

DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T XXX—XXXX

校外集中配送学生餐操作规范

Operation practice of extramural centralized distribution school meals

(送审稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 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 总体要求 2

 4.1 基本要求 2

 4.2 设计与布局特别要求 2

5 过程管理 3

 5.1 原料采购、验收与贮存 3

 5.2 食品相关产品要求 4

 5.3 加工过程管理 4

 5.4 菜单制定 5

 5.5 配送要求 5

 5.6 学生餐信息标注 6

6 学生餐信息管理系统及共享 7

 6.1 透明化管理模式及信息共享 7

 6.2 网络订餐 7

 6.3 校外配餐原材料信息共享 7

 6.4 人员及车辆信息共享 7

 6.5 学生餐配送过程信息管理系统共享 7

7 食品安全保障措施 7

 7.1 食品安全试餐 7

 7.2 食品安全自查 8

 7.3 食品留样 8

 7.4 检验要求 8

 7.5 突发事件应急处理 8

 7.6 食品安全事故处置 9

 7.7 食品安全保险 9

8 学校操作规范 9

 8.1 总体要求 9

 8.2 学生餐验收 9

 8.3 学生加餐 10

 8.4 学校留样 10

 8.5 学生用餐环境 10

 8.6 学生用餐与学校陪餐 10

 8.7 倡导食育 11

附录 A（资料性） 校外配餐禁慎用食材及菜品名单..... 12

附录 B（资料性） 校外配餐企业快速检测实验室通用要求..... 13

 B.1 快检室基本要求..... 13

 B.2 设施配置要求..... 13

 B.3 运营要求..... 14

 B.4 检测能力要求..... 14

附录 C（资料性） 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

 C.1 标签..... 15

 C.2 感官..... 15

 C.3 使用性能..... 15

附录 D（资料性） 集中配送学生餐及食材型式检验要求..... 16

参考文献..... 17

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：韩平华、钟文添、黄建洪、文渊、李绪杰、彭宏斌、陈运奇、叶冬贤、张芬、黄碧敏、张春红、程锦廷、肖影、巫伟强、杨杰、鄢君轶、严资旺、陈大六、张镜如、陈薇、徐康、王一晨、陈肖英、何新、徐海成、应恺、夏强、杨国武。

校外集中配送学生餐操作规范

1 范围

本文件规定了深圳市中小学、幼儿园校外集中配送学生餐服务中食品原材料采购、贮存、加工、分餐、配送、就餐和餐具、食品容器及工具清洗消毒等环节场所、设备、设施、人员的食品安全基本要求和操作规范。

本文件适用于校外集中配送学生餐企业为深圳市中小学、幼儿园制作配送学生餐的经营活动全过程操作管理，适用于深圳市中小学、幼儿园使用校外配送学生餐的校方职责和过程管理。

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 食品添加剂使用标准
- GB 4806.1 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 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
- GB/T 3349 餐饮企业质量管理规范
- DBS 44/006 非预包装即食食品微生物限量

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

中小學生及幼兒園兒童提供的早餐、午餐、晚餐及加餐的统称。

3.2

校外集中配送学生餐服务 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

营养声称 nutrition claims

对食品营养特性的描述和说明。

注：营养声称包括含量声称和比较声称。

3.4

食育 diet education

从幼儿期起良好饮食习惯的培养教育，给予食物、食品相关知识的教育，并将这种饮食教育延伸到艺术修养和人格培养上。

4 总体要求

4.1 基本要求

4.1.1 设计布局、过程管理、餐饮（用）具消毒、人员要求及食品安全保障措施根据《餐饮服务食品安全操作规范》实施，同时应符合 GB 31654 的要求。

4.1.2 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。

4.1.3 校外集中配送学生餐企业（以下简称为“校外配餐企业”）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（HACCP）体系认证并符合政府对明厨亮灶的相关要求。鼓励企业实施 GB/T 19001、GB/T 22000、良好操作规范并通过认证，鼓励企业采用色标管理、6S 精准管理等食品安全管理方法。

