|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 03.080 |
| CCS | |  | | --- | | TD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png PDZL |   A 12 |

上海市浦东新区质量技术协会团体标准

T/PDZL 007—2024

中小学校委托经营企业服务和食品安全管理规范

2024 - 04 - 01发布

2024 - 04 - 01实施

上海市浦东新区质量技术协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc160626168)

[1 范围 1](#_Toc160626169)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc160626170)

[3 术语和定义 1](#_Toc160626171)

[4 基本要求 1](#_Toc160626172)

[5 服务评估能力 1](#_Toc160626173)

[5.1 服务人员要求 1](#_Toc160626174)

[5.2 场地设施要求 2](#_Toc160626175)

[6 食品安全管理 2](#_Toc160626176)

[6.1 人员要求 2](#_Toc160626177)

[6.2 制度要求 3](#_Toc160626178)

[6.3 原料管理 3](#_Toc160626179)

[6.4 食品加工 3](#_Toc160626180)

[6.5 食品留样 3](#_Toc160626181)

[7 服务要求 4](#_Toc160626182)

[7.1 分拣 4](#_Toc160626183)

[7.2 运输 4](#_Toc160626184)

[7.3 餐饮具清洗消毒保洁 4](#_Toc160626185)

[7.4 餐厨垃圾处理 4](#_Toc160626186)

[8 安全与应急 5](#_Toc160626187)

[8.1 消防安全 5](#_Toc160626188)

[8.2 燃气安全 5](#_Toc160626189)

[8.3 用电安全 5](#_Toc160626190)

[8.4 应急处置 5](#_Toc160626191)

[9 质量监督与评价改进 5](#_Toc160626192)

[9.1 质量监督 5](#_Toc160626193)

[9.2 评价改进 6](#_Toc160626194)

[参考文献 7](#_Toc160626195)

1. 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。

本文件由上海市浦东新区质量技术协会提出并归口。

本文件起草单位：上海市浦东新区质量技术协会、上海市浦东新区学生体质健康促进会、。

本文件主要起草人：。

本文件首批承诺执行单位：。

中小学校委托经营企业服务和食品安全管理规范

* 1. 范围

本文件规定了中小学校委托经营企业服务和食品安全管理的基本要求、服务评估能力、食品安全管理、服务要求、安全与应急、质量监督与评价改进。

本文件适用于浦东新区中小学校供餐的企业。

* 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB/T 19012 质量管理 顾客满意 组织投诉处理指南

