

团 体 标 准

T/XXXXXXX—XXXX

中小学校食堂餐用具清洗消毒保洁规范

Specification for washing, disinfection, and cleaning of tableware in primary and secondary school canteens

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施



青岛市标准化协会发布

青岛市标准化协会（QDAS）是由青岛市从事标准化研究与应用的单位和个人自愿组织的非营利性社会组织。制定青岛市标准化协会标准（以下简称：青标协标准），满足市场需要，增加标准的有效供给，是青岛市标准化协会的工作内容之一。中国境内的团体和个人，均可提出制、修订青标协标准的建议并参与有关工作。

青标协标准按《青岛市标准化协会团体标准管理办法》进行制定和管理。

青标协标准草案经向社会公开征求意见，并得到参加审定会议的 75%以上的专家、成员的投票赞同，方可作为青标协标准予以发布。

在本标准实施过程中，如发现需要修改或补充之处，请将意见和有关资料寄给青岛市标准化协会，以便修订时参考。

本标准版权为青岛市标准化协会所有，除了用于国家法律或事先得到青岛市标准化协会的许可外，不得以任何形式或任何手段复制、再版或使用本标准及其章节，包括电子版、影印件，或发布在互联网及内部网络等。

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 1

5 人员要求 2

6 场所卫生要求 2

7 设施设备要求 2

8 清洗方法 2

9 消毒方法 3

10 保洁方法 3

11 记录要求 3

12 效果评价 3

青岛市标准化协会征求意见专用

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。

本文件由青岛市市场监督管理局提出。

本文件由青岛市标准化协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

青岛市标准化协会征求意见专用

中小学校食堂餐用具清洗消毒保洁规范

1 范围

本文件规定了中小学校食堂餐用具清洗消毒的基本要求、人员要求、场所卫生要求、设施设备要求、清洗方法、消毒方法、保洁方法、记录要求、效果评价。

本文件适用于青岛市行政区域内中小学校食堂餐用具清洗消毒保洁。青岛市行政区域内的幼儿园及托育机构可参照执行。

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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 9985 手洗餐具用洗涤剂
GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 31651 食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范
GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
DB37/T 4199 中小学校食堂建设与设备配置规范
DB37/T 4200 中小学校食堂管理与服务规范

3 术语和定义

GB 31651和GB 31654界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

学校食堂 school canteen

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场所。

[来源：DB37/T 4199—2020，3.1]

3.2

餐用具 dining utensils

餐（饮）具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。

[来源：GB 31654—2021，2.10]

3.3

餐用具清洗 tableware cleaning

借助餐用具洗涤设备或手工对使用后的餐用具进行去残、分类、浸泡/不浸泡、预洗、洗涤等步骤的全过程。

3.4

餐用具消毒 tableware disinfection

利用物理（如沸水、蒸汽、洗碗机、消毒柜等）或化学（如消毒剂）方式对清洗后餐用具上的病原微生物进行清除或灭菌处理的过程。

4 基本要求

- 4.1 应制定相应的管理制度，包括但不限于：消毒剂物资采购管理制度、消毒设备设施管理制度、消毒工艺文件管理制度、餐具安全检验制度和从业人员培训考核制度。
- 4.2 清洗、消毒、保洁作业应符合 GB 31654 的要求。
- 4.3 清洗、消毒、保洁作业用水质应符合 GB 5749 的要求。

5 人员要求

- 5.1 应具有食品安全的基础知识和技能。
- 5.2 应具有经卫生行政部门审批承担预防性健康检查的医疗卫生机构办理的健康证明。
- 5.3 应培训上岗，熟悉清洗消毒保洁岗位并能熟练操作相关设备，应每年进行一次食品安全培训考核。
- 5.4 应保持良好个人卫生，作业前应洗手，对手进行消毒，穿戴清洁的工作衣帽，必要时戴口罩和手套。

6 场所卫生要求

- 6.1 学校食堂内应有专用的清洗、消毒、保洁工作场所，位置的选取应符合相应的工艺流程，场所面积应与作业能力相匹配，场所内应明亮、平整、干净、卫生，并具备良好的通风条件。
- 6.2 应划分专用场所用于放置清洗设备、消毒设备、保洁设备。
- 6.3 应设置用于存放消毒剂用品的隔离区域，并有明显的标识。
- 6.4 配有独立检验室的学校食堂，检验室不得建在清洗消毒区内，人员、设备、面积、布局设置应满足检验需要。
- 6.5 食物残渣等餐厨废弃物应倒入专用的废弃物存放设施内，以便统一处理。不应溢出废弃物存放设施，废弃物存放设施应及时清洁，必要时消毒。
- 6.6 应按照 GB 31654—2021 中第 10 章的要求，定期开展有害生物防治。