注：6S是指是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（SEISOU）、清洁（SEIKETSU）、素养（习惯）（SHITSUKEI）、安全（SAFETY）。

4.1.4 应建立严密的异物防控体系。原料验收时应遵循“不带入、不制造、不放过”的异物防控原则，收货前、清洗加工时、成品装盘前、分餐分菜时等过程中应检验，构建全流程异物防控体系。

4.1.5

4.1.6 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。鼓励第三方机构组织行业专家与社会共治力量对企业供餐能力建立科学合理的评估方法并开展评估。

4.2 设计与布局特别要求

4.2.1 校外配餐企业食品处理区的面积不应小于 300 m²。

4.2.2 食品半成品、成品和清洁的餐具暴露区域上方的天花板在结构上应能避免冷凝水垂直下落，防止腐蚀发霉和油烟吸附现象。

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

4.2.4 食品处理区的门、窗应闭合严密，门的缝隙应小于 6 mm，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，结构上应易于维护、清洁。应采取必要的措施，防止门窗玻璃破碎后对食品和餐具造成污染。应经常冲洗场所的门，表面还应光滑、不易积垢。

4.2.5 门窗及墙壁连接处应避免直角（宜用 45 度角）安装，地面和墙的连接处应用圆弧，杜绝卫生死角。

4.2.6 各车间之间宜利用空气流的正负压差来杜绝交叉污染。

- 4.2.7 专间内温度不应高于 25℃，应做好记录备查；与其他场所之间的门应能及时自动关闭，进出专间除专间更衣室外不应另设其它出入口；专间设置的食物传递窗应专用。
- 4.2.8 传菜电梯的安装位置应在餐厅后厨，且应尽可能靠近餐厅门口。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。
- 4.2.9 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。
- 4.2.10 食品处理区内在裸露食品正上方安装照明设施的，应使用安全型照明设施或者采取防护措施。
- 4.2.11 用紫外线灯消毒的食品处理区内（特别是食品熟制区域和裸露包装区），应吊装足够数量的紫外线消毒灯，波长 200～275 nm 紫外线灯应按功率不小于 1.5 W/m³ 设置；紫外线灯宜安装反光罩，强度大于 70 μW/cm²。专间内紫外线灯应分布均匀，距离地面 2 m 以内。企业可选择使用臭氧发生器消毒，消毒在封闭空间、无人状态下，采用 20 mg/m³ 浓度的臭氧，消毒 30 min。企业还可选择其他消毒措施。
- 4.2.12 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。
- 4.2.13 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、标识上明显区分，分开放置和使用，避免交叉污染。
- 4.2.14 鼓励企业采用自动化加工制作生产。例如，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。
- 4.2.15 鼓励企业规划专门的参观通道，与学生餐加工场地用透明玻璃分隔，方便学校、家长、学生和其他人员参观体验。

5 过程管理

5.1 原料采购、验收与贮存

- 5.1.1 严禁采购高风险食品原料，禁用、慎用食材类别及品种见附录 A。不应采购使用含铝面制品、含人工着色剂的肉制品和调味品，不应采购和使用转基因食用油、散装食用油及棕榈油。
- 5.1.2 食品原料应满足以下验收要求后方可使用：
- a) 具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；
 - b) 大米的检验合格证明应含有重金属含量项目，没有重金属检验合格证明的，不应采购；
 - c) 蔬菜、水果、蛋类、食用植物油应经快速检测呈阴性（检测项目见附录 B）；
 - d) 畜禽肉类应具有相对应（数量、地址、明确的产品类别）的动物产品检疫合格证明，猪、牛、羊肉还应要肉品品质检验合格证，且应经企业快速检测兽药残留呈阴性（检测项目见附录 B）；动物性水产品应经企业快速检测兽药残留、非法添加物呈阴性（检测项目见附录 B）；
 - e) 采购冷冻食品原料时应避免采购临近保质期限产品，且应索取含有新鲜度检测指标（挥发性盐基氮）检验合格报告，避免采购反复解冻食品原料。禽肉采购后宜在一个月内使用完毕；
 - f) 遇特殊情况，应按照政府要求提供相应证明材料或检测报告；
 - g) 预包装食品应具有许可资质证明、产品合格证明，包装应完整、清洁、无破损，内容与产品标识应一致；标签标识应完整、清晰，载明事项应符合食品安全标准和要求，且应在保质期内；
 - h) 尽可能缩短冷冻（藏）食品原料的验收时间，减少温度变化。
- 5.1.3 建立原料进货验收制度及台账，并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、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息。

