

ICS 03.120.10

CCS A 10

DB 5115

四川省（宜宾市）地方标准

DB 5115/T 133—2024

学校集中配餐经营企业食品安全管理规范

Food safety management specification for school centralized catering enterprises

2024 - 06 - 06 发布

2024 - 07 - 08 实施

宜宾市市场监督管理局 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.....	1
4.1 通则.....	1
4.2 场所与环境.....	2
4.3 设施与设备.....	2
4.4 人员管理.....	2
4.5 制度建设.....	2
4.6 信息公开.....	3
5 原料管理.....	3
5.1 采购.....	3
5.2 验收.....	3
5.3 贮存.....	3
6 加工制作.....	4
6.1 粗加工.....	4
6.2 烹饪.....	4
7 餐食分装.....	4
7.1 分装与包装.....	4
7.2 标签标识.....	5
8 餐食配送.....	5
9 用餐服务.....	5
9.1 供餐操作.....	5
9.2 餐用具回收.....	5
10 废弃物管理.....	5
11 检验与留样管理.....	6
11.1 检验.....	6
11.2 留样.....	6
12 应急处置.....	6
13 监督、评价与改进.....	6

附录 A （规范性） 食品处理区面积要求.....	8
附录 B （规范性） 餐食送达学校后交接验收要求.....	9
参考文献.....	10

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由宜宾市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：宜宾市市场监督管理局、宜宾乐厨三江食品加工有限公司、兴文县乐厨嘉恒食品加工有限公司、宜宾市翠屏区市场监督管理局、兴文县市场监督管理局。

本文件主要起草人：李健、黄宇、吴中华、徐德珍、陈雅君。

本文件首次发布。

学校集中配餐经营企业食品安全管理规范

1 范围

本文件规定了学校集中配餐经营企业食品安全管理的基本要求、原料管理、加工制作、餐食分装、餐食配送、用餐服务、废弃物管理、检验与留样管理、应急处置和监督、评价与改进。

本文件适用于为中小学及幼儿园提供集中配餐服务企业的食品安全管理。

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 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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31651 食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

ISO 9000 质量管理体系

ISO 14001 环境管理体系

ISO 22000 食品安全管理体系

ISO 45001 职业健康安全管理体系

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

集中配餐 centralized catering

由餐饮经营主体采用统一采购、统一加工、统一检测、统一配送的模式，集中向订餐单位提供餐饮配送服务的活动。

3.2

食品处理区 food processing area

用于食品贮存、整理、加工（包括烹饪）、分装以及餐具的清洗、消毒、保洁等场所。

[来源：GB 31654-2021，2.5]

4 基本要求

4.1 通则

- 4.1.1 应符合 GB 31654 和现行规定。
- 4.1.2 应具备食品经营合规资质。
- 4.1.3 应具备集中配餐所需的场所、环境和条件，供餐量不应超过企业的最大供餐能力。
- 4.1.4 应通过 ISO 22000 和 HACCP 认证，宜建立有效运行的 ISO 9000、ISO 14001、ISO 45001 体系。
- 4.1.5 应购买与其产能情况相应额度的公众责任险或食品安全责任险等。

4.2 场所与环境

- 4.2.1 应具有与供应食品品种、数量、供应方式等相适应的场所，食品处理区面积不低于 500 m²，且食品处理区面积与最大供餐人数相适应，面积与单班最大生产份数比例应符合附录 A。
- 4.2.2 场所布局合理，与加工、供应流程等匹配，应防止交叉污染。
- 4.2.3 应设置与配餐量相适应的成品装箱、车辆装载等场所，应能及时装载成品并防止二次污染。
- 4.2.4 应按照 GB 31654 的相关规定做好场所环境清洁；应按照现行有关要求做好有害生物防治。

4.3 设施与设备

- 4.3.1 应按照 GB 31654 的相关规定配备与集中配餐品种、数量相适应的设施和器具，宜采用自动化设施设备。
- 4.3.2 应满足“互联网+明厨亮灶”相应要求，将原料处理、烹饪加工、分餐和餐用具清洗、消毒、保洁等关键操作过程的视频信号接入属地食品安全监管等部门和所服务学校，供其远程监督。
- 4.3.3 应配备满足配餐量需要的封闭式食品专用运输车辆，并安装行车记录仪和车辆定位系统。
- 4.3.4 应配备与食品品种、规模相适应的检验设备或快检设备，常态化开展农药残留、兽药残留等检测。
- 4.3.5 与食品直接接触的器具应符合 GB 4806.1 要求。

