

突发公共卫生事件下集体供餐管理
原料管理规范

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

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。本文件发布机构不承担识别专利的责任。

本文件主要起草单位：广东蜀海供应链管理有限责任公司、东莞蜀海食品有限公司、东莞市连锁餐饮发展促进会、广东省东莞市质量技术监督标准与编码所、真功夫餐饮管理有限公司、百胜餐饮（广东）有限公司、东莞金拱门食品有限公司、北京三快在线科技有限公司、广东盈康食品安全技术服务有限公司、深圳美西西餐饮管理有限公司、瑞幸咖啡（东莞）有限公司、广东星巴克咖啡有限公司、东莞市湘阁里辣餐饮有限公司、东莞市广隆食品有限公司、东莞市酷饮餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：黄宏波、魏星、成晓艳、黄谊欣、蔡丽丽、陈凯、姜文学、容春霞、杨婉芳、赵书霆、梁依莎、牛晓莉、张伟顺、张灶金、罗川、林宝、余雅佳、李俊强、陈皓强、徐波、袁淑玲。

本文件为首次发布。

突发公共卫生事件下集体供餐管理原料管理规范

1 范围

本文件规定了突发公共卫生事件下集体供餐原料管理的基本要求、食材选择、采购管理、运输管理、原料验收、贮存要求。

本文件适用于突发公共卫生事件下集体供餐企业原料管理相关活动。

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 23779 预包装食品中的致敏原成分

GB/T 24359 第三方物流服务质量及测评

GB/T 28577 冷链物流分类与基本要求

GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求

GB/T 34767 水产品销售与配送良好操作规范

GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南

餐饮服务食品安全操作规范 （国家市场监督管理总局公告2018年第12号）

3 基本要求

应符合突发公共卫生事件下政府部门发布的相关政策要求。

4 食材选择

4.1 不应采购食品安全法律法规禁止生产经营无法提供溯源凭证的食品等产品。

4.2 不应采购、储存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

4.3 不应采购高风险食品原料，禁用食材名单见附录 A。

4.4 应慎用 GB/T 23779 中提及含致敏原成分的原料。

5 采购管理

5.1 采购前应根据用餐人数、食品储存条件、储存场所环境和菜单设计，合理安排采购周期和采购食品数量，明确采购产品的名称、产地、规格或型号、数量、供货期限等信息。生鲜食品宜“少采勤采”“即采即用”。

5.2 菜单设计应经济、合理、科学，并根据菜单确定采购的食品及采购量。

5.3 可建立定点采购制度。对于需长期或大量采购的产品可实行定点采购，采用公开招标的形式确定定点供应商，建立固定供货渠道；企业宜定期对定点采购单位进行实地探访，确保食品安全、无污染、可溯源。

5.4 应与供应商签订《采购供应合同》，对食品原料的质量、产品安全责任等进行详细约定。

5.5 应将签订的供货协议、产品质量责任书及供应商提供的营业执照、食品生产（经营）许可证等进行存档备查。

5.6 应建立供应商评价和退出机制。依据 GB/T 40040 中供应商管理的要求，定期对供应商进行评价，实行分类分级管理，及时更换不符合要求的供货商。

6 运输管理

6.1 运输食品应使用专用的运输工具，并具备防雨、防尘设施。

6.2 运输工具和装卸食材的容器、工具和设备应保持清洁，定期消毒。

6.3 运输过程中，应轻拿轻放，避免食品受到机械性损伤；食品与非食品、不同类型的食品（动物性食品、植物性食品、水产品等）应分隔，食材包装完整、清洁，防止食品受到污染。