7 设施设备要求

- 7.1 消毒设备及设施的大小和数量应能满足食堂所需，同时应符合消毒产品管理的规定和食品安全要求。消毒设备应有温度、时间监控显示装置，易于清洗、消毒，便于操作、维修、保养。
- 7.2 餐具消毒水池应专用，水池应使用不锈钢或陶瓷等不透水材料制成，不易积垢并易于清洗。采用化学消毒或人工清洗热力消毒的，应设有足够数量的专用水池，至少有 3 个专用水池，提倡设置 4 个专用水池。
- 7.3 应配备用于存放消毒后餐具的保洁设施，设施结构应密闭并易于清洁，做好定期清洁消毒工作。
- 7.4 检验或验收用设备的使用范围和精密度应满足检验要求，并经检定合格方可使用。
- 7.5 采用洗碗机清洗消毒，应每日对机器进行至少一次全面内部换水清洗，并定期清除机内水垢。

8 清洗方法

- 8.1 采用机器清洗的，按使用说明进行操作，应包括但不限于以下步骤：
 - a) 去残：用适当的工具刮掉餐具表面上的大部分残渣、污垢；
 - b) 分类：按餐具的类别分别放置；
 - c) 预洗：对去残后的餐具进行预冲洗（特别注意处理紧密粘结的饭粒、干硬固化的酱料、淀粉类污渍等）；
 - d) 洗涤（包括冲洗）：按设定的设备条件，对预洗后的餐具进行洗涤，然后冲洗干净。洗涤剂应符合 GB 14930.1 的规定。
- 8.2 采用手工清洗的，应包括但不限于以下步骤：
 - a) 分类：按餐具类别及形状分别放置；
 - b) 去残：用适当的工具刮掉餐具表面上的大部分残渣、污垢，放入浸泡池中；

- c) 浸泡:将餐用具内的残渣、污垢刮掉后,放入浸泡池中浸泡 5 min~10 min,水温宜控制在 40℃~50℃;
- d) 洗涤:在洗涤池里放入适量的洗涤剂,注入热水,将洗涤剂搅拌均匀,水温控制在约 40℃,用洗涤刷等工具将餐用具刷净。手洗洗涤剂应符合 GB/T 9985 和 GB 14930.1 的规定;
- e) 冲洗:餐用具洗涤完成后,在冲洗池中用流动水将餐用具内外的残留洗涤剂冲洗干净,放入指定位置并沥干水份。

9 消毒方法

9.1 物理消毒

- 9.1.1 采用蒸汽、煮沸消毒,温度宜控制在 100℃,并保持 15 min 以上。
- 9.1.2 采用红外线消毒,温度宜控制在 120℃以上,并保持 10 min 以上。
- 9.1.3 采用热风循环消毒柜或洗碗机消毒,热风循环消毒柜、洗碗机按设备使用说明进行操作。
- 9.1.4 餐用具消毒作业时应记录消毒温度、消毒时间做好监控记录,发现不符合时应及时修正。

9.2 化学消毒

- 9.2.1 餐用具在消毒前,应充分清洗干净,避免油垢影响消毒效果。
- 9.2.2 餐用具消毒用消毒剂应符合 GB 14930.2 有关规定,并带有明确的标识。消毒剂应存放在专用隔离设施或区域内。
- 9.2.3 餐用具消毒时应按消毒剂使用说明进行操作。消毒剂应严格按照规定浓度进行配制,固体消毒剂应充分溶解后使用。使用含氯消毒剂(不包括二氧化氯消毒剂)消毒的,消毒液中的有效氯浓度宜在 250 mg/L 以上,浸泡时间不少于 30 min;使用二氧化氯消毒剂消毒的,消毒液中的有效浓度宜在 100 mg/L~150 mg/L,浸泡时间为 10 min~20 min。
- 9.2.4 餐用具消毒作业时应定时测量消毒液中有有效消毒成分的浓度,对消毒时间、消毒剂浓度做好监控记录,当有效消毒成分浓度低于要求时,应立即更换消毒液或适量补加消毒剂。
- 9.2.5 消毒后,餐用具表面的消毒液应冲洗干净,并沥干或烘干。
- 9.2.6 消毒后的餐用具应及时存放在专用的保洁区域,严格与清洗区、消毒区分隔。

10 保洁方法

- 10.1 餐用具清洗消毒后应沥干或烘干。
- 10.2 清洗消毒后的餐用具应统一放在专用封闭的保洁设备内,摆放整齐,避免与其它杂物混放。应采取有效的保洁措施(如洗涤后在餐用具外面加塑料膜),防止其再次污染。
- 10.3 保洁设备应正常运转,有明显的区分标识,保洁设备应定期进行清洁和消毒,并记录。
- 10.4 宜按照餐用具数量配足消毒保洁一体化设备,消毒保洁一次性完成,减少消毒后人工周转产生污染。宜配置大容量消毒柜或消毒库。

