

T/FJTC

团 体 标 准

T/FJTC 001—2024

学生团餐服务管理规范

Management specification for student group meal services

2024 - 07 - 05 发布

2024 - 07 - 05 实施

福建省团餐企业商会 发布

目 次

1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 场所与布局	2
6 原料管理	3
7 生产加工	3
8 配送	3
9 清洁维护	4
10 废弃物管理	4
11 食品安全保障措施	5
12 突发事件应急处理	5
13 食品安全事故处置	5
14 学校验收	6
附录 A（规范性） 膳食加工场地面积要求	7
附录 B（规范性） 校外配餐禁用、慎用食材	8

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。

本文件由福建省团餐企业商会提出。

本文件由福建省团餐企业商会归口。

本文件起草单位：福州市教育局、福州市市场监督管理局、福建省团餐企业商会、福建京元餐饮管理有限公司、福建食惠餐饮管理有限公司、福州飞龙餐饮管理有限公司、福建健坤餐饮管理有限公司、福建壹佰分餐饮管理有限公司、福建华威菜多多食品科技有限公司、福建省营养师协会。

本文件主要起草人：房一伟、黄晓华、何孝鹏、欧炳铨、林强、余榕娜、李长城、俞锦福。

学生团餐服务管理规范

1 范围

本文件规定了福州市内学生团餐服务管理的全过程规范要求，包括基本要求、场所与布局、原料管理、生产加工、配送、清洁维护、废弃物管理、食品安全保障措施、突发事件应急处理、食品安全事故处理及学校验收等各个环节。

本文件适用于福州市内为学生提供团餐服务的企业（以下简称企业），并适用于福州市内使用团餐服务的学校。

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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- WS/T 554-2017 学生餐营养指南
《餐饮服务食品安全操作规范》
《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

团餐 group meals

由集体用餐配送企业集中加工、分装、配送的菜肴和主食，包括盒装配送膳食和桶装配送膳食。

3.2

预制菜品 prepared food

是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，使用添加剂或防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

4 基本要求

4.1 企业服务管理应当符合国家食品安全相关法律、法规、标准和规范的规定。

- 4.2 食品加工制作量应与加工制作条件相吻合，不应超过加工制作场所、设施、设备和从业人员的承受能力。
- 4.3 应落实食品安全责任制，依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监（设 AB 岗）、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。
- 4.4 学生集体用餐配送单位应建立危害分析和关键控制点体系（HACCP）或食品安全管理体系（ISO 22000），并通过认证，保持体系持续、良性运行。
- 4.5 团餐企业宜主动购买食品安全责任保险，额度不低于 3000 万。
- 4.6 团餐从业人员应取得健康证明，通过食品安全培训，并提供无犯罪证明。
- 4.7 应建立健全并落实各项食品安全管理制度，包括但不限于：
- 从业人员健康管理；
 - 从业人员培训考核；
 - 食品安全管理人员；
 - 原料供货商管理评价以及退出机制；
 - 进货查验记录；
 - 原料控制要求；
 - 餐饮服务过程控制要求；
 - 食品添加剂使用管理；
 - 食品贮存管理；
 - 场所及设施设备清洗消毒和维修保养；
 - 餐用具清洗消毒；
 - 餐厨废弃物处置；
 - 有害生物防治；
 - 食品留样；
 - 检验管理；
 - 食品安全追溯体系；
 - 食品安全自查；
 - 不合格食品处置；
 - 消费者投诉处理；
 - 食品安全事故处置方案等。

5 场所与布局

- 5.1 选址及厂区环境布局应符合《餐饮服务食品安全操作规范》和 GB 31654 的规定。
- 5.2 应具有与经营的食品品种、数量、功能相适应的场所，并保持该场所环境清洁。
- 5.3 集体配餐单位的食品处理区面积建议设置 1000m² 以上，面积和单餐产量比例可参考附录 A 的规定。
- 5.4 全部使用半成品加工、洗消外包或其他形式部分功能外包，不影响送餐质量和食品安全的前提下，膳食加工场所可根据相应功能间面积比例适当减少设计与布局。
- 5.5 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、分餐专间、配送周转、原料及成品贮存、餐用具清洗消毒及保洁、更衣室、清洁工具、化学品、厨余垃圾、能源供配电及其他所需的场所和设施。

