

T/JCIA

江苏省餐饮行业协会团体标准

T/JCIA XXXX—2026

## 校园食材配送管理和服务规范

Standard for the Management and Service of Campus Food Ingredients Distribution

(征求意见稿)

(本草案完成时间: 2026.01.08)

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

江苏省餐饮行业协会 发布

## 目 次

|                       |    |
|-----------------------|----|
| 前言 .....              | II |
| 1 范围 .....            | 1  |
| 2 规范性引用文件 .....       | 1  |
| 3 术语和定义 .....         | 1  |
| 4 基本原则 .....          | 1  |
| 5 场所与设施 .....         | 2  |
| 6 食材采购 .....          | 3  |
| 7 食材贮存 .....          | 3  |
| 8 食材分拣 .....          | 4  |
| 9 食材配送 .....          | 4  |
| 10 食材交接 .....         | 4  |
| 11 质量管理 .....         | 5  |
| 12 应急处置 .....         | 6  |
| 附录 A (资料性) 慎供食材 ..... | 7  |

## 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。

本文件由南京市江宁区市场监督管理局提出。

本文件由江苏省餐饮行业协会归口。

本文件起草单位：南京市江宁区市场监督管理局、南京市江宁区教育局、南京国众食材配送有限公司、南京市产品质量监督检验院（南京市质量发展与先进技术应用研究院）、江苏省餐饮行业协会。

本文件主要起草人：汤卫宁、蔡红亮、王建梅、陈宏宝、纪耀成、肖有玉、周帆、余恒琳、于学荣。

本文件为首次发布。

# 校园食材配送管理和服务规范

## 1 范围

本文件规定了校园食材配送管理和服务的基本原则、场所与设施、食材采购、食材贮存、食材分拣、食材配送、食材交接、质量管理、应急处置。

本文件适用于向学校（含托幼机构）供应食材的校园食材统一配送中心。向学生供餐的集体用餐配送单位的食材供应单位可参照本文件执行。

## 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 40475 冷藏保温车选型技术要求
- GB 5749 生活饮用水卫生标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 校园食材 campus food

供校园食堂加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质。

### 3.2 配送 distribution

根据学校确认的订单需求，对食材进行分拣、包装、装载，并通过适宜的运输方式，在规定时间内安全送达学校食堂指定收货点的物流服务过程。

### 3.3 统一配送中心 unified delivery center

受教育主管部门、行业管理部门或其他相关部门委托，负责对指定一定区域内学校所需全品类食材进行集中采购、统一验收、集中配送的运营机构。

### 3.4 食材分拣 food sorting

根据食材品种和订单需求对食材进行拣选、清洗、分拆、切割、整修、分类等简单处理。

## 4 基本原则

### 4.1 应取得与校园食材配送相关的合法资质与证照。

4.2 应建立健全与校园食材配送服务规模相适应的组织架构，明确各岗位职责，具备按照学校订单要求，在规定时限内完成采购、分拣、包装、装载、运输等全流程服务的能力。

4.3 应配备与服务要求和能力相适应的从业人员、专职食品安全总监、食品安全员，并明确其岗位职责，从业人员通过培训并考核合格后方可上岗。培训内容包括但不限于食品安全知识、安全生产知识、交通安全知识等。对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、标准和专业知识培训、考核，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。食品安全总监、食品安全员每年参加培训时间不少于 40 学时。

4.4 接触直接入口食品的人员应具备有效的健康证明，鼓励配送人员持有有效健康证明，从业人员上岗前应组织健康检查，合格后方可上岗。

4.5 建立配送及其服务的全过程食品安全管理、风险识别与控制制度，明确食品安全责任，落实岗位责任，包括但不限于：

- a) 食品安全总监职责；
- b) 食品安全员守则；
- c) 食品经营过程控制制度；
- d) 原料管理制度，包括进货查验记录制度、食材贮存管理制度、原料供货商管理评价制度以及退出机制等；
- e) 关键环节操作规程，包括配送过程、学生餐验收等；
- f) 清洁消毒卫生管理制度，包括定期清洗消毒空调及通风设施的制度、定期清洁卫生间制度、场所及设施设备清洗消毒和维修保养制度等；
- g) 从业人员健康管理制度；
- h) 配送车辆管理制度；
- i) 废弃物处置制度；
- j) 不合格食材处置制度；
- k) 学校、家长和学生满意度的管理和评价制度；
- l) 信息公开与可追溯管理制度；
- m) 食品安全事故应急处置方案，包括食材召回相关规定。

