

ICS 03.080.01

CCS X 01

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0121—2024

学校食堂大宗食材采购配送 食品安全管理规范

Food safety management specification for procurement and distribution
of bulk food ingredients in school canteens

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

目 次

前言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	4
4 总体要求	4
5 配送企业食品安全管理	5
6 学校食品安全管理	13
7 突发事件应急处理	14
8 反食品浪费管理	14
9 监督评价与持续改进	15
附录 A 食品贮存分区及推荐温度	16
附录 B 学校食堂大宗食材配送企业检验室通用要求	17
附录 C 学校食堂大宗食材配送企业食品安全自查项目	18
参考文献	22

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

学校食堂大宗食材采购配送食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了学校食堂大宗食材采购配送食品安全管理的术语和定义、总体要求、配送企业食品安全管理、学校食品安全管理、食品安全事件应急处置、反食品浪费管理、监督评价与持续改进等要求。

本文件适用于中小学、幼儿园等学校食堂大宗食材配送企业的经营活动和学校食品安全管理，高校食堂可参照使用。

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 1354 大米
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
- GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
- GB/T 22918 易腐食品控温运输技术要求
- GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
- GB 25191 食品安全国家标准 调制乳
- GB/T 27341 危害分析与关键控制点体系 食品生产企业通用要求
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29753 道路运输 食品与生物制品冷藏车安全要求及试验方法
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 38375 食品低温配送中心规划设计指南
GB/T 40465 畜禽肉追溯要求
GB/T 41243 绿色仓储与配送要求及评估
GB 50072 冷库设计标准
JT/T 794 道路运输车辆卫星定位系统 车载终端技术要求
T/DAC 004 学生饮用奶 纯牛奶
T/DAC 005 学生饮用奶 灭菌调制乳
T/DACS 004 学生饮用奶 发酵乳

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大宗食材 bulk food ingredients

指大米、小麦粉、食用油、畜禽肉、禽蛋、乳制品，简称米、面、油、肉、蛋、奶。

3.2

学校食堂大宗食材采购配送企业 bulk food ingredients procurement and distribution enterprise for school canteens

指从事学校食堂大宗食材集成采购、贮存、加工、分拣和配送等服务的企业，以下简称配送企业。

3.3

畜禽肉 livestock and poultry meat

活畜禽（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅等）经屠宰、分割或不分割后得到的畜禽胴体、分割产品及可食用副产品。

[来源：GB/T 40465，3.1]

4 总体要求

4.1 学校所在地教育行政部门按规定实行大宗食材集中招标采购，由通过招标程序确定的配送企业实施大宗食材集中采购配送。

4.2 配送企业应取得有效的食品经营证照（或备案），在许可核准范围内从事食品生产经营活动，不得超范围经营。

4.3 配送企业在国家企业信用信息公示系统、信用中国、中国政府采购网中无不良记录，近3年内无重大食品安全事故，2年内未受过食品安全相关的行政处罚。

4.4 配送企业应依照相关法律、法规和食品安全标准中的规定和要求从事生产经营活动，持续保持合规生产条件，采取有效措施预防和控制食品安全风险，保证食品安全。

- 4.5 配送企业应具备在规定时限内交付符合食材安全要求的配送能力。
- 4.6 配送企业和学校均应承担食品安全主体责任，制定食品安全管理制度，配备食品安全总监和食品安全员，落实食品安全日管控、周排查和月调度工作。
- 4.7 配送企业应与学校签订食品采购配送合同（或协议），按食品采购索证索票要求向学校提供供应商证照、供货凭证、食品检验（检疫）报告等资料。
- 4.8 配送企业不得将食品采购配送合同进行分包或转包。
- 4.9 鼓励优先采购配送获得“鹭品”认证的食品和食用农产品原料。

5 配送企业食品安全管理

5.1 场所与布局

- 5.1.1 配送企业应具有与所经营的食品品种和数量相适应的场所，距离污水池、暴露垃圾场（站）、粪坑等污染源 30 m 以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。
- 5.1.2 配送企业应根据所经营的食品品种和数量区分收货区、贮存区、加工区、分拣配货区、检测区等区域，各区域应具备充足的作业空间，以确保所有操作符合食品安全要求，防止交叉污染。
- 5.1.3 收货区宜设置在通风阴凉处，收货区内应设置独立的验收区域。
- 5.1.4 应依据食材的不同存储需求规划不同的贮存区。贮存区规模应根据存储量、品类、周转天数等因素确定。贮存区宜分为常温区、冷藏区和冷冻区。
- 5.1.5 贮存区内应设置独立的退货区或问题食品存放区。
- 5.1.6 加工区应设置在独立区域，用于食材清洗、分切、包装等。
- 5.1.7 各区域设置有明确、清晰标识。