5.6 库房设置应与食品种类、数量相适应。设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。同一库房内贮存不同类别食品和非食品(如食品包装材料等),分设存放区域,不同区域有明显的区分标识。

6 原料管理

- 6.1 应符合 GB 31654 的有关规定。
- 6.2 企业不应采购高风险食品原料,禁用、慎用食材类别及品种见附录 B。
- 6.3 应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,有相应的记录。
- 6.4 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《餐饮服务食品安全操作规范》要求。
- 6.5 每批次原料进行感官检验,到货温度检测;不符合要求的,视情况退货或销毁。
- 6.6 落实餐饮服务环节实施安全信息追溯管理要求,每批次原料信息应及时在一品一码系统录入,并定期自查核实。
- 6.7 原料的运输工具和容器保持清洁,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,冷链运输。
- 6.8 贮存场所、设备保持清洁,清洁剂、消毒剂、杀虫剂、燃料等物质的贮存设施应有醒目标识,并与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或者分隔放置。
- 6.9 分区、分架、分类、离墙、离地 10 公分存放食品。
- 6.10 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。
- 6.11 冷藏、冻库定期维护,出现问题及时维修或者更换。
- 6.12 原料仓库应设专人管理,建立管理制度,定期检查,及时清理腐败变质、霉变生虫、混有异物、气味异常、感官异常或超过保质期的食品原料。
- 6.13 仓库出货顺序应遵循先进先出的原则,应根据食品原料的生产日期,保质期等确定出货顺序,做好出库记录。

7 生产加工

- 7.1 学生餐配餐应参照 WS/T 554-2017 进行食谱搭配。
- 7.2 生产加工应符合 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》中相关规定。
- 7.3 应遵循五个方面的食品安全原则:保持清洁、生熟分开、食物要彻底煮熟烧透、在安全温度下保存食物、用水符合生活饮用水标准。
- 7.4 不得使用深加工食品和预制菜品。
- 7.5 配送膳食应有包装或者盛装在密闭容器中。分装过程应认真检查膳食,发现有感官性状异常或异物的,应及时处理。

8 配送

8.1 运输车

- 8.1.1 应选择封闭式车辆，根据需要配备保温、冷藏、冷冻等必要设施。企业应定期对配送车辆进行检查和保养。
- 8.1.2 学生餐不宜与其他物品混装运输，不应与有毒有害物质混装运输。
- 8.1.3 车辆在使用前应进行过清洗消毒，应做好记录并形成档案以备查验。
- 8.1.4 车厢内干净、无异味、地板无水渍，车身外表无明显尘土，驾驶室物品摆放整齐、整洁。
- 8.1.5 车内物品码放整齐，内高外低，避免运输过程中倾翻。
- 8.1.6 学生餐装好关车门后，应用封条或热熔扎带封装、拍照、签单、汇报出发时间。。
- 8.1.7 运输车辆应配备全球定位系统或北斗卫星导航系统等定位装置，并与网络化智能化管理系统连接，方便企业管理人员及学校管理人员监控运行轨迹。
- 8.1.8 学生餐运送到达学校时，企业应与学校管理人员当面交接并做好记录。
- 8.1.9 相关配送监控记录应保存 30 天。

8.2 保温箱

- 8.2.1 保温箱在使用前应进行清洁清洗和严格消毒，应做好相应记录并形成档案以备查验。
- 8.2.2 放置保温箱内的学生餐应使用密闭餐盒或带盖餐盒，带盖餐盒宜增加密封措施。
- 8.2.3 运输中应加贴封条，避免食品受到日光直射、雨淋和剧烈撞击等，防止保温箱中食品包装破损。
- 8.2.4 盛放学生餐的保温箱装卸应确保平稳搬运，轻拿轻放，不应在地上拖拽保温箱。