11 记录要求

应对清洗、消毒、保洁过程进行相关的记录。记录包含但不限于:

- a) 洗涤剂、消毒剂等采购管理记录;
- b) 设备管理记录;
- c) 库房管理记录;
- d) 清洁卫生管理(包括消毒柜或洗碗机等设备的卫生管理)记录;
- e) 餐用具安全检查记录(包括不合格检验记录及处理);
- f) 岗位人员培训管理记录;
- g) 文件记录等。

12 效果评价

12.1 清洗效果评价

清洗后的餐用具应干净无油污、无食物残渣。

12.2 消毒效果评价

12.2.1 消毒后的餐用具应干净光洁、无附着物、无异味。

12.2.2 消毒记录应完整，包括消毒时间、消毒方法、消毒人员等信息。

12.3 保洁效果评价

12.3.1 保洁后的餐用具表面应光洁、干燥、无异物、无异味。

12.3.2 鼓励学校食堂配备多功能快检仪进行自检工作，定期开展洁净度检验及消毒效果检验自我评价，或每半年送有资质的检验机构验证消毒效果，消毒后的餐用具应符合 GB 14934 的要求。

青岛市标准化协会征求意见专用

团 体 标 准

《中小学校食堂餐用具清洗消毒保洁规范》

编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

本标准由青岛市市场监督管理局组织编制，由青岛市标准化协会归口。

本标准主要起草单位：青岛市市场监督管理局、青岛市教育局、青岛市卫生健康委员会、通标标准技术服务（青岛）有限公司、青岛市产品质量检验研究院、青岛市标准化研究院、青岛市技术标准科学研究所、中国海洋大学食品科学与工程学院、青岛市第二十六中学、青岛市市北区第二实验幼儿园、青岛金门路小学。

（二）制定的目的和意义

目的：本团体标准的制定旨在通过制定详细、系统的中小学校食堂餐用具清洗消毒保洁规范，提高操作有效性，降低因餐饮具问题造成食品安全事件的可能性，提升学校食品安全水平。

意义：学生群体食品安全工作具有高度敏感性，近年来，全国学校和养老机构食堂食品安全事件时有发生，引起社会广泛关注。虽然青岛市学校食堂食品安全抽检总体合格率较高，但在抽检不合格批次中，餐用具消毒不合格问题占比相对较高，发生学生群体性食品安全事件的可能性仍然存在。对学校食堂餐用具清洗消毒保洁规程进行进一步规范，能够提高学生群体食品安全保障水平。

（三）标准编制过程

2024年11月，标准立项。

根据青岛市标准化协会任务要求，青岛市市场监督管理局、青岛市教育局、青岛市卫生健康委员会、通标标准技术服务（青岛）有限公司、青岛市产品质量检验研究院、青岛市标准化研究院、青岛市技术标准科学研究所、中国海洋大学食品科学与工程学院、青岛市第二十六中学、青岛市市北区第二实验幼儿园、青岛金门路小学成立了标准起草小组，开展标准编制工作。

标准起草小组成员认真学习了 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》，结合标准制定工作程序的各个环节，进行了探讨和研究。

标准起草小组经过技术调研、咨询，收集、消化有关资料，于2024年11月21日编写完成了团体标准《中小学校食堂餐用具清洗消毒保洁规范》的草案稿，现公开征求意见。

二、标准编制原则和主要内容

（一）编制原则

本标准的制定工作遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则，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》给出的规则编写。

（二）主要内容及其说明

在内容结构上，《中小学校食堂餐用具清洗消毒保洁规范》包括术语和定义、基本要求、人员要求、场所卫生要求、设施设备要求、清洗方法、消毒方法、保洁方法、记录要求、效果评价的内容。

（1）术语和定义：对“学校食堂”、“餐用具”、“餐用具清洗”、“餐用具消毒”给出了定义。

（2）基本要求

规定了相应的管理制度、清洗、消毒、保洁作业应符合的要求等内容。

（3）人员要求

包含人员的食品安全基础知识技能、上岗应具备健康证明、培训上岗及食品安全培训考核、个人卫生的要求等内容。

（4）场所卫生要求

包含学校食堂内清洗、消毒、保洁工作场所的作业能力、场所内卫生、设备区域划分、布局设置要求、食物残渣处理、有害生物防治的要求等内容。

（5）设施设备要求

包含消毒设备及设施的大小数量及设备应有的装置功能消毒水池的数量匹配及材质要求、设施设备检验要求及定期保养消毒除垢要求等内容。

（6）清洗方法

包含机器清洗、手工清洗各环节的具体要求。

（7）消毒方法

包含物理消毒、化学消毒各环节的具体要求。

（8）保洁方法

包含餐用具消毒后保洁环节采用的方式、存放要求、标识及定期清洁消毒要求、避免污染的要求等内容。

（9）记录要求

包含对清洗、消毒、保洁各环节应记录的内容具体要求。

(10) 效果评价

包括清洗效果评价、消毒效果评价、保洁效果评价的要求等内容。

三、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明
本标准未涉及专利及知识产权问题。

四、采用国际标准和国外先进标准的情况，与国际、国内同类标准水平的对比情况

无。

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系
与《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》、《团体标准管理办法》等有关法律、法规保持一致。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无