5.2 建筑内部结构与材料

- 5.2.1 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。
- 5.2.2 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。
- 5.2.3 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。应使用坚固、不透水、不变形的材料制成。
- 5.2.4 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。
- 5.2.5 地面、墙壁、门窗、天花板的结构能避免有害生物侵入和栖息。

5.3 设施与设备

5.3.1 基本要求

- 5.3.1.1 应具有满足食材配送需要的设施设备等，其卫生要求应符合 GB 31621 的规定。
- 5.3.1.2 应配备能正常运转的照明、通风、供水、排水、清洗、消毒、贮存、冷藏、冷冻、配送、废弃物存放、防尘、防蝇、防鼠等设备设施。
- 5.3.1.3 设施设备应有明确、清晰标识。
- 5.3.2 收货区设施设备**
- 5.3.2.1 收货区应配备称重设备和温度测量设备。
- 5.3.2.2 用于称重和测量温度的设备应定期进行计量检定或校准。
- 5.3.3 贮存区设施设备**
- 5.3.3.1 根据食品的贮存要求，设置相应的仓库及冷库，配备足够数量的空调、冷冻、冷藏设施，应符合 GB/T 38375、GB/T 41243、GB 50072 等规定。贮存分区及推荐温度见附录表 A.1。
- 5.3.3.2 贮存区的测温设备应定期进行计量检定或校准。
- 5.3.3.3 仓库及冷库内应有与配送食品品种、数量相适应的独立的货柜（架）和垫板。
- 5.3.3.4 杀虫剂、杀鼠剂、清洁剂、消毒剂等物品的贮存设施应有醒目标识，并应与食品、食品添加剂、包装材料等分开库房存放。
- 5.3.4 加工区设施设备**
- 5.3.4.1 加工区应配置相应的给排水、送风、排风等设施。
- 5.3.4.2 加工作业区应进行定期消毒，并做好消毒记录。
- 5.3.4.3 应根据工艺流程的需要，在用水位置分别设置冷、热水管。
- 5.3.4.4 接触畜禽肉类的设备、工（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、清洁剂和消毒剂等发生反应，并保持完好无损；不应使用竹木工（器）具和容器。
- 5.3.5 分拣配货区设施设备**
- 5.3.5.1 分拣区应配备分拣、验收、称重、包装、装卸等设施设备。
- 5.3.5.2 用于称重的设备应定期进行计量检定或校准。
- 5.3.6 检测区设施设备**
- 5.3.6.1 应建立与其经营食品特性相适应的检测室，配备符合食品安全快速检测要求的配套设施。
- 5.3.6.2 用于检测的设备应定期进行校准、维护。
- 5.3.7 运输设施设备**
- 5.3.7.1 应配备与食材的类型、特性、数量、贮存要求、运送距离、路况相适宜的运输车辆。
- 5.3.7.2 运输车辆应具有封闭式车厢，车厢内无异味、无生锈，运输车辆和内部材质和结构应便于清洗消毒。
- 5.3.7.3 配送冷藏、冷冻食品的运输设备应具有温度调控设施，冷藏车应符合 GB 29753、GB/T 22918 等要求。

5.3.7.4 鼓励运输车辆按 JT/T 794 的要求装载定位系统。

5.3.8 个人卫生设施

5.3.8.1 食品处理区应设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施和用品，员工专用洗手消毒设施附近应有洗手消毒方法标识。

5.3.8.2 应设立独立的更衣间，更衣间应保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。

5.3.8.3 食品处理区内不得设置卫生间，卫生间采用水冲式，出入口不得与食品处理区直接连通。卫生间应设置独立的排风装置，排风口不得直对食品处理区。

5.3.9 有害生物防治设施

5.3.9.1 应配备灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、挡鼠板、鼠饵站、防虫筛网等有效的有害生物防治设施，防止有害生物侵入。

5.3.9.2 灭蝇灯宜采用粘捕式灭蝇灯，避免悬挂在食品加工或贮存区域的上方。

5.3.9.3 使用防蝇帘的，防蝇帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2 cm，相邻帘条的重叠部分不少于 2 cm；使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。

5.3.9.4 人员、货物通道及食品库房门口应设 600 mm 高的挡鼠板，门的缝隙应小于 6 mm。场所外宜使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。

5.3.9.5 与外界直接相通的通风口、换气窗外部，应加装不小于 16 目的防虫筛网且易于清洁。

5.3.10 废弃物存放设施

应配备足够数量的存放废弃物或垃圾的带盖容器。

5.4 大宗食材供应要求

5.4.1 基本要求

5.4.1.1 具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染、掺杂掺假等现象。

5.4.1.2 食品原料的食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定。

5.4.1.3 大米、小麦粉、食用油、乳制品应为预包装食品。产品外包装应完好、无破损，包装标识清晰、规范。标签明示信息、标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 等要求。内容物与产品标识应一致。

