中央厨房、集体用餐配送单位

**集中餐饮配送食品安全管理制度**

1. **建立制度**。依据《中华人民共和国食品安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《食品经营许可审查通则（试行）》、《餐饮服务食品安全操作规范》等有关规定，有从事餐饮配送的单位（中央厨房和集体用餐配送单位）宜建立本制度。
2. **建立食品安全管理机制：**应当设置独立的食品安全管理部门，并配备至少1名专职的高级食品安全管理人员，制定加工操作规程，按照操作规范的要求严格控制食品加工制作过程，落实各项食品安全管理工作，确保供餐安全。
3. **中央厨房、集体用餐配送单位食品加工经营场所的设置和设备设施**：应当符合许可审查通则的规定，食品处理区的面积不得小于300㎡，场所地面应采用便于清洗的硬质材料铺设，有良好的排水系统。中央厨房和集体用餐配送单位的食品冷却、分装等应在专间内进行。
4. **食品检测。**应设置与加工制作的食品品种相适应的检验室，并配备具有相应检测能力的检验设施和检验人员，制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。从事校外集体配餐的集体配餐单位，应对加工制作的每批次食品进行抽样检测，检测结果应做好记录并形成档案以备查验。
5. **禁止配送的食品**。不得配送冷食类食品、生食类食品、自制冷冻饮品（包括冰淇淋、酸奶、乳酸发酵饮料、鲜榨果汁以及其他冷冻饮品）、裱花蛋糕以及其他冷加工糕点，但中央厨房以半成品形式配送至门店后现场改刀的烧卤熟肉制品以及现场调制的凉菜、沙拉等冷食类食品除外。中央厨房仅限于为本餐饮服务单位所属（含加盟）的餐饮门店配送食品成品或半成品。严禁校外集体配餐配送高风险食品，禁、慎用食品类别(品种)名单见深圳市《关于规范全市学校校外集体配餐管理工作的通知》附件1。
6. **配送容器及车辆。**应使用专用的密闭容器（或包装）和车辆配送食品，容器的内部结构应便于清洁，容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定。不得将食品与有毒有害物品混装配送，食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔，盛放容器和包装应严密，防止食品受到污染。配送前，应清洁运输车辆的车厢和配送容器，盛放成品的容器还应经过消毒。食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。
7. **食品标签及配送清单。**配送食品的容器（或包装）应标注产品信息，中央厨房配送食品的包装或容器应标注中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式，以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等，集体用餐配送单位配送食品的容器上应标注食用时限和食用方法。应建立食品追溯系统，制作一式两联以上的产品配送清单（出货单），项目内容包括配送单位名称、配送对象、配送日期、品种、数量、生产日期或批号、发货人、收货人等。
8. **集体用餐配送食品的食用时限应符合以下要求**：

（一）烧熟后2小时，食品的中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后4小时；

（二）烧熟后按照操作规范高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至8℃并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后24小时。供餐前应按要求对食品进行再加热。校外集体配餐的集体配餐单位设置的复热点原则上距离学校不得超出30分钟车程。

**九、从事校外集体配餐的集体配餐单位要求：应熟知**《省四部门关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见的通知》、《学校食品安全与营养健康管理规定》和深圳市《关于规范全市学校校外集体配餐管理工作的通知》等要求，另应满足以下要求：（一）食品安全量化等级评定应达到A级；（二）应在加工环节完成独立包装，不得在学校进行分餐；（三）采取“互联网+明厨亮灶”等形式对现场操作予以公示监督；（四）实施危害分析和关键控制点（HACCP）或ISO20002体系认证;(五)是根据产能情况，投保相应额度的食品安全责任险；（六）从业人员要定期参加食品安全培训考核，每周进行一次集中学习；每周开展食品安全自查；对大宗食品原料、加工制作环境、成品等进行检验检测。



**深圳市市场监督管理局编制**