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB 50072 冷库设计标准

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

学校食堂

学校为学生和教职工提供就餐服务，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间的餐饮服务提供者。

学校食堂委托经营企业

学校将食堂委托给专业的第三方机构进行经营管理，为学校提供人员、原材料采购、加工制作、经营及食品安全管理等专业化的餐饮服务的企业（以下简称企业）。

* 1. 基本要求

应依法取得营业执照。

应依法取得具有餐饮管理资质的食品经营许可并始终保持合法有效。

在本市应有固定的办公场所，自有或租赁均可。

应有稳定的管理团队，并有完善的管理制度。

应购买食品安全责任保险或含有食品安全责任赔偿的相关险种，并在有效期内。

企业应通过ISO 90001质量管理体系认证和食品安全管理体系（ISO 22000食品安全管理体系或HACCP食品安全保证体系二者任意一种）。

社会信用良好，近三年内未发生行政处罚。

公示期间，如发生食物中毒事故的，将停止委托经营。

* 1. 服务评估能力
     1. 服务人员要求

应对从业人员开展岗前培训，并通过监管抽考。

每年至少组织2次职工继续教育培训，每位管理人员培训时长≥60h,服务人员培训时长≥40h。

从事直接接触入口食品的服务人员应持有食品行业类别的健康合格证明。

* + 1. 场地设施要求
       1. 基础要求

作业场所和储存场所以及设施设备等，其卫生要求应符合GB 31654的要求。

应配备除“四害”、卫生清洁、清洗消毒等各类设施设备和物资。

应配备视频监控、消防等各类设施设备和物资。

* + - 1. 收(发)货区

收(发)货区宜设置在通风阴凉处，应根据进出货量、 进出频次等确定收(发)货区面积大小，并具备温度设定功能。

收(发)货区内应设置独立的验收区域。

* + - 1. 储存区

应依据食材的不同存储需求规划不同的储存区。储存区规模应根据存储量、品类、周转天数等因素确定。储存区内应配置独立的退货区。

根据食材的形态及特性，储存区一般划分为 3个～4个温区，如：

1. 冷冻区 (适用温度范围-18℃以下)；
2. 冷藏区 (适用温度范围0℃～8℃)；
3. 常温区 (适用温度范围8℃～25℃)。

储存区的测温设备应定期进行计量检定或校准。

储存区中冷库建筑及制冷系统应符合GB 50072的规定，并设置温度可调的功能区域。

* + - 1. 加工区

加工区应设置在独立区域，配置相应的给排水、送风、排风等设施。

加工区的温湿度应满足食材加工所规定的温湿度。

* + - 1. 分拣区

分拣区宜规划在收(发)货区或单独设置，温度适宜、 通风干燥。

应配备分拣、验收、称重、包装、装卸、 运输等各类设施设备和物资。

称重的设备应定期进行计量检定或校准。

* + - 1. 检测区

宜设置快速检测室，配备农残、吊白块、亚硝酸盐、甲醛、二氧化硫等项目快检设施设备。

未设置检测区的食堂应向采购单位索取产地承诺合格证明或快检合格证明。

* 1. 食品安全管理
     1. 人员要求

应至少配备1名食品安全总监，每个中小学校食堂，还应至少配备1名食品安全员。

食品安全总监、食品安全员应具备下列食品安全管理能力：

1. 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
2. 具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
3. 熟悉本企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作、规程等生产经营过程控制要求；
4. 参加食品安全管理培训；
5. 其他应具备的食品安全管理能力。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑事处罚的人员，终身不得担任食品安全总监、食品安全员。

* + 1. 制度要求

应建立并执行食品从业人员健康管理制度、从业人员培训管理制度、加工经营场所清洁制度、设施设备清洁制度、备餐间消毒制度、食品留样制度、餐饮具和工用具清洗消毒制度、采购索证索票制度、食品添加剂制度、食品进货查验和台账记录制度、餐厨废弃物处置管理制度、食品安全自查制度、食品安全突发事件应急处置预案等。

* + 1. 原料管理

采购食品， 应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件，建立食品进货查验记录台账。

米、面、油、肉、蛋、奶等大宗食品及原辅材料，应实行大宗食品集中定点采购制度。

生鲜食品原料宜做到每日清、无库存，粮、油、调味品等耐储存食品原料采购可根据学校储存条件制定。

不应采购、 使用国家明令禁止或不符合食品安全标准的产品，食品添加剂采购应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。

原料验收、贮存应符合 《学校食品安全与营养健康管理规定》的要求，落实保留记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息至少2年。

原料贮存场所根据贮存条件分别设置，食品与非食品库房应分设。并配备良好的通风、防潮、 防蝇、防鼠等设施设备。

原料贮存应当分类、分架、离墙、离地存放，遵循先进先出的原则摆放，加工制作食品的容器和工具按标识区分使用，确保生熟分开。不同区域要有明显标识，并在贮存位置标明食品的名称、 生产日期或生产批号、保质期等内容。

食堂应建立物品的入库、出库管理及盘点制度，在入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账表相符，日清月结。

不适合学校食堂使用的食材包含但不限于：

1. 四季豆；
2. 鲜黄花菜；
3. 发芽土豆；
4. 野生菌菇；
5. 裱花蛋糕；
6. 冷荤类、生食类食材。
   * 1. 食品加工

食品加工应符合《餐饮服务食品安全操作规范》 的要求。

在加工过程中应当检查待加工的食品及原料，不得加工或使用腐败变质或者其他感观性状异常的食品原材料，以及法律法规禁止生产经营的其他食品。

食物应烧熟煮透，加工制作时食品的中心温度应达到70℃以上，烹调后至食用前存放时间不超过2小时。

生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标识，设立固定区域或场所存放。直接入口食品与食品原料或者半成品应分开存放，半成品与食品原料应分开存放。

