

T/XJZJXH

团 体 标 准

T/XJXY 0001—2025

高校食堂食品原料的贮存和标识管理规范

Specification for Storage and Labeling Management of Food Raw Materials in
University 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。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

新疆农业质量协会 发 布

高校食堂食品原料的贮存和标识管理规范

1 范围

==本规范规定了高校食堂食品原料的贮存和标识管理的要求。

本规范适用于高校食堂的食品原料贮存与标识管理。承包校园食堂的第三方餐饮服务单位。校园食堂的食品原料供应商（如校内仓储中心、配送中心等）。==

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。

==中华人民共和国食品安全法

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 27306 食品安全管理体系餐饮业要求

GBT 33497 餐饮企业质量管理规范

SB/T 10580 餐饮业现场管理规范

GB/T 45701 校园配餐服务企业经营管理指南

餐饮服务食品安全操作规范==

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

==

3.1 原料 Raw materials

指供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质。

3.2 半成品 Semi-finished products

指原料经初步或部分加工制作后，尚需进一步加工制作的食品，不包括贮存的已加工制作成成品的食品。

3.3 冷冻库 freezer warehouse

用于贮存肉类、水产、速冻食品的温度 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ ；储存冷冻预包装食品温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

3.4 冷藏库Refrigerator warehouse

指温度 $0\sim 8^{\circ}\text{C}$ ，用于贮存蔬菜、乳制品、禽蛋、半成品等。

3.5 常温库Normal temperature storage

指阴凉干燥环境，用于贮存粮食、调味品、包装食品等。

3.6 分离Separation

通过在物品、设施、区域之间留有一定空间,而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

3.7 分隔 Partition

通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或者独立隔间等进行隔离。

3.8 食品处理区Food processing area

食品贮存、整理、加工(包括烹饪)、分装以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。请在此处继续编写术语和定义==

==4 库房设施要求

4.1 建筑结构

4.1.1 墙壁、天花板、地面应以无毒、坚固、无异味、不吸水、易清洁的材料建成，且无裂缝、无破损，无灰尘积聚、地面无积水。

4.1.2 地面应防滑、无破损、无灰尘积聚，排水设施畅通。

4.2 门窗及防护设施

4.2.1 门、窗闭合严密、无变形、无破损。

4.2.2 与外界直接相通的门和可开启的窗，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕。

4.2.3 与外界直接相通的门能自动关闭，并有防止动物侵入的装置（如设防鼠板）。

4.2.4 库房应配备通风设施，确保空气流通。

4.2.5 库房应配备有防尘、防蝇、防潮设施。

4.3 库房分类

类型	温度要求	用途
冷冻库/柜	$\leq -12^{\circ}\text{C}$	用于贮存肉类、水产、速冻食品。
	$\leq -18^{\circ}\text{C}$	储存冷冻预包装食品温度。
冷藏库	$0\sim 8^{\circ}\text{C}$	用于贮存蔬菜、乳制品、禽蛋、半成品。
常温库	---	阴凉干燥环境，用于贮存粮食、调味品、包装食品。

4.4 贮存管理

4.4.1 原料贮存及周转原则

4.4.1.1 食品与非食品、生食与熟食、原料与半成品、植物性食品与动物性食品应分开贮存，严禁混放；

4.4.1.2 同一库房内贮存不同性质的物品时，需划分明确存放区域，张贴醒目标识，库房内不得存放有毒有害物品（如清洁剂、消毒剂需单独存于非食品库）或个人生活用品；

4.4.1.3 食品原料周转应遵循“先进先出、先用先出、先到期先出”原则，优先使用入库时间早、保质期临近的食品原料；

4.4.1.4 定期检查食品原料状态，及时清理腐败变质、感官异常（如异味、变色）、超过保质期的食品原料及食品添加剂，并记录清理时间、数量、处理方式（如销毁、无害化处理）。

4.4.2 贮存设施要求

4.4.2.1 应根据食品原料贮存需求，配置对应库房及设施（如冷冻库、冷藏柜、常温货架）；货架需满足“离墙 $\geq 10\text{cm}$ 、离地 $\geq 10\text{cm}$ ”要求，便于空气流通和清洁，防止有害生物藏匿；

