完好、无破损，包装标识清晰、规范，标签应符合GB 7718、GB 28050等要求。产品供应时剩余有效期不少于保质期限的1/2。

7.8.2.2 合格证明文件

查验、索取和留存有效票证，具体依照附录A 食品、食品添加剂和食用农产品有关索证索票规定清单。干货类食品的合格证明文件应包括近半年内由具有法定资质的第三方检验检测机构出具的委托检验报告或每批次随货附带的出厂检验合格证明。

7.9 冻货食品查验

7.9.1 基础要求

整箱包装应完整、无破箱。食品无解冻后再次冷冻情形，具有正常的感官性状，食品标签标识符合相关要求，包装上应注明厂名、品名、毛重、净重、出厂日期、保质期等。食品在保质期内。冷藏食品表面温度与标识标签的温度要求不得超过+3℃。冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。

7.9.2 合格证明文件

查验、索取和留存有效票证，具体依照附录A 食品、食品添加剂和食用农产品有关索证索票规定清单。冻货食品的合格证明文件应包括近半年内由具有法定资质的第三方检验检测机构出具的委托检验报告或每批次随货附带的出厂检验合格证明。

7.10 豆制品查验

7.10.1 基础要求

豆腐类软硬适宜，有弹性。豆干类质地密实，有韧性。豆皮类簿厚均匀，无白边、花洞。素鸡有弹性，无裂纹，切面光亮。面筋呈黄色或淡黄色，面味浓，无异味，质地松散，韧性好。

7.10.2 合格证明文件

查验、索取和留存有效票证，具体依照附录A 食品、食品添加剂和食用农产品有关索证索票规定清单。合格证明文件应包括近半年内由具有法定资质的第三方检验检测机构出具的委托检验报告，宜查验批次快检报告。

8 快速检测

鼓励学校建立快检实验室或购置快检设备、试剂等，对采购的蔬菜水果、禽畜肉类、水产品等食用农产品进行抽样检测或委托检测。快速检测项目应符合表6的规定。

表 6 快速检测项目

应检食材	建议检测项目
畜禽肉及副产品	挥发性盐基氮、盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类、恩诺沙星、环丙沙星、氧氟沙星、青霉素、喹诺酮类、呋喃唑酮、呋喃妥因、呋喃它酮、呋喃西林、氨基糖苷类、四环素类、链霉素类、喹乙醇、氯霉素
果蔬类	有机磷及氨基甲酸酯类等农药残留
干货类	二氧化硫
食用菌	二氧化硫、亚硝酸盐
水产品	孔雀石绿、甲醛、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氯霉素、四环素
鲜蛋	苏丹红、恩诺沙星、氯霉素、四环素、呋喃它酮代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物
豆类及豆制品	甲醛、吊白块、硼砂、黄曲霉毒素 B ¹
坚果与籽类食品	二氧化硫、黄曲霉毒素 B1
淀粉制品	甲醛、吊白块、硼砂、亚硝酸盐、二氧化硫
调味料	二氧化硫、罗丹明 B、苏丹红、罂粟
水发产品	甲醛、吊白块、亚硝酸盐、硼砂、工业碱、重金属
冷冻食品	中心温度

9 配送管理

- 9.1 不应将食品及原材料与有毒有害物品混装运输，运输食品及原材料的车辆和运输有毒有害物品的车辆不应混用。
- 9.2 运输前，应清洁运输车辆的车厢，保持配送容器清洁。
- 9.3 运输过程中，应采取防尘、防风措施，食品与非食品、不同类型的食品原料应分隔，食品包装完整清洁。
- 9.4 食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。有温度需求的，应配备冷藏食品运输车辆，且应配备制冷装置和温度监控设施，应能使运输食品的中心温度保持在 0℃～8℃（冷藏）。
- 9.5 采购配送半成品的，应有相应的专用密闭容器和冷藏（冻）设备设施，运送车辆应为专用封闭式。车辆内部应结构平整并保持清洁，存放及运输时不应污染半成品。配送容器使用后应及时清理、消毒。
- 9.6 半成品外包装应标明食品名称、加工制作时间、保存条件、保质期等有关食品安全的提示内容。
- 9.7 配送人员相对固定，应将健康证明（接触直接入口食品的）、居民身份证向校方进行备案。

