

DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T 428—2024

校外集中配送学生餐操作规范

Operation practice of extramural centralized distribution school meals

2024-01-22 发布

2024-02-01 实施

深圳市市场监督管理局 发布

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	2
5 设计与布局要求	2
6 过程管理	3
6.1 原料管理	3
6.2 食品相关产品要求	4
6.3 加工过程管理	4
6.4 菜单制定	6
6.5 配送要求	6
6.6 学生餐信息标注	7
7 学生餐信息管理系统及共享	7
7.1 透明化管理模式及信息共享	7
7.2 信息化订餐系统	7
7.3 校外配餐原材料信息共享	7
7.4 人员及车辆信息共享	7
7.5 学生餐配送过程信息管理系统共享	7
8 食品安全保障措施	8
8.1 食品安全试餐	8
8.2 食品安全自查	8
8.3 食品留样	8
8.4 检验要求	8
8.5 突发事件应急处理	9
8.6 食品安全事故处置	9
8.7 食品安全保险	9
9 学校操作要求	9
9.1 总体要求	9
9.2 学生餐验收	10
9.3 学生加餐	10
9.4 学校留样	10
9.5 学生用餐环境	10
9.6 学生用餐与学校陪餐	10
9.7 倡导食育	11

附录 A (资料性)	校外配餐禁用、慎用、可用、鼓励用食材名单	12
附录 B (规范性)	学生餐集中配送用餐的餐具、洗涤剂 and 消毒剂等食品相关产品的验收要求	15
B.1	标签	15
B.2	感官	15
B.3	使用性能	15
附录 C (规范性)	企业快速检测实验室通用要求	16
C.1	快检室基本要求	16
C.2	设施配置要求	16
C.3	运营要求	17
C.4	检测能力要求	17
附录 D (资料性)	集中配送学生餐及食材型式检验项目	18
参考文献	20

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。

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：深圳市市场监督管理局、深圳市市场监督管理局龙岗监管局、深圳市教育局、深圳市分析测试协会、深圳市市场监督管理局许可审查中心、深圳市龙岗区教育局、深圳市鲜誉营养餐有限公司、深圳青子衿餐饮实业有限公司、深圳市标准技术研究院、深圳市深业航天食品与环境检测科技有限公司、深圳市龙岗区兰著学校。

本文件主要起草人：应恺、徐海成、张芬、黄碧敏、李晓山、韩平华、黄建洪、文渊、钟文添、李绪杰、夏强、彭宏斌、张春红、陈运奇、叶冬贤、程锦廷、肖影、巫伟强、杨杰、鄢君轶、严资旺、陈大六、张镜如、江泽楷、陈薇、徐康、王一晨、古志华、邱嘉倩、陈肖英、何新、杨国武。

校外集中配送学生餐操作规范

1 范围

本文件规定了为深圳市中小学、幼儿园学生提供校外集中配送学生餐服务的全过程规范要求，包括食品原材料采购、验收、贮存，学生餐加工、分餐、配送、就餐，以及餐具、食品容器及工具清洗消毒等各个环节。

本文件适用于为深圳市中小学、幼儿园提供校外集中配送学生餐服务的企业，并适用于使用校外集中配送学生餐服务的深圳市中小学、幼儿园。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- DBS 44/006 非预包装即食食品微生物限量
- DB4403/T 163 学校食堂建设与管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

学生餐 school meals

为中小学及幼儿园在校学生提供的早餐、午餐、晚餐及加餐的统称。

3.2

校外集中配送学生餐服务 serve of extramural centralized distribution of school meals

校外集中配送学生餐企业通过集中采购原料、加工制作成品、分餐、集中配送等方式，向中小学、幼儿园学生提供早、中、晚餐及加餐的服务活动。

3.3

食育 diet education

从幼儿期起进行的良好饮食习惯和修养培养教育，给予食物、食品相关知识的教育。

4 基本要求

4.1 校外集中配送学生餐企业（以下简称“企业”）的设计布局、过程管理、餐饮具和餐用具的消毒、人员要求及食品安全保障措施应根据《餐饮服务食品安全操作规范》实施，同时应符合 GB 31654 的要求。

4.2 企业应配备食品安全总监，设置独立的食品安全管理部门，配备 1 名以上专职高级食品安全管理员。企业应建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合企业实际情况，制定食品安全风险管控清单，建立健全食品安全管理员日管控、食品安全总监周排查、企业主要负责人月调度的工作制度和机制。

4.3 企业应达到餐饮企业食品安全量化分级 A 级要求，通过危害分析与关键控制点体系认证并符合政府对明厨亮灶的相关要求。企业宜实施 GB/T 19001、GB/T 22000、良好操作规范并通过认证，采用色标管理、6S 精准管理等食品安全管理方法。

注：6S为用于工作现场管理的一套行之有效的规范化管理模式。常用于工厂车间、办公场所的管理。6S是整理（SEIRI）、整顿（SEITON）、清扫（SEISO）、清洁（SEIKETSU）、素养（SHITSUKE）、安全（SECURITY）。

4.4 企业应建立严密的异物防控体系，在收货前、清洗加工时、成品装盘前、分餐分菜时等关键环节开展异物防控。

4.5 企业应合理控制加工制作量。食品加工制作量应与加工制作条件相吻合，不应超过加工制作场所、设施、设备和从业人员的承受能力。企业宜选择第三方机构组织行业专家与社会共治力量对企业的供餐能力进行科学合理的评估。

4.6 企业严格落实从业人员健康管理制度。企业从业人员应具有健康证和培训合格证，加强日常健康监测，对出现发热、咳嗽、呕吐、腹泻、皮肤破损或感染等症状的员工，应立即调离工作岗位至治愈后方可重新上岗。

5 设计与布局要求

5.1 企业食品处理区的面积不应小于 300 m²。

5.2 食品烹饪区、食品半成品、成品存放区和清洁的餐具存放区、分餐间等区域上方的天花板在结构上应避免冷凝水垂直下落，防止腐蚀发霉和油烟吸附现象的发生。

5.3 食品处理区内经常冲洗的场所，应铺设 1.5 m 以上的浅色、不吸水、易清洗的墙裙。各类专间的墙裙应铺设到墙顶。

5.4 食品处理区的门窗应闭合严密、缝隙应小于 6 mm，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，在结构上易于维护、清洁，表面光滑、不积垢。企业应防止门窗玻璃破碎后对食品和餐具造成污染。