七、贯彻标准的要求和措施建议

本标准发布后，应向所有单位进行宣传、贯彻，及相关人员推荐执行本标准。

八、废止现行有关标准的建议

无

九、其他应予说明的事项

无

标准起草工作组

2024 年 11 月 21 日

团体标准

T/XXXXXXX—2024

中小学校食堂大宗食品原料采购规范

Specification for bulk food ingredient procurement in primary and secondary school canteens

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施



青岛市标准化协会发布

青岛市标准化协会（QDAS）是由青岛市从事标准化研究与应用的单位和个人自愿组织的非营利性社会组织。制定青岛市标准化协会标准（以下简称：青标协标准），满足市场需要，增加标准的有效供给，是青岛市标准化协会的工作内容之一。中国境内的团体和个人，均可提出制、修订青标协标准的建议并参与有关工作。

青标协标准按《青岛市标准化协会团体标准管理办法》进行制定和管理。

青标协标准草案经向社会公开征求意见，并得到参加审定会议的 75%以上的专家、成员的投票赞同，方可作为青标协标准予以发布。

在本标准实施过程中，如发现需要修改或补充之处，请将意见和有关资料寄给青岛市标准化协会，以便修订时参考。

本标准版权为青岛市标准化协会所有，除了用于国家法律或事先得到青岛市标准化协会的许可外，不得以任何形式或任何手段复制、再版或使用本标准及其章节，包括电子版、影印件，或发布在互联网及内部网络等。

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 总体要求 2

5 采购人员岗位要求 2

 5.1 基本素质 2

 5.2 岗位职责 2

6 供应商选择、管理和退出 2

 6.1 供应商选择 2

 6.2 供应商管理 3

 6.3 供应商退出 3

7 采购查验 3

 7.1 基本要求 3

 7.2 查验记录 3

 7.3 蔬果查验 3

 7.4 生猪肉查验 4

 7.5 禽肉查验 4

 7.6 水产品查验 5

 7.7 蛋与蛋制品查验 5

 7.8 豆制品查验 5

 7.9 植物油查验 6

 7.10 粮食查验 6

 7.11 乳制品查验 6

8 货物管理 6

 8.1 入库管理 7

 8.2 库存管理 7

 8.3 出库管理 7

9 食品安全突发事件应急处置 7

 9.1 基本原则 7

 9.2 处置要求 8

参考文献 9

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。

本文件由青岛市市场监督管理局提出。

本文件由岛市标准化协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

青岛市标准化协会征求意见专用

中小学校食堂大宗食品原料采购规范

1 范围

本文件规定了中小学校食堂大宗食品原料采购的总体要求、采购人员岗位要求、供应商选择、管理和退出、采购查验、货物管理、食品安全突发事件应急处置等要求。

本文件适用于青岛市行政区域内中小学校食堂大宗食品原料采购。青岛市行政区域内的幼儿园及托育机构可参照执行。

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/T 1534	花生油	
GB 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712	食品安全国家标准	豆制品
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 2733	食品安全国家标准	鲜、冻动物性水产品
GB 2749	食品安全国家标准	蛋与蛋制品
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/T 5492	粮油检验	粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5494	粮油检验	粮食、油料的杂质、不完善粒检验
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/T 19111	玉米油	
GB 19302	食品安全国家标准	发酵乳
GB 19643	食品安全国家标准	藻类及其制品
GB 19645	食品安全国家标准	巴氏杀菌乳
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 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 31605	食品安全国家标准	食品冷链物流卫生规范
GB 36193	水产品加工术语	

3 术语和定义

GB 2707、GB 2712、GB 2715、GB 2749、GB 19643、GB 36193界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蔬果 vegetables and fruits

新鲜的蔬菜和水果，包括经过或未经过清洗、去皮、切分的蔬菜和水果。

4 总体要求

中小学校食堂应加强对高风险食品原料的把控，避免采购以下食品原料：

- a) 河豚鱼、毛蚶、小海螺等高风险水产品；
- b) 三文鱼、醉虾、醉蟹等生食水产品；
- c) 非本食堂加工的散装馅料、肉串及散装熟肉制品；
- d) 四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等；
- e) 转基因食用油、亚硝酸盐；
- f) 预制菜；
- g) 法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