4.4 人员管理

- 4.4.1 应配备食品安全总监、专职食品安全员和食品检验人员，宜配备具有资质的专（兼）职营养指导人员。
- 4.4.2 从业人员录用前应提供无犯罪记录证明，经培训合格后上岗。培训内容包括但不限于营养健康、食品安全、卫生防疫以及食物采购、储藏、烹饪等，每年的各类培训时长应不少于 40 学时。
- 4.4.3 从业人员应每年进行健康检查，取得健康证明方可继续上岗，必要时应进行临时健康检查；患有有碍食品安全疾病的人员不应从事接触直接入口食品的工作。
- 4.4.4 从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，并做好记录。如发现发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即停止工作；待查明原因并治愈后，方可重新上岗。从业人员有不良思想倾向及行为、精神异常等现象的，应立即调离工作岗位。

4.5 制度建设

- 4.5.1 应建立分工明确、职责清晰的企业食品安全管理组织架构。
- 4.5.2 应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，落实岗位责任制。
- 4.5.3 应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。
- 4.5.4 应建立有效适用的必要表单，记录原料供应、加工制作、餐食分装、餐食配送、检验与留样等

信息，便于追溯。宜通过自建或第三方的网络平台，实行信息化管理。

4.6 信息公开

4.6.1 应在集中配餐经营企业的醒目位置/可公开获得信息的其他位置等设置信息公示栏，公开内容包括但不限于：

- a) 食品经营许可证；
- b) 食品安全风险等级；
- c) 从业人员健康证明；
- d) 食品原辅料索证信息；
- e) 投诉举报电话；
- f) 其他应公开的信息进行公示。

4.6.2 宜通过自建平台或第三方的网络平台公示 4.6.1 的信息，实行动态化管理并提供实时查询方式给相关方。

4.6.3 宜定期/不定期地举办或配合相关部门开展体察活动，包括但不限于：

- a) 邀请相关方实地参观原材料储存、食品加工、食品留样、成品包装和运输等环节；
- b) 企业的相关负责人与相关方代表进行面对面互动交流，就学校集中配餐遇到的相关问题采取对应措施。

5 原料管理

5.1 采购

5.1.1 应采购符合食品安全要求的相关食材和产品，不应采购法律、法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。禁用四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。

5.1.2 应建立供货商评价和退出机制，定期对供货商食品安全状况进行评价并采取处置措施。

5.2 验收

5.2.1 应对每批次原料的索证索票和进货查验，不符合要求的，应退货或销毁，并做好退货或销毁记录。情节严重者应报相关部门查处。

5.2.2 如实、准确、完整记录并保存原料进货查验等信息，建立进货查验台账。进货查验记录和相关凭证保存期限应符合现行相关规定。

5.3 贮存

5.3.1 贮存场所、设备应保持清洁，有防蝇、防鼠、防虫、防潮措施并满足下列要求：

- a) 建筑墙体、地面结构应完好，无明显沉降、破损等现象；
- b) 天花板、门窗等无裂缝、无破损；
- c) 库房门保持随时闭合状态，门口设置挡鼠板，挡鼠板高度不低于 60 cm，挡鼠板与墙壁的缝隙应小于 6 mm；
- d) 与外界直接相通的排风扇、通风口，安装防虫筛网，网眼小于 0.6 cm。

5.3.2 原料仓库应设专人管理，建立管理制度，定期检查，及时清理腐败变质、霉变生虫、油脂酸败、混有异物、气味异常、感官异常或超过保质期的食品原料。

- 5.3.3 分区、分架、分类、离墙、离地 10 cm 以上存放食品。分隔或分离贮存不同类型的食品原料。
- 5.3.4 冷藏、冷冻柜（库）应分开存放原料、半成品、成品，植物性食品、禽畜肉类、水产品、蛋类应分柜（库）摆放，有明显区分标识，不应将食品堆积、挤压存放。冷藏、冷冻柜（库）应配备温度显示装置并定期做好清洁、除冰等维护，出现问题及时维修或更换。
- 5.3.5 贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。
- 5.3.6 按照先进先出的原则，做好出入库记录，并建立健全临期食品管理制度。