5.5 门窗及墙壁连接处宜采用 45° 安装，不应直角安装。地面和墙的连接处应采用圆弧设计，杜绝卫生死角。

5.6 企业应根据需要配备灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、挡鼠板、粘鼠板等有效的有害生物防治设施，防止有害生物侵入；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；使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于 2 cm，相邻胶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。企业宜选择有资质的第三方机构定期实施消毒杀虫灭鼠工作，并用信息化手段进行鼠害监控。

5.7 各车间之间宜利用空气流的正负压差来避免交叉污染。

- 5.8 专间内应设立独立空调，温度不应高于 25℃，应做好记录备查；专间与其他场所之间的门应及时自动关闭；除专间更衣室外，进出专间不应另设其它出入口；专间设置的食物传递窗应专用。
- 5.9 传菜电梯的安装位置应安装在食品处理区，宜尽量靠近分餐间门口。企业应定期清洁电梯，并保证具备有效期内的特种设备检查合格标志。
- 5.10 排水管道与外界相通的出口应有隔栅，排水管道出水口安装的隔栅应使用金属材料制成，隔栅缝隙间距或网眼应小于 10 mm。
- 5.11 在食品处理区内的裸露食品正上方的照明设施应有防爆设施或者使用有防爆设施的安全型照明设施。
- 5.12 使用紫外灯消毒的食品处理区内，应吊装足够数量的紫外消毒灯。紫外消毒灯宜安装反光罩，整个使用周期内紫外消毒灯辐射波长 200 nm~275 nm 范围内，紫外线强度不应低于 70 W/cm²；灯管应分布均匀，且灯管吊装高度距离地面 1.8 m~2.2 m，紫外消毒灯安装数量应按照单位面积辐照功率不小于 1.5 W/m³ 设置。企业应定期清洁紫外消毒灯，并定期用紫外线辐照计或紫外线指示卡对紫外线灯管辐照强度进行监测，每半年不少于一次，当紫外线强度小于 70 μm/cm² 时应及时更换。
- 5.13 企业可选择使用臭氧发生器，在封闭空间、无人状态下消毒，采用 20 mg/m³ 浓度的臭氧，消毒 30 min，消毒后应开窗通风不小于 30 min，人员方可进入室内。
- 5.14 食品和非食品库房应分开设置。
- 5.15 在产生大量蒸汽的设备、工序上方应设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。
- 5.16 企业宜采用自动化设备设施加工制作学生餐。
- 示例：自动净化水生产、自动包材清洗消毒生产、自动叶菜清洗生产线、自动根茎类菜清洗生产线、自动包点生产线、自动米饭生产线、自动计量分饭包装生产线、自动金属检测等。
- 5.17 企业宜规划专门的参观通道，并用透明玻璃分隔参观通道与学生餐加工场地，方便学校、家长、学生和其他人员参观体验。

6 过程管理

6.1 原料管理

- 6.1.1 企业不应采购高风险食品原料，禁用、慎用、可用和宜用食材类别及品种见附录 A；企业不应采购及使用含铝面制品、含人工着色剂的肉制品和调味品，不应采购和使用散装食用油，慎用棕榈油。
- 6.1.2 企业宜选用知名品牌、生鲜类食材，宜选用圳品、绿色食品和有机农产品。
- 6.1.3 食品原料满足以下验收要求：
- 食品原料应有正常的感官性状，无腐败变质、油脂酸败、发霉生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂等情况；农副产品外观应新鲜，无萎蔫、腐烂、发芽、畸形等异常情况；蔬菜类应无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质；鲜肉应肉质新鲜；冷冻食材应冻实而坚硬，冻肉无黑色血冻、无化冻、无过度包裹冰衣；鲜活水产品应鲜活；
 - 预包装产品保质期在一年及以上的，不应采购保质期剩余时间低于二分之一的产品；保质期不到一年的，不应采购保质期剩余时间低于三分之二的产品；
 - 大米的检验合格证明应含有重金属含量项目；
 - 蔬菜、水果、蛋类、食用植物油经快速检测结果均呈阴性，检测项目按表 C.1 规定；
 - 国产畜禽肉原料具有对应产地、明确产品类别的动物产品检疫合格证明，进口畜禽肉原料应有海关检疫部门出具的入境货物检验检疫合格证明和中文标签。畜禽肉原料经企业快速检测

兽药残留呈阴性，动物性水产品经企业快速检测兽药残留、非法添加物均呈阴性，检测项目按表 B.1；

- f) 冷冻畜禽肉原料要求供应商提供新鲜度指标挥发性盐基氮检验合格报告。不应采购反复解冻食品原料；
- g) 采购的预包装食品应具有生产许可资质证明、产品合格证明，具有完整、清晰标签标识且载明事项符合食品安全标准和要求，且在保质期内；食品包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识一致；
- h) 企业应尽量缩短冷冻或冷藏食品原料的验收时间，减少温度变化。

6.1.4 企业应建立食品原料进货验收制度及台账，在验收时详细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，并记录供货者名称、地址、联系方式等信息。原料出库应及时建立出库记录。

6.1.5 企业总部统一查验并留存供货企业的许可资质证明、产品合格证明文件等信息时，企业各分部应方便及时查询。

6.1.6 食品原料贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度要求，应挂放温湿度计并做好相应记录。企业应定期检查冷冻或冷藏设施设备运转是否良好，及时清理过期食品。

6.1.7 半成品烹饪后应及时冷却到需要贮存的温度，如存放超过 2 h 的，应使用密闭容器或使用保鲜膜密封，同时标注加工时间和使用期限等标签信息。

6.1.8 加工过程中反复使用的卤汁应密封，加注每次用卤汁加工食品的时间和使用期限等标签信息。使用的调味料应盛放在洁净的调味罐中，使用后应密封、加注标签信息并按贮存要求保存。