8.3 学生餐配送温度要求

学生餐宜采用 60℃ 以上热链配送，在制作完成后通过加温保温措施使食品的中心温度保持在 60℃ 以上的，其食用时限不应超过制作完成后 4h。

8.4 学生餐配送清单

企业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企业名称、配送对象、配送日期、品种、数量、发货人、收货人等信息。学校和企业均应留存每批次的配送清单，建立档案以备查验。

8.5 派驻人员

企业派驻到学校的工作人员，应规范着装并佩带健康证和工作牌。

9 清洁维护

应符合 GB 31654 中相关规定。

10 废弃物管理

- 10.1 应符合 GB 31654 中相关规定。
- 10.2 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。
- 10.3 应指定有资质的餐厨废弃物处置机构集中收集处置餐厨废弃物，索取并留存其资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。

10.4 应建立餐厨废弃物处置台账（需有双方签字确认），详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者、去向、用途等情况，定期向社会公示餐厨废弃物收集处置信息以及向监管部门报告。

10.5 可选用先进的餐厨废弃物处理与利用设备。

11 食品安全保障措施

11.1 食品安全自查

企业应按照《企业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。企业宜委托第三方食品安全指导机构或可提供食品安全责任险专业保险机构，每月至少开展一次食品安全专业指导服务。

11.2 食品留样

11.3 企业应对每餐次或批次的餐食进行成品留样，每个品种的留样量不应少于 125g，并及时做好留样标签和记录备查。留样标签和记录应含食品名称、留样量、留样时间、留样人员等信息。

11.4 企业应设置专用冷藏冰箱在监控下进行留样，温度以低于 8℃为佳，留样食品应使用清洁的专用容器密闭贮存，留样时间不应少于 48h。

11.5 检验要求

11.5.1 企业应设置快速检测实验室，实验室不应设在食品加工区内。

11.5.2 企业应配备相应的检验人员，具备快速检测实验室通用能力及计划开展的其他项目检验能力。检验人员应经过相关职业培训，具备相应的检验能力并获得分析测试行业发放的检验员证书。

11.5.3 企业定期抽取大宗食材原料，委托具有计量认证资质的第三方检验检测机构进行型式检验，有效保证学生餐的食品安全。

11.5.4 成品微生物指标要求应符合国家相关的规定，消毒后的餐饮具应符合 GB 14934 规定。

11.5.5 进货查验记录和相关凭证的保存期限不应少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于 2 年；其他各项记录保存期限不应少于 2 年。

12 突发事件应急处理

应制定应急处置程序、应急联系人及联系方式等，并适时组织开展模拟演练，以保证出现突发事件时学生餐可及时合格供应。

13 食品安全事故处置

13.1 企业应高度重视食品安全事故处置，明确企业第一责任人。

13.2 企业应建立食品安全事故处置方案，明确食品安全事故处置措施及向相关食品安全主管部门报告的要求。企业应每学期至少开展一次食品安全事故应急演练。

13.3 发生食品安全事故的企业，应立即对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等采取封存、隔离等控制措施，向辖区市场监管部门报告，并配合市场监管部门和疾控机构做好调查处置工作，并采取防止事态扩大的相关措施。

14 学校验收

14.1 验收

- 14.1.1 学校应建立配餐验收登记制度，由学校食品安全管理员负责对配送的每批次食品实行检查验收。
- 14.1.2 卸餐场所有遮雨设施，应远离扬尘、垃圾场、厕所等污染源，卸餐与暂存过程应设置全覆盖监控视频。
- 14.1.3 学生餐运输车辆应在企业和学校双方监督下拆除封签，拆封过程应拍照存档。在车辆到校时封条破损，学校不应接收当天餐食，应立即启动校外配餐应急预案。
- 14.1.4 在学校管理人员参与下，测量餐品中心温度，应保持在 60℃ 以上。
- 14.1.5 学校食品安全管理人员应查验配送清单，核对配送食品是否与清单一致，并与企业人员签字确认后开始卸餐。
- 14.1.6 热链配送食用时限不应超过餐食制作完成后 4h。
- 14.1.7 查验学生餐外包装有无破损或泄漏，保温箱有无被汤汁污染。
- 14.1.8 查验食品是否存在异味，是否已经腐败变质。
- 14.1.9 学校应要求企业制定应急配餐工作预案，当出现学生餐没通过验收时，应确保学生餐不断供。学校每天在验收环节应查验学生餐运输车辆清洗消毒情况和记录，如无消毒记录或车辆卫生状况明显不符合要求，学校应如实记录，要求企业立即整改。
- 14.1.10 针对学生餐验收全过程以及派餐过程，应详细记录并提供全覆盖监控视频。