4.6 应建立健全表单，记录从业人员培训考核、进货查验、加工配送过程追溯、转载运输、食品安全自查、环境清洗消毒、设施设备维护、投诉、废弃物处置、定期除虫灭害、产品检测等情况。

4.7 建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，制定食品安全风险控制清单：

- a) 每日食品安全检查记录；
- b) 每周食品安全排查治理报告；
- c) 每月食品安全调度会议纪要。

4.8 应通过公开招投标及询价的方式确定食材供应商。

4.9 应全面核验供应商资质及其他证明材料并留存复印件，并对其进行资质、能力评价分级。

4.10 应规范建立供应商档案，保证供应商资质材料在有效期内。

4.11 宜与具有合法资质的种养殖基地签订直供协议。

4.12 应建立食材供应商评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对食材供应商食品安全状况进行现场评价，定期或不定期抽查其生产经营场所，对供应商履约、质量保证等能力进行综合评价，不符合要求的应终止合作。

4.13 宜建立和校园食材配送及管理相适应的信息化管理能力，具备订单接收、食材采购、索证索票、加工分拣、仓储运输等各个环节的溯源与记录。

4.14 预包装产品保质期在一年以上的，交付时的剩余质保期不得少于标注有效期的二分之一；保质期不到一年的，交付时的剩余质保期不得少于标注有效期的三分之二。

4.15 食材质量等级指标不低于该产品标准的中位数水平，如质量或规格等级划分为1、2、3、4、5或大(L)、中(M)、小(S)的，应选择1、2或大(L)、中(M)等级。

4.16 宜通过食品安全管理体系认证、危害分析与关键控制点体系认证、质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证等。

## 5 场所与设施

5.1 应具有与经营品种、数量相适应的场所。满足收货、验收、贮存、分拣、装载、运输等环节需要。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源25米以上。地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，有适当措施防止积水。

5.2 应保持场所卫生清洁，防止有害生物侵入和孳生，宜委托有资质的第三方进行有害生物防治。

5.3 场所建设、布局和环境卫生要求应符合GB 14881的相关规定。

5.4 场所应区分洁净区和非洁净区。蔬菜、水果、肉类、水产品、调料等应有各自的流通加工车间和暂存区域，不得交叉污染。

5.5 应设有经营品种、数量相适应的冷藏库、冷冻库及其他仓库，且在库房外部设有便于监测和控制温度的设备设施，并定期监控、记录、校准、维护，确保准确有效。

5.6 应配备满足经营需求的生产设施设备，宜采用自动化设施设备。应配备相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防尘、防蝇、防鼠、防虫等措施。

5.7 与食材表面接触的设备、工具和容器，应符合食品安全标准，易于清洁和保养。

5.8 如需在裸露食材的正上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护措施。冷冻（藏）库应使用防爆灯。

5.9 应配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的废弃物存放专用设施，设施应标识清晰。

5.10 鼓励配备金属探测仪器对食材进行检查，确保食材中不含有金属类异物。

## 6 食材采购

6.1 不得采购法律、法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产业。不得采购、使用超过保质期、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等食品、食品添加剂。不得向学生提供四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。

6.2 需谨慎采购学生餐的慎用食材及预包装食品，相关名单和品种见附录 A。

6.3 应索取合法有效的销售凭证，销售凭证应包含食材名称、数量、供货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息。

6.4 原料验收包括但不限于下列内容

- a) 具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；
- b) 预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致；
- c) 标签标识完整、清晰，载明的事项应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求；
- d) 预留足够的保质期，避免使用超过保质期的食品。
- e) 有效的资质证明文件，包括生产者的食品生产许可证、供应商的食品经营许可证或许可备案等；
- f) 食用农产品相关合格证明文件，包括承诺达标合格证，鼓励随行电子化承诺达标合格证或集成承诺达标合格证的溯源码、检验合格报告；采购畜禽肉类时，需具备动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证明；大米的合格文件证明，应包括镉、黄曲霉毒素等指标的检测报告；
- g) 预包装食品有包括但不限于一年内由第三方检测机构或监督部门出具的同款产品检测合格报告、本批次产品的出厂检验报告；
- h) 绿色食品、有机农产品标注相应的标志和附有相关证明文件；
- i) 进口食材报关单、入境检疫检验证明等，报关单及中文标签（含生产商、原产地等信息）。