6.2 食品相关产品要求

6.2.1 宜采购和使用可重复使用、易回收或可生物降解并允许接触食品的环保型餐具，不应采购接触面含聚碳酸酯、聚氯乙烯、三聚氰胺-甲醛树脂材料的餐盒。

6.2.2 盛放热食类食品的容器应采用食品级并耐高温的材料，盛装、接触油脂类食品或乙醇含量高于 20% 的食品容器不应含邻苯二甲酸酯类物质。

6.2.3 不应使用聚氯乙烯保鲜膜覆盖半成品、成品，蒸煮时不应使用聚氯乙烯保鲜膜覆盖食物。

6.2.4 验收餐具、洗涤剂和消毒剂等食品相关产品，应提供检验报告，报告内容应符合附录 B 要求。

6.3 加工过程管理

6.3.1 基本要求

6.3.1.1 应采用热力消毒方式对餐饮具进行清洗消毒（因材质等原因无法采用的除外）。不应重复使用一次性餐饮具，一次性餐饮具使用前宜放在包材消毒间内经紫外线消毒后进入包装间，材质应符合附录 B 的相关要求。

6.3.1.2 用于加工动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料、半成品、成品等的容器、工具应从形状、材质、颜色、标识上加以明显区分，并分开放置和使用，避免交叉污染。

6.3.1.3 专间、专用操作区的专用工作服与其他区域工作服外观应有明显区分。

6.3.2 初加工

6.3.2.1 冷冻或冷藏食材从冷柜或冷库中取出或者解冻后，应及时加工使用。

6.3.2.2 食材加工前应洗净。畜禽类、水产类、蛋类和蔬菜类原料的清洗应分置在不同的区域。

6.3.2.3 加工木耳、银耳等食品，应低温泡发，且泡发时间不应超过 6 h。

- 6.3.2.4 禽蛋在使用前应清洁外壳，必要时消毒。企业宜直接采购和使用预包装蛋液。
- 6.3.2.5 荤菜与素菜、生食与熟食的加工工具及容器应按照标识严格分开使用，各切配区的刀具、砧板不应混用，砧板应立式存放。
- 6.3.2.6 经过初加工的食材应做好防护，防止污染，特别是堆叠时要防止上层容器底部污染下层食材。经过初加工的食品原料应尽快使用或者及时冷藏、冷冻保存。

6.3.3 烹饪

6.3.3.1 与煎炸油直接接触的设备、工具内表面应为耐腐蚀、耐高温的材质，易清洁、维护。选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂。油炸食品时，应控制油温及油炸时长。油量不足时，应及时添加新油。煎炸油使用中应定期过滤，并去除食物残渣。企业应配备煎炸油检测试纸或食用油品质检测仪，适时检测煎炸油并做好记录，不应使用测试结果不合格的煎炸油。

6.3.3.2 使用烘焙包装用纸时，应考虑颜色可能对产品产生的迁移，并控制有害物质的迁移量，不应使用含荧光增白剂的烘焙纸。

6.3.3.3 企业不应加工及配送冷食类食品、生食类食品（消毒清洗后的水果除外）、自制冷冻饮品、裱花蛋糕以及其他冷加工糕点。

注：自制冷冻饮品包括冰淇淋、酸奶、乳酸发酵饮料、鲜榨果汁等冷冻饮品。

6.3.3.4 在烹饪过程中，摆放的原料、半成品、成品应分区存放，遵循生熟分开、避免交叉污染的原则，按照操作流程将原料、半成品至成品依次摆放。

6.3.3.5 在烹饪过程中，严格控制食盐、油和糖的用量，制定不同菜品的食盐、油和糖的用量列表，强化企业员工在学生餐制作过程中的减盐减油减糖意识。

6.3.4 食品添加剂使用

6.3.4.1 使用食品添加剂应符合 GB 2760 规定。技术上确有必要使用时，在达到预期工艺效果的前提下宜采用最低使用量。不应采购、贮存、使用亚硝酸盐，不应直接使用防腐剂、乳化剂、稳定剂、含铝膨松剂、人工着色剂等食品添加剂，不宜直接使用抗氧化剂等。

6.3.4.2 使用食品添加剂，不应掩盖食品腐败变质；不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂。

6.3.5 分餐要求

6.3.5.1 企业应在分餐专间内完成分餐和成品包装工作，确保学生餐到达学校后一人一份。学生有加餐需要时，可在教室配送盒装或桶装加菜及米饭。

6.3.5.2 分餐间内应设置空气消毒设施，使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外消毒灯消毒的，应在无人工作时开启 30 min 以上。清洁消毒后应做好记录备查。

6.3.5.3 分餐间应设置独立空调。

6.3.5.4 热链配送食品从熟制结束到分餐包装结束，时间不应超过 30 min，且离开分餐间时中心温度不应低于 60℃。

6.4 菜单制定

6.4.1 企业应按照政府相关标准或指南制定营养均衡的食品菜单，保证配餐品种多样性，至少每两周菜谱不重复。

6.4.2 企业应建立菜单库、明确食品原辅料及制作流程并在学校备案。企业增设菜品应在企业内部充

分评估后再经学校商定同意。

6.4.3 企业应配备至少一名营养师或具有相关技能认定证明的膳食营养指导员，负责学生餐营养食谱设计、编制等工作。

6.5 配送要求

6.5.1 运输车

6.5.1.1 企业应根据食品特点选择适宜的运输车辆，根据需要配备保温、冷藏、冷冻等必要设施。企业应定期对配送车辆进行检查和保养。

6.5.1.2 学生餐与食品相关产品（食品消毒剂除外）同车运输时，应进行分隔；学生餐不宜与其他物品混装运输，不应与环境消毒剂、杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物质混装运输。