应严格按照GB 2760的要求，进行五专一准确的使用食品添加剂，严禁超范围、超剂量使用食品添加剂，严禁使用非食用物质加工制作食品。

* + 1. 食品留样

应建立食品原料及成品留样制度、每餐的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125g，放入已清洗、消毒的专用密封容器，以免被污染，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48h，冷藏温度应控制在0℃～8℃。

食品留样冷藏专柜应定期清理，并做好清理记录。

* 1. 服务要求
     1. 分拣
        1. 预加工

食材分拣加工操作应在规定的加工区、分拣区进行，依据先进先出的原则进行拣选和粗加工，分拣加工过程中食材不应直接接触地面。

分拣食用农产品时， 应对所有食材进行翻箱翻袋查验、逐一拣选，将问题食材 (腐烂、有异味、酸败、黄叶、虫叶、过老等)全部挑出，必要时应使用刀具等分拣工具进行粗加工。

分拣验收工作实行交叉检查制，除分拣员自行复查外，分拣主管应对已分拣商品进行交叉检查，按送货单逐一检查分拣商品品种、质量、数量等项目并记录检查情况。

分拣完成后的剩余食材库存应查验后重新入库储存。

* + - 1. 包装标记

食材包装材料应无毒、无害、易降解，符合GB 4806.1的要求。

应开展托盘循环共用和包装回收共用。

已分拣的食材应当张贴信息标识标签，标识标签上应注明食材品种、数量、分拣时间等信息。

* + 1. 运输
       1. 食材采购运输

食材在采购回来的运输过程中应符合保证食材安全所需的温度等特殊要求。

运输工具和装卸食材的容器、工具和设备应保持清洁和定期消毒。

同一运输工具运输不同食材时，做好分装、分离或分隔。

不得运输有毒有害物质，防止食材污染。

运输工具应采取防颠簸、防火、防雨、防尘等适当的防护措施。

运输工具受损时，应进行食材的损坏检查。

进入校园后，应按规定线路行驶，并服从校园安全管理，校园内遇到行人应停车让行。

* + - 1. 校内餐食运输

使用具有保温功能的送餐设备。

送餐途中确保食物的卫生、清洁、保温。

从食品加工完成到运送至学生教室门口，应控制在1h内送到。

* + 1. 餐饮具清洗消毒保洁

餐饮具应每餐进行清洗消毒，且符合GB 14934的规定。

设置专用的餐饮具清洗、消毒、保洁区域(或专间)及设备，清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

餐饮具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开，采用化学消毒的，至少设有3个专用水池，各类水池应以明显标识标明其用途。

消毒后的餐饮具及时放入保洁柜密闭保存备用，盛放消毒餐饮具的保洁柜要有明显标记，保洁柜应当定期清洗。保持洁净，已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

餐饮具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不得隔顿、隔夜。

清洗消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理泔水桶，做到地面无积水，内无残渣、泔水桶内外清洁。

* + 1. 餐厨垃圾处理

餐厨垃圾应与生活垃圾分类放置，不应混存，做到日产日清。

餐厨垃圾应由有资质的企业处理，并签订合作协议，同时做好餐厨垃圾处置台账，定期公示垃圾运量。

废弃油脂应存放在标有“废弃油脂专用”标识的专用密闭容器内，专人负责管理。

废弃油脂应有资质的企业处理，不应销售给其他单位或个人。

其他要求应符合《上海市生活垃圾管理条例》。

* 1. 安全与应急
     1. 消防安全

应制定消防安全制度、消防安全操作规程，制定灭火和应急疏散预案。

应积极参加消防训练，掌握基本消防知识，熟练操作消防器材，定期检查消防设备，确保器材运行良好，定期开展消防检查和应急疏散演练，增强消防意识，消除消防安全隐患。

* + 1. 燃气安全

应加强企业安全工作，对燃气阀门、管道接头、仪表、灶具等每季度排查检修燃气安全隐患，并做好记录。

服务人员要高度重视安全使用燃气的重要性，强化安全责任意识，餐厅内全面禁烟，燃气要由专人负责开关阀门，开燃气前必须检查燃气管道再开燃气阀门，不用时、下班前必须关闭燃气阀门及库房门，做到责任到人。

