团 体 标 准

T/GDFCA 011—2019

校园配送中心食品安全管理标准

The management standard of food safety for The Campus Distribution Center

(征求意见稿)

2019-xx-xx 发布

2019-xx-xx 实施

广东省食品流通协会 发布

目 次

目录

目 次.....	1
前 言.....	11
校园配送中心食品安全管理标准.....	3
1 范围.....	3
2 规范性引用文件.....	3
3 术语和定义.....	3
4 总体要求.....	4
5 食堂食材配送要求.....	4
6 学校对食品安全职责.....	7
7 食堂管理.....	9
8 追溯标识及编码.....	13
9 附录.....	14

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本指导性技术文件由广东省食品流通协会提出并归口。

本指导性技术文件起草单位：广州中国科学院软件应用技术研究所

本指导性技术文件主要起草人：宋子杰

校园配送中心食品安全管理标准

1 范围

本标准规定了校园食品在配送中心流通过程中的冷链物流操作、冷藏存储管理、运输、配送等环节的温度控制、食品卫生质量管理要求。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 14934—1994 食（饮）具消毒卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

校园食堂 Campus canteen

指设于学校内，为供应学生就餐的单位。

食材库房 Food warehouse

指专门用于贮藏、存放食材的场所。。

食堂卫生 Canteen hygiene

指供应学生就餐单位的应餐卫生环境和食品贮藏卫生状况。

配送 Distribution

在经济合理区域范围内，根据校园食堂要求，对物品进行拣选、包装、分割、组配等作业，并按时送达指定地点的物流活动。

冷藏 refrigeration

指为保鲜和防腐的需要，将食材或原料置于冰点以上较为低温条件下的贮存过程，冷藏温度的范围应在 0℃ 至 10℃ 之间。

污染 contamination

在食材配送过程中发生的生物、化学、物理污染因素误入的过程。

清洗 purification

指利用清水清洗原料夹带的杂质和原料、工具表面的污染物所采取的操作过程。

监控 monitor

指按照预设的方式和参数进行观察和测定，以评估控制环节是否处于受控状态。

4 总体要求

校园食堂和相应的配送中心建立起产品采购、运输和使用环节的电子化话管理模式，以及配送中心的采购产品的管理要求和食堂经营、卫生管理等标准，确保校园食堂采购产品在运输、存储过程中的信息可追溯性，起到强化校园食品安全的作用。

校园食堂和相应的配送中心设置贮存食材场所，校园食堂完善食堂经营的基础设施，根据标准管理校园食堂采购的产品，同时按照食品安全管理和食品配送的规范，制定适宜的培训、监视和审查制度，对操作人员进行必要的培训。

5 食堂食材配送要求

5.1 卫生管理制度

配送中心应制定食材生产卫生管理制度以及相应的考核标准，明确岗位职责，实行岗位

责任制。

配送中心应根据食材的特点以及生产、贮存过程的卫生要求，建立对保证食材安全具有显著意义的关键控制环节的监控制度，良好实施并定期检查，发现问题及时纠正。

配送中心应制定针对生产环境、食材加工人员、设备及设施等的卫生监控制度。记录并存档监控结果，定期对执行情况和效果进行检查，发现问题及时整改。

配送中心应建立清洁消毒制度和清洁消毒用具管理制度。

5.2 食材原料和食材相关产品管理要求

配送中心和学校食堂应建立食材原料和食材相关产品的采购、验收、运输和贮存管理制度，确保所使用的食材原料和食材相关产品符合国家有关要求。不得将任何危害人体健康和生命安全的物质添加到食材中。

5.2.1 食品原料采购要求

食品原料

校园食堂采购的食材原料应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件；对无法提供合格证明文件的食材原料，应当依照食材安全标准进行检验。

食材原料必须经过验收合格后方可使用，根据附录A 要求开展原料检验、过程监控和产品检验。验收不合格的食材原料应在指定区域与合格品分开放置并明显标记，并应及时进行退、换货等处理。

禁止采购下列食品：

(1)有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品；

(2)无检验合格证明的肉类食品；

(3)超过保质期及其他不符合食品标签规定的定型包装食品；

(4)无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品。

食材原料仓库应设专人管理，建立管理制度，及时清理变质或超过保质期的食材原料。

食材相关产品

采购食材包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂等食材相关产品应当查验产品的合格证明文件，实行许可管理的食材相关产品还应查验供货者的许可证。食材包装材料等相关产品必须经过验收合格后方可使用。