5.4.1.4 大米、小麦粉、食用油、乳制品供应时剩余保质期不少于保质期限的二分之一。

5.4.1.5 新鲜畜禽肉应当天配送。

5.4.1.6 供应的每批次产品应附带产品出厂检验合格证明或每半年提供一次型式检验报告，检验项目应满足食品安全国家标准和产品执行标准的要求。

5.4.1.7 遇特殊情况，需按照政府要求提供相应证明材料或检测报告。

5.4.1.8 幼儿园配送食品品种应符合幼儿园膳食管理的相关要求。

5.4.2 大米

5.4.2.1 食品安全指标应符合 GB 2715 的规定，质量指标不低于 GB/T 1354 一级指标的技术要求。

5.4.2.2 不得采购配送陈年米。

5.4.3 小麦粉

5.4.3.1 食品安全指标应符合 GB 2715 的规定，质量指标不低于 GB/T 1355 标准粉的技术要求。

5.4.3.2 不得采购配送散装小麦粉。

5.4.4 食用油

5.4.4.1 食品安全指标应符合 GB 2716 的规定。

5.4.4.2 不得采购配送散装食用油。

5.4.4.3 不得采购配送使用循环包装容器（周转桶）盛装的食用油。

5.4.5 畜禽肉

5.4.5.1 食品安全指标应符合 GB 2707、GB 18394 的规定。其中鲜片猪肉（不包括种猪、晚阉猪来源的片猪肉）的质量指标应符合 GB/T 9959.1 的相应技术要求。

5.4.5.2 国家有定点屠宰、检验检疫要求的品种，应来自定点屠宰厂出品、有国家规定的动物产品检疫合格证明及验讫印章、肉品品质检验合格证明及验讫印章。

5.4.5.3 猪肉应具有动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证明。

5.4.6 禽蛋

5.4.6.1 食品安全指标应符合 GB 2749 的规定。

5.4.6.2 禽蛋应具有出厂检验合格证明。

5.4.7 乳制品

5.4.7.1 乳制品（发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳）的食品安全指标应分别符合 GB 19302、GB 19645、GB 25190、GB 25191 的规定。

5.4.7.2 学生饮用奶（纯牛奶、灭菌调制乳、发酵乳）应分别符合 T/DAC 004、T/DAC 005、T/DACS 004 的规定。

5.5 食材采购、贮存、配送管理

5.5.1 采购

5.5.1.1 根据学校订单，配送企业应制定采购计划，采购计划包含食材品名、规格等级及特殊要求等。

5.5.1.2 按照采购计划要求向符合要求的供应商进行采购。建立供货商评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货商食品安全状况进行现场评价。

5.5.1.3 配送企业应索取并留存每批次食材的供货清单和产品合格证明文件，包含动物检疫合格证明、肉类品质检验合格证明、检验报告、食用农产品合格证明、产品合格证等，确保合格证明真实有效，时间、品种、批次、数量等对应关系准确。

5.5.2 原料验收

- 5.5.2.1 按规定查验并留存供货者的许可资质证明和产品合格证明文件。
- 5.5.2.2 每批次食材应验收，验收要求按 5.4。
- 5.5.2.3 建立原料进货验收制度并在验收时详细记录。验收时除满足上述要求外，应核查和记录采购的原料名称、规格、数量、生产日期、生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息。
- 5.5.2.4 对验收不符合要求的食材，验收人员应拒收并要求供应商更换无问题食材，必要时向有关部门报告。
- 5.5.2.5 尽可能缩短冷冻（藏）食品的验收时间，减少温度变化。
- 5.5.2.6 应根据规定的频次对采购的食品进行检测，保存检测结果。

5.5.3 贮存

- 5.5.3.1 贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等要求。
- 5.5.3.2 食品上架或堆码时应稳固且有孔隙，不影响食品出入和空气循环。食品应与墙壁、地面保持 10 cm 以上的距离。
- 5.5.3.3 散装食品包装物上应标明食品的名称、生产日期或生产批号（进货日期）、保质期、生产者的名称、地址、联系方式及其他需要标示的内容。宜使用密闭容器贮存。
- 5.5.3.4 应每日对冷库运行情况进行检查，记录贮存温度及其变化。鼓励企业采用自动监控温度设备。
- 5.5.3.5 应每日对贮存环境整理、清扫和检查，保持干净整洁。
- 5.5.3.6 应遵循先进先出的原则，定期对库存商品进行清点和盘存，检查食材质量情况和保质期，盘存后保留相应记录。
- 5.5.3.7 对验收不合格、变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。

5.5.4 初加工

- 5.5.4.1 按学校订单要求，对畜禽肉类进行清洗、切丝、切片等初加工处理。清洗后应沥干，去除多余水分。
- 5.5.4.2 工（器）具应至少每班次清洗、消毒一次。
- 5.5.4.3 盛装容器不得与地面直接接触，以防止食品受到污染。
- 5.5.4.4 食品加工用水水质应符合 GB 5749 的规定。