6.5.1.3 车辆在使用前应进行过清洗消毒，应做好记录并形成档案以备查验。

6.5.1.4 车厢内干净、无异味、地板无水渍，车身外表无明显尘土，驾驶室物品摆放整齐、整洁。

6.5.1.5 车内物品码放整齐，内高外低，避免运输过程中倾翻。

6.5.1.6 学生餐装好关车门后，应上物流锁、用封条或热熔扎带封装、拍照、签单、汇报出发时间。车厢门物流锁应使用一次性锁具。

6.5.1.7 运输车辆应配备全球定位系统或北斗卫星导航系统等定位装置，并与网络化智能化管理系统连接，方便企业管理人员及学校管理人员监控运行轨迹。

6.5.1.8 学生餐运送到达学校时，企业应与学校管理人员当面交接并做好记录。

6.5.2 保温箱

6.5.2.1 盛放学生餐的保温箱应带盖。应定期检查保温箱并记录保温性能。

6.5.2.2 保温箱在使用前应进行清洁清洗和严格消毒，应做好相应记录并形成档案以备查验。

6.5.2.3 放置保温箱内的学生餐应使用密闭餐盒或带盖餐盒，带盖餐盒宜增加密封措施。

6.5.2.4 运输中应保持食品包装完整，避免食品受到日光直射、雨淋和剧烈撞击等，防止保温箱中食品包装破损。

6.5.2.5 盛放学生餐的保温箱装卸应确保平稳搬运，轻拿轻放，不应在地上拖拽保温箱。

6.5.2.6 保温箱中使用加热包时，应确保加热包外泄成分不污染食品。

6.5.3 司机管理

司机应有健康证，且无精神病史。

6.5.4 学生餐配送温度要求

学生餐宜采用60℃以上热链配送，在制作完成后2 h内通过加温保温措施使食品的中心温度保持在60℃以上的，其食用时限不应超过制作完成后4 h。

6.5.5 学生餐配送清单

企业应制作规范的产品配送清单，配送清单的项目内容包括配送企业名称、配送对象、配送日期、品种、数量、发货人、收货人等信息。学校和企业均应留存每批次的配送清单，建立档案以备查验。

6.6 学生餐信息标注

6.6.1 基本信息标注

6.6.1.1 配送学生餐的最外层容器上应附食品信息标签，标注配送制餐单位名称、地址、联系方式，以及食品名称、生产日期、批号、食用时限、食用方法、过敏原提示等。

注：生产日期为制作后包装完成时间，应标注年月日时，建议标注年月日时分钟。

6.6.1.2 冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。

6.6.2 营养信息标示或查询

6.6.2.1 营养标识应真实、客观，可参考《餐饮食品营养标识指南》标示。标示方式可采用二维码或网络查询等信息化手段。

6.6.2.2 营养标识宜同时按每份、每 100 g 或每 100 mL 进行标示。

7 学生餐信息管理系统及共享

7.1 透明化管理模式及信息共享

企业应将学生餐制作过程实施标准化、流程化管理，实行全程网络监控管理，将生产车间 360° 无死角监控，将视频信号接入政府明厨亮灶系统，并通过企业官网、官方微信或者小程序等便利方式向学校和家长公开监控视频，实现学生餐制作全过程全时段可实时查看，主动接受监督。

7.2 信息化订餐系统

企业应采用信息化的学生餐订餐系统，方便学生或家长通过网络自主订餐。

7.3 校外配餐原材料信息共享

企业应主动通过合同或补充协议等方式与学校明确细化主食食材要求，并通过信息管理系统公开每日所使用的米、面、油、肉、食品添加剂等食品原材料的生产批次、包装、形态图片及验收证明等信息；每日公布学生餐带量食谱，明示蛋、奶、花生、坚果、豆类、麦类、菌菇类、芝麻、海鲜、鱼类、甲壳类食物等过敏原成分，明示含高嘌呤、添加糖等敏感成分。

7.4 人员及车辆信息共享

企业派驻到学校的工作人员身份信息、健康信息以及车辆及驾驶员信息等应在信息管理系统进行登记，方便学校进行查验。企业更换工作人员或车辆及驾驶员时，应及时更新人员及车辆信息。

7.5 学生餐配送过程信息管理系统共享

企业应建立学生餐配送全过程的信息管理系统并与学校共享，记录车辆清洗消毒信息、车辆出发时间和到达时间信息、车辆温度信息、运输路线信息、配送清单、与学校的交接信息、营养标示信息等。

8 食品安全保障措施

8.1 食品安全试餐

8.1.1 企业建立试餐制度，每餐食品进入包装间分餐之前，应由相关人员对全部供餐品种进行试餐，包括所有菜品、主食、汤水、糕点等食物，做好记录并签字确认。试餐后未发现异常情况再开始分餐并包装。

- 8.1.2 包装好的餐食由企业食品安全总监、食品安全管理员、品管员、生产经理或企业管理层试餐，各品类随机抽取 2 份，每餐次试餐工作至少由两名试餐员共同进行。试餐前应保证该餐次的两名试餐员当天身体健康，无任何影响试餐工作的疾病。
- 8.1.3 试餐时遵循“一看二闻三尝”，应注意试餐食物的外在色泽是否有异常，散发的气味是否正常，食物中是否混有异物。试餐员应从气味、口感、色泽等感官以及生熟情况、硬度、异物情况等指标对食物进行评价，如实填写食品安全试餐评价记录，并妥善保存以备查验。
- 8.1.4 试餐员在试餐时发现异物、异味、未烧熟煮透等异常情况，应立即报告企业食品安全主管人员，企业应及时启动应急处理程序，防止食物中毒发生。
- 8.1.5 试餐过程应拍照发至学校管理的相关公共交流信息平台。
- 8.1.6 企业完成试餐后至少 1 h，学生方可就餐。

8.2 食品安全自查

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。企业宜委托第三方食品安全指导机构或可提供食品安全责任险专业保险机构，每月至少开展一次食品安全专业指导服务。

8.3 食品留样

- 8.3.1 企业应对每餐次或批次的餐食进行成品留样，每个品种的留样量不应少于 200 g 或 200 mL，并及时做好留样标签和记录备查。留样标签和记录应含食品名称、留样量、留样时间、留样人员等信息。
- 8.3.2 企业应设置专用冷藏冰箱进行留样，留样食品应使用清洁的专用容器密闭贮存，留样时间不应少于 72 h。