6.4 散装食品应采用符合国家标准的食物容器或包装材料进行密封包装后运输，防止运输过程中受到污染。

6.5 食品在运输过程中应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

6.6 应严格控制冷藏、冷冻食品的装卸货时间。

6.7 不应将食品与有毒有害物质混装运输，运输食品和运输有毒有害物质的车辆不应混用。

6.8 食材运输还应符合 GB/T 24359、GB/T 28843、GB/T 28577、GB/T 34767 等要求。

7 原料验收

7.1 进货查验

7.1.1 基本要求

各类食品应符合食品安全标准、其标签上所标示的标准及相应等级要求。

7.1.2 随货证明文件查验

7.1.2.1 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。

7.1.2.2 从食品销售者（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。

7.1.2.3 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，查验其社会信用代码和产品合格证明文件。

7.1.2.4 集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。

7.1.2.5 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。

7.1.2.6 实行统一配送经营方式的，应查验供货商的相关资质证明及产品合格证明文件，留存每笔购物或送货凭证。

7.1.2.7 采购食品应留存每笔购物或送货凭证。

7.2 入库查验和记录

7.2.1 外观查验

7.2.1.1 预包装食品包装应完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。

7.2.1.2 冷冻食品应无解冻后再次冷冻情形。

7.2.1.3 应具有正常的感官性状。

7.2.1.4 食品标签标识应符合相关要求。

7.2.1.5 食品应在保质期内。

7.2.2 温度查验

7.2.2.1 查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不应超过 $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ，冷冻食品表面温度不宜高于 -9°C 。

7.2.2.2 无具体要求且需冷冻或冷藏的食品，可参考《餐饮服务食品安全操作规范》中建议存储温度，并结合自身实际，设定相应的存储温度。

8 贮存要求

8.1 执行出入库管理制度，及时签收、存储货物，退回有质量问题的食品。

8.2 分区、分架、分类、离墙、离地存放食品，定期检查整理。

8.3 食材、半成品、成品应分隔或分离贮存。

8.4 在食材（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

8.5 按照食品安全要求贮存食材。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食材品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和使用超期食材，防止食材腐败变质。

8.6 采购的冷冻（藏）食材应及时冷冻（藏），减少食材的温度变化，宜使用食品箱加盖覆膜，不宜堆积、挤压食品；冷冻（藏）食材前宜分割食材，避免使用时反复解冻、冷冻。

8.7 遵循先进、先出、先用的原则使用食材。仓库管理人员应定期盘点，及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食材。

8.8 变质、超过保质期或者回收的食材应显著标示或者单独存放在有明确标志的场所。及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。

附 录 A
(资料性附录)
禁用食材名单

A.1 禁用食材名单

- A.1.1 野生蘑菇、苦杏仁、枇杷仁、桃仁、李子仁、苹果仁、杨梅仁、樱桃仁、亚麻仁、木薯、银杏（鲜白果）、曼陀罗果实或种子及其制品、苦葫芦瓜、河鲀鱼、织纹螺、蚶类（毛蚶、泥蚶、魁蚶等）等；
- A.1.2 有毒有害食品，如发芽马铃薯、鲜黄花菜、黑斑甘薯及死的甲鱼或黄鳝；
- A.1.3 浸泡时间过长而变质的木耳、银耳或米面制品（建议：木耳、米粉等宜即泡即吃，用冷水泡1 h～2 h且一般不超过4 h，用热水泡需适当缩短时间；泡发过的木耳如果吃不完，应放冰箱冷藏且不能超过24 h）；
- A.1.4 牲畜甲状腺、肾上腺及其他不明动物的组织、器官、脏器；
- A.1.5 来自受到污染海域的海产品（如赤潮等）；
- A.1.6 原国家卫生部和卫计委、现卫健委公布的“保健食品禁用物品名单”、“食品中可能违法添加的非食用物质名单”、“禁止或暂时不能作为普通食品的名单”以及其他禁止名单；
- A.1.7 国家规定禁止食用的野生动物及法律法规禁止生产经营的食品；
- A.1.8 超过保质期、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或不符合食品安全标准的食品、食品添加剂；
- A.1.9 食品安全监督部门和卫生部门认为其他不适宜提供或经检验不符合食品安全标准的食品。
-