10 食材贮存

- 10.1 学校应建立食品库房，宜分设主食库、副食库、果蔬库等贮存场所，具备通风、防潮以及防蝇防鼠防虫设施，不应存放有毒、有害物品、个人生活用品和杂物等。
- 10.2 食品库房应设立专人负责，严格执行出入库及贮存管理制度。
- 10.3 贮存食材应做到分区分类分架，离墙离地 10 cm 以上，应分隔或分离贮存不同类型的食材，并按照产品包装标识在贮存位置或容器上进行明确标注，且按照保存条件和保质期贮存，定位存放。散装食品盛放容器上应标明食品的名称、生产日期或生产批号、保质期、生产者名称等基本信息。
- 10.4 食材管理应按照先进、先出、先用的原则。
- 10.5 冷藏冷冻设施上应有温度显示装置，原料、半成品、成品应明确标识，做到分柜存放。需冷藏冷冻食材的适宜贮存温度可参照《餐饮服务食品安全操作规范》附录 M。
- 10.6 应做好食材出入库登记。
- 10.7 应定期检查库存，及时清理变质或者超过保质期的食品。

11 评价监督

- 11.1 学校应建立供应商质量综合评价制度，每学期应自行或委托第三方机构对供应商的经营管理、服务质量和食品安全状况进行现场评价，并及时公布综合考核结果。
- 11.2 学校应建立供应商退出机制，对评价符合食品安全管理要求的列入名录，及时更换不符合要求的供应商。
- 11.3 学校应利用公共信息平台等方式及时向师生家长公开食品进货来源等信息，组织师生家长代表参与食品安全与营养健康的管理和监督。

11.4 学校在食品采购等涉及学校集中用餐的重大事项上,应当以适当方式听取家长委员会或者学生代表大会、教职工代表大会意见,保障师生家长的知情权、参与权、选择权、监督权。

12 应急管理

12.1 对于查验发现存在食品安全问题及可疑迹象的食材,学校应拒绝收货,查验情况及处置措施应记录在进货查验记录中。发现供应商存在违法行为的,应及时向属地市场监督管理部门举报。

12.2 经自行抽样委托检测、快速检测发现食材不合格的,应及时下架、撤换,联系供应商,及时做好食品召回等。

12.3 学校宜对大宗食材安全库存设定库存阈值,并设置预警提醒。

13 其他要求

13.1 学校应建立由学校负责人、教职工代表、学生代表、家长代表等参与的食品安全民主监督机制。

13.2 学校应设立并公布食品安全投诉举报电话、电子邮箱、意见箱等,及时处理投诉举报或意见。

13.3 学校宜对供应商进行分类分级管理,制定评价性标准,并通过引入末位淘汰机制,持续优化整合供应商,保证食材质量安全。

13.4 学校宜通过源头采购、多方合作等方式建立标准化采购模式,提升食品质量保证能力。

13.5 学校宜结合库存量及历史运营情况,根据日常采购量、消耗量等确定定量采购信息,实施采购订单动态管理,防止食材浪费。

13.6 鼓励学校食堂食品安全管理员及食品采购部门关注和收集食品安全监督抽检不合格信息、食品安全风险提示,并根据提示的风险信息加强对所采购食材的质量管控。

13.7 鼓励学校参加食品安全责任保险,完善事前、事中、事后食品安全保障体系,防范食品安全风险。

13.8 鼓励食堂采用信息化手段采集、留存食品进货查验信息。

附 录 A
(规范性)