8.4 检验要求

- 8.4.1 企业应设置快速检测实验室，使用的快检试剂应为市级以上食品安全主管部门经评价后公开的清单内产品。实验室不应设在食品加工区内，应设置独立排水系统。快速检测实验室符合附录 C 的要求。
- 8.4.2 企业应设置微生物检测实验室，开展食品中菌落总数、大肠菌群及分餐间等清洁作业区环境中沉降菌等微生物指标的检测；实验室具备与所检项目相适应的检验仪器设备，并按期检定或校准。
- 8.4.3 企业应配备相应的检验人员，具备快速检测实验室通用能力及计划开展的其他项目检验能力。检验人员应经过相关职业培训，具备相应的检验能力并获得分析测试行业发放的检验员证书。
- 8.4.4 企业每学期抽取蔬菜、水果、肉、禽、蛋、水产及其制作的学生餐半成品、成品，委托具有中国计量认证资质的第三方检验检测机构进行型式检验，型式检验项目见附录 D，有效保证学生餐的食品安全。
- 8.4.5 成品微生物指标要求应符合 DBS 44/006 的规定，消毒后的餐饮具应符合 GB 14934 规定。
- 8.4.6 企业每学期应制定检验计划，对原料、半成品、成品、餐饮具、环境沉降菌进行有计划、有目的、有成效的检验和监测；实施后应有相关的检验报告和记录，进货查验记录和相关凭证的保存期限不应少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于 2 年；其他各项记录保存期限不应少于 2 年。

8.5 突发事件应急处理

- 8.5.1 制定试餐不通过、车辆损坏、交通堵塞、恶劣天气、停水停电、疫情暴发、学校验收不通过等情况的应急预案，内容包括人员管理、供应链保障、环境与餐具消毒、用餐管理、公共关系协调等应急

关键措施。

8.5.2 企业应储备应急餐食，与具备集体配餐资质、食品安全量化等级为 A 级的餐饮服务单位签订紧急供餐协议。应急餐食应及时检查，防止超过保质期限。

8.5.3 在明显位置张贴应急处置程序、应急联系人及联系方式等，并适时组织开展模拟演练，以保证出现突发事件时学生餐可及时合格供应。

8.6 食品安全事故处置

8.6.1 企业应高度重视食品安全事故处置，明确企业第一责任人。

8.6.2 企业应建立食品安全事故处置方案，明确食品安全事故处置措施及向相关食品安全主管部门报告的要求。企业应每学期至少开展一次食品安全事故应急演练。

8.6.3 发生食品安全事故的企业，应立即对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等采取封存、隔离等控制措施，向辖区市场监管部门报告，并配合市场监管部门和疾控机构做好调查处置工作，并采取防止事态扩大的相关措施。

8.7 食品安全保险

企业应购买食品安全责任险。

9 学校操作要求

9.1 总体要求

9.1.1 学校应制定本校集中配送学生餐食品安全管理制度，配备食品安全总监、食品安全管理员，严格落实主体责任。

9.1.2 学校食品安全管理员每日根据风险管控清单检查，每日对人员健康状况、学校验餐、学生加餐、学校留餐、学生用餐、学校陪餐及食育教育等情况管理控制，形成《每日食品安全检查记录》。

9.1.3 学校的食品安全总监每周排查学校食品安全风险、分析研判、解决问题；要求企业提交《每周食品安全排查治理报告》，并对其中发现的问题，向企业核实整改情况。

9.1.4 学校主要负责人每月听取食品安全工作汇报，形成《每月食品安全调度会议纪要》。学校应确保自查有记录，隐患有整改，责任有落实。

9.1.5 学校领导班子成员、食品安全管理人员应定期开展食品安全培训、考试。

9.1.6 学校应及时将中标企业名称、地址及供餐数量等信息通过教育管理部门向市场监管部门报告。

9.1.7 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供餐满意度调查。为了避免高频率检查对企业正常生产的影响，学生和家长宜参与由第三方机构组织的不定期检查，由家长随机选取检查企业及时间。

9.1.8 学校应通过校园网、微信公众号、家校微信群和校内公示栏等多种形式，公布企业名称、营业执照、食品经营许可证、配餐合同、收费标准、主副食餐量、每周食谱、送餐人员健康证等信息。

9.1.9 学校应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企业应及时终止合同。

9.2 学生餐验收

9.2.1 学校应建立配餐验收登记制度，由学校食品安全管理员负责对配送的每批次食品实行检查验收。

9.2.2 卸餐场所有遮雨设施，应远离扬尘、垃圾场、厕所等污染源，卸餐与暂存过程应设置全覆盖监

控视频。

9.2.3 学生餐运输车辆应在企业和学校双方监督下拆除封签并剪断物流锁，拆封过程应拍照存档。在车辆到校时一次性锁损坏或其它锁处于打开状态或密封标识破损，学校不应接收当天餐食，应立即启动校外配餐应急预案。

9.2.4 在学校管理人员参与下，测量餐品中心温度，应保持在 60℃ 以上。

9.2.5 学校食品安全管理人员应查验配送清单，核对配送食品是否与清单一致，并与企业人员签字确认后开始卸餐。

9.2.6 热链配送食用时限不应超过餐食制作完成后 4 h。

9.2.7 查验学生餐外包装有无破损或泄漏，保温箱有无被汤汁污染。

9.2.8 查验食品是否存在异味，是否已经腐败变质。

9.2.9 学校应要求企业制定应急配餐工作预案，当出现学生餐没通过验收时，应确保学生餐不断供。

9.2.10 学校每天在验收环节应查验学生餐运输车辆清洗消毒情况和记录，如无消毒记录或车辆卫生状况明显不符合要求，学校应如实记录，要求企业立即整改。

9.2.11 针对学生餐验收全过程以及派餐过程，应详细记录并提供全覆盖监控视频。

9.3 学生加餐

不应在学校分餐，学生有加餐需要时，应采用6.3.5.1规定的盒装或桶装加菜及米饭。

9.4 学校留样

9.4.1 学生餐按完整的套装餐盒留样，不同组合的学生餐各留 2 盒；与学生餐搭配的奶制品、水果应留样。及时做好留样标签和记录，包括食品名称、留样量、留样时间、留样人员等信息。