5 采购人员岗位要求

5.1 基本素质

中小学校食堂大宗食品原料采购人员应符合的岗位素质要求包括但不限于：

- a) 应具备诚信、公正、廉洁的道德品质，坚决抵制贪污腐败行为；
- b) 应知悉并遵守采购相关的法律、法规、规章、政策及制度等，确保采购工作合法合规；
- c) 应具备计算和分析能力，且能熟练使用互联网及相关办公软件；
- d) 应熟悉物流运作和供应链管理；
- e) 应具有良好的市场敏感性，及时捕捉市场动态和价格趋势；
- f) 应具有较强的成本意识；
- g) 应有较强的谈判及应变能力。

5.2 岗位职责

中小学校食堂大宗食品原料采购人员的岗位职责包括但不限于：

- a) 负责采购信息收集；
- b) 负责拟定采购计划；
- c) 负责进行市场调查并拟写调查报告；
- d) 负责甄选供应商；
- e) 负责代表各中小学校履行采购合同；
- f) 负责供货及时性及库存的合理性；
- g) 负责协调供应商和售前售后相关问题的处理（包括但不限于变价、调换、退货等）；
- h) 负责定期对各供应商进行供货数据核算。

6 供应商选择、管理和退出

6.1 供应商选择

在选取供应商时，应对其资质进行全面而综合的考量，包括但不限于：

- a) 应具有独立承担民事责任的能力；
- b) 应持有有效期内的食品经营许可证和营业执照；
- c) 应具备为学校、政府或国企食堂供应1年以上的业绩，或为国内大中型商超、知名电商平台供应的经验；
- d) 应具备包装、仓储和物流配送能力，运输车辆应符合卫生和安全要求；
- e) 应建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯；

- f) 应具有良好的食品安全意识、商业信誉和服务意识;
- g) 近五年内无食品安全事故, 无违法违规行为;
- h) 应确保所供应的食品符合相关的食品质量要求、安全要求;
- i) 产品品种应能满足中小学校食堂所需, 供货价格应不高于中小学校所在地市场价格。

6.2 供应商管理

6.2.1 应建立供应商资质档案目录, 及时更新供应商资料, 确保供应商资质符合 5.1 的要求。国家法律法规对证照资质有特殊要求的, 应按要求对供应商进行管理和评估。

6.2.2 应制定供应商食品安全检查评价规范, 包含评价标准和评价流程, 以及评价结果处置规定。采用定期和不定期的现场评价检查方式, 确定合格供应商及其食品目录。

6.2.3 应根据供应商资质审核及其提供的食品质量水平, 建立供应商绩效考核指标体系。绩效考核结果可用于供应商资格评定、合同续签等事项的考量。

6.3 供应商退出

6.3.1 应建立供应商退出机制。供应商出现以下情况, 应启动退出机制:

- a) 日常供货合格率低于 95%或合同违约次数大于等于三次;
- b) 出现重大食品安全事故;
- c) 被主管部门风险预警。

6.3.2 对于退出的供应商, 应禁止其五年内参与中小学校食堂的投标和其他供应行为。

7 采购查验

7.1 基本要求

中小学校食堂应建立进货查验制度。查验内容包括但不限于:

- a) 食品原料的名称与数量应与供货时提供的凭证信息保持一致;
- b) 具有正常的感官性状, 无腐败、变质、污染、掺杂掺假等情况;
- c) 预包装食品包装应完好、无破损;
- d) 保质期应符合要求(除植物油、粮食外的其他食品应保证当天配送);
- e) 标识标签内容应清晰、规范, 标签明示信息、标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的要求;
- f) 随货应附带出厂检验报告、产品合格证、承诺达标合格证等相关证明文件, 应与送货批次相符;
- g) 运输条件应符合 GB 31605 的规定, 应有必要的制冷设备, 需冷冻的食品在运输过程中温度不应高于 -18°C ; 需冷藏的食品在运输过程中温度应为 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 。

7.2 查验记录

7.2.1 中小学校食堂采购部门应当查验、索取并留存盖有供应商公章或签字的每笔供货凭证或送货单。

7.2.2 应当建立并落实食品、食品添加剂及食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录制度, 保障食品安全。

7.2.3 进货查验记录应按日期、时间顺序, 逐笔记录完整。记录包括但不限于:

- a) 食品名称、规格、数量;
- b) 生产批号、保质期;
- c) 供应商单位名称、联系方式;
- d) 进货日期。

7.2.4 妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录, 不应涂改、伪造, 其保存期限不应少于 2 年。