食品、食品添加剂和食用农产品有关索证索票规定清单

序号	品类	索证资料		索票资料
		证照资质	查验事项	销售票据
1	进口食品 and 食品添加剂、其他物资(食品相关产品等)；进口蔬果	1、若供货方为国内经销商，需提供国内经销商资质【营业执照、食品经营许可证或备案凭证】	“一证”：批次【入境货物检验检疫证明】	“一单”：【报关单或有效销售凭证（带红章）】
2	进口食用农产品（如进口冷冻畜禽肉类、水产品如三文鱼）	2、若供货方为进口商，需提供进口商资质【营业执照、食品经营许可证】		
3	国产食品及食品添加剂	1、若供货方为经销商，需提供经销商资质【营业执照、食品经营许可证或备案凭证】 2、若供货方为生产商，需提供生产商资质【营业执照、食品生产许可证】 3、若为委托生产,还需提供生产商资质【营业执照、食品生产许可证】	【地区】特殊要求： 从省外购进，索取、留存“五证”（供货方及产品生产商资质【营业执照、食品生产许可证】+合格证明文件【第三方检测报告或产品出厂检验报告】 1、【第三方检测报告】： 每年至少 2 次，宜季度报告 2、【产品出厂检验报告】： 注意：生产日期与实物相符	【一票】： 盖红章有效销售票证（从省外购进） 盖红章“电子一票通”（从省内购进） 【方式】特殊要求： 学校应签订大宗食材采购质量安全协议。少量或临时采购的，应确认资质并留存【有效购物凭证或每笔送货单】。

上表（续）

序号	品类	索证资料		索票资料
		证照资质	查验事项	销售票据
4	国产食用农产品	蔬菜类：1、若供货方为经销商，需查验、留存经销商资质【营业执照或/和食品经营许可证复印件（盖红章）】 2、若供货方为食用农产品生产企业、农民专业合作社经济组织、农业种植基地等，需提供生产商资质【营业执照或相关凭证】 【种类】一般要求： 采购禽畜肉类及其制品，供货方为屠宰企业：还需查验以下证照资质：【动物防疫条件合格证、畜禽定点屠宰证/生猪定点屠宰证】。	【种类】特殊要求： 1、采购禽畜肉类及其制品： 1)采购猪肉及产品，供货方为经销商：查验猪肉产品“两章”【检疫合格验讫印章和肉品品质合格验讫印章】。 索取、留存“两证”【《动物检疫合格证明》复印件（盖红章）、肉品品质检验合格证明(猪肉类适用)】。 2)采购牛羊肉类，查牛羊肉腿部“一章”【检疫合格验讫印章】，索取、留存“两证”【《动物检疫合格证明》复印件（盖红章）、肉品品质检验合格证明】。 3)采购禽肉类，索取、留存“一证”【《动物检疫合格证明》复印件（盖红章）】或检验报告等合格证明文件； 2、采购水产类：需查验、索取“一证”【《动物检疫合格证明》复印件(盖红章)】或检验报告等合格证明文件； 3、采购蔬菜、水果类：需查验、索取【食用农产品承诺达标合格证】或【食用农产品质量安全检验（检疫）合格证明、自检合格证明】及其他合格证明文件（如无公害农产品、绿色食品、有机农产品及地理农产品认证证书复印件和标示标志等）	【地区】特殊要求： 从省外购进，索取、留存盖红章销售凭证等有效票证； 从省内购进，索取、留存【食用农产品购销凭证或电子一票通】； 【方式】特殊要求： 学校与供货方应签订食用农产品采购协议；少量或临时采购的，应确认资质并留存【食用农产品购物凭证或每笔送货单】。

注：1、资质证照要求:①最新有效证照正本复印件,必须加盖生产商或经销商公章;②清晰可追溯,真实有效,不得伪造;

2、合格证明文件包含动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明、第三方检测报告、产品出厂检验报告、食用农产品承诺达标合格证、产品合格证等。