食材相关产品的贮藏应有专人管理，及时清理变质或超过保质期的食材相关产品。

盛装食材原料、直接接触食材的包装材料的包装或容器，其材质应稳定、无毒无害，不易受污染，符合卫生要求。

5.2.2 食品的贮藏和运输

配送中心及学校的贮存食材场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

食材应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm 以上，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食材应及时清除。

食材和非食材（不会导致食材污染的食材容器、包装材料、工用具等物品除外）库房应分开设置，并按食材种类分别设立冷藏库、冷冻库和常温库房，各类库房的容量应当满足生产加工数量的需要。

冷藏、冷冻库数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识。

食材在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

库房内应设置数量足够的物品存放货架，能使贮存的食物隔墙离地存放。配备可对不同物品、进货和使用时间及存量等进行标示的标识。

配送中心、校园食堂应建立和执行适当的仓储制度，发现异常应及时处理。

贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响。

贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁。

配备与供应方式、数量相适应的专用运输车辆。

5.2.3 食材管理培训

应建立食材贮存相关岗位的培训制度，对食材贮藏库管理人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训。

应通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和执行各项食品安全管理制度的意识和责任，提高相应的知识水平。

制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核。

当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。

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。

5.2.4 管理制度和人员

应配备食品安全专业技术人员、管理人员，并建立保障食品安全的管理制度。制度至少应包括以下方面：

(1) 食材和食材原料采购查验管理、场所环境卫生管理、设施设备卫生管理、清洗消毒管理、人员卫生管理、人员培训管理、消费者投诉管理、食品安全管理人员岗位职责规定、食品供应商遴选制度、食品检验制度、问题食材召回和处理方案、食品安全突发事件应急处置方案等。

(2) 管理人员应了解食品安全的基本原则和操作规范，能够判断潜在的危险，采取适当的预防和纠正措施，确保有效管理。

5.2.5 记录和文件管理

配送中心和校园食堂应建立记录制度，对食材生产中采购、贮存、检验、销售等环节详细记录，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

配送中心和校园食堂应如实记录食材相关产品的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

配送中心和校园食堂应如实记录食材的加工过程、产品贮存情况及产品检验等内容。

配送中心和校园食堂应如实记录发生召回的食品名称、批次、规格、数量、发生召回的原因及后续整改方案等内容。

食材原料和食材包装材料等食品相关产品进货查验记录、食材出厂检验记录应由记录和审核人员复核签名，记录内容应完整。保存期限不得少于 2 年。

配送中心和校园食堂应建立客户投诉处理机制。

配送中心和校园食堂应建立文件的管理制度，对文件进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

鼓励采用先进技术手段，进行记录和文件管理。

6 学校对食品安全职责

学校应当将食品安全作为学校安全工作的重要内容，建立健全并落实有关食品安全管理

制度和工作要求，定期组织开展食品安全隐患排查。

中小学、幼儿园应当建立集中用餐陪餐制度，每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。有条件的中小学、幼儿园应当建立家长陪餐制度，健全相应工作机制，对陪餐家长在学校食品安全与营养健康等方面提出的意见建议及时进行研究反馈。

学校应当配备专（兼）职食品安全管理人員和营养健康管理人員，建立并落实集中用餐岗位责任制度，明确食品安全与营养健康管理相关责任。

学校食品安全与营养健康管理相关工作人员应当按照有关要求，定期接受培训与考核，学习食品安全与营养健康相关法律、法规、规章、标准和其他相关专业知识。

学校应当建立集中用餐信息公开制度，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、供餐单位等信息，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。

学校应当根据卫生健康主管部门发布的学生餐营养指南等标准，针对不同年龄段在校学生营养健康需求，因地制宜引导学生科学营养用餐。有条件的中小学、幼儿园应当每周公布学生餐带量食谱和营养素供给量。

学校应当加强食品安全与营养健康的宣传教育，在全国食品安全宣传周、全民营养周、中国学生营养日、全国碘缺乏病防治日等重要时间节点，开展相关科学知识普及和宣传教育活动。

学校应当将食品安全与营养健康相关知识纳入健康教育教学内容，通过主题班会、课外实践等形式开展经常性宣传教育活动

中小学、幼儿园一般不得在校内设置小卖部、超市等食品经营场所，确有需要设置的，应当依法取得许可，并避免售卖高盐、高糖及高脂食品。

学校在食品采购、食堂管理、供餐单位选择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。

学校应当畅通食品安全投诉渠道，听取师生家长对食堂、外购食品以及其他有关食品安全的意见、建议。

7 食堂管理

7.1 食堂经营管理

学校自主经营的食堂应当坚持公益性原则，不以营利为目的。实施营养改善计划的农村义务教育学校食堂不得对外承包或者委托经营。

学校食堂应当建立食品安全与营养健康状况自查制度。经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，学校食堂应当立即整改；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并及时向所在地食品安全监督管理部门和教育部门报告。

