

《校外集中配送学生餐操作规范》（送审稿）编制说明

一、项目背景

2018 年前深圳市能为学生供餐的学校很少，且基本采用学校自办食堂为学生供餐。由于各学校食堂硬件条件和管理水平参差不齐，学生用餐存在一些食品安全隐患。为保障在校学生的食品安全与营养健康，增加学生餐供给来源的多样性，2018 年 8 月教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会联合制定了《学校食品安全与营养健康管理规定》，深圳市人民政府 2018 年也发布了《关于进一步加强义务教育阶段学生午餐午休管理的意见》，深圳市市场监督委员会和深圳市教育局 2018 年联合发布了《关于规范全市学校校外集体配餐管理工作的通知》。

有了相关政策支持，在各级政府的指导鼓励下，目前深圳市校外配餐经营服务水平已走在了全国、全省的前列，深圳市学生校外集中配送学生餐（以下简称“校外配餐”）模式发展迅速。目前深圳市校外配餐企业有 43 家，部分企业已形成了集约化、规模化发展的态势，并走出了深圳向全国发展，形成了产业集群。其中龙岗区校外配餐的供应量为全市最大。然而，这些企业起点不同、特色各异，各企业在原料采购、粗加工、烹饪、分餐、配送、检验等各个环节的操作规范也不一样，没有形成统一的标准进行规范。我市校外配餐经营企业由于自身质量管理能力的参差不齐，部分企业存在较为严重的食品安全风险隐患。

为了有效提升校外配餐经营企业的质量管理水平，深圳市市场

监管管理局指导龙岗市场监管局，在 2021 年制定了《深圳市校外集中配送学生餐操作规范》团体标准。该团体标准于 2021 年 11 月 18 日由深圳市分析测试协会正式发布，于 2021 年 12 月 1 日实施。2022 年 3 月起，在市市场局龙岗监管局的推动下，深圳市分析测试协会组织专家依据团体标准对龙岗区 14 家校外配餐企业进行 2 轮次全方位查缺指导并督促改进，促进了团体标准在行业内的应用和影响力，也提升了辖区内校外配餐企业质量安全水平的提升。2022 年 9 月-12 月，在企业自愿的基础上，项目组选择了龙岗区 6 家试点企业，在食品审查专家的指导下，在企业推广示范 T/SATA 026-2021《深圳市校外集中配送学生餐操作规范》团体标准，促进本辖区校外配餐产业的高质量规范化发展。项目组在推广团体标准先行先试的基础上，为升级制定深圳市地方标准打下了坚实的基础。

二、工作简况

（一）任务来源

深圳市市场监督管理局于 2022 年 1 月 17 日发布了“关于开展 2022 年深圳市地方标准制修订计划项目征集工作的通知”。在深圳市市场监督管理局食品经营处指导下，龙岗市场监管局、龙岗区教育局根据行业发展需要，联合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等单位提出了《校外集中配送学生餐操作规范》深圳市地方标准制修订计划项目建议书。经过专家评审，深圳市市场监督管理局于 2022 年 5 月 13 日发布了“关于下达 2022 年第一批深圳市地方标准计划项目任务的通知”，《校外集中配送学生餐操作规范》等 140 项地方标准予以立项。

（二）制定过程

1. 起草阶段

标准起草组在 T/SATA 026-2021《深圳市校外集中配送学生餐操作规范》团体标准推广实施的基础上，并结合 6 家团体标准示范企业的应用实践情况，广泛收集企业反馈意见，充分吸纳我市企业普遍能达到的亮点做法，将团体标准实施中发现的不合理内容进行修改，所制定的深圳市地方标准体现了先进性和适用性。标准起草工作组还对位于深圳市南山区、宝安区、龙华区的深圳市鑫辉餐饮集团、深圳市欢筷营养配餐有限公司、深圳市花儿朵朵央厨食品供应链有限公司、深圳嘉美轩央厨科技有限公司等 4 家校外配餐企业进行了现场调研，征求了企业对地方标准制定工作的反馈意见。《校外集中配送学生餐操作规范》地方标准（征求意见稿）在 2022 年 11 月形成。

