

T/NNAS

团 体 标 准

T/NNAS XXXX—XXXX

校园食材配送管理规范

specification for distribution management of Campus food

（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

南宁市标准化协会 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	1
4.1 食品安全	1
4.2 顾客满意	1
4.3 系统优化	1
5 一般要求	1
5.1 资质要求	1
5.2 食材要求	2
5.3 人员要求	2
6 制度建设	2
7 配送流程及要求	2
7.1 订单受理	2
7.2 采购	2
7.3 验收	3
7.4 快速检测	3
7.5 收货	3
7.6 加工处理	3
7.7 理货	4
7.8 配送	4
7.9 送达	4
7.10 应急处置	4
8 售后服务、评价和反馈	4
8.1 售后服务	4
8.2 评价和反馈	4

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这些专利的责任。

本文件由广西禾乐生态农业开发有限公司提出

本文件由南宁市标准化协会归口。

本文件起草单位：广西禾乐生态农业开发有限公司、广西壮族自治区标准技术研究院、广西计算中心有限责任公司、广西科技大学经济与管理学院、广西交投物流集团有限公司、广西物流职业技术学院物流管理学院、广西交投物流发展有限公司、平南县公共检验检测中心。

本文件主要起草人：连志涛、林杰、彭茂锋、李茂、零琼芝、赵佳善、赖玥、徐湘兰、黄新颜、黎聪、李高斯、李钊、卫锋、向猛、石玉柱。

校园食材配送管理规范

1 范围

本文件规定了校园食材配送管理的术语和定义、总则、一般要求、制度建设、配送流程及要求及售后服务等内容。

本文件适用于校园食材配送服务企业。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18354 物流术语
- GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

3 术语和定义

GB 7718、GB/T 18354、GB/T 24616和GB/T 29372界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

4 总则

4.1 食品安全

配送企业应打造“食品安全阀门”的监管模式，将食品安全管理融合到供应链全环节，让所有进入校园食材均通过冷链配送中心进行统一的检测、分拣和配送，实现校园食品入口唯一。

4.2 顾客满意

配送企业应将顾客满意管理贯穿于服务全过程，不断提高服务质量，履行社会责任，发挥“保供保质保价”的作用，力争实现学生、家长、学校、社会满意。

4.3 系统优化

配送企业应制定完备的质量标准、品控操作规范和安全保障措施，各环节密切配合，协调作业，确保各品类食品品质达标、配送人员和配送食材的安全。

5 一般要求

5.1 资质要求

5.1.1 证照

配送企业应取得营业执照、食品经营许可证等有效证照。

5.1.2 配送能力

配送企业应具备在规定时限内交付符合食材安全要求的配送能力。

5.1.3 快速检测

应建有快速检测室，具备对农、兽药残留等项目进行快速检测的能力。

5.1.4 诚信经营

配送企业应依法经营、诚实守信、规范服务、公平竞争，严格执行有关部门对校园食材供应商的有关要求。

5.2 食材要求

5.2.1 配送的食材应确保质量安全，并符合食品安全国家标准及产品标准的相关要求。

5.2.2 配送的食材应干净、外观完好。

5.2.3 配送企业宜与校方做好协商，订配数量合适的食材，避免出现配餐食材短缺或食材过程造成餐饮浪费的情况。

5.3 人员要求

5.3.1 人员配置

5.3.1.1 应具有良好职业道德，熟悉食品安全的基本原则和操作规范。

5.3.1.2 应持有有效的体检合格证明和上岗证，特殊岗位人员应具备相应的资格证书。

5.3.1.3 应配备具有食品检验相关知识和检验能力的质量安全检验人员。

5.3.1.4 应配备负责食品安全管理、消防安全管理等方面的技术人员。

5.3.2 人员培训

5.3.2.1 配送企业应建立食材生产相关岗位的培训制度，对食材加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全培训。

5.3.2.2 应关注食品安全相关的法律法规标准更新动态，及时开展培训。

5.3.2.3 应定期审核和修订培训计划，评估培训效果，以确保培训计划的有效实施。

6 制度建设

6.1 配送企业应建立健全食品安全管理制度和管理记录。

6.2 配送企业应建立食品安全自查制度，自行或委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

6.3 配送企业应建立食品安全事故应急方案，完善食用农产品质量安全风险防控措施和事故处置方案。

6.4 各相关场所使用的文件应为有效版本。

6.5 配送企业宜采用先进技术手段，进行记录和文件管理。

7 配送流程及要求

7.1 订单受理

7.1.1 校方和配送企业应统一食材配送清单。

7.1.2 配送企业应配置客服人员统一受理汇总学校订单，根据订单实施采购、加工、配送工作，不应将订单转包他人直接配送。

7.1.3 配送企业宜通过电子化和信息化手段，收集、汇总、分析学校订单数据。

7.2 采购

采购食品，应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明，包括：

——从食品生产者采购食品的，应查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件；

——从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应查验其食品经营许可证等，采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等；