5.5.5 分拣配货

- 5.5.5.1 食材分拣配货区应设置在室内，不得在露天和日晒雨淋的环境下进行配货。
- 5.5.5.2 按学校订单要求，依据先进先出的原则进行分拣配货，分拣配货过程中食材不应直接接触地面。
- 5.5.5.3 分拣配货过程中应根据食材温控要求存放于相应的配货区。
- 5.5.5.4 分拣配货区应根据不同的学校名称分别设置标识（标牌）。

5.5.5.5 已分拣的食材应张贴信息标识（标签），标识（标签）上应注明食材品种、数量、配送学校名称及分拣时间、配送企业等信息。散装食品标签标识还应满足 5.5.3.3 要求，食用农产品应有产地标识。配货过程中食材与学校订单、标识一一对应。

5.5.5.6 食材包装材料应无毒、无害、易降解，符合 GB 4806.1 等要求。

5.5.5.7 应对分拣配货区进行定期清洁消毒，并做好消毒记录。

5.6 运输

5.6.1 日常运输

5.6.1.1 根据食材的品种、流向、发运线路等制定合理的发运计划，核对发货信息，确定运输车辆，确保食材在承诺时限内安全送达（不可抗力等因素除外）。

5.6.1.2 根据先远后近、先急后缓、先大单后小单、同票同车等原则进行装卸货。装卸货应做到轻拿轻放。货品应均衡分布，堆码稳固，防止偏重。

5.6.1.3 食材在运输过程中应符合保证食材安全所需的温度等特殊要求。

5.6.1.4 运输车辆和装卸食材的容器、工具和设备应保持清洁和定期消毒。同一运输车辆运输不同食材时，应做好分装、分离或分隔。不得运输有毒有害物质，防止食材污染。

5.6.1.5 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。

5.6.1.6 运输车辆凭专用通行证进出学校。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。

5.6.1.7 运输车辆应仅用于食材的配送，专车专用，不得与其他非食材类物品混用。

5.6.2 特殊运输

5.6.2.1 特殊运输应满足 5.6.1 的要求。

5.6.2.2 防疫情况下，应根据防疫政策、教育主管部门及学校防疫规定，制定具体可行的防疫措施和防疫配送方案，应当包括不同等级响应下、不同管控级别下的防疫措施及配送计划，针对学校封控、配送企业封控、食材主要采购地封控、整个地区封控等情况下的应急处置方案。

5.6.2.3 中高考期间，应根据教育主管部门、学校的中高考等重要时段工作要求及安排，制定具体可行、适宜组织实施的中高考期间食材配送方案，应当包括期间学校特殊需求的响应、食材质量安全保障、期间交通管制的配送计划、注意事项等内容。

5.7 送达

5.7.1 交接时配送人员应和收件人就送达食材的品种、品牌、规格、等级、数量、生产日期、保质期、包装、运输环境、食材温度等信息进行当面验收，验收无误后由收件人签字确认，并及时反馈签收信息。

5.7.2 发生退货、补货、换货等情况的，应当按学校要求的时间送达。

5.8 产品追溯与召回

- 5.8.1 应建立产品追溯制度，对食品原料采购和生产配送信息录入厦门市食品安全信息网（“入市必登”），全面、及时、准确上传追溯信息，确保相关品名、规格、批次等数据真实完整。经食品安全追溯系统开具上市凭证，随货同行，切实保证配送食品来源可溯、质量可控。
- 5.8.2 鼓励配送企业采用二维码等技术集成食品原料来源、安全质量、产品自检等信息方便查询。
- 5.8.3 建立产品召回制度，当发现某一餐次或类别的产品含有或可能含有对用餐者健康造成危害的因素时，应按照国家相关规定启动产品召回程序，及时向相关部门通告，并作好相关记录。
- 5.8.4 应对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，并将食品召回和处理情况向相关部门报告。
- 5.8.5 应建立客户投诉处理制度，对客户提出的书面或口头意见、投诉，配送企业相关管理部门应作记录并查找原因妥善处理。

5.9 检验

- 5.9.1 配送企业应按要求开展食品检验，也可委托具有检验资质的第三方检验机构开展检验。检验项目可参考附录 B。
- 5.9.2 自行检测的配送企业应设置检验室，配备相应的检验设备、设施和经专业培训、考核合格的检验人员从事检验工作。由具有相应资质的检验人员按规定的检验方法检验；检验仪器设备应按期检定。检验室应有完善的管理制度，妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。检验室参见附录 B。
- 5.9.3 用于检测的食材应留样，留样数量应满足复检的数量要求，留样时间和环境应符合食材特性要求。