5.1.4 可由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，企业各分部能方便及时查询。

5.1.5 贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度要求，应挂放温湿度计并有相应记录。

5.1.6 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 以上的，应使用密闭容器或使用保鲜膜密封，应加注加工时间和使用期限等标签信息。

5.1.7 加工过程中反复使用的卤汁应密封，加注加工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，使用后应密封并加注标签信息、并按贮存要求保存。

5.2 食品相关产品要求

5.2.1 宜采购和使用可重复使用、易回收或可生物降解的食品级环保型餐具，不应采购学生餐接触面含聚碳酸酯（PC）、聚氯乙烯（PVC）材料的餐盒。

5.2.2 盛放热食类食品的容器应采用食品级并耐高温的材料。添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不应盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于 20% 的食品。

5.2.3 不应使用 PVC 保鲜膜覆盖半成品、成品（含饭、菜、面点等）或用于蒸煮时覆盖食物。

5.2.4 餐具、洗涤剂 and 消毒剂等食品相关产品验收，应提供有检验资质的检验报告，报告内容见附录 C。

5.3 加工过程管理

5.3.1 基本要求

5.3.1.1 不应加工法律、法规不准许生产经营的食品。不应加工高风险菜品，禁用、慎用菜品类别及品种见附录 A。

5.3.1.2 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，材质见附录 C 的相关要求。

5.3.1.3 应根据需要配备适宜的有害生物防治设施（如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、挡鼠板、粘鼠板等），防止有害生物侵入。与外界直接相通的通风口、换气窗外，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。鼓励企业选择有资质的第三方机构定期实施消毒杀虫灭鼠工作。鼓励企业用信息化手段进行鼠害监控。

5.3.1.4 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。

5.3.2 初加工

5.3.2.1 冷冻（藏）食材从冷柜（库）中取出或者解冻后，应及时加工使用。

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

5.3.2.3 禽蛋在使用前应清洁外壳，必要时消毒。鼓励校外配餐企业直接采购使用预包装蛋液。

5.3.2.4 水果切削应在专用操作区和设施内清洗处理。

5.3.2.5 荤素及生熟食品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。

5.3.2.6 经过初加工的食材应当做好防护，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及时使用或者冷藏、冷冻。

5.3.3 烹饪

5.3.3.1 热链运输的食品烹饪后至食用时间超过 2 h 的，应保证中心温度不低于 60℃。冷链运输的食品按食品安全主管部门对食品生产企业的相关要求执行。

5.3.3.2 与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（如不锈钢等），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。定期过滤在用油，去除食物残渣。企业应配备炸油检测试纸或食用油品质检测仪，测试结果不合格的炸油不应使用。

5.3.3.3 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，不应使用有荧光增白剂的烘烤纸。

5.3.3.4 校外配餐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（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。

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

5.3.4 食品添加剂使用

5.3.4.1 使用食品添加剂应符合 GB 2760 规定，并控制食品添加剂的范围、使用量和使用品种。技术上确有必要使用时，在达到预期工艺效果的前提下尽可能采用最低使用量。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（如人工合成焦油色素）等食品添加剂，不宜直接使用抗氧化剂等。

5.3.4.2 使用食品添加剂，不应当掩盖食品腐败变质；不应当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。

5.3.5 分餐要求

5.3.5.1 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。学生确有加餐需要时，可在教室配送盒装加菜及盒装米饭。