地方标准与团体标准的区别：（1）地方标准需要更精炼。若与 GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范、国家市场监督管理总局《餐饮服务食品安全操作规范》内容相同的，地方标准就尽量不重复或少重复。然而，为了方便校外配餐企业基层员工、学校食品安全管理人员日常从业操作，团体标准重复了较多国家标准、国家市场监督管理总局餐饮管理规范相同的内容，条款逻辑更全、更细致；（2）地方标准是政府发布文件，较团体标准更谨慎，采取了多方协商广泛达成一致原则。因此，团体标准在鼓励创新措施方面尺度更大些。

2. 征求意见阶段

因受 2022 年底疫情扩散影响，该项工作在 2022 年底开展，并在 2023 年继续进行，跟人大代表、监管人员、行业专家、企业代表、学校、家委等进行广泛深入交流和讨论，并及时根据反馈意见对标准草案进行了修订，并据此在 2023 年 5 月底形成了地方标准(送审稿)。具体工作如下：

2022 年 11 月，深圳市、龙岗区二级人大代表、政协委员一行 7 人走进深圳市鲜誉餐饮科技有限公司，考察指导了龙岗区校外配餐企业质量提升项目。2022 年 11 月 11 日上午，深圳市市场监督管理局、龙岗市场监管局、龙岗区教育局共同组织龙岗区 5 所中小学校的学校代表和家委代表 10 人，走进深圳市美饭营养配餐有限公司，考察了深圳市美饭营养配餐有限公司食材前处理加工间、热厨加工间和配餐车间，并参观了食品安全检测实验室。学校代表、家委代表对标准中加工过程器用具卫生管理、人员着装卫生、有害生物防控、疫情防控、紧急情况备餐供应预案等规定要求进行了肯定，并希望加强对煎炸油质量加强管理和检测，项目组采纳后对标准进行了修订。

2023 年 3 月 23 日，市人大常委会食品安全监督组一行 5 人走进深圳嘉美轩央厨科技有限公司，考察指导《校外集中配送学生餐操作规范》地方标准编制工作。人大代表们对地方标准草案进行了深入交流，结合目前校外配餐关注热点如一次性餐具可降解性和最大供餐量，提出自己的观点和意见建议，还对厨房加工设备的洗消剂残留、冻品存放新鲜度规定、禽肉采购后宜在一个月使用完毕等提出了宝贵建议，项目组采纳后对标准进行了修订。

2023 年 3 月 30 日下午，市市场监管局食品经营处组织采用校外配餐的南山局、宝安局、龙岗局、龙华局、光明局、坪山局食品科科长召开了《校外集中配送学生餐操作规范》地方标准(草案)研讨会，充分听取了辖区监管人员的意见，坪山区市场监管局、南山区市场监

管局、龙华区市场监管局对标准文本提出了修改意见，项目组采纳意见后对标准文本进行了修订。

2023 年 4 月 28 日，市市场监管局食品经营处、深圳市教育局安全监管处组织采用校外配餐的 9 个区教育局（盐田区和深汕合作区目前没有采用校外配餐）食品安全管理人員和相应各区配餐超过 1000 人的学校代表参加了会议。与会人员对地方标准（草案）具体条款特别是学校职责部分进行了深入讨论，福田区教育局、龙华区教育局、宝安区教育局、龙华教育局、深圳市螺岭小学、大鹏中心小学对标准提出了修改意见，项目组采纳意见后对标准文本进行了修订。