5.10 食品安全管理制度

- 5.10.1 按照 GB 31621、GB 31654、GB 31605、GB/T 27341、国家市场监督管理总局第 60 号令（2023）等要求，配送企业应建立健全食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制。
- 5.10.2 食品安全管理制度至少应包括以下方面：食品安全风险日管控、周排查、月调度工作制度，从业人员健康管理制度，从业人员培训管理制度，加工经营场所环境卫生管理制度，设施设备卫生管理制度，设备维修保养制度，岗位职责制度，进货查验记录制度，进货入库管理制度，快检操作流程制度，供应商管理制度，食品溯源管理制度，快检不合格样品处置流程制度，问题食品召回处置制度，销售记录制度，突发事件应急处理制度等。
- 5.10.3 配送企业应建立严密的异物防控体系。
- 5.10.4 鼓励采用 ISO 9001、ISO 22000、HACCP、4D、6S 等管理体系，规范日常经营管理。

5.11 人员管理

- 5.11.1 配送企业应建立食品安全管理组织架构，配备与配送企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。
- 5.11.2 应对配备的食品安全管理人员全面实行培训考核合格上岗制度。配送企业应制订和实施从业人员食品安全知识培训计划，组织从业人员学习食品安全法律、法规、规范、标准、加工操作规程和食品安全知识，加强诚信守法经营和职业道德教育。
- 5.11.3 应配备具有检验知识和检验能力的常驻质量安全检验人员。
- 5.11.4 应组织从业人员进行健康检查。建立食品安全检查及从业人员健康、培训等管理档案。

5.11.5 应建立对从业人员的班前检查制度，食品安全管理员至少每班次前检查一次。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。如有上述症状，应调离直接接触入口食品的工作岗位。

5.11.6 从事接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

5.11.7 食品从业人员如患有霍乱、痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，不得从事直接接触食品的工作。

5.11.8 食品从业人员进入食品生产加工场所前应换鞋、更衣、洗手消毒。在加工过程中应保持个人卫生。接触直接入口食品的人员应佩戴口罩、工作帽，必要时应佩戴手套。工作服应定期清洗更换，保持清洁。

5.11.9 食品从业人员使用卫生间、接触可能污染食品的物品或从事与食品生产无关的其他活动后，再次从事食品加工相关活动，应洗手消毒、更衣后再操作。

5.11.10 食品从业人员不应留长指甲、染指甲、喷洒香水；加工场所不得吸烟和吐痰；加工区域不得携带或存放与食品加工无关的个人用品。

5.11.11 配送人员应按规定着装，配带工作证。

5.12 废弃物的处理

5.12.1 应设置专用废弃物存放设施。食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

5.12.2 废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。

5.13 杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂的管理

5.13.1 杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂应存放在固定的场所并远离食品加工和存放区域，有明显的警示标识，有专人保管、上锁。

5.13.2 应核查和记录杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂的采购和使用情况，包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、使用及购买时间、配制浓度等。

5.14 信息化管理

5.14.1 应建立完善配送信息管理系统，对订单、学校、货物、线路、车辆、交接情况、操作人员等信息数据进行实时上传和跟踪管理。

5.14.2 配送信息管理系统应实现货物跟踪、实时监控、路径优化、动态导航、异常报警等功能，应实现学校对订单状态、实时数据与历史数据、异常报警处理等信息的在线查询。

5.14.3 管理人员应通过卫星定位技术和地理信息系统等加强对配送车辆和配送人员送货在途实时监控管理工作，及时向学校反馈配送工作状况。

5.14.4 应做好货物从搬运装卸、验单封箱、中途运输到交货验收的全程监控。

5.14.5 配送信息管理系统中涉及的配送服务管理数据，应贮存并按日进行备份；应有防止学校信息的泄露及不正当使用的措施。

- 5.14.6 配送信息管理系统宜预留传输接口，实现配送各相关方之间的数据共用、资源共享和信息开放。
- 5.14.7 宜使用信息化手段建立索证索票台账和进货查验台账，并与“入市必登”系统信息数据互联互通。
- 5.14.8 提供冷链物流配送服务的，应建立完善的冷链配送信息管理系统。
- 5.14.9 鼓励在经营场所安装覆盖收货区、贮存区、加工区、分拣配货区、检测区等场所的视频监控系统，监控视频存储时间不小于30天，并接入指定的监控系统平台。

5.15 记录

- 5.15.1 应记录人员健康状况、培训情况、原料采购验收、加工操作过程关键控制点、食品安全检查情况、留样、配送、废弃物的处理、检验与检测结果、投诉情况及处理结果、发现问题后采取的措施等。各项记录应有执行人员和核查人员的签名。
- 5.15.2 各岗位负责人应督促相关人员按规范要求进行检查、记录。食品安全管理人员应定期或不定期核查相关记录，如发现异常情况，应立即督促有关人员采取整改措施。
- 5.15.3 鼓励采用电子化追溯信息方式。追溯信息应准确、规范、完整，不得录入虚假信息。

5.16 食品安全自查

配送企业应按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》相关要求开展日管控、周排查和月调度等食品安全自查活动，严格落实并记录。自查内容见附录C。