7.3 蔬果查验

7.3.1 感官要求

蔬果感官指标应符合表1的规定。

表 1 蔬果感官要求

项目	要求
色泽	蔬果应呈现其自然、健康的色泽，不应有过于黯淡、褪色或异常鲜艳（可能经过过度处理）的情况
质地	蔬果表面应光滑、洁净，无明显的划痕、斑点、虫眼或腐烂迹象。叶菜类蔬菜，叶片应完整、鲜嫩，无黄叶、枯叶或虫蛀现象
成熟度	蔬果应达到适当的成熟度，不应过于青涩也不应过于成熟导致变质

7.3.2 索证要求

7.3.2.1 在确立供货意向，前，供应商应提供三个月内由具有法定检测资质的检测机构出具的农残检测报告。检测项目及结果应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 等规定。

7.3.2.2 每次供货应提供本批次的蔬果农残检测报告、承诺达标合格证等文件。

7.4 生猪肉查验

7.4.1 感官要求

生猪肉感官指标应符合表2的规定。

表 2 生猪肉感官要求

项目	要求	
	鲜猪肉	冻猪肉
色泽	肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色	肌肉有光泽，色鲜红，脂肪呈乳白，无霉点
弹性（组织状态）	指压后的凹陷立即恢复	肉质紧密，有坚实感
黏度	外表微干或微湿润，不黏手	外表及切面湿润，不黏手
气味	具有鲜猪肉正常气味，煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味	具有冻猪肉正常气味，煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，无异味

7.4.2 索证要求

7.4.2.1 在确立供货意向，前，供应商应提供三个月内由具有法定检测资质的检测机构出具的检验报告。检测项目及结果应符合 GB 2707、GB/T 9959.1、GB 18394 等规定。

7.4.2.2 每次供货应提供本批次的动物检疫证明、肉品品质检验合格证、生猪产品追溯凭证、瘦肉精检验报告、承诺达标合格证等文件。

7.5 禽肉查验

7.5.1 感官要求

禽肉感官指标应符合表3的规定。

表 3 禽肉感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
气味	具有产品应有的气味，无异味
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物

7.5.2 索证要求

7.5.2.1 在确立供货意向，前，供应商应提供三个月内由具有法定检测资质的检测机构出具的检验报告。检测项目及结果应符合 GB 2707、GB 18394 等规定。

7.5.2.2 每次供货应提供本批次的动物检疫证明、肉品品质检验合格证、出厂检验报告、承诺达标合格证等文件。

7.6 水产品查验

7.6.1 感官要求

鲜、冻动物性水产品感官指标应符合表4的规定，藻类感官指标应符合表5的规定。

表 4 鲜、冻动物性水产品感官要求

项目	要求
色泽	具有水产品应有的色泽
气味	具有水产品应有气味，无异味
状态	具有水产品正常的组织状态，肌肉紧密，有弹性

表 5 藻类食品感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味
状态	具有产品应有的状态，无霉斑、无变质，无正常视力可见外来异物

7.6.2 索证要求

7.6.2.1 在确立供货意向前应提供三个月内由具有法定检测资质的检测机构出具的检验报告。检测项目及结果应符合 GB 2733、GB 19643 等规定。

7.6.2.2 每次供货应提供本批次的产品合格证、承诺达标合格证等文件。

7.7 蛋与蛋制品查验

7.7.1 感官要求

鲜蛋感官指标应符合表6的规定，蛋制品感官指标应符合表7的规定。

表 6 鲜蛋感官要求

项目	要求
色泽	灯光透视时整个蛋呈微红色；去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白澄清、透明，无其他异常颜色
气味	蛋液具有固有的蛋腥味，无异味
状态	蛋壳清洁完整，无裂纹，无霉斑，灯光透视时蛋内无黑点及异物；去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物

表 7 蛋制品感官要求

项目	要求
色泽	具有产品正常的色泽
滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味，无异味
状态	具有产品正常的形状、形态，无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异物

7.7.2 索证要求

7.7.2.1 在确立供货意向前应提供三个月内由具有法定检测资质的检测机构出具的检验报告。检测项目及结果应符合 GB 2749 等规定。

7.7.2.2 每次供货应提供本批次鲜鸡蛋成品检验报告单、产品合格证、承诺达标合格证等文件。

7.8 豆制品查验

7.8.1 感官要求

豆制品感官指标应符合表8的规定。

表 8 豆制品感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物

7.8.2 索证要求

- 7.8.2.1 在确立供货意向应提供三个月内由具有法定检测资质的检测机构出具的检验报告。检测项目及结果应符合 GB 2712 等规定。
- 7.8.2.2 每次供货应提供本批次出厂检验报告、承诺达标合格证等文件。