5.3.5.2 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。使用紫外线灯消毒的，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。

5.3.5.3 分餐间应设置独立空调。

5.3.5.4 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℃。

5.4 菜单制定

5.4.1 企业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。

5.4.2 校外配餐企业应建立菜单库、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。

5.4.3 企业应配备至少一名专（兼）职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。

5.5 配送要求

5.5.1 运输车

5.5.1.1 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。

5.5.1.2 学生餐（含水果、牛奶、餐包等）与食品相关产品（食品消毒剂除外）同车运输时，应进行分隔；学生餐不应与其他物品混装运输，严禁与消毒剂、杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品混装运输。

5.5.1.3 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。

5.5.1.4 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。

5.5.1.5 车内码放整齐，内高外低，避免运输过程中倾翻。

5.5.1.6 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。

5.5.1.7 运输车辆应配备全球定位系统(GPS)或北斗卫星导航系统(BDS)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。

5.5.1.8 学生餐运送到达学校，应与学校管理人员当面交接并做好记录。

5.5.2 保温箱

5.5.2.1 盛放的学生餐的保温箱应带盖，保温箱材料应符合食品安全国家标准或有关规定。应定期检查保温箱并记录保温性能。

5.5.2.2 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。

5.5.2.3 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。

5.5.2.4 运输中应防止保温箱中食品包装破损，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。运输过程应符合保证食品安全所需的温度要求。

5.5.2.5 装卸学生餐的保温箱应确保平稳搬运，轻拿轻放，不应在地上拖拽餐箱。

5.5.2.6 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。

5.5.3 司机管理

司机应有健康证，且无精神病史，出发前应检查身体状况及仪容仪表，并做记录，符合要求方可上岗。

5.5.4 学生餐配送温度要求

学生餐宜采用 60℃ 以上热配送，应在制作完成后 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，其食用时限不应超过制作完成后 4 h。

5.5.5 学生餐配送清单

校外配餐企业应制作规范的产品配送清单（出货单），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。学校和校外配餐企业均应留存每批次的配送清单，建立档案以备查验。

5.6 学生餐信息标注

5.6.1 基本信息标注

5.6.1.1 配送学生餐的最外层容器上应附食品信息标签，标注配送制餐单位的名称、地址、联系方式，以及食品名称、制作加工时间（精确到小时，鼓励精确到分钟）、批号、食用时限、食用方法、过敏源提示等。

5.6.1.2 冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。

5.6.2 营养信息标示或查询

5.6.2.1 营养标识应当真实、客观，格式可参考《餐饮服务营养标识指南》标示。可采用二维码等信息化方式进行标示或网络方式查询。

5.6.2.2 提倡同时按份和每 100 g 和（或）每 100 mL 的营养标识。

6 学生餐信息管理系统及共享

6.1 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 度无死角监控，接入政府明厨亮灶系统。每月将视频信号共享给学校，接受学校和家长代表监督。

6.2 网络订餐

企业应将学生餐订餐引入网络智能平台，方便学生或家长通过信息系统自主订餐。

6.3 校外配餐原材料信息共享

企业应主动通过信息平台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，明示过敏源成分（如，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）及含高嘌呤、添加糖等敏感成分。

6.4 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系统进行登记，方便学校进行查验。如果企业更换工作人员或车辆及驾驶员，应及时更新人员及车辆信息。

6.5 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。

7 食品安全保障措施

7.1 食品安全试餐

7.1.1 应建立试餐制度，每餐食品进入包装间分餐之前，应有相关人员对全部供餐品种（包括所有菜品、主食、汤水、糕点等食物）进行试餐，试餐后未发现 6.1.4 的异常情况开始分餐并包装。

7.1.2 试餐员应为企业食品安全总监、食品安全管理员、品管员、生产经理或企业管理层等担任，每餐次试餐工作由至少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。

7.1.3 试餐时应遵循“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。

7.1.4 试餐员在试餐时若发现异常情况（异物、异味、未烧熟煮透），应立即报告企业食品安全主管人员，不应隐瞒实情，严格防止食物中毒发生。试餐发现异常情况时，企业应启动应急处理。