- 从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明；
- 从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，查验其统一社会信用代码和产品合格证明文件；
- 采购畜禽肉类的，应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明和非洲猪瘟检疫阴性证明。

7.3 验收

7.3.1 预包装食品

- 7.3.1.1 应查验预包装食品的标签信息，食品标签应符合 GB 7718 的要求，需查验的标签信息包括：
- 名称、规格、净含量、生产日期；
 - 成分或者配料表；
 - 生产者的名称、地址、联系方式；
 - 保质期；
 - 产品标准代号；
 - 贮存条件；
 - 所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；
 - 生产许可证编号；
 - 其他应当标明的事项等。
- 7.3.1.2 预包装食品应有当批次的出厂检验合格报告或第三方检验机构的检验合格报告。
- 7.3.1.3 包装应完整、无变质、无腐烂、无异味。
- 7.3.1.4 冷冻冷藏食品应查验来货温度是否符合标签标识或相关标准的温度条件。

7.3.2 食用农产品

- 7.3.2.1 应查验食用农产品合格证的信息，包括产品名称、数量（重量）、产地、生产者名称、开具日期及承诺声明等内容。
- 7.3.2.2 应查验农产品生产者信息卡中生产者的名称、地址、联系方式、开具日期等内容。
- 7.3.2.3 鲜（冻）禽肉应具有动物检验检疫合格证明。
- 7.3.2.4 蔬菜、水果、禽蛋和水产品，应新鲜、无变质、无腐烂、无异味。

7.4 快速检测

- 7.4.1.1 校园食材配送企业应对采购的食用农产品进行检测并出具检测报告，保存检测结果。
- 7.4.1.2 应配置专职或兼职的检验检测人员，培训合格并能够胜任相应快速检测业务。
- 7.4.1.3 对快速检测样品不合格的产品，应立即停止配送。
- 7.4.1.4 对快速检测结果有异议的，应送有资质的实验室检测予以确认。对快速检测结果无异议的，应对不合格的食用农产品予以无害化处理。
- 7.4.1.5 食材配送企业应制作容易发生农残超标菜品的清单，严格检测和趋势跟踪。

7.5 收货

食材验收合格后方可接收，应根据到货通知信息，进行收货登记管理，并形成收货单。不符合查验要求的食材，应单独存放，做好标记并尽快处理。

7.6 加工处理

- 7.6.1 根据食材的品种、等级以及客户的需求，对食材进行拣选、清洗、分拆、切割、整修、包装等操作。
- 7.6.2 加工前应认真检查待加工食材，不应加工和使用有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的食材。
- 7.6.3 处理过程应注意卫生，避免食材污染。动物性食品、植物性食品应分池清洗，水产品宜在专用水池清洗。
- 7.6.4 易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间。
- 7.6.5 切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并根据性质分类存放。

7.6.6 加工用容器、工具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。

7.6.7 委外加工的商品应派人到现场监管生产过程和成品品质。

7.7 理货

根据配送要求，对食材进行分拣、装箱等，形成配送单，配送单信息应包括食材名称、规格、数量、生产日期（包装日期）、保质期限、收货人、送货人、送货车牌、联系电话。

7.8 配送

7.8.1 应按客户订单要求，制定合理的配送路线，及时安排配送。

7.8.2 应配备与采购供应品种、规模相适应的运输工具和设施设备，做好出库交接与和配送交接。

7.8.3 应使用专用周转筐和容器，品种分开，生熟分开。

7.8.4 运输车辆车厢或厢体应清洁卫生，定期消毒。

7.8.5 食品与有毒有害物品不应混装采购；采购品种数量较大时，使用不同温区的车辆运输，避免交叉污染。应设立实时连续温度监控系统，冷链食品运输应符合 GB 31605、GB 31646 的温度要求。

7.8.6 运输配送车辆实施 GPS 或北斗系统定位，运输配送温度统一传输。

7.8.7 运输配送车辆出车前要按照车辆管理制度进行安全检查，司机进行酒精检测。

7.9 送达

7.9.1 交接时应和收件人就送达食材的名称、规格、数量、生产日期、保质期限、包装、运输环境、食材温度等信息进行当面验收，验收无误后由收件人签字确认，并及时向配送企业反馈签收信息。

7.9.2 送达过程中，配送人员应注意服务态度、服务质量，用语文明礼貌。

7.10 应急处置

校园食材配送企业应设置应急处置预案，无法正常送达或突发其他情况应与校方做好沟通并妥善处理。

8 售后服务、评价和反馈

8.1 售后服务

8.1.1 校园食材配送企业应建立健全售后服务制度，公开告知客户方便、可靠的投诉方法，建档记录投诉内容，可提供投诉处理的进度查询。

8.1.2 校园食材配送企业应在承诺期限内完成投诉处理，无法有效处理的，应及时向投诉者说明情况。客户投诉处理率达到 100%。

8.2 评价和反馈

校园食材配送企业应就食材质量、客户满意度、配送及时率等服务质量指标应建立科学的评价体系，定期开展综合评价，评价方法应客观、可行。