ICS 03.100.01

CCS A 10

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/ZFS XXXX—2020

|  |
| --- |
|  |

学校食堂食用农产品配送企业管理规范

Management standard of school canteen edible agricultural products distribution enterprises

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

202X - XX - XX发布

202X - XX - XX实施

浙江省食品学会   发布

目  次

[前言 II](#_Toc34064674)

[1　范围 1](#_Toc34064675)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc34064676)

[3　术语和定义 1](#_Toc34064677)

[4　选址、外环境和内部设备设施及结构布局要求 2](#_Toc34064685)

[5　人员要求 2](#_Toc34064698)

[6　采购要求 3](#_Toc34064704)

[7　蔬果的清洗、分拣和削切 3](#_Toc34064708)

[8　畜禽肉类分割要求 3](#_Toc34064708)

[9　配货要求 4](#_Toc34064712)

[10 快速检测要求 4](#_Toc34064712)

[11 贮存要求 4](#_Toc34064712)

[12 运输要求 4](#_Toc34064712)

[13 管理 5](#_Toc34064712)

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。

本文件由浙江省食品学会提出并归口。

本文件起草单位:XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人:XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

学校食堂食用农产品配送企业管理规范

1. 范围

本文件规定了学校食堂食用农产品配送企业的术语和定义、选址、外环境和内部设备设施及结构布局要求、人员要求、采购要求、蔬果的清洗、分拣和削切、畜禽肉类分割要求、配货要求、快速检测要求、贮存要求、运输要求、管理的要求。

本文件适用于为学校配送食用农产品的企业。

1. 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 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 50016 建筑设计防火规范

GB 50222 建筑内部装修设计防火规范

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

削切cutting

根据学校订单要求，对蔬果进行削皮和(或)分切后呈非直接入口产品的过程。

食用农产品edible agricultural products

供食用的源于农业的初级产品。



学校食堂食用农产品配送企业school canteen edible agricultural products distribution enterprises

根据学校订单要求，对食用农产品进行分拣、清洗、削切、分割、包装、组配等处理或不处理，按时送达学校的企业。

1. 选址、外环境和内部设备设施及结构布局要求
   1. 选址、外环境要求

应选择交通便利，有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域并符合规划、环保和消防等有关要求。

不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址。

配送场所外环境卫生要求应符合GB 14881中3.2的规定，建筑防火设计应符合GB 50016的规定，内部装修防火设计应符合GB 50222的规定。

* 1. 内部设备设施及结构布局要求

天花板应使用无毒、无味、与配送需求相适应、易于观察清洁状况的材料建造；若直接在屋顶内层喷涂涂料应使用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的涂料。

墙面、隔断应使用无毒、无味的防渗透材料建造，在操作高度范围内的墙面应光滑、不易积累污垢且易于清洁；若使用涂料，应无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁。

门窗应闭合严密。门的表面应平滑、防吸附、不渗透，并易于清洁、消毒。应使用不透水、坚固、不变形的材料制成。

地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造。地面的结构应有利于排污和清洗的需要。

贮存场所具备防鼠、防虫、防火、防霉、防盗等设施，不得有漏雨、返潮、发霉等不利于食用农产品贮存的情况。

应采取分区作业原则，蔬果、水产品、畜禽肉等应有各自的分拣、清洗、削切区域，其中畜禽肉类分割应设专间，各产品处理前的区域和处理后的清洁区域应严格分开。

应根据食用农产品的经营规模配备相应的粗加工处理的设备设施，如解冻间(设畜禽肉分割专间内)、操作台、清洗池、刀具、容器及工具容器消毒设施等。

各作业区域及场所设施应有明确、清晰标识。

各类食用农产品的作业区温度宜符合表1中的规定。

表1 作业区温度要求

|  |  |
| --- | --- |
| 作业区 | 温度要求/℃ |
| 蔬菜和水果冷藏库 | 0-15 |
| 畜禽肉冷藏库 | 0-4 |
| 畜禽肉、水产品冷冻库 | ≤-18 |
| 畜禽肉、水产品加工区 | ≤15 |
| 蔬菜和水果分拣、周转区 | ≤25 |
| 净菜和水果加工区 | ≤15 |

1. 人员要求

应建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的从业人员，不得从事接触直接入口食用农产品的工作。从事接触直接入口食用农产品工作的从业人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

从业人员应保持良好的个人卫生，接触直接入口食用农产品的从业人员应穿戴清洁的工作服、工作帽、手套及口罩。

应每天进行晨检工作，详细记录从业人员是否有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等病症。

建立食用农产品质量安全管理机构，配备专职或兼职食用农产品质量安全管理人员，对从业人员进行食用农产品质量安全知识培训和考核。

应配备具有检验知识和检验能力的质量安全检验人员。

宜配备具有农业知识的技术人员。

应有负责食用农产品安全管理、环境卫生、设备设施检修、装卸搬运、治安管理、信息宣传、消防安全管理等方面的技术和服务人员。

1. 采购要求

经采购的食用农产品应符合相应的国家标准或行业标准，鲜（冻）畜、禽产品应符合GB 2707的要求，鲜、冻动物性水产品应符合GB 2733的要求，食品中污染物限量及食品中农药最大残留限量应分别符合GB 2762及GB 2763的要求并有相关证明材料。

应建立食用农产品进货查验记录制度，严格审验供货商经营资格，留存供货方真实地址和联系方式，验明食用农产品合格证明和标识，确保质量合格。

应如实记录食用农产品名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式、检疫证编号(限畜禽肉类)等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于6个月。