7.1.5 试餐过程应拍照发至学校管理的相关公共交流信息平台。

7.1.6 企业完成试餐后至少 1 h，学生方可就餐。

7.2 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。鼓励委托第三方食品安全指导机构或专业保险机构（可提供食品安全责任险），每月至少开展一次食品安全专业指导服务。

7.3 食品留样

7.3.1 企业应按规定对每餐次或批次的餐食进行成品留样，每个品种的留样量应不少于 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。

7.3.2 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，留样时间应不少于 72 h。

7.4 检验要求

7.4.1 企业应设置快速检测实验室，使用的快检试剂应为省市政府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，要有独立的排水系统。快速检测实验室见附录 B 的要求。

7.4.2 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；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。

7.4.3 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欲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。

7.4.4 企业每学期抽取每种成品、餐具委托具有 CMA 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。

7.4.5 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，其他产品应符合相应的现行有效的产品标准。

7.4.6 企业每学期应制定检验计划，合理确定对原料、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二年。

7.5 突发事件应急处理

7.5.1 制定试吃不通过、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。

7.5.2 企业应储备应急餐食，并与有集体配餐资质的、食品安全量化分级 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。

7.5.3 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。

7.6 食品安全事故处置

7.6.1 企业应高度重视食品安全事故处置，明确企业责任第一主体、第一把手亲到第一现场。

7.6.2 企业应建立食品安全事故处置方案，规定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。

7.6.3 发生食品安全事故的企业，应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，立即采取封存等控制措施，向辖区食品安全及疾病预防控制部门报告并配合其做好调查处置工作，并采取防止事态扩大的相关措施。

7.7 食品安全保险

校外配餐企业应购买食品安全责任险。

8 学校操作规范

8.1 总体要求

8.1.1 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，严格落实主体责任制。

8.1.2 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》。

8.1.3 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；要求校外配餐企业提交《每周食品安全排查治理报告》，并对其中发现的问题，向校外配餐企业核实整改情况。

8.1.4 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。

8.1.5 学校领导班子成员、食堂管理部门负责人、食堂从业人员应定期全员开展食品安全培训、考试。

8.1.6 为实现对校外配餐企业合理供餐能力的有效掌握，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食品安全管理部门共享。

8.1.7 学校应建立家长代表和师生代表实地视察校外配餐企业后厨的机制，并不定期组织学生和家長开展供餐满意度调查。为了避免不同学校大量重复所导致的高频率视察影响企业正常生产，鼓励参与由第三方机构建立的不定期统一组织视察、由家長随机选取视察企业或时间的机制安排。

8.1.8 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，公布校外配餐企业名称、资质（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。

8.1.9 学校应建立学生餐紧急供餐机制，保证当合同供应企业因故不能及时供餐时，有替代学生餐可临时紧急供餐。

8.2 学生餐验收

8.2.1 学校应当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都应实行检查验收。

8.2.2 卸餐场所有遮雨设施，应远离扬尘、垃圾场、厕所等污染源，卸货与暂存场所应全覆盖监控摄像。

8.2.3 学生餐送达学校指定位置后，在配送企业和学校双方监督下才能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。

8.2.4 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。验收合格后才开始卸餐。

8.2.5 学校食品安全管理人员应当查验配送清单，核对配送食品是否与清单一致，并与企业人员签字确认。

8.2.6 热链配送食用时限不应超过餐食制作完成后 4 h。

8.2.7 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；

8.2.8 查验食品是否存在异味，是否已经腐败变质。

8.2.9 学校应要求校外配餐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。

8.2.10 学校每天在验收环节要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，学校要如实记录，要求企业立即整改。