6.5 应缩短冷冻（藏）食材的验收时间，减少其温度变化，其中冷藏食材表面温度升高不超过 3℃，冷冻食材表面温度不得高于-9℃。

6.6 采购食材，应如实记录食材名称、规格、数量、生产日期（或者生产批号）、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。采购食用农产品，应如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。

6.7 进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月；无明确保质期的，保存期限不少于 2 年。其他各项记录保存期限宜为 2 年。

6.8 验收过程中，发现有验收不合格情形的，或者有不得采购的食材，应当场予以退回或销毁，并如实填写退回或销毁记录，宜保留可追溯的退回或销毁影像资料等。出现 3 次不合格情况应约谈供应商。

6.9 加强对大宗食材米、面、油、肉、蛋、奶原料的检验检测管理，具体内容包括但不限于：

- a) 留存每批次大宗食材的检验检测报告；
- b) 实现全年大宗食材全品类覆盖的检验检测；
- c) 对半年内出现不合格情况的大宗食材加强检验检测。

## 7 食材贮存

- 7.1 应符合 GB 31621 的相关规定。
- 7.2 应按食材的品种类别分别贮存，不得与有毒有害物品同库存放。
- 7.3 具有强烈气味的食材应单独存放，对乙烯比较敏感的蔬菜水果不宜与其他蔬菜水果同库贮存。
- 7.4 应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。
- 7.5 对温度和湿度有特殊要求的食材，应贮存在具备除湿、冷藏或者冷冻功能等设施设备内，并保持设施设备有效运行，每日对温湿度进行监测并记录。
- 7.6 食材贮存温度应控制在合理区间，且符合相关食品安全标准规定的温度范围。一般情况下应保持冷藏库 0℃~8℃；冷冻库≤-12℃。
- 7.7 仓库内散装食材贮存位置应标明食材的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容，宜使用密闭容器贮存。食用农产品贮存位置应标明入库时间、保鲜期等内容。
- 7.8 应遵循先进、先出、先用的原则，并定期检查库存，及时清理腐败变质、油脂酸败、霉变生虫等感官性状异常、超保质期或保鲜期的食材。
- 7.9 应每日对贮存环境整理、清扫和检查，保持干净整洁。

## 8 食材分拣

- 8.1 分拣前应先检查待使用原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，应及时剔除。
- 8.2 可根据校园食堂的要求，对食材进行初加工处理，包括去皮、去壳、分割等。
- 8.3 处理过程中应注意卫生，避免食材污染。废弃物专区存放，及时清运处置。
- 8.4 不同原料品类应选择不同的清洗方式和清洗时间。清洗用水应符合 GB 5749 的要求。
- 8.5 畜禽类、水产类、植物类等应使用不同的区域清洗，使用专用的清洗池、砧板、刀具等工器具，采用颜色标识管理工器具，使用后及时清洗、消毒、定位存放。
- 8.6 植物类应通过沥干、风干、甩干等工序，去除产品表面水。
- 8.7 根据产品的特性选择适宜的包装，品装入量与包装容器规格相适应。宜使用环保可降解包装材料。
- 8.8 农产品标签应符合 GB/T 32950 的要求，预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。
- 8.9 对于体积较大、重量较重的农副产品，如整箱水果、蔬菜等，宜采用可循环使用的包装容器，如标准化的塑料周转箱等，每次使用后及时清洗、沥干。

## 9 食材配送

- 9.1 应根据学校订单要求进行分拣，并形成配送清单。配送清单应包括学校名称、配送日期、食材名称、数量、发货人、收货人等信息。
- 9.2 应与学校提前沟通确认配送地点、时间、菜品等要求，合理安排配送计划。
- 9.3 根据食材的品种、保质期及在途运输时间，进行分类装箱。合理控制箱内食材品种、重量和装箱容量，有效避免食材装运过程中挤压损坏。食材应做好分隔措施防止交叉污染，每次配送完成后应对运输容器进行清洁和消毒。
- 9.4 冷链运输食材分拣时，严格控制出库到运输的时间间隔。严格控制冷藏、冷冻食材装卸货时间，装卸货期间食材温度升高幅度不超过 3℃。
- 9.5 根据食材特点选择适宜的运输工具，必要时应配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施。运输车厢应保持清洁，宜每次运输完进行清洗消毒。
- 9.6 食材与食品用洗涤剂、消毒剂等食品相关产品同车运输，应进行分隔或分离。
- 9.7 食品原料、半成品、成品同车运输时，应使用容器或者独立包装等进行分隔。包装应完整、清洁，防止交叉污染。
- 9.8 不得将食材与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品混装运输。运输食材和有毒、有害物品的车辆不得混用。
- 9.9 根据运输要求配备冷链运输车辆，应定期检查温度控制性能，可参照 GB/T 40475 相关标准执行。

