

T/QLCY

团 体 标 准

T/QLCY 001—2023

代替T/QLCY 001-2022

学校食堂大宗食品原料采购 食品安全管理规范

Food safety management specification of bulk food purchasing for school canteen

2023 - 12 - 20 发布

2024 - 01 - 01 实施

邛崃市饭店与餐饮娱乐行业协会 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 1

4 总则 2

5 采购渠道 2

6 采购查验 2

 6.1 基本要求 2

 6.2 查验记录 2

 6.3 果蔬类食品查验 2

 6.4 畜禽肉类食品查验 3

 6.5 水产类食品查验 3

 6.6 鲜蛋类食品查验 3

 6.7 粮油、调味品、乳制品等普通食品查验 4

 6.8 干杂类食品查验 4

7 其他要求 4

8 食品安全突发事件应急处置 5

 8.1 基本原则 5

 8.2 处置要求 5

附 录 A （资料性） 进货查验记录表 6

参 考 文 献 7

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。

本文件由邛崃市市场监督管理局、邛崃市教育局、邛崃市饭店与餐饮娱乐行业协会联合提出。

本文件由邛崃市饭店与餐饮娱乐行业协会归口。

本文件起草单位：成都市华测检测技术有限公司。

本文件主要起草人：冯鑫、任倩、田红荀、甘文、熊子灵、贾健松。

本文件代替T/QLCY 001-2022《学校食堂大宗食品原料采购食品安全管理规范》。

本文件与T/QLCY 001-2022相比，主要变化如下：

- 修改了术语“畜禽肉类食品”的定义；
- 增加了果蔬类食品的食品安全风险；
- 增加了学校建立食品安全民主监督机制的要求。

学校食堂大宗食品原料采购 食品安全管理规范

1 范围

本文件规范了邛崃市中小学校、幼儿园食堂在大宗食品原料采购过程中的食品安全管理要求。
本文件适用于邛崃市辖区内中小学校、幼儿园的食品安全管理及食品采购部门。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 18394 畜禽肉水分限量
GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

果蔬类食品

新鲜的蔬菜和水果，包括经过或未经过清洗、去皮、切分的蔬菜和水果。

3.2

畜禽肉类食品

鲜（冻）畜、禽产品，包括鲜畜禽肉、冻畜禽肉、畜禽副产品，活畜（猪、牛、羊、兔等）、禽（鸡、鸭、鹅等）宰杀、加工后，经过冷冻（ $\leq 18^{\circ}\text{C}$ ）或不经冷冻处理的肉或所得畜禽内脏、翅、脚（爪）等可食用的产品。

3.3

水产类食品

鲜（冻）动物性、植物性水产品，包括海水产品和淡水产品。

3.4

鲜蛋类食品

各种家禽生产的、未经加工的带壳蛋，包括鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等。

3.5

干杂类食品

各类经干燥处理的食品，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

学校食堂进行食品原料采购食品安全管理应符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《学校食品安全与营养健康管理规定》《四川省中小学校食品安全管理办法》《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等规定。

5 采购渠道

学校食堂原则上应通过经邛崃市教育部门遵循公开透明、公平竞争原则确定的大宗食品原料统一配送单位进行食品原料采购。

6 采购查验

6.1 基本要求

6.1.1 学校食堂应建立进货查验制度。查验内容应包括供应商的资质证照；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、预包装食品的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。

6.1.2 对于查验发现存在质量问题或有可疑迹象的产品应拒绝收货，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，应及时向属地食品安全监督管理部门举报。

6.2 查验记录

6.2.1 学校食堂食品原料采购部门应严格按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》落实索证索票，如实填写进货查验记录表，记录应包括所购产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供应商单位名称及联系方式、进货日期等（参见附录A）。

6.2.2 进货查验记录表应逐笔、按时间顺序记录。

6.2.3 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。

6.3 果蔬类食品查验

6.3.1 基础要求

果蔬类食品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 果蔬类食品基础感官指标

项目	指标
外观	新鲜、机械损伤不超过5%，无腐烂、无病虫害
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