8.2.11 学校验收全过程，以及派餐过程，应要详细记录并应实现视频监控全覆盖。

8.3 学生加餐

不应在学校分餐，避免带来食品安全风险。学生确有加餐需要时，应建立加餐管理制度。

8.4 学校留样

8.4.1 学生餐按完整的套装餐盒留样，不同组合的学生餐各留二盒；与学生餐套餐搭配的奶、水果应留样。及时做好留样标签和记录，含食品名称、留样量、留样时间、留样人员等信息。

8.4.2 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，留样时间应不少于 72 h。

8.4.3 获得食品生产许可的预包装食品可选择在企业留样。

8.5 学生用餐环境

8.5.1 学生就餐场所应干净整洁，无异味。

8.5.2 有独立的空调或通风良好，有空气消毒措施。

8.5.3 就餐场所应全覆盖监控、透明化管理。

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

8.5.5 学生下课后，引导学生洗手后排队取餐。

8.5.6 用餐完毕后，引导学生将餐盒放入回收餐箱，擦拭干净自己的用餐餐桌。

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

8.6 学生用餐与学校陪餐

8.6.1 为防止学生餐在学校放置过久造成微生物滋生，学生餐送达学校至学生开始用餐，间隔时间不能超过 1.5 h。

8.6.2 学生用餐期间，学校安排管理人员巡查，发现异常立即汇报。

8.6.3 学校应建立和完善陪餐制度。学生食堂每天应有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。

8.6.4 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。陪餐情况要定期公示通报。

8.7 倡导食育

8.7.1 餐前洗手、排队取餐、就座用餐、餐后清洁、自带餐具回收及学生自己清洗消毒等，以及用餐前自查（包括是否有异物或外观异常等），全流程植入食育，培养学生良好就餐习惯。

8.7.2 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（如防肥胖，减盐、减糖、减油“三减”）等知识。

8.7.3 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。

8.7.4 反对食物浪费，引导学生适量取食。

附录 A
(资料性)

校外配餐禁慎用食材及菜品名单

校外配餐禁慎用食材及菜品名单见表A.1。

表A.1 校外配餐禁慎用食材及菜品名单

禁慎用食材及菜品类型	具体食材及菜品
禁用食材	野生蘑菇，河豚鱼，外购和自制三明治（含蛋、奶、肉类、蔬菜等），受到污染海域的海产品（如赤潮等），生鲜螺类（如福寿螺、织纹螺等），生鲜贝类（含响螺片等干货类食材敦实。如毛蚶、泥蚶、魁蚶等蚶类，生蚝，响螺、蛤蜊、牡蛎、扇贝、海虹等角螺），四季豆、东北油豆，苦葫芦瓜，发芽马铃薯，鲜黄花菜，五指毛桃，金银花，鲜白果（银杏果），霉变甘蔗（红心甘蔗），自制的腌制类酸菜有、泡菜，死的甲鱼、黄鳝或淡水蟹，长黑斑的甘薯（地瓜），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，曼陀罗果实或种子及制品，牲畜甲状腺及其他不明动物的器官、组织和腺体，无法提供合法来源及有效采购索证证据的食材
慎用食材	湿米粉及其制品（粿条、河粉、濑粉、米线、米粉等），干木耳、干银耳，猪肺、猪肝、猪心、猪红等，扁豆、荷兰豆、芸豆、蚕豆及其他豆类，青皮红肉海产鱼类（如鲈鱼、青条鱼、秋刀鱼、金枪鱼、沙丁鱼等），西葫芦，野生珊瑚鱼类（如老虎斑、东星斑、苏眉等），甘蔗，夜（餐）米饭，香椿
禁用菜品	生食海（水）产品、生食蔬菜、生蔬菜沙拉、生食肉及肉制品、冷食类食品（如冻蟹、醉虾、醉蟹、咸蟹土笋冻、冻章鱼）、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）、裱花蛋糕及其他冷加工糕点
慎用菜品	豆浆，鲜榨果汁，鲜奶制品（自制酸奶、奶昔等）

附录 B

(资料性)

