

东莞市高埗商会团体标准

《配送校园食材 鲜切果蔬》编制说明

一、编制背景及意义

“民以食为天，食以安为先”，食品安全已成为党和政府、社会公众关注的焦点，是最大的民生工程。学校的集体食堂，是食品消费的终端环节。就餐人员为儿童，如若发生食品安全事故，其伤害的范围广，程度深，社会影响恶劣，政治和社会影响大，是食品安全重点监管部位。然而，食堂的食品安全事件常有发生。其中，不少的食品安全事件是由于食材导致的，一般来说，学校食堂每天采购的食材非常多，如果其采购管理不规范，将会面临着非常大的安全风险。

因此，近年来，各学校食堂通过食材配送公司进行统一集中采购，由食材配送公司进行规范的原料验收后，按不同的规格进行标准化的清洗、分切、包装、冷链配送，从而减少食材的安全风险。

通过制定学校食堂配送鲜切果蔬标准，有助于规范食材配送公司对鲜切果蔬的要求，有利于学校对鲜切果蔬的验收，以控制食材的安全风险。

二、工作简况

东莞市高埗商会团体标准《配送校园食材 鲜切果蔬》立项后，起草工作正式启动，首先由起草单位成立东莞市高埗商会团体标准《配送校园食材 鲜切果蔬》起草小组（以下简称“起草小组”），制定了编制大纲和工作计划，收集了配送校园鲜切果蔬相关法律法规。经过 2 个

多月的资料收集整理和分析,经起草小组多次讨论沟通,充分交换意见,并在反复试验论证的基础上,起草小组提出了标准草案。之后,起草小组反复对草案研究讨论,修改后形成了标准初稿。标准初稿完成后,起草小组针对标准的框架、结构和条文进行了反复细致的讨论和修改,形成了标准征求意见稿初稿。

三、主要技术要求及编写依据

(一) 编写依据

本标准在格式上严格按 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》给出的规则编写,并坚决遵守以下原则:

1、科学性

东莞市高埗商会团体标准《配送校园食材 鲜切果蔬》的技术内容是在参考一系列相关资料后,结合配送校园鲜切果蔬的具体情况编制而成,力求标准内容合理准确。

2、适用性

在标准编制前和编制过程中,进行了大量的分析研究,查阅了相关文献资料,内容根据目前配送校园鲜切果蔬的实际应用和需求制定,保证了标准的适用性。

3、可操作性

标准所涉及到的技术要求对配送校园鲜切果蔬来说比较容易达到,可操作性强。

(二) 标准的主要内容

1、术语和定义

本标准对鲜切果蔬、即食、即用进行了规定。

2、产品分类

产品按使用方法分为即食和即用两种类型。

3、要求

本标准从原料要求、感官要求、安全指标、食品添加剂、净含量等五方面进行规定，符合食品安全国家标准的要求，并对农药最大残留限量进行快检，确保校园食品安全。

4、生产加工过程

即食鲜切果蔬生产加工过程应符合 GB 31652 的规定，即用鲜切果蔬生产加工过程应符合 GB 14881 的规定，并对基本生产工艺及设备进行要求。

5、试验方法

本标准从感官要求、安全指标、净含量等几方面进行规定，符合食品安全国家标准的要求，并对农药最大残留限量进行快检。

6、检验规则

本标准从组批及抽样方法、出厂检验、型式检验等进行规定，其中对农药最大残留限量快检作为出厂检验进行规定。

7、标签、标志、包装、运输、贮存

本标准从标签、标志、包装、运输、贮存等进行规定，规定标签、标志、包装应符合食品安全国家标准要求，确保运输、贮存条件符合实际，保证校园食品安全。

标准起草小组

2022 年 11 月 4 日