3、检验报告要求:①带有CMA章(第三方检测报告且具有法律效力);②生产批号/签发日期为一个自然年内(原则上不得超过6个月),宜提供近效期报告(季度检测);③需同实物名称、品牌、生产厂家一致(宜规格一致);④检验项目需覆盖产品执行标准全部指标且高风险性指标必须覆盖;

4、标签不是判定项,但要确保标签主体合规;标签若体现某些资质信息(如:清真、地理标识产品、绿色食品、有机食品),需同时提供资质;

5、根据《甘肃省食品小作坊小经营店小摊点监督管理条例》规定,若供应商为省内食品小作坊,需提供营业执照、食品生产加工小作坊登记证;

6、货物、票证信息要相符,做到票随货走,无票证不得进货。

7、以上规定为一般性通则要求,其他特殊情况从其有关规定。

附录 B

(规范性)

附录 B 学校食堂禁用、慎用食品名单及加工供应注意事项

一、禁止食用（使用）的食品（原料）类别（品种）名单

1. 加工后常温条件下供应时间超过2h的食品（高危易腐食品）；烧熟后60℃热保藏超过4h的食品；烧熟后冷藏保存时间超过24h的冷荤制品等高危易腐食品。隔餐、隔夜的剩余食品。

2. 直接入口的生海产品、水产品，包括海蜇、海带、海产贝类、深海鱼、虾、蟹及其炆制、酱制、腌制、冰制品。

3. 已死的甲鱼、黄鳝、乌龟、鳖虾、河蟹、贝壳类水产品等不得用作食品的加工原料。

4. 亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）、含铝泡打粉、人工着色剂、防腐剂、乳化剂、稳定剂等。

5. 动物性原料：河豚鱼、毛蚶、织纹螺、鱼胆、有毒贝类；狗肝、牲畜甲状腺、肾上腺及其它不明动物的器官、组织和腺体。

植物性原料：四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽马铃薯、生豆浆、霉变甘蔗、杏仁、苦桃仁等果仁、木薯、蓖麻子、白果、野生蜂蜜等。

6. 未经许可的各类药膳。

7. 散装油、醋、酱油、食盐，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。

8. 中小学校（含特殊教育学校）、托幼机构、中等职业技术学校、技工院校的学生食堂不得制售生食类、冷食类（不含水果）食品、裱花蛋糕，不得外购散装熟食肉制品。

9. 不得提供以生鸡蛋为原料且不经加热处理的三文治、沙拉等食品。

10. 含甲醛、吊白块、工业色素等非食品物质的原辅料。

11. 超过保质期的食品、食品添加剂。

12. 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺杂掺假或者感官性状异常食品。

13. 其他《食品安全法》第三十四条规定的禁止生产经营的食品。

14. 国家明令禁止食用的野生动物等。

二、慎重食用、使用的食品（原料）类别（品种）名单

1. 需强调烧熟、煮透的：扁豆、豇豆、芸豆、蚕豆、豆浆、较大的肉以及整鸡、整鸭、整鹅。

2. 需注意存放温度和存放时间的：熟肉制品、凉拌菜、色拉及制品、鲜奶制品、鲜奶油裱花食品、改刀装盘食品、生鲜啤酒、鲜榨果汁。

3. 需特别注意防止加工过程中工具、用具、操作人员手交叉污染的：生家禽及其内脏、鲜蛋、海产品、水产品等高危易腐食品。

4. 易残留有毒有害物质的原料：猪肺、猪肝、猪心等动物内脏器官。

5. 易引起组胺中毒的青皮红肉的海产鱼类（鲐鱼、青条鱼、秋刀鱼、金枪鱼、沙丁鱼等）。

6. 贝类（贻贝、扇贝、蛤蜊、牡蛎、生蚝、蛭子等）。

7. 反复解冻后的禽肉、储存条件不当的高危易腐食品。

8. 高等院校食堂应慎重供应生食类、冷食类（不含水果）食品、裱花蛋糕。

9. 野菜、野生菌类。

三、加工过程注意事项

1. 使用鸡蛋前，应清洗干净蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。烹饪时必须确保烧熟煮透。