9.4.2 学校应设置专用冷藏冰箱进行留样，留样食品应使用清洁的专用容器密闭贮存，留样时间不应少于 72 h。

9.4.3 获得食品生产许可的预包装食品可选择在企业留样。

9.5 学生用餐环境

9.5.1 学生用餐场所应干净整洁，无异味。

9.5.2 学生用餐场所应通风良好，有空气消毒措施，宜设置独立的空调。

9.5.3 学生用餐场所监控视频应全覆盖。

9.5.4 在学生用餐场所工作的企业人员和学校工作人员，应保持卫生，并穿戴好工作衣帽、佩戴口罩、清洗消毒手部。

9.5.5 学生用餐前，应引导学生洗手后排队取餐。

9.5.6 学生用餐后，应引导学生将餐盒放入回收餐箱，擦拭干净餐桌。

9.5.7 餐具回收结束后，工作人员应检查环境卫生，打扫干净汤汁污渍，保持环境整洁。

9.6 学生用餐与学校陪餐

9.6.1 学生餐送达学校至学生开始用餐，间隔时间不宜超过 1.5 h。

9.6.2 学生用餐期间，学校安排管理人员巡查，发现异常立即汇报。

9.6.3 学校应建立和完善陪餐制度。学生食堂每天应安排学校中层以上管理人员付费陪餐，其中校领导至少每周陪餐一次。各学校应建立家长付费陪餐制度，陪餐家长对学校食品安全与营养健康等方面提出的意见或建议，学校应及时进行研究反馈。陪餐人员应和学生同区域就餐。

9.6.4 学校应制定陪餐安排表并进行公示，陪餐时应做好记录并留档备查，记录内容包括陪餐时间、地点、饭菜品种名称、发现的问题和评价、陪餐人员签名等信息。陪餐情况应定期公示通报。

9.7 倡导食育

9.7.1 针对餐前洗手、排队取餐、就座用餐、餐前自查、餐后清洁、自带餐具回收清洗等全流程植入食育，培养学生良好就餐习惯。

9.7.2 利用网络、微信公众号等方式推送趣味食物、食品安全、营养健康等知识。

9.7.3 开设食育课堂、食品营养科普讲座，融入感恩教育、节约教育、劳动教育、食材教育。

9.7.4 反对食物浪费，引导学生适量取食。

附录 A

(资料性)

校外配餐禁用、慎用、可用、鼓励用食材

禁用食材原料、禁用食品品种、慎用食材清单、鼓励用、可用、慎用食材的关键条件见表 A.1、表 A.2、表 A.3 和表 A.4。

表 A.1 禁用食材原料

序号	禁用食材原料
1	野生蘑菇、苦杏仁、枇杷仁、桃仁、李子仁、苹果仁、杨梅仁、樱桃仁、亚麻仁、木薯、银杏（鲜白果）、曼陀罗果实或种子及其制品、苦葫芦瓜、河豚鱼（也称河鲀鱼）、织纹螺、蚶类（毛蚶、泥蚶、魁蚶等）等
2	中小学、幼儿园食堂不应加工制作四季豆等高风险食品
3	有毒有害食品，如发芽马铃薯、鲜黄花菜、黑斑甘薯及死的甲鱼或黄鳝
4	浸泡时间过长而变质的木耳、银耳或米面制品（木耳、米粉等宜即泡即吃，用冷水泡 1 h~2 h 且不宜超过 4 h，用热水泡需适当缩短时间；泡发过的木耳如果吃不完，放冰箱冷藏且不超过 24 h）
5	牲畜甲状腺、肾上腺及其他不明动物的组织、器官、脏器
6	亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）、防腐剂、乳化剂、稳定剂等餐饮环节禁止使用的食品添加剂
7	来自受到污染海域的海产品（如赤潮等）
8	原国家卫生部、原国家卫计委、现国家卫健委公布的“保健食品禁用物品名单”“食品中可能违法添加的非食用物质名单”“禁止或暂时不能作为普通食品的名单”以及其他禁止名单
9	国家规定禁止食用的野生动物及法律法规禁止生产经营的食品
10	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或不符合食品安全标准的食品、食品添加剂
11	没有完整标识的散装油等其他散装食品、散装馅料、烧卤熟食，含铝膨松剂、人工着色剂以及含铝面制品、含人工着色剂的肉制品和调味品
12	食品安全监督部门、教育和卫生部门认为其他不适宜提供或经检验不符合食品安全标准的食品 and 食品添加剂
注：禁用食材指严禁在学生餐中使用的食材。	

表 A.2 禁用食品品种

序号	禁用食品品种
1	醉虾、醉蟹、咸蟹等生食淡水产品，土笋冻、冻章鱼、生食肉及肉制品
2	市场监管部门或本单位食品安全自查认为存在较大食品安全风险的食品品种
3	检测不合格的生活饮用水和食品、食品添加剂（含食堂或供应商自检检验呈阳性）
4	采用中央厨房和集体用餐配送单位：1. 不应配送冷食类食品、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；2. 禁用外购散装熟食肉制品和隔餐隔夜剩余食品
5	不应供应生鸡蛋或未经彻底煮熟的蛋类食物作为即食食品

表 A.3 慎用食材清单

序号	慎用食材名称
1	贝类（贻贝、扇贝、蛤蜊、牡蛎、生蚝、蛭子等）、扁豆、豇豆、芸豆、蚕豆
2	易残留有毒有害物质而不符合食品安全标准的原料：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（鲈鱼、青条鱼、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（老虎斑、东星斑、苏眉等）
4	容易产生过敏的食材
5	餐饮服务中允许使用的食品添加剂（具体品种和用量由省人民政府食品安全监督管理部门会同省人民政府卫生行政部门制定）
6	表A.4所列的慎用食材