表1 果蔬类食品基础感官指标（续）

项目	指标
风味	符合该品种风味、无异味、无不良风味

6.3.2 合格证明文件

果蔬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和每批次的快检报告。

6.4 畜禽肉类食品查验

6.4.1 基础感官要求

畜禽肉类食品的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。

表2 畜禽肉类食品基础感官指标

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

6.4.2 合格证明文件

畜禽肉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和每批次的快检报告。每批次畜禽肉类食品应随货附带动动物产品检疫合格证明，猪肉还应同时提供肉品品质检验合格证明。

6.5 水产类食品查验

6.5.1 基础要求

水产类食品的口感和食品安全指标应符合GB 2733、GB 19643的规定。

表3 水产类食品基础感官指标

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

6.5.2 合格证明文件

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。动物性水产类食品应查验每批次的快检报告。

6.6 鲜蛋类食品查验

6.6.1 基础要求

鲜蛋类食品的口感和食品安全指标应符合GB 2749的规定。

表4 鲜蛋类食品基础感官指标

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

6.6.2 合格证明文件

鲜蛋类食品的合格证明文件为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。

6.7 粮油、调味品、乳制品等普通食品查验

6.7.1 基本要求

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不少于保质期限的1/2。

6.7.2 合格证明文件

每批次产品应随货附带出厂检验合格证明和近半年内的型式检验报告，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，大米的质量指标不低于GB/T 1354一级定等指标的技术要求；小麦粉（面粉）的质量指标不低于GB/T 1355的特制二等指标的技术要求；食用油的食品安全指标应符合GB 2716的规定，其中菜籽油的质量指标应不低于GB/T 1536的二级成品菜籽油的指标要求；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。

6.8 干杂类食品查验

6.8.1 散装干杂类食品

6.8.1.1 基础感官要求

散装干杂类食品应符合表5的基础感官要求。

表 5 散装干杂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

6.8.1.2 合格证明文件

散装干杂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。干制蔬菜、干制食用菌、干制水果应查验每批次的二氧化硫快检报告。

6.8.2 预包装干杂类食品

6.8.2.1 基本要求

预包装干杂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。

6.8.2.2 合格证明文件

干杂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和每批次随货附带的出厂检验合格证明。

7 其他要求

7.1 学校食堂不应采购四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、散装食用油、散装食用盐、裱花蛋糕、亚硝酸盐等高风险食品原料。

- 7.2 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品原料的质量管控。
- 7.3 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。
- 7.4 学校应当建立由学校负责人、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。学校应当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。

8 食品安全突发事件应急处置

8.1 基本原则

学校食堂应依据《中华人民共和国食品安全法》《邛崃市食品安全突发事件应急预案》制定本单位的食品安全突发事件应急处置预案。如发生疑似食品安全突发事件，应按规定启动执行应急处置。鼓励学校定期开展食品安全突发事件应急演练。

8.2 处置要求

8.2.1 事件报告

发生疑似食品安全突发事件应按照《邛崃市食品安全突发事件应急预案》规定的形式和时限向卫生行政部门、食品安全监管部门和教育部门进行报告，说明事件发生时间、地点、疑似危害人数及症状等有关内容。

8.2.2 现场封存

应立即停止加工制作，封存可能导致食品安全突发事件的食品、食品原料、餐饮具、设备设施、进货台账及相关票证等。

8.2.3 配合调查

应配合食品安全监管部门和卫生行政部门进行食品安全突发事件调查，按要求协调人员问询，提供相关资料、样品等。

8.2.4 记录存档

应将食品安全突发事件调查、处置等相关信息进行记录并存档。应急处置后及时总结，采取措施预防类似事件再度发生。

附录 A
(资料性)
进货查验记录表

表 A.1 进货查验记录表

序号	进货日期	产品名称	规格	数量	生产日期或批号	供应商	随货证明文件查验			入库检查		查验人	备注
							销售凭证	检验报告	其他合格证明	外观检查	温度检查		

参 考 文 献

- [1]餐饮服务食品采购索证索票管理规定（国食药监食[2011]178号）
 - [2]四川省中小学校食品安全管理办法（四川省人民政府令[2019]337号）
 - [3]成都市中小学校食堂大宗食品原料统一配送实施办法（成教安[2020]22号）
 - [4]邛崃市食品安全突发事件应急预案
-