7.9 植物油查验

7.9.1 基本要求

- 7.9.1.1 植物油应为预包装食品，产品外包装要求应符合 6.1c) ~e) 的规定。
- 7.9.1.2 植物油感官指标应符合表 9 的规定。

表 9 植物油感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物

7.9.2 索证要求

- 7.9.2.1 在确立供货意向应提供三个月内由具有法定检测资质的检测机构出具的检验报告。检测项目及结果应符合 GB/T 1534、GB 2716、GB/T 5492、GB/T 5494、GB/T 19111 等规定。
- 7.9.2.2 每次供货应提供本批次第三方检测机构检验报告、出厂检验报告等文件。

7.10 粮食查验

7.10.1 基本要求

- 7.10.1.1 粮食应为预包装食品，产品外包装要求应符合 6.1c) ~e) 的规定。
- 7.10.1.2 粮食感官要求应符合 GB 2715 的规定。

7.10.2 索证要求

- 7.10.2.1 在确立供货意向应提供三个月内由具有法定检测资质的检测机构出具的检验报告。检测项目及结果应符合 GB 2715、GB/T 1354、GB GB/T 1355 等规定。
- 7.10.2.2 每次供货应提供本批次第三方检测机构检验报告、出厂检验报告等文件。

7.11 乳制品查验

7.11.1 基本要求

乳制品类供货应为预包装食品，产品外包装要求应符合6.1c) ~e) 的规定。

7.11.2 索证要求

- 7.11.2.1 在确立供货意向应提供三个月内由具有法定检测资质的检测机构出具的检验报告。乳制品检测项目及结果应符合 GB 19302、GB 19645、GB 25190、GB 25191 的规定。
- 7.11.2.2 每次供货应提供本批次第三方检测机构检验报告、出厂检验报告等文件。

8 货物管理

8.1 入库管理

8.1.1 验收程序

8.1.1.1 所有食品原料到货后，应经过严格的验收程序。验收人员应清点、核对供应商提供的送货单与货品品类、数量一致性，并依据 6.2 的要求完善进货查验记录。

8.1.1.2 检查食品原料的包装是否完整，有无破损、渗漏、污染等情况。对于有质量问题、不符合各类食品感官要求的食品原料，应坚决拒收。

8.1.2 记录保存

验收合格后，详细记录入库信息并生成入库单，电子及纸质版均需妥善保存，以备查询和追溯。

8.1.3 分类存放

8.1.3.1 应根据各类食品原料的特性（如温度要求、防潮防虫等），合理规划仓库区域，确保不同类型食品原料分区存放，避免交叉污染。仓库应保持干燥、通风、清洁，有良好的防潮、防虫、防鼠设施。

8.1.3.2 入库的食品原料应进行明确标识，包括名称、规格、生产日期、保质期、进货日期、供应商等信息。标识应清晰、醒目，便于管理和查找。

8.2 库存管理

8.2.1 定期盘点

8.2.1.1 建立库存盘点制度，定期对大宗食品原料进行盘点，确保账物相符。盘点时间可根据中小学校食堂的实际情况确定，宜每月进行一次。

8.2.1.2 盘点过程中，如发现库存数量与账面不符，应及时查找原因，并进行调整。对于过期、变质、损坏的食品原料，应及时清理并登记。

8.2.2 先进先出

遵循先进先出的原则，确保食品原料的新鲜度和质量。在发放食品原料时，应先发放较早进货的批次，避免过期浪费。

8.3 出库管理

8.3.1 出库审批

食品原料出库前，应经食堂管理人员或指定负责人审批，确保出库数量、种类与当日食谱及实际需求相匹配，避免过量领取导致浪费。

8.3.2 出库记录

8.3.2.1 仓库管理人员应根据出库单核对发放食品原料。发放时，应再次检查食品原料的质量和包装，确保无问题后发放。

8.3.2.2 详细记录出库信息，包括出库日期、食品原料名称、数量、用途（如烹饪、调料等）、领取人签名等，确保每笔出库都有据可查。

8.3.3 余料回收

8.3.3.1 食堂工作人员领取后未使用完的食品原料，应及时回收。回收的食品原料应进行检查，如无质量问题，可重新入库管理。

8.3.3.2 有质量问题或已过期的食品原料，应按照规定进行处理，不应再次入库及使用。

9 食品安全突发事件应急处置

9.1 基本原则

中小学校食堂应依据《中华人民共和国食品安全法》《青岛市食品安全事故应急预案的通知》制定本单位的食品安全突发事件应急处置预案。如发生疑似食品安全突发事件，应按规定启动执行应急处置。鼓励中小学校食堂定期开展食品安全突发事件应急演练。

9.2 处置要求

发生疑似食品安全突发事件应立即按照《青岛市食品安全事故应急预案》及本单位食品安全突发事件应急处置预案的指导，迅速响应，全力配合相关部门进行现场封存、细致调查、及时调取相关资料与样品，以及配合进行查验等各项工作，确保事件得到妥善处理，维护中小学校食堂食品安全。