注：慎用食材是指符合法律法规和食品安全国家标准要求的食材，但使用前宜充分评估，且不建议大量或频繁使用。

表 A.4 鼓励用、可用、慎用食材的关键条件

序号	食材类别	具体产品	慎用	可用	鼓励用
1	食用油	食用植物油	转基因大豆油，或含有转基因大豆油的调和油	未含转基因大豆油的调和油	非转基因大豆油；非调和油
2	畜禽肉	猪肉	1. 冷鲜肉（0~4℃），超过5天（在保质期内）； 2. 国产冷冻肉（低于-18℃保存，从生产日期开始计算，已超过2个月，但在保质期内）； 3. 进口冷冻肉（低于-18℃保存，从生产日期开始计算，已超过4个月，但在保质期内）。 4. 经过解冻、清洗、切分或调制等加工的畜禽肉	1. 冷鲜肉（0℃~4℃），5天内（在保质期内）； 2. 国产冷冻肉（低于-18℃保存，从生产日期开始计算，未超过2个月，且在保质期内）； 3. 进口冷冻肉（低于-18℃保存，从生产日期开始计算，未超过4个月，且在保质期内）	1. 鲜肉（常温）屠宰当天（24h）； 2. 冷鲜肉（0℃~4℃），3天内（在保质期内）
		牛肉			
		鸡肉及相关产品			
		鸭肉及相关产品			
3	肉制品	腊肉、火腿肠等	散装或经过调制等预处理的产品	预包装产品（具有食品生产许可标志）	——
4	蔬菜	蔬菜及食用菌	在清洗、剪切等初加工的基础上，已进行调味、烹调、冷冻或冷藏等加工处理过的产品	仅经过简单处理（包括清洗、剪切、拼装、包装）的产品	生鲜
5	蔬菜制品	干制蔬菜、干制食用菌等	已经过调制处理的产品	仅经过干燥工艺处理，未添加其他成分的产品	——

表 A.4 鼓励用、可用、慎用食材的关键条件（续）

序号	食材类别	具体产品	慎用	可用	鼓励用
6	水产品	鱼、虾等	1、已经过解冻、清洗、切分或调制等加工处理的水产品。 2、冷冻水产品（国产：从生产日期开始计算，超过2个月，在保质期内；进口：从生产日期开始计算，超过4个月，在保质期内）	冷冻水产品（国产：从生产日期开始计算，未超过2个月，且在保质期内；进口：从生产日期开始计算，未超过4个月，且在保质期内）	鲜活水产品 冰鲜水产品
7	豆制品	豆腐、腐竹、腐皮、油豆腐等	1、散装产品； 2、经过调制和冷冻处理的产品	预包装产品（有食品生产许可标志），且未进行调制或进一步加工	本市获证企业生产的产品
8	蛋及蛋制品	鸡蛋、蛋液等	1、经过调制、熟制等加工处理的产品； 2、蛋液（冷藏、具有食品生产许可，从生产日期开始计算，已超过7天，但在保质期内）	鲜蛋、蛋液（冷藏、具有食品生产许可，从生产日期开始计算，未超过7天，且在保质期内）	洁净蛋（保洁蛋）
9	面点（米面制品）	包子、馒头、生湿面条等	由获证企业生产加工的成品（一般是速冻产品，具有食品生产许可，在保质期内但剩余保质期已超过保质期的三分之一）	由获证企业生产加工的成品（一般是速冻产品，具有食品生产许可，在保质期内，且剩余保质期未超过保质期的三分之一）	现制产品
<p>注1：可用食材指符合法律法规和食品安全国家标准要求，可以适当使用的食材。</p> <p>注2：鼓励用食材指鼓励在学生餐中优先使用的食材。</p> <p>注3：该表所列条件仅为特殊条件，相关法律法规、食品安全国家标准已有要求的，按相关要求执行。</p>					

附录 B (规范性)

学生餐集中配送用餐的餐具、洗涤剂 and 消毒剂等食品相关产品的验收要求

B.1 标签

B.1.1 按 GB 4806.1 查验餐饮具的标签标识。塑料、纸和金属餐饮具应分别符合 GB 4806.7、GB 4806.8 和 GB 4806.9 的要求。

B.1.2 洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的要求。

B.1.3 推荐性标准的适用范围应与产品一致。

B.2 感官

B.2.1 餐饮具外观正常，印刷清晰，无异味。

B.2.2 在餐饮具接触热食时，则向产品中加入沸水，用铝箔密封，产品静置冷却到室温后，放入已预热至 60℃ 的烘箱中 4 h，揭开密封，如有明显异味则产品不合格。

B.3 使用性能

B.3.1 耐微波性能

用于微波加热的餐饮具，按 GB 18006.1 中 6.9 规定的方法检验。

B.3.2 耐烤箱性能

用于烤箱加热的餐饮具，将常温食用油加至产品约 2/3 高度处后，放入已预热至 180℃ 的烘箱中，15 min 后取出，观察产品是否有变形、渗漏现象，是否有异味。每个样品测定 3 个试样，如有 1 个发生变形、渗漏或异味则产品不合格。

B.3.3 耐低温性能

用于低温贮存运输的在餐饮具，把餐盒放入 -18℃ 冰箱中贮存 12 h，然后拿出产品。待产品恢复到室温后，观察产品是否有变形、变色、开裂等现象。每个样品测定 3 个试样，如有 1 个发生变形、变色或开裂则产品不合格。

B.3.4 保温贮存性能

将食用油加热至 60℃ 后，倒入产品中至 2/3 高度处。将产品放入已预热至 60℃ 的烘箱中 4 h。拿出产品观察是否有变形、变色、渗漏。每个样品测定 3 个试样，如有 1 个发生变形、变色或渗漏现象则产品不合格。

附录 C

(规范性)