校外配餐企业快速检测实验室通用要求

B.1 快检室基本要求

实用面积应不小于 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。

B.2 设施配置要求

B.2.1 门窗要求

B.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应不妨碍室内人员逃生。

B.2.1.2 如果有可开启的窗户,应安装可防蚊虫的纱窗。

B.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。

B.2.3 台面和座椅要求

实验区应有足够的空间、货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。

B.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。

B.2.5 通风要求

B.2.5.1 应安装排风装置或通风柜。

B.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。

B.2.6 电力系统

B.2.6.1 电力供应满足快检室的所有用电要求并有富余。

B.2.6.2 应有足够的固定电源插座,避免多台设备使用共同的电源插座。

B.2.6.3 应有可靠的接地系统,应在关键节点安装漏电保护装置。

B.2.7 供排水要求

B.2.7.1 提供满足需求的供水装置,必要时可配备储水装置。

B.2.7.2 应设置应急喷淋设施和应急洗眼器。

B.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。

B.2.7.4 供排水管道管径应能满足实验需求,管路易于清洗,下水应有防回流设计。

B.2.8 维护要求

B.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。

B.2.8.2 地面应平整、防滑，不应铺设地毯。

B.3 运营要求

B.3.1 人员

B.3.1.1 应配备与检测能力相适应的常驻专业人员。

B.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。

B.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。

B.3.3 快速检测产品

B.3.3.1 应根据快速检测实际工作需要，配备快速检测产品。

B.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。

B.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的快速检测能力，并对相关原料批批检验，详情见表B.1。

表B.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、氯霉素、呋喃唑酮代谢物
3	禽肉	呋喃唑酮代谢物、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、植物油	黄曲霉毒素B1

附录 C

(资料性)

学生餐集中配送用餐的餐具、洗涤剂和消毒剂等食品相关产品的验收要求

C.1 标签

C.1.1 按 GB 4806.1 查验餐饮具的标签标识。金属、塑料和纸餐饮具应分别符合 GB 4806.9、GB 4806.7 和 GB 4806.8 的要求。

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

C.1.3 食品相关产品的生产商或销售商可执行推荐性标准的规范技术质量指标，推荐性标准的适用范围应与产品一致。

C.2 感官

C.2.1 餐饮具外观正常，印刷清晰，无异味。

C.2.2 若餐饮具可能接触热食，则向产品中加入沸水，用铝箔密封，静置冷却到室温，揭开密封嗅辩，如有明显异味则产品不合格。

C.3 使用性能

C.3.1 耐微波性能

若餐饮具可能用于微波加热，按 GB 18006.1 中 6.9 规定的方法检验。

C.3.2 耐烤箱性能

若餐饮具可能用于烤箱加热，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。

C.3.3 耐低温性能

若餐饮具可能用于低温贮存运输，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。

C.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 2 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 D
(资料性)

集中配送学生餐及食材型式检验要求

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、吡唑醚菊酯、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、滴灭威、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	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	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、霉菌
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] WS/T 554—2017 学生餐营养指南
- [8] 中华人民共和国国家市场监督管理总局. 餐饮服务食品安全操作规范：中华人民共和国国家市场监督管理总局第12号公告. 2018年
- [9] 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. 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第45号. 2019年
- [10] 国家市场监督管理总局. 教育部. 公安部. 国家卫生健康委员会. 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
- [11] 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第60号. 2022年
- [12] 国民营养健康指导委员会. 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
- [13] 教育部. 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
- [14] 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第49号. 2021年
- [15] 广东省食品药品监督管理局. 广东省教育厅. 广东省人力资源和社会保障厅. 广东省卫生和计划生育委员会. 关于印发《广东省食品药品监督管理局 广东省教育厅 广东省人力资源和社会保障厅 广东省卫生和计划生育委员会关于学校食堂食品安全管理的规定》的通知：粤食药监局食营〔2017〕53号. 2017年
- [16] 深圳市食药安办. 深圳市市场监管局. 深圳市教育局. 市食药安办 市市场监管局 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
- [17] 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
- [18] 深圳市市场和质量监督管理委员会. 深圳市教育局. 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