学校食堂应当建立健全并落实食品安全管理制度，按照规定制定并执行场所及设施设备清洗消毒、维修保养校验、原料采购至供餐全过程控制管理、餐具饮具清洗消毒、食品添加剂使用管理等食品安全管理制度。

7.2 食堂从业人员管理

学校食堂应当建立并执行从业人员健康管理制度和培训制度。患有国家卫生健康委规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的从业人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，必要时应当进行临时健康检查。

学校食堂从业人员的健康证明应当在学校食堂显著位置进行统一公示。

学校食堂从业人员应当养成良好的个人卫生习惯，加工操作直接入口食品前应当洗手消毒，进入工作岗位前应当穿戴清洁的工作衣帽。

学校食堂从业人员不得有在食堂内吸烟等行为。

7.3 食堂卫生管理

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。鼓励食堂采用信息化手段采集、留存食品经营信息。

学校食堂应当具有与所经营食品品种、数量、供餐人数相适应的场所并保持环境整洁，与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

学校食堂应当根据所经营的食品品种、数量、供餐人数，配备相应的设施设备，并配备消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。

学校食堂应当具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品或者半成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。制售冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕、现榨果蔬汁等，应当按照有关要求设置专间或者专用操作区。

学校食堂采购食品及原料应当遵循安全、健康、符合营养需要的原则。有条件的地方或者学校应当实行大宗食品公开招标、集中定点采购制度，签订采购合同时应当明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全。

学校食堂应当建立食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录制度，如实准确记录名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保留载有上述信息的相关凭证。

7.4 食品采购要求

学校食堂采购食品及原料，应当按照下列要求查验许可相关文件，并留存加盖公章（或者签字）的复印件或者其他凭证：

- （1）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；
- （2）从食品经营者（商场、超市、便利店等）采购食品的，应当查验其食品经营许可证等；
- （3）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；
- （4）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者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证；
- （5）采购肉类的应当查验肉类产品的检疫合格证明；采购肉类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明。

第三十五条 学校食堂禁止采购、使用下列食品、食品添加剂、食品相关产品：

- （6）超过保质期的食品、食品添加剂；
- （7）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

异常的食品、食品添加剂；

(8) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；

(9) 不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂等相关产品；

(10) 法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

学校食堂不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

7.5 食堂食品安全要求

中小学、幼儿园食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。省、自治区、直辖市食品安全监督管理部门可以结合实际制定本地区中小学、幼儿园集中用餐不得制售的高风险食品目录。

学校食堂应当按照保证食品安全的要求贮存食品，做到通风换气、分区分类、离墙离地存放、防蝇防鼠防虫设施完好，并定期检查库存，及时清理变质或者超过保质期的食品。

学校食堂应当设置专用的备餐间或者专用操作区，制定并在显著位置公示人员操作规范；备餐操作时应当避免食品受到污染。食品添加剂应当专人专柜（位）保管，按照有关规定做到标识清晰、计量使用、专册记录。

学校食堂制作的食品在烹饪后应当尽量当餐用完，需要熟制的食品应当烧熟煮透。需要再次利用的，应当按照相关规范采取热藏或者冷藏方式存放，并在确认没有腐败变质的情况下，对需要加热的食品经高温彻底加热后食用。

学校食堂用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品或者成品等的容器、工具应当从形状、材质、颜色、标识上明显区分，做到分开使用，固定存放，用后洗净并保持清洁。学校食堂的餐具、饮具和盛放或者接触直接入口食品的容器、工具，使用前应当洗净、消毒。

高等学校食堂加工制作的大型活动集体用餐，批量制售的热食、非即做即售的热食、冷食类食品、生食类食品、裱花蛋糕应当按照前款规定留样，其他加工食品根据相关规定留样。

中小学、幼儿园食堂应当对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于 125 克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员

等。留样食品应当由专柜冷藏保存 48 小时以上。

食堂应当设置专门的餐厨废弃物收集设施并明显标识,按照规定收集、存放餐厨废弃物,建立相关制度及台账,按照规定交由符合要求的生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾处理单位处理。

7.6 餐用具清洗消毒要求

设置专用的餐用具清洗、消毒、保洁设施设备,清洗消毒保洁设施的大小和数量应能满足需要。

餐用具清洗消毒水池专用,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池应分开。并以明显的标识标明其用途。