6 学校食品安全管理

- 6.1 学校应按要求做好大宗食材集中采购的组织工作。制定本校食品安全管理制度和信息公开制度。
- 6.2 学校应与配送企业签订食材采购配送合同（或协议），明确双方食品安全的权利和义务，并建立评价和退出机制，对落实食品安全主体责任不到位、食品安全风险隐患较大以及发生食品安全事故的配送企业应及时终止合同。
- 6.3 食品安全管理人员负责食材采购验收的管理工作，按日管控、周排查和月调度安排检查制度的落实情况，做好检查结果记录和评价记录。
- 6.4 食品安全管理人员应定期开展食品安全培训和考试。
- 6.5 学校应禁止配送企业使用非厢式货车等不符合食品配送要求的车辆进入校园。
- 6.6 学校应严格落实食品采购索证索票制度。索取配送企业的营业执照、食品经营许可证，在接收订购食品时应查验并索取配送食品供货凭证、食品检验（检疫）报告等材料。所索取的资料应有供货单位签章。
- 6.7 学校应建立食品采购台账，对索取的配送企业食品经营证照、供货凭证、食品检验（检疫）报告等进行分类整理归档并及时更新过期证照，将采购食品收货日期、商品名称、数量、单价、批号等逐一进行登记。食品采购台账要装订成册，按规定保存，以便检查。
- 6.8 学校应建立食材验收登记制度，由学校食品安全管理人员负责，对配送的每批次食材都应实行检查验收。

- 6.9 食品安全管理人员应核查采购食品的“入市必登”系统信息，确保与学校下单订购的配送企业和食材一致，不得验收非学校下单企业或不符合要求的运输车辆送达的食品。
- 6.10 食品安全管理人员须登录“入市必登”系统，查验供货凭证，核对配送食品是否与清单一致，认真清点、称重、包装及品质查验，与企业人员共同签字确认。
- 6.11 食品安全管理人员应拒收“三无”预包装食品、检验（检疫）资料不足、感官异常、过期、霉变、生虫、短斤少两、品质有明显差异等存在安全、卫生和质量问题的食品。
- 6.12 食品安全管理人员发现送货供应商与下单供应商不一致、运输车辆不符合要求、配送问题食品到学校等情况，应及时拍照留取证据，并上报学校管理人员做好退货处理及相关记录。学校应及时将具体情况报上级主管部门处置。
- 6.13 学校应通过校园网、微信公众号、微信群和校内公示栏等多种形式，公布食材配送企业名称、营业执照、食品经营许可证或备案等信息。
- 6.14 学校应建立食材供应商评价和退出机制，做好采购食品品质及配送供应商服务情况等评价，对落实食品安全主体责任不到位、食品安全风险隐患较大以及发生食品安全事故的配送企业应及时终止合同。
- 6.15 鼓励学校建立食品快检实验室。

7 突发事件应急处理

- 7.1 配送企业和学校应制定发生突发事件（包括食品安全和非食品安全突发事件）应急预案。
- 7.2 发生食品安全事件时，配送企业和学校应立即启动食品安全应急处置预案，封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，按规定向相关部门报告，并配合市场监管部门和疾控部门做好调查处置工作，并采取防止事态扩大的相关措施。
- 7.3 遇到非食品安全突发事件（如恶劣天气、车辆损坏、交通堵塞、学校临时应急需求、送货不达、自然灾害、停水停电、疫情暴发、学校验收不通过等），配送企业和学校应立即启动应急预案，保证当食材不能及时供应时，有替代企业可临时紧急供应。
- 7.4 应针对等各类应急突发事件制定相应的应急预案，应急预案应包括组织机构、人员配备、基本保障、处置流程等内容。
- 7.5 配送企业和学校均应在明显位置张贴应急处置程序、应急联系人及联系方式等，每学期至少开展一次应急模拟演练，以保证出现突发事件时学校用餐可及时合格供应。

8 反食品浪费管理

- 8.1 配送企业应落实“厉行节约，反对浪费”方针，坚持环境保护、资源节约、安全健康及循环利用的原则。
- 8.2 配送企业应建立和实施反食品浪费管理制度。配合做好相关食材加工和配送数量、重量数据统计分析，优化数据结果应用，提高反浪费水平。
- 8.3 鼓励配送企业建立销量预估及库房智能化管控系统，确定库存数量及编制进货数量，优化存储空间和储藏时间，杜绝因长期储藏而引发的食品浪费。
- 8.4 配送企业应配备符合条件运输设施；运输工具应保持清洁，运输前应消毒，防止食品在运输过