6 加工制作

6.1 粗加工

- 6.1.1 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不应加工和使用。
- 6.1.2 各种食品原料在使用前应洗净，植物性食品、禽畜肉类、水产品、蛋类分池清洗，其使用的容器、工具应有明显区分或标识。
- 6.1.3 易腐食品尽量缩短在常温下的存放时间，加工后及时使用或冷藏、冷冻保存。加工制备的净菜、预制半成品非当餐加工使用时，加贴或标记制作日期和使用期限。
- 6.1.4 应按下列要求处理冷冻食品：
 - a) 解冻（融化）应在清洁容器中进行；
 - b) 已解冻食品原料不应复冻；
 - c) 宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染；
 - d) 缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过 8 °C。
- 6.1.5 切配好的半成品应与原料分开存放。食品容器具不应直接置于地上。

6.2 烹饪

- 6.2.1 烹饪前认真检查待加工食品，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不应进行烹饪加工。
- 6.2.2 食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。
- 6.2.3 需要烧熟煮透的食品，加工时食品中心温度应不低于 70 °C。
- 6.2.4 应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。
- 6.2.5 食品煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油温，应当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变。煎炸用油不符合食品安全要求的，应及时更换。
- 6.2.6 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。
- 6.2.7 需要冷藏的熟制半成品，在清洁操作区冷却后再冷藏，并标注加工时间等信息。

7 餐食分装

7.1 分装与包装

- 7.1.1 分餐人员进入分餐专间前更换洁净的专用工作衣帽，洗手并消毒。专间、专用操作区的专用工作服与其他区域工作服，外观宜有明显区分。
- 7.1.2 专间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，用后应洗净、保洁。
- 7.1.3 餐用具和包装材料应清洁、无毒且符合 GB 4806.1 的规定。可重复使用的餐（饮）具和容器在使用前应彻底清洗和消毒，消毒后的餐（饮）具应满足 GB 14934 的要求。不宜使用一次性餐用具。

7.1.4 分餐人员使用的手套应符合食品安全要求，在手套佩戴前对手部进行清洗消毒，手套清洁、无破损，手套使用过程中，定时更换。不应在专间内从事与餐食分装无关的活动。

7.1.5 分装前餐食感官应具有正常的色泽、形态、气味、滋味且无杂质。若发现异常，立即报告食品安全主管人员并采取应急措施。

7.1.6 包装后确认餐食的包装整洁、无破损，且已采取有效的防护措施，防止餐食外溢。

7.1.7 采用加热或保温措施，使熟制后至食用前的中心温度始终保持不低于 60℃。

7.2 标签标识

应随餐配备标签，标明餐食名称、制作单位名称、制作时间（月、日、时）、食用时限及食用方法等信息。

8 餐食配送

8.1 根据约定的就餐时间、地点、人数、菜品等要求，合理安排配送时间、路线、人员和车辆。

8.2 对于突发车辆损坏、交通堵塞、恶劣天气等情况应提前做好应急预案准备，保证餐食正常供应。

8.3 配送专车要专用，每餐使用前应当清洁和消毒。餐食放入送餐车后应加贴封条，到达学校后，在学校工作人员的监督下，才能开启封条。

8.4 非特殊情况，运输过程中任何人不应打开车厢门及食品包装。

8.5 餐食送达学校后，由学校负责配餐工作的管理人员进行交接，经品种、数量、感官检验和中心温度检测合格（要求见附录 B）后，选择洁净的餐厅或教室作为供餐点；若直接食用配餐，应由专人分餐给学生，并做好送餐交接记录。

9 用餐服务

9.1 供餐操作

9.1.1 确保供餐区域面积满足及时送餐的需求，保持供餐区域环境清洁卫生，避免异物掉落等污染餐食的情形发生。

9.1.2 供餐人员应提前洗净手部，穿戴工作衣、帽、口罩、手套等。患有国务院卫生健康部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不应进行供餐。