餐用具使用后应及时洗净,定位存放,保持清洁、接触直接入口食品的餐用具使用前应洗净并消毒。餐用具宜用热力方法进行消毒,因材质、大小等原因无法采用的除外。严格按照“除残渣、洗涤剂洗、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作,并注意要彻底清洗干净,防止药物残留。

消毒后的餐饮具应符合 GB《食(饮)具消毒卫生标准》规定。

消毒后的餐用具应贮存在专用密闭保洁设施内备用,保洁设施应有明显标识。餐用具保洁设施应定期清洗,保持洁净。保持设施内不得存放其他物品。不得重复使用一次性餐用具。应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。采用化学消毒的,应定时测量有效消毒浓度。使用的洗涤剂和消毒剂等必须符合国家有关卫生标准和要求。

采购使用集中消毒企业供应的餐饮具,应当查验其经营资质,索取其营业执照及相关证照的复印件、消毒合格凭证。

7.7 校园食堂应急事件处理机制

学校建立食物中毒或其他食源性疾患突发事件的应急处理机制,一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故,应按下述程序操作:

1、停止供餐

立即停止学校食堂的供餐。

2、及时报告

如果发现有 3 人（含 3 人）以上疑似食物中毒或食源性疾患症状，立即上报区教育局、区卫生局卫生监督所。报告内容包括：

- （1）疑似食物中毒或食源性疾患的人数、症状及第一例发生的时间；
- （2）学校的名称、责任人、地点和联系电话；
- （3）供应单位的名称、责任人、地点和联系电话；
- （4）目前状况和紧急处理措施；
- （5）报告时间和报告人。

3、救治病人

协助卫生机构救治病人，做好病员和通知家长等工作。

4、保护现场

保留造成或导致食物中毒或食源性疾患的食品及原料、工具、设备和现场。

5、配合调查

配合卫生行政部门进行调查，按卫生行政部门的要求如实提供有关材料和样品。

6、控制事态

落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围（包括学校秩序和下一餐用餐等）。

8 追溯标识及编码

校园所采购产品应全程加强食品防护，保证包装完整，并确保追溯标识清晰、完整、未经涂改。在产品的储存运输过程中需对食品另行添加包装的，其新增追溯标识应与原标识保持一致。

追溯标识应始终保留着校园采购产品包装上，或附在产品的托盘或随附文件上。

8.1 交接环节

配送中心和校园食堂在商品交接过程中，应当在进货查验记录制度、出厂检验记录制度等要求记录的信息基础上，记录交接的时间、地点、人员、运输方式、运输工具等信息，保证食品、食用农产品在不同主体间流转有序，确保食品安全，并保存相关凭证。

8.2 储存环节

校园食堂、配送中心当建立食品贮存记录管理制度，记录贮存的相关信息，包括贮存产品的产地、名称、数量、批次、入库、出库、仓库管理、双方交接人员姓名、联系方式等保障食品安全贮存要求信息，并保存相关凭证。

食品、食用农产品的贮存过程应当符合相关法律、法规与标准等规定。需冷藏、冷冻或其他特殊条件贮存的，还应当记录贮存的相关信息。

8.3 追溯信息台账管理

交易信息不能灭失采用纸质记录存储的，要明确保管方式；采用电子信息手段存储的，要有备份系统。无论采取何种保存形式，都要明确保管人员职责，防止发生信息部分或全部损毁、灭失等问题。信息记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。

不能修改。建立追溯体系所采集的信息，应当从技术上、规范上、制度上保证不能修改。确因特殊情况需要修改的，必须保存修改前的原始信息，并注明修改原因。

8.4 实施追溯

校园单位及相关配送中心应保留相关食品追溯信息，积极响应监管部门的追溯请求并实施追溯。追溯请求和实施条件可在商务协议中进行规定。尤其在遇到以下情况时：

- 发现食品有质量问题时；
- 监管部门提出追溯要求时；
- 当上下游环节单位对采购食品有疑问时；
- 发生校园食品安全事件时；

9 附录

附录 A

集体用餐食堂食材配送生产过程监控和检验要求

	监控项目	监控指标	监控方法	执行标准	监控频率
	畜禽肉	瘦肉精（盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺）	快速检测	阴性	批发采购的每批次产品

原料检验		巴胺)			
	水发产品	甲醛	快速检测	阴性	批发采购的每批次产品
	果蔬	农残(有机磷、氨基甲酸酯类)	快速检测	阴性	批发采购的每批次产品
	腌制畜禽肉品、腌(盐)制料	亚硝酸盐	快速检测	阴性	批发采购腌制畜禽肉品、腌(盐)制料