14.2 用餐环境

- 14.2.1 学生用餐场所应干净整洁，无异味。
- 14.2.2 学生用餐场所应通风良好，有空气消毒措施，宜设置独立的空调。
- 14.2.3 学生用餐场所监控视频应全覆盖。
- 14.2.4 在学生用餐场所工作的企业人员和学校工作人员，应保持卫生，并穿戴好工作衣帽、佩戴口罩、清洗消毒手部。
- 14.2.5 学生用餐前，应引导学生洗手后排队取餐。
- 14.2.6 学生用餐后，应引导学生将餐盒放入回收餐箱，擦拭干净餐桌。

附录 A
(规范性)
膳食加工场地面积要求

表 A.1 膳食加工场地面积要求

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

附录 B
(规范性)
校外配餐禁用、慎用食材

配餐禁用、慎用食材

禁用食材原料、禁用食品品种、慎用食材清单见表 B.1、B.2、B.3。

表 B.1 禁用食材

序号	禁用食材原料
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、河豚鱼（也称河鲀鱼）、织纹螺、蚶类（毛蚶、泥蚶、魁蚶等）等
2	中小学、幼儿园食堂不应加工制作四季豆等高风险食品
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或黄鳝
4	浸泡时间过长而变质的木耳、银耳或米面制品（木耳、米粉等宜即泡即吃，用冷水泡 1h~2h 且不宜超过 4h，用热水泡需适当缩短时间；泡发过的木耳如果吃不完，放冰箱冷藏且不超过 24h）
5	牲畜甲状腺、肾上腺及其他不明动物的组织、器官、脏器
6	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
7	来自受到污染海域的海产品（如赤潮等）
8	原国家卫生部、原国家卫计委、现国家卫健委公布的“保健食品禁用物品名单”“食品中可能违法添加的非食用物质名单”“禁止或暂时不能作为普通食品的名单”以及其他禁止名单
9	国家规定禁止食用的野生动物及法律法规禁止生产经营的食品
10	超过保质期、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或不符合食品安全标准的食品、食品添加剂
11	没有完整标识的散装油等其他散装食品、散装馅料、淀粉肠、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
12	食品安全监督部门、教育和卫生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
注：禁用食材指严禁在学生餐中使用的食材。	

表 B.2 禁用食品

序号	禁用食品品种
1	醉虾、醉蟹、咸蟹等生食淡水产品，土笋冻、冻章鱼、生食肉及肉制品
2	市场监管部门或本单位食品安全自查认为存在较大食品安全风险的食品品种
3	检测不合格的生活饮用水和食品、食品添加剂（含食堂或供应商自检检验呈阳性）
4	采用中央厨房和集体用餐配送单位：1. 不应配送冷食类食品、生食类食品、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，但中央厨房以半成品形式配送后现场改刀的烧卤熟肉制品以及现场调制的凉菜、沙拉等冷食类食品除外；2. 禁用外购散装熟食肉制品和隔餐隔夜剩余食品
5	不应供应生鸡蛋或未经彻底煮熟的蛋类食物作为即食食品

表 B.3 慎用食材

序号	慎用食材名称
1	贝类（贻贝、扇贝、蛤蜊、牡蛎、生蚝、蛭子等）、扁豆、豇豆、芸豆、蚕豆
2	易残留有毒有害物质而不符合食品安全标准的原料：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（鲐鱼、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	酸奶及容易产生过敏的食材
注：慎用食材是指符合法律法规和食品安全国家标准要求的食材，但使用前宜充分评估，且不建议大量或频繁使用。	