4.4.2.2 散装食品（如散装大米、面粉等）应使用无色、透明的食品级密闭容器存放，容器盖需密封完好；

4.4.2.3 同一库房内若同时存放多种原料，应通过分隔（如隔墙）或分离（如预留 $\geq 30\text{cm}$ 间距）方式划分区域，张贴标识，防止交叉污染；

4.4.2.4 库房设施需定期清洁消毒（如货架每月消毒1次），配备防霉（如除湿机）、防鼠（如粘鼠板）、防虫（如防虫灯）设备；

4.4.2.5 冷冻、冷藏柜（库）应安装经校验的测温装置（如温度计、温度传感器），实时显示内部温度；

4.4.2.6 食品添加剂应设专柜（带锁）贮存，专柜外张贴“食品添加剂”标识；拆包后的添加剂需转入食品级容器，容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限、开封日期，并保留原包装至使用完毕。

4.4.3 贮存要求

类别	贮存要求
	1. 设专人管理，建立入库、出库台账；

常温储存	2. 食品原料需分区、分架、分类存放，采用分隔或分离方式隔离不同类型食品原料； 3. 散装食品（食用农产品除外）存放处需张贴标签，注明食品名称、生产日期（或批号）、保质期等信息； 4. 按食品原料标注的保存条件贮存，无明确条件或开封后的食品原料，需根据品种（如肉类、蔬菜）确定保存温度（参考附录 A）和期限（如开封食用油≤1 个月），并记录； 5. 每日检查库房环境，保持无霉斑、无鼠粪、无虫蛀痕迹。
冷藏、冷冻	1. 不同食品原料需张贴区分标识（如 “生食区”“半成品区”），严禁堆积、挤压存放； 2. 定期（冷冻库每 3 个月、冷藏库每月）除霜、清洁、维护设备，除霜后及时清理冰霜，避免污染食品原料； 3. 冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻，及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。
食品添加剂	1 设专人管理； 2 存放在固定场所（或橱柜）并上锁，包装上需标示 “食品添加剂” 字样；

4.5 标识管理

4.5.1 针对原料、半成品及散装食品，需标注关键信息：

基础信息：食品名称、生产日期（或生产批号）、保质期；

散装农副产品（如新鲜蔬菜、鲜肉）可将 “到货日期” 作为生产日期；

4.5.2 开封后原材料、开封的预包装食品（如大桶食用油、袋装面粉），需额外标注 “开封日期” 及 “新保质期”（如开封后建议1个月内使用）；

4.5.3 拆封转移：大包装原料拆封后（如 50kg 袋装大米分拆），需将原包装标签内容转移至 “插袋式标签卡”，并注明开封日期，贴在分装容器外；

4.5.4 自制食品：自行加工的食品（如卤味、面点）、半成品（如切配好的净菜），需贴标签注明 “加工日期” 和 “保质期限”（如半成品冷藏 24 小时内使用）

5 日常操作规范

5.1 入库验收

5.1.1 外观查验

5.1.1.1 预包装食品的包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。

5.1.1.2 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。

5.1.1.3 具有正常的感官性状。

5.1.1.4 食品标签标识符合相关要求。

5.1.1.5 食品在保质期内。

5.1.2 温度查验

5.1.2.1 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得超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。

5.1.2.2 无具体要求且需冷冻或冷藏的食品，其温度可参考本规范附录A的相关温度要求。

5.1.3 检查食品感官状态（颜色、气味等）、包装完整性及标签信息；

5.1.4 拒收过期、变质或标签不全的食品。

5.2 清洁与消毒

类别	清洗消毒内容
----	--------

冷藏/冷冻柜	冷藏/冷冻柜：每周（或有需要时）彻底清洗 1 次；
冷藏/冷冻库	停机化霜后，用温水 + 中性洗洁精擦拭内壁清理；250mg/L 含氯消毒剂擦拭内壁/层板，后用清水擦净（避免消毒剂残留污染食品）；
常温库	每周清洁 1 次；
周转筐/盆/箱	每次用完清洗，用 250mg/L 含氯消毒剂擦拭内壁/层板，后用清水擦净（避免消毒剂残留污染食品）或 75%酒精擦拭；