程中受到污染而导致浪费。

8.5 学校应开展反食品浪费宣传，引导学生适量取食，珍惜粮食。提倡光盘行动，反对餐饮浪费。

9 监督评价与持续改进

9.1 配送企业应配合学校接受教育部门、食品安全监督管理部门、卫生健康部门、公安部门等机构的抽查或专项检查。

9.2 配送企业应收集学校反馈意见，及时解决存在的问题，提高食品配送工作服务水平和学校满意度。

9.3 配送企业和学校宜委托专业机构开展第三方评价，发现问题及时整改。

9.4 鼓励配送企业参加食品安全责任保险。

9.5 对因食品质量引发食品安全事故、学校连续两次评议结果为不满意、存在严重安全隐患等情况的配送企业，应取消其资格，并报市教育局备案。

9.6 学校应建立家长代表和师生代表实地检查的监督机制，并不定期组织学生和家长开展满意度调查。

附录 A

(资料性)

食品贮存分区及推荐温度

A.1 食品贮存分区及推荐温度

食品贮存分区及推荐温度见表 A.1。

表 A.1 食品贮存分区及推荐温度

贮存区域	控温区间
常温区	15℃~25℃
冷藏区	0℃~8℃
冷冻区	≤-18℃

附录 B

(资料性)

学校食堂大宗食材配送企业检验室通用要求

B.1 基本要求

检验室面积不低于 10 m²。应具备能进行检测工作所必须的水、电、气、照明、通风、安全应急、消防等基础设施。应设计紧急撤退路线、紧急出口应有明显的标志。

B.2 人员要求

B.2.1 应配备与检测能力相适应的常驻专业人员。

B.2.2 人员应接受食品安全相关法律法规和有关专业技术培训。

B.3 仪器设备配置要求

应根据检测项目的需要，按照检测方法的要求，配备相适应的仪器，包括离心机、恒温水浴锅、样品浓缩仪、漩涡振荡器、样品粉碎机、冰箱等。

B.4 快速检测产品

B.4.1 应根据快速检测实际工作需要，配备快速检测产品。

B.4.2 存放快速检测产品的区域应按贮存要求做好相应的防护措施，如防晒、温度控制等，避免快速检测产品失效。易燃易爆试剂需存放在易燃易爆试剂柜中。易制毒试剂需进行双人双锁管理。

B.5 检测项目

常见快速检测项目见表 B.1。

表 B.1 检验室检测项目表

序号	检测样品	检测项目
1	大米	黄曲霉毒素 B ₁ 、镉等
2	小麦粉	吊白块、铝等
3	食用油	黄曲霉毒素 B ₁ 、过氧化值等
4	畜禽肉类	瘦肉精、氯霉素、呋喃类代谢物、亚硝酸盐等
5	蛋类	氟苯尼考、恩诺沙星、氟虫腈等
6	乳制品	三聚氰胺等

附录 C

(资料性)

学校食堂大宗食材配送企业食品安全自查项目

C.1 学校食堂大宗食材配送企业食品安全自查项目

学校食堂大宗食材配送企业食品安全自查项目见表C.1。

表 C.1 学校食堂大宗食材配送企业食品安全自查项目

检查项目	序号	检查内容
一、企业资质	*1.1	食品经营许可证合法有效、与经营场所地址一致。
	1.2	未超出许可经营项目开展食品经营服务活动。
二、信息公示	2.1	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本，或以电子形式公示。
	2.2	在经营场所醒目位置张贴或者公开展示对上次监督检查结果信息。
	2.3	公示从事接触直接入口食品工作的从业人员的有效健康证明。
	2.4	食品安全总监、食品安全员、包保干部等相关信息，公示信息真实。
三、场所与设施设备	3.1	距离污水池、暴露垃圾场（站）、粪坑等污染源 30 m 以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。
	3.2	建筑内部结构与材料无毒无害。
	*3.3	配备与经营品种相适应的设施、设备要求。
	3.4	各作业区域及场所设施设置有明确、清晰标识。
	3.5	保持经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。
	*3.6	冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备能正常使用。有设施设备维护记录。
	*3.7	有害生物防制措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。有定期除虫灭害记录。
	3.8	卫生间设置位置符合要求，能够保持清洁。
	3.9	废弃物的存放及清理符合要求。

(续) 表 C.1 学校食堂大宗食材配送企业食品安全自查项目

检查项目	序号	检查内容
四、从业人员健康管理	4.1	制定从业人员健康管理制度。
	4.2	配送企业对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，做好培训记录。
	*4.3	有每日健康检查（晨检）记录。从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明，未患有碍食品安全病症或手部有伤口。
	4.4	在岗从业人员保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。
	4.5	在岗从业人员穿戴洁净的工作衣帽。
	4.6	从事接触直接入口食品工作的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩遮住口鼻。
五、采购与验收	5.1	查验供货商经营资格，与供应食品相关合格证明文件。
	5.2	建立进货查验记录，如实记录食品名称、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，记录和凭证保存期限不少于6个月。
	5.3	对贮存温度有特殊要求的食品，进货验收时查验并记录温度是否符合要求。
	5.4	建立供货商评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货商食品安全状况进行现场评价。
六、贮存	*6.1	需冷冻（藏）的食品及时按要求进行冷冻（藏）。冷冻（藏）设施设有可正确显示内部温度的测温装置，冷冻（藏）温度符合要求。温度监控记录符合要求。
	*6.2	现场未查见无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质。
	6.3	在贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求。
	6.4	食品贮存区不存在食品与非食品混放情形，未存放有毒有害物质；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求。
	6.5	有独立的退货区或问题食品存放区。对验收不合格、变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录。