2、豆浆因出现“假沸”现象易引起食物中毒。烹饪时必须确保烧熟煮透。煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态5min以上。

3、扁豆、豇豆、芸豆、蚕豆加工中需做到烧熟、煮透，应提前去蒂和经络，用沸水焯一下，然后用大火翻炒至无生绿色，防止因植物毒素造成中毒。

4、餐饮加工中尽可能少用或不用食品添加剂，必须添加时应严格按照GB2760限量等规定，做到食品添加剂“五专”管理，且使用克秤准确称量后添加，不得出现超限量、超范围添加的情形。

5、油炸食品应注意煎炸油温度，油温不宜超过190℃，定期过滤用油，油量不足时，及时添加新油。

6、木耳、米粉等宜即泡即吃，用冷水泡1h~2h且一般不超过4h，用热水泡需适当缩短时间；

7、从烧熟至食用的间隔时间超过2h的，应保持60℃以上热保藏，食用时限为烧熟后4h。

8、在8℃~60℃条件下存放超过2h，且未发生感官性状变化，应再加热后方可供餐。再加热时，食品的中心温度应达到70℃以上。

9、新鲜叶菜、水果用来制作果盘、盘花等应洗净或消毒，去除农药残留等。

四、采用校外集体用餐配送方式供餐的

不得配送冷食类食品（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。

附 录 C
(规范性)
餐饮业食品、食品相关产品采购验收台账

单位或部门名称：食品类别：

序号	进货 时间	品名	规格	数量	单价	供货 单位	联系方式	生产 日期	保质期	感官性状	保存 条件	验收人	票证 序号

食品安全管理人员（签字）：

- 1、类别分为：食品类（包括粮油类、调味品类、肉及肉制品类、水产品类、蛋及蛋制品类、豆及豆制品类、奶及奶制品类、酱腌菜类、蔬菜水果类、酒及饮料类、淀粉制品类）；食品相关产品类（包含包装材料、容器、设备、洗涤剂、消毒剂）；
- 2、票证序号：应具体填写索取的证（票）名称，并记录证（票）序号，以便查询。
- 3、此表由食品采购验收人员填写。入库前必须认真查验、留存核对索证索票资料，做到货证相符。
- 4、按月整理或按照食品类别分别装订电子一票通等有效凭证。
- 5、鼓励借助信息化方式建立电子台账。

附 录 D
(规范性)

餐饮业食品添加剂采购验收台账

食品添加剂名称	生产厂家	生产日期	保质期	供货商	供货商联系 方式	索证索票 是否齐全	验收人	备注

食品安全管理人员（签字）：

注：此表由食品采购验收人员填写。入库前必须认真查验、留存核对索证索票资料，做到货证相符。按月整理或按照食品类别分别装订电子一票通等有效凭证。鼓励借助信息化方式建立电子台账。

参 考 文 献

- [1] 全国人民代表大会常务委员会. 中华人民共和国食品安全法[Z]. 2021年4月29日.
 - [2] 国务院. 中华人民共和国食品安全法实施条例[Z]. 2019年10月11日.
 - [3] 全国人民代表大会常务委员会. 中华人民共和国农产品质量安全法[Z]. 2022年9月2日.
 - [4] 教育部, 国家市场监督管理总局, 国家卫生健康委员会. 学校食品安全与营养健康管理规定[Z]. 2019年2月20日.
 - [5] 国家食品药品监督管理局. 餐饮服务食品采购索证索票管理规定[Z]. 2011 年 4 月 18 日.
 - [6] 国家市场监督管理总局. 餐饮服务食品安全操作规范[Z]. 2018 年 6 月 22 日.
-