青岛市标准化协会征求意见专用

参 考 文 献

- [1] 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））
 - [2] 青岛市人民政府办公厅关于印发青岛市食品安全事故应急预案的通知（青政办字〔2020〕49号）
 - [3] 餐饮服务食品采购索证索票管理规定（国食药监食〔2011〕178号）
 - [4] 关于加强新修订《中华人民共和国农产品质量安全法》有关规定衔接工作的通知（农办质〔2023〕9号）
-

青岛市标准化协会征求意见专用

团 体 标 准

《中小学校食堂大宗食品原料采购规范》

编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

本标准由青岛市市场监督管理局组织编制，由青岛市标准化协会归口。

本标准主要起草单位：青岛市市场监督管理局、青岛市教育局、青岛市卫生健康委员会、通标标准技术服务（青岛）有限公司、青岛市产品质量检验研究院、青岛市标准化研究院、青岛市技术标准科学研究所、中国海洋大学食品科学与工程学院、青岛市第二十六中学、青岛市市北区第二实验幼儿园、青岛金门路小学。

（二）制定的目的和意义

目的：制定中小学校食堂大宗食品原料采购食品安全管理规范，旨在明确中小学校食堂在采购大宗食品原料时应遵循的食品安全管理要求和标准，确保采购的食品原料安全、卫生、符合营养要求。

通过制定和实施该管理规范，可以有效提升中小学校食堂食品安全管理水平，保障广大师生的饮食安全和身体健康，同时也有助于提高中小学校食堂的声誉和形象，增强家长和社会的信任度。

意义：当前，中小学校食堂大宗食品原料采购过程中存在食品安全隐患，如原料来源不明、质量参差不齐、运输和储存条件不达标等问题。制定食品安全管理规范，可以规范采购流程，确保原料的安全性和可靠性，减少食品安全事故的发生，保障学校师生的健康和安全。同时，该规范还有助

于推动中小学校食堂管理的标准化、制度化，提升学校食品安全管理的整体水平。

（三）标准编制过程

2024 年 11 月，标准立项。

根据青岛市标准化协会任务要求，青岛市市场监督管理局、青岛市教育局、青岛市卫生健康委员会、通标标准技术服务（青岛）有限公司、青岛市产品质量检验研究院、青岛市标准化研究院、青岛市技术标准科学研究所、中国海洋大学食品科学与工程学院、青岛市第二十六中学、青岛市市北区第二实验幼儿园、青岛金门路小学成立了标准起草小组，开展标准编制工作。

标准起草小组成员认真学习了 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》，结合标准制定工作程序的各个环节，进行了探讨和研究。

标准起草小组经过技术调研、咨询，收集、消化有关资料，于 2024 年 11 月 21 日编写完成了团体标准《中小学校食堂大宗食品原料采购规范》的草案稿，现公开征求意见。

二、标准编制原则和主要内容

（一）编制原则

本标准的制定工作遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则，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》给出的规则编写。

（二）主要内容及其说明

在内容结构上,《中小学校食堂大宗食品原料采购规范》包括术语和定义、总体要求、采购人员岗位要求、供应商选择、管理和退出、采购查验、货物管理、食品安全突发事件应急处置等要求的内容。

(1)术语和定义:除 GB 2707、GB 2712、GB 2715、GB 2749、GB 19643、GB 36193 界定的术语,还对“蔬果”给出了定义。

(2)总体要求

规定了小学校食堂应加强对高风险食品原料的把控,避免采购的食品原料类目。

(3)采购人员要求

包含中小学校食堂大宗食品原料采购人员应具备基本素质、岗位职责要求等内容。

(4)供应商选择、管理和退出

包含供应商选择、供应商管理、供应商退出的要求等内容。

(5)采购查验

包含中小学校食堂进货查验内容的基本要求、查验记录要求、蔬果查验要求、生猪肉查验要求、禽肉查验要求、水产品查验要求、蛋与蛋制品查验要求、豆制品查验要求、植物油查验要求、粮食查验要求、乳制品查验要求等内容。

(6)货物管理

包含入库管理、库存管理、出库管理各环节的具体要求。

(7)食品安全突发事件应急处置

包含如发生疑似食品安全突发事件应启动执行应急处置

的基本原则和处置要求。

三、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明
本标准未涉及专利及知识产权问题。

四、采用国际标准和国外先进标准的情况，与国际、国内同类标准水平的对比情况
无。

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系
与《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》、《团体标准管理办法》等有关法律、法规保持一致。

六、重大分歧意见的处理经过和依据
无

七、贯彻标准的要求和措施建议
本标准发布后，应向所有单位进行宣传、贯彻，及相关人员推荐执行本标准。

八、废止现行有关标准的建议
无

九、其他应予说明的事项
无

标准起草工作组

2024 年 11 月 21 日