应留存食用农产品产地证明（或购货凭证、合格证明）或检测合格证明等文件。无相关合格证明文件的食用农产品应经过快速检测。

采购畜禽肉类的，还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。

进口的食用农产品应具有海关部门出具的货证相符的入境货物检验检疫合格证和进口报关单。

宜对采购的主要食用农产品的生产基地签订产地对接检查协议，以稳定采购进货渠道。

1. 蔬果的清洗、分拣和削切

蔬果清洗、分拣和削切前应做到：人员手部消毒、工具容器和设施消毒。蔬果工具容器至少每班次清洗、消毒一次。

蔬果清洗、分拣和削切处理过程应严格实行专人、专用工具制度。

蔬果采购后应及时进行挑选、修整，剔除不符合要求的产品。

根据产品特性或客户要求清洗或不清洗，削切或不削切。

待清洗蔬果应与已清洗蔬果分离并设置标识标牌，防止交叉污染。

处理过程中若使用食品添加剂还应符合GB 2760的规定。

蔬果经清洗、分拣、削切操作后根据客户要求进行包装，使用的包装材料应符合GB 4806.7等标准的相关规定，其他容器必须符合相应国家标准和有关规定。

1. 畜禽肉类分割要求

专间应设更衣室并与专间在同一建筑物内，进入专间前应换工作服并进行手部、鞋靴消毒，每次使用专间前，应对专间进行消毒。工具容器至少每班次清洗、消毒一次。

应根据工艺流程的需要,在用水位置分别设置冷、热水管。清洗用热水温度不宜低于40℃,消毒用热水温度不应低于82℃。

接触畜禽肉类的设备、器具和容器,应使用无毒、无味、不吸水、耐腐蚀、不易变形、不易脱落、可反复清洗与消毒的材料制作,在正常生产条件下不会与畜禽肉类、清洁剂和消毒剂发生反应,并应保持完好无损；不应使用竹木工(器)具和容器。

分割冷冻畜肉的，分割前应冷藏解冻，冷藏解冻温度为15℃。

根据客户要求对畜禽肉类进行粗加工、切丝、切片等处理。

1. 配货要求

配货操作区应设置在室内或棚内，不可在露天和日晒雨淋的环境下进行。

应对配货区进行定期消毒，并做好消毒记录。

食用农产品经处理后，根据其温控要求存放于相应的配货区，做好记录。

应根据不同的客户名称分别设置标识、标牌，配货过程中食用农产品应与客户订单、标识标牌一一对应。

应按学校订单要求，依据先进先出的原则进行分拣配货。

应根据食用农产品的特性对其进行分类存放，防止交叉污染。

配货过程中食用农产品温度变化应满足食用农产品特征的需求。

当天配货完成的食用农产品应当天及时发货，不可堆积和滞留。

1. 快速检测要求

应建有快速检测室，配置多功能农产品快速检测仪、食品安全多功能仪等设备设施，具备对农、兽药残留等项目进行快速检测的能力。对采购的每批食用农产品进行检测并出具检测报告，保存检测结果。

对快速检测样品不合格的产品，应立即停止配送，并向市场监督管理部门报告。

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；不能无害化处理的，由市场监督管理部门予以监督销毁。

1. 贮存要求
   1. 贮存设备设施要求

贮存冷藏、冷冻食用农产品的，应当配备与经营品种相适应的冷藏、冷冻设施（包括冷库、冷藏车），并有温度显示装置，确保所贮存的食用农产品处于保障质量安全所需要的温度、湿度及环境等特殊要求。

* 1. 贮存管理要求

应做到布局合理，离地离墙，分区存放。

建立食用农产品质量安全自查制度，及时清理腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁或者感官性状异常的食用农产品。

贮存食用农产品，应当如实记录食用农产品名称、产地、贮存日期、生产者(供货者)名称或者姓名、联系方式等内容，并在贮存场所保存记录。记录和凭证保存期限不得少于6个月。

清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质应分别包装，明确标识，并与食用农产品及包装材料分隔放置。

冷藏食用农产品与冷冻食用农产品不可混合存放，具有强烈气味的食用农产品应单独存放，对乙烯比较敏感的蔬菜和水果不应与其他蔬菜及水果同贮存。

1. 运输要求

应根据食用农产品的类型、特性、数量、流量、流向、运输季节、距离、路况以及食用农产品保鲜贮藏要求选择适宜的运输工具。

不同温度状态的食用农产品不应在运输工具的同一控温空间内运输。有特殊气味的食用农产品，不能同其他食用农产品在同一空间内运输。

冷藏(冻)运输车应配备温湿度记录及监控设备。

运输车箱、工器具、铺垫物、遮盖物和隔层材料等应清洁卫生、无毒、无害、无异味，使用前后应消毒。

食用农产品装车时应轻拿轻放、堆码整齐，不踩包装箱，防止碰伤、压伤和擦伤食用农产品。

运输期间当车辆或箱体重要部位受损时，应进行食用农产品的损坏调查，并采取适宜的应急措施。

1. 管理

应设立投诉应急响应机制，公布投诉电话。

建立食用农产品削切、分割用领料记录制度，如实记录领取食用农产品名称、供货商名称和联系方式、进货日期、数量、检疫证编号（限畜禽肉类）、领料人姓名等内容，并保存相关凭证。

建立食用农产品销售记录制度，如实记录批发食用农产品名称、数量、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式、检疫证编号（限畜禽肉类）等内容，并保存相关凭证。

建立可追溯制度，发货批次应与采购批次对应，检疫证编号应与分割、进货数量对应。不同供应商、不同批次应用标签标识区分。

建立食品安全管理制度，完善食用农产品质量安全风险防控措施和事故处置方案。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_