企业快速检测实验室通用要求

C.1 快检室基本要求

实用面积不应小于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。

C.2 设施配置要求

C.2.1 门窗要求

C.2.1.1 根据需要安装快检室门锁，门锁应便于内部快速打开。其中实验区的门应有可视窗并可锁闭，门锁及门的开启方向不应妨碍室内人员逃生。

C.2.1.2 可开启的窗户应安装防蚊虫纱窗。

C.2.2 服装存放要求

应设存衣或挂衣装置，将个人服装与常规工作服分开存放。

C.2.3 台面和座椅要求

实验区空间应充足，应设置足够的架和台面等摆放设备和物品，实验台面应防水、耐腐蚀、耐热和坚固。

C.2.4 应急器材要求

实验区应配备消防器材、意外事故处理器材和应急器材等，如灭火器、烟雾报警器。

C.2.5 通风要求

C.2.5.1 应安装排风装置或通风柜。

C.2.5.2 排风装置应具有单独调节风速和流量的功能，材料具有耐酸碱及防止化学试剂腐蚀的特性。

C.2.6 电力系统

C.2.6.1 电力供应满足快检室的所有用电要求并有富余。

C.2.6.2 应配备足够的固定电源插座，避免多台设备使用共同的电源插座。

C.2.6.3 应配备可靠的接地系统，应在关键节点安装漏电保护装置。

C.2.7 供排水要求

C.2.7.1 提供满足需求的供水装置，必要时可配备储水装置。

C.2.7.2 应设置应急喷淋设施和应急洗眼器。

C.2.7.3 进出快检室的液体和气体管道系统应牢固、不渗透、防锈、耐压、耐温（冷或热）、耐腐蚀。

C.2.7.4 供排水管道管径应满足实验需求，管路易于清洗，下水管道应做防回流设计。

C.2.8 维护要求

C.2.8.1 快检室的墙壁、天花板和地面应易清洁、不渗水、耐化学品和消毒灭菌剂的腐蚀。

C.2.8.2 地面应平整、防滑，不应铺设地毯。

C.3 运营要求

C.3.1 人员

C.3.1.1 应配备与检测能力相适应的常驻专业人员。

C.3.1.2 人员应接受食品安全相关法律法规和有关专业技术培训。

C.3.2 仪器设备的配置

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、样品粉碎机等。

C.3.3 快速检测产品

C.3.3.1 应根据快速检测实际工作需要，配备快速检测产品。

C.3.3.2 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。

C.4 检测能力要求

应具备蔬菜、水果、肉、禽、蛋、水产中常见农药和兽药快速检测能力，并对相关原料批批检验，详见表C.1。

表 C.1 不同样品应具备的检测能力

序号	检测样品	检测项目
1	蔬菜、水果	有机磷和氨基甲酸酯类农药
2	畜肉	克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素
3	禽肉	氯霉素
4	动物性水产品	氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、孔雀石绿
5	蛋类	氯霉素、恩诺沙星、氟虫腈
6	大米	黄曲霉毒素B1
7	植物油	黄曲霉毒素B1、酸价、过氧化值

附录 D

(资料性)

集中配送学生餐及食材型式检验项目

蔬菜、水果、肉、禽、蛋、水产及其制作的学生餐半成品、成品的型式检验项目见表D.1。

表 D.1 蔬菜、水果、肉、禽、蛋、水产及其制作的学生餐半成品、成品的型式检验项目

序号	检测样品	检测项目
1	蔬菜、水果	氯氟氰菊酯、高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯、联苯菊酯、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果、敌敌畏、敌百虫、辛硫磷、丙溴磷、水胺硫磷、倍硫磷、三唑磷、草甘膦、克百威、涕灭威、灭多威、丁硫克百威、多菌灵、百菌清、烯酰吗啉、阿维菌素、苯醚甲环唑、噻虫胺、噻虫嗪、氟虫腈、虫螨腈、啉虫脒、灭蝇胺、戊唑醇、6-苄基腺嘌呤（限豆芽）、4-氯苯氧乙酸（限豆芽）、镉、铅
2	畜肉	克伦特罗、莱克多巴胺、氯霉素、呋喃唑酮、呋喃它酮、呋喃西林、五氯酚酸钠、甲硝唑、喹乙醇、氟苯尼考、多西环素、恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺二甲嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、甲氧苄啶、挥发性盐基氮
3	禽肉	呋喃唑酮、呋喃它酮、呋喃西林、氯霉素、五氯酚酸钠、金刚烷胺、甲硝唑、尼卡巴嗪、氟苯尼考、多西环素、恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺二甲嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、甲氧苄啶、挥发性盐基氮
4	动物性水产品	氯霉素、呋喃唑酮、呋喃它酮、呋喃西林、孔雀石绿、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星、多西环素、磺胺二甲嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、甲氧苄啶、镉、铅
5	蛋类	氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、氧氟沙星、多西环素、磺胺二甲嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、甲氧苄啶、氟虫腈
6	成品	邻苯二甲酸酯类(DEHP、DINP、DBP)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单增李斯特菌、金黄色葡萄球菌、霉菌
7	餐具	大肠菌群、沙门氏菌
8	餐具及加工设备	洗涤剂残留

参 考 文 献

- [1] GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- [2] GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- [3] GB/T 19001 质量管理体系—要求
- [4] GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- [5] GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
- [6] GB 28050 预包装食品营养标签通则
- [7] GB/T 19001-2016 质量管理体系—要求
- [8] WS/T 554—2017 学生餐营养指南
- [9] 国家市场监督管理总局. 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告: 中华人民共和国国家市场监督管理总局2018年第12号公告. 2018年
- [10] 教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会. 学校食品安全与营养健康管理规定: 中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会令45号. 2019年
- [11] 国家卫生健康委员会. 食品安全标准与监测评估司关于印发《餐饮食品营养标识指南》等3项指南的通知: 国卫办食品函(2020)975号. 2020年
- [12] 市场监管总局、教育部、公安部、国家卫生健康委. 市场监管总局等四部门关于印发《校园食品安全守护行动方案(2020—2022年)》的通知: 国市监食经(2020)61号. 2020年
- [13] 国家市场监督管理总局. 食品生产经营监督检查管理办法: 国家市场监督管理总局令2021年第49号. 2021年
- [12] 国家市场监督管理总局. 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令2022年第60号. 2022年
- [13] 教育部办公厅. 教育部办公厅关于加强学校校外供餐管理工作的通知: 教体艺厅函(2022)27号. 2022年
- [15] 广东省市场监督管理局. 广东省市场监督管理局、广东省教育厅、广东省人力资源和社会保障厅关于广东省加强学生集体用餐配送单位食品安全管理指导意见的通知: 粤市监(2023)60号. 2023年
- [16] 深圳市人民政府办公厅. 深圳市人民政府关于进一步加强义务教育阶段学生午餐午休管理的意见, 深府办规(2018)8号. 2018年
- [17] 深圳市市场和质量监督管理委员会、深圳市教育局. 关于规范全市学校校外集体配餐管理工作的通知: 深市质联(2018)14号. 2018年
- [18] 深圳市食药安办、深圳市市场监督管理局、深圳市教育局. 关于开展2022年“护苗促食安”校园食品安全保障水平提升行动的通知: 深食药安办(2022)23号. 2022年