三、确定标准主要内容的依据

1、在第 4 章总体要求、第 5 章过程管理部分之 5.1、5.2、5.3，主要依据了 GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范、《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告〔2018〕第 12 号）。除在开篇首先说明了设计布局、过程管理、餐饮（用）具消毒、人员要求及食品安全保障措施均应符合 GB 31654 及《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求后，在后续文本中重点对校外配餐企业的基本要求、设计与布局特别要求、原料采购验收与贮存、食品相关产品要求、加工过程管理等进行了细化规范，相关内容大方向仍来自所引用标准及政府规范，但根据充分调研所掌握的深圳相关企业普遍能达到并已超过国家标准的现实水平，本文件在相关内容里面进行了具体细化并适当提高了相关要求。

2、在第 5 章过程要求部分的 5.4、5.5、5.6，对配送要求、分餐要求、学生加餐要求等内容主要依据了《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）、《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》粤食药监局食营〔2017〕53 号相关要求的规定，吸纳他教育部门及学校建议，并结合了深

圳校外配餐企业的实际做法。

3、在第5章菜单制定、学生餐信息标注方面，主要依据GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范、《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会2019年第45号令）、《餐饮服务食品营养标识指南》《营养健康餐厅建设指南》《营养健康食堂建设指南》（国卫办食品函[2020]975号）。其中，规定制作加工时间标示精确到小时、鼓励精确到分钟是根据辖区监管部门、教育部门及学校的反馈意见；营养信息可采用二维码等信息化方式进行标示或网络方式查询，主要是根据企业和学校的反馈意见。

4、在第6章学生餐信息管理系统及共享方面，主要根据深圳市市场监督管理局对明厨亮灶的相关要求、学校对校外配餐企业服务的需求以及深圳相关企业目前能够达到的普遍水平，结合实际调研情况进行了规定。

5、在第7章食品安全保障措施方面，食品安全试餐、食品安全自查、突发事件应急处理、食品安全事故处置主要是根据《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）、《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2022年60号令）制定，并结合食品安全监管部门、学校的意见进行细化规定。检验要求（包括相关附件）主要是根据《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）规定，同时参考了评审专家、市区人大代表的建议以及深圳市食品安全战略工程中针对“一街一车一室”的要求进行了细化规定。在食品留样方面，主要是参考了疾控专家对食物中毒检验所需的实际样品量进行了规定。附录A 校外配餐禁慎用食材及菜品名单主要是依据食品安全主管部门最新发布的指导意见及相关文件要求。

6、在第8章学校操作规范方面，重点参照了《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)、《深圳市食药安办 市教育局 市市场局关于开展2022年“护苗促食安”校园食品安全专项行动的通知》(深食药安办[2022]23号)、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》(国家市场监管总局2022年60号令)、《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),同时征求了教育主管部门及学校代表意见进行了细化规定。学生餐验收重点征求了食品安全主管部门的意见。

四、主要条款说明

该标准共包括八章内容:

第一章为标准的适用范围: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。

第二章为规范性引用文件:列出了该标准引用的主要标准。

第三章为术语和定义:该标准给出了与标准相关的一些术语和定义。

第四章为总体要求:列出了该标准基本要求和设计与布局特别要求。

第五章为过程管理:各阶段管理规范要求,包括:原料采购、验收与贮存;食品相关产品要求;加工过程管理;菜单制定;菜单制定;配送要求;学生餐信息标注。

第六章为学生餐信息管理系统及共享:各部分的信息共享。

第七章为食品安全保障措施:各阶段食品安全保障及应对措施。

第八章为学校操作规范:操作管理规范要求。

五、是否涉及专利等知识产权问题

无。

六、重大意见分歧的处理结果和依据

无重大分歧。

七、标准实施的建议

（一）开展标准的宣传、培训工作。

（二）在食品安全主管部门的推动下，依据标准对深圳市全市校外配餐企业进行全覆盖专业化体系评估，并指导企业进行质量提升，促进校外配餐行业的高质量发展。

（三）在企业自愿基础上，在行业内推广标准的自愿性认证工作。

八、其他应予说明的事项

无。