9.1.3 按需送餐时，供餐人员应全程关注学生需求，及时为学生补充餐食。

9.1.4 注意防止烫伤学生，汤和粥类等菜品应放置一段时间冷却至适宜温度。

9.2 餐用具回收

9.2.1 应回收使用后的餐用具。若采用学生自主回收，宜在就餐场所醒目位置标示餐用具回收区。

9.2.2 餐用具的清洗消毒应确保符合 GB 31651、GB 31654、餐饮服务的食品安全操作及学校的食品安全与营养健康管理应符合现行相关规定。

10 废弃物管理

10.1 餐厨废弃物回收存放容器与其他容器应有明显的区分标识。

- 10.2 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不应溢出存放容器，存放容器应及时清洁和消毒。
- 10.3 餐厨废弃物放置场所应保持整洁，应采取有效措施防止有害昆虫孳生、不良气味或污水溢出。
- 10.4 餐厨废弃物应由有资质的单位收集、运输、处理，并与其签订收运合同。
- 10.5 应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录的处置时间、种类、数量、收运者等信息。
- 10.6 可协助不具备餐厨废弃物回收条件的配餐学校收集餐厨废弃物，带回公司一并处理。

11 检验与留样管理

11.1 检验

- 11.1.1 应制定检验检测计划，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。
- 11.1.2 可根据自身的食品安全风险分析结果，确定检验检测项目，如农药残留、致病性微生物、餐具清洗消毒效果等。

11.2 留样

- 11.2.1 学校集中配餐应实行配餐企业和用餐学校“双留样”制度，对每餐次的每种食品成品进行留样。
- 11.2.2 应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48 h以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125 g。留样柜应随时上锁，实行双人双锁管理。
- 11.2.3 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。
- 11.2.4 应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样量、留样时间（月、日、时）、留样人、最终制作人等。当发生食品安全事故时留样食品不应自行处置。

12 应急处置

- 12.1 应联合用餐学校成立食品安全应急管理领导小组，制定应急预案，应对可能发生的食品安全事故、舆情等紧急情况，应适时组织应急演练。
- 12.2 宜通过合同条款等方式，提前协定若干个应急供餐单位。
- 12.3 发现配送的餐食属于不合格品时，应立即停止配送，及时告知学校停止食用，召回已经配送的餐食。
- 12.4 发现有食品安全事故潜在风险或发生食品安全事故时，应按规定向相关部门报告，并作好相关记录。
- 12.5 突发公共事件期间，严格按国家及相应地区防控要求对相关人员健康及卫生进行规范管理。

13 监督、评价与改进

- 13.1 按照“日管控、周排查、月调度”工作制度做好企业食品安全自查，并自觉接受教育行政部门、食品安全监管部门、卫生健康部门和服务学校等的抽查或专项检查。

13.2 应定期对原料品质、食品加工环境、人员卫生、加工过程、配餐管理等进行自评，或委托专业机构开展第三方评价，发现问题及时整改。

13.3 应建立服务质量评价机制，定期收集相关方对配餐服务质量进行评价，获取相关方的意见和建议并及时处理，根据配餐需求等，不断改进管理方法和完善技术手段，实现持续改进。

13.4 应建立并落实反馈整改和投诉处理机制，公开和及时处理相关方的反馈与投诉，做好记录并妥善保存。

13.5 应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。

13.6 对于整改不到位或整改后问题仍反复出现的，企业应落实责任追究，做好诫勉和惩戒等工作，确保责任落实到位。

附 录 A
(规范性)
食品处理区面积要求

表A.1给出了学校集中配餐经营企业食品处理区的面积要求。

表 A.1 食品处理区面积要求

食品处理区面积 (m ²)	面积 (m ²) 与单班最大生产份数之比	备注
500~1 000	1:4	烹饪场所面积≥食品处理区面积的 15%；分餐间面积≥食品处理区的 15%；清洗消毒面积≥食品处理区的 10%；各功能间的面积≥10 m ² ，并满足餐食加工需要。
1 001~1 500	1:5	
1 501~2 000	1:6	
>2 000	比例可适当减少	

附 录 B

(规范性)

餐食送达学校后交接验收要求

餐食送达学校后交接验收要求如表B.1所示。

表 B.1 餐食送达学校后交接验收要求

项目		要求	检验方法
品种		符合订餐要求	清点、核对
数量		符合订餐要求	
感官	包装外观	包装整洁、无破损、无饭菜外溢	目测
	色泽	具有菜肴和主食正常的色泽	
	形态	具有菜肴和主食正常的形态	
	气味、滋味	具有菜肴和主食正常的气味、滋味，无异味	
	杂质	无正常视力下可见的杂质	
中心温度		食品中心温度不低于60℃	食品中心温度计测量

参 考 文 献

- [1] 《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年第12号）
 - [2] 《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）
 - [3] 《四川省学校食堂有害生物防治工作指引》（四川省市场监督管理局办公室2024年5月7日印发）
-