5.3 库存管理

5.3.1 遵循“先进先出”“先用先出”“先到期先出”原则，避免原料及食品积压过期。

5.3.2 每周检查库存，清理过期、变质食品。

6 有害生物防治

6.1 应保持餐饮服务场所建筑结构完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生；

6.2 有害生物防治应遵循“优先使用物理方法，必要时使用化学方法”的原则；化学药剂需存放在专门设施内，保障食品安全和人身安全；

6.3 应根据需求配备适宜的有害生物防治设施（如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等），防止有害生物侵入；发现有害生物时，应尽快杀灭；发现有害生物痕迹的，需追查来源并消除隐患；

6.4 有害生物防治过程中，应采取有效措施，避免食品、食品容器、工具、设备等受到污染；若不慎污染，需彻底清洁以消除污染。

7 风险控制与监督检查

7.1 关键控制点

7.1.1 交叉污染：生熟食品、食品与非食品严格分隔。

7.1.2 温度异常：温度超标时应立即调整并评估食品质量。

7.1.3 标签缺失：无标签食品不得使用，需补标或废弃。

7.2 监督检查

7.2.1 食品安全管理员应每周检查库房管理情况。

7.2.2 发现问题应立即整改，并记录整改措施。

附录 A

1. 蔬菜类

种类	环境温度	涉及产品范围
根茎菜类	0-5℃	蒜薹、大蒜、长柱山药、土豆、辣根、茺菁、胡萝卜、萝卜、竹笋、芦笋、芹菜
	10-15℃	扁块山药、生姜、甘薯、芋头
叶菜类	0-3℃	结球生菜、直立生菜、紫叶生菜、油菜、奶白菜、菠菜（尖叶型）、茼蒿、小青葱、韭菜、甘蓝、抱子甘蓝、菊苣、乌塌菜、小白菜、芥蓝、菜心、大白菜、羽衣甘蓝、莴笋、欧芹、茭白、牛皮菜
瓜菜类	5-10℃	佛手瓜和丝瓜
	10-15℃	黄瓜、南瓜、冬瓜、冬西葫芦（笋瓜）、矮生西葫芦、苦瓜
茄果类	0-5℃	红熟番茄和甜玉米

	9-13℃	茄子、绿熟番茄、青椒
食用菌类	0-3℃	白灵菇、金针菇、平菇、香菇、双孢菇
	11-13℃	草菇
菜用豆类	0-3℃	甜豆、荷兰豆、豌豆
	6-12℃	四棱豆、扁豆、芸豆、豇豆、豆角、毛豆荚、菜豆

2.水果类

种类	环境温度	涉及产品范围
核果类	0-3℃	杨梅、枣、李、杏、樱桃、桃
	5-10℃	橄榄、芒果（催熟果），
	13-15℃	芒果（生果实）
仁果类	0-4℃	苹果、梨、山楂
浆果类	0-3℃	葡萄、猕猴桃、石榴、蓝莓、柿子、草莓
柑橘类	5-10℃	柚类、宽皮柑橘类、甜橙类
	12-15℃	柠檬
瓜类	0-10℃	西瓜、哈密瓜、甜瓜和香瓜
热带、亚热带水果	4-8℃	椰子、龙眼、荔枝
	11-16℃	红毛丹、菠萝（绿色果）、番荔枝、木菠萝、香蕉

3.畜禽肉类

种类	环境温度	涉及产品范围
畜禽肉（冷藏）	-1-4℃	猪、牛、羊和鸡、鸭、鹅等肉制品
畜禽肉（冷冻）	-12℃以下	猪、牛、羊和鸡、鸭、鹅等肉制品

4.水产品

种类	环境温度	涉及产品范围
水产品（冷藏）	0-4℃	罐装冷藏蟹肉、鲜海水鱼
水产品（冷冻）	-15℃以下	冻扇贝、冻裹面包屑虾、冻虾、冻裹面包屑鱼、冻鱼、冷冻鱼糜、冷冻银鱼

水产品（冷冻）	-18℃以下	冻罗非鱼片、冻烤鳗、养殖红鳍东方鲀
水产品（冷冻生食）	-35℃以下	养殖红鳍东方鲀

请在此处继续编写正文＝