经常检查燃气管道、设施、器具，发现漏气应采取关闭、停气、自然通风等措施，并立即向相关部门保修。

燃气管道及其设施上不得悬挂杂物，以防管道连接处泄露。

服务人员要做到安全用气，节约用气。

定期对服务人员进行燃气使用安全培训及消防安全培训。

* + 1. 用电安全

用电产品在规定的使用寿命期内使用。

任何用电产品在运行过程中有必要的监控措施。

用电产品以及电气线路周围不应堆放易燃、易爆和腐蚀性物品，应留有足够的安全通道和工作空间。

* + 1. 应急处置

学校应当建立集中用餐食品安全应急管理和突发事故报告制度，制定完善的食品安全事故处置方案。细化信息报告、人员救治、现场保护、证据保全、危害控制、事故调查、善后处理、舆情应对等具体措施，并定期组织应急演练。督促食堂及从业人员严格按照操作规范落实预防食品安全事故的各项措施。

发生食品安全突发事件后，学校应立即启动应急预案，按照要求上报，同时积极协助医疗机构救治病患，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工(用)具、 设施设备、集中就餐剩余食物和患者的呕吐物(排泄物) 等重要检测样品和现场，并按照相关监管部门的要求采取控制措施，配合开展调查处理。

任何单位和个人不得迟报、漏报、瞒报食品安全突发事件信息。

* 1. 质量监督与评价改进
     1. 质量监督

相关主管部门应核查企业资质，确保为学校提供食品的企业符合本文件要求。

学校宜设置质量监督员，每年按照本文件要求进行自查自检，针对发现的问题及时改进，并做好资料收集、整理工作。

应每年开展一次顾客满意度调查，并及时分析、改进不满意之处。

宜以GB/T 19012为指南，构建学校投诉处理管理体系，明确投诉处理程序和响应时间。

投诉应在合同约定的时限内进行处理，投诉处理的结果应及时反馈学校；无法在合同约定的时限内处理的，应及时同学校进行沟通，并明确延期答复时间。所有投诉应有记录和提供投诉处理的进度查询，并采取预防措施防止此类事件再次发生。

对不合格的食材应进行召回，召回的食材应评价后处理。

对存在或可能存在重大食品质量安全风险的食材应及时向主管部门报告。

* + 1. 评价改进

学校应建立健全食堂管理工作制度，采用适当方式定期与学生、教师、家长沟通，征求对食堂管理和服务的意见，不断改进食堂工作。

学校每学期应开展就餐满意度调查，组织师生员工对食堂规范管理、 饭菜质量数量、供应品种、价格、卫生、 安全和服务水平等方面进行全面评价，不断加强服务管理工作。

学校应加强食堂食品安全自查自纠工作， 制定检查内容和标准，并组织实施。

学校食堂应对评价考核中发现的问题进行整理汇总，建立整改台账，实行销号式管理，推动工作改进。

参考文献

[1] 《中华人民共和国食品安全法》

[2] 《学校食品安全与营养健康管理规定》中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令 第45号

[3] 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》国家市场监督管理总局令 第60号

[4] 《食品经营许可和备案管理办法》国家市场监督管理总局令 第78号

[5] 《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] 第12号

[6] 《关于加强本市中小学、幼儿园食品安全和营养健康工作的通知》沪教委体 [2023] 第27号

[7] 《上海市市场监督管理局关于印发<上海市餐饮服务食品安全监督量化分级管理办法>的通知》 沪市监规范 [2022] 第23号

[8] 《上海市生活垃圾管理条例》