(续) 表 C.1 学校食堂大宗食材配送企业食品安全自查项目

检查项目	序号	检查内容
七、初加工	7.1	具有与初加工的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备等。
	*7.2	原料盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；防止食品交叉污染的措施有效。
	*7.3	不存在《食品安全法》等法律、法规禁止的行为。
	7.4	食品原料洗净后使用。各类水池有明显标识标明用途，分类清洗。
	*7.5	食品加工用水水质符合生活饮用水卫生标准。
	7.6	初加工操作区的标识、设施、人员及操作符合要求。
八、分拣与配货	8.1	按学校订单要求，依据先进先出的原则进行分拣配货，分拣配货过程中食材不应直接接触地面。
	8.2	分拣配货过程中应根据食材温控要求存放于相应的配货区。
	*8.3	分拣配货区应根据不同的学校名称分别设置标识、标牌，配货过程中食材与学校订单、标识标牌一一对应。
	*8.4	已分拣的食材应张贴信息标识标签，标识标签上应注明食材品种、数量、配送学校名称、分拣时间、配送企业等信息。散装食品和食用农产品标签标识符合要求。
九、配送	*9.1	配备与食材的类型、特性、数量、贮存要求、运送距离、路况相适宜的运输车辆。运输车辆为封闭式车厢。
	*9.2	配送过程保证配送时间和食品温度符合要求。
	9.3	配送信息管理系统实现货物跟踪、实时监控、路径优化、动态导航、异常报警等功能，应实现学校对订单状态、实时数据与历史数据、异常报警处理等信息的在线查询。
	9.4	运输工具应保持清洁，运输前应消毒。
	9.5	制作到货签收单，签收信息包括配送人员姓名、客户名称、配送时间、物品完好状态、是否退货等。

(续) 表 C.1 学校食堂大宗食材配送企业食品安全自查项目

检查项目	序号	检查内容
十、食品安全管理	10.1	建立并不断完善健全食品安全管理制度，制定采购配送操作规程。设立食品安全管理机构。
	10.2	配备食品安全管理人员，留存食品安全管理人员任职文件等证明资料。
	*10.3	食品安全管理人员参加食品安全知识培训，考核结果符合要求。
	10.4	有食品安全事故应急处置方案和演练记录。
	*10.5	建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价，有食品安全自查记录，自查频次和内容符合相关规定。
	10.6	自行或委托具有资质的第三方机构定期对食材进行检验，有检验结果记录。
	*10.7	在厦门市食品安全信息网（“入市必登”）中全面、及时、准确上传追溯信息，确保相关品名、规格、批次等数据真实完整。经“入市必登”系统开具上市凭证，随货同行，切实保证配送食品来源可溯、质量可控。
十一、制止食品浪费	11.1	食材采购配送前，和学校充分沟通明确订购数量，防止超量配送导致浪费。
	11.2	建立反食品浪费管理制度。
	*11.3	配备符合条件运输设施，防止食品在运输过程中受到污染而导致浪费。

注：*标记内容为重点项

参 考 文 献

- [1] 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第60号令（2023））
 - [2] 食品经营许可证与备案管理办法（国家市场监督管理总局第78号令（2023））
 - [3] 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）
 - [4] 学校食品安全与营养健康管理规定（教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会第45号令（2019））
 - [5] 福建省食品安全信息追溯管理办法（福建省人民政府令第238号（2024））
 - [6] 福建省中小学学校食堂食品安全监督管理办法（试行）（福建省教育厅2024年）
 - [7] 厦门市教育局关于全面推行学校食堂大宗食品集中定点采购的通知（厦教发（2021）45号）
 - [8] GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - [9] GB/T 19001 质量管理体系要求
 - [10] GB/T 19012 质量管理 顾客满意 组织投诉处理指南
 - [11] GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
 - [12] GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
 - [13] T/XMSSAL 003-2020 供厦食品 猪肉
 - [14] T/XMSSAL 023-2022 供厦食品 食用调和油
 - [15] T/XMSSAL 029-2021 供厦食品 大米
 - [16] T/XMSSAL 030-2021 供厦食品 小麦粉
 - [17] T/XMSSAL 031-2021 供厦食品 花生油
 - [18] T/XMSSAL 039-2021 供厦食品 鸡蛋
 - [19] T/XMSSAL 057-2022 供厦食品 大豆油
 - [20] T/XMSSAL 0103-2024 供厦食品 禽肉
-