## 10 食材交接

- 10.1 在交接验收前需与学校沟通确认验收地点和暂存地点，保证其符合食品安全相关要求。

10.2 应配合学校对食材进行验收，按配送清单与接收人逐一点验，向接收人提供相关票据及合格证明材料，食材状态异常时，不予交接。点验包括但不限于下列内容：

- a) 信息记录：食材名称、数量等；
- b) 食材状态：
  - 1) 包装完整、清洁、无污染、无外溢；
  - 2) 食材外观无异常，无异味。

10.3 配送人及接收人双方确认无误后进行签字确认，需持续控制温度并尽快完成验收装卸，防止食材温度超出规定范围，并做好交接记录。

10.4 交付食材有特殊贮存温度要求的食材应向接收人做出提醒。

10.5 宜通过自建或第三方平台，采用信息化手段进行票据交接传递。

10.6 因延迟配送、食品质量问题、突发情况、漏发少发等原因引发退货或重新配送时，应及时与接收人保持沟通联系，妥善处理。

## 11 质量管理

### 11.1 快检

11.1.1 统一配送中心鼓励建有快速检测实验室，合理配置快速检测设备。检测设备和辅助设备应按要求定期维护。检测试剂应按规定条件储存，且在保质期内。

11.1.2 不具备自行开展食材安全快检能力的，可委托有条件的机构开展快速检测。

11.1.3 应制定实验室设备管理制度和操作规程，规定设备的使用、维护、期间核查等。

11.1.4 应制定食材检测和快速检测计划，按计划进行抽样检测，抽样检测应按照规定的程序和方法执行，食用农产品检测的留样应不少于 48 小时。

11.1.5 定期对快速检测实验室进行质量管控，包括但不限于期间核查、盲样考核等方式，确保检测质量。

### 11.2 风险管理

11.2.1 应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合统一配送中心实际情况，制定食品安全风险管控清单。实行日管控、周排查、月调度，定期开展食品安全风险自查，记录自查发现的问题，逐项分析原因并立即进行整改。对食品安全监管部门日常监督发现的问题，应立即整改并报告。

11.2.2 食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

11.2.3 食品安全总监或者食品安全员每周至少组织 1 次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。

11.2.4 统一配送中心主要负责人每月至少听取 1 次食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

11.2.5 统一配送中心应定期对发现的问题进行汇总，评估食品安全事故潜在风险，制定和实施相应的预防和改进措施。统一配送中心宜每年购买食品安全责任保险。

### 11.3 改进与投诉处理

11.3.1 持续改进服务，制定相应措施，依据包括但不限于：

- a) 学校、家长和学生满意度调查；
- b) 员工考核与培训记录；
- c) 信息数据分析结果；
- d) 监督与检查记录。

11.3.2 建立并落实反馈整改和投诉处理机制，公开和及时处理学校、家长与学生的反馈与投诉，做好记录并妥善保存。

11.3.3 定期验证和整理有效的改进措施，并补充到管理制度、操作手册和岗位职责等文件中。

## 12 应急处置

- 12.1 应建立食品安全事故应急处置方案，设置处理流程与相关责任人。
- 12.2 分拣或快检环节发现不合格食材，应立即清理、封存、记录和标识，中止配送。
- 12.3 已配送的食材存在或可能存在食品安全问题时，及时告知学校停止食用，按照相关规定立即启动召回程序，并主动向当地市场监管部门报送有关情况及处理结果。

附录 A  
(资料性)  
慎供食材

A. 1 慎供食材

慎供食材见表A. 1

表 A. 1 慎供食材名单

| 序号 | 慎供食材   |
|----|--|
| 1  | 扁豆、豇豆、芸豆、蚕豆、西葫芦、甘蔗、香椿  |
| 2  | 易残留有毒有害物质, 如猪肺、猪肝、猪心、鲨鱼肝等动物内脏器官                              |
| 3  | 易引起组胺中毒的青皮红肉的海产鱼类(鲐鱼、鲭鱼、秋刀鱼、金枪鱼、沙丁鱼等); 易引起雪卡毒素中毒的野生珊瑚鱼类(苏眉等) |
| 4  | 中小学慎供带刺鱼肉, 幼儿园禁用带刺鱼肉   |