

校园食材配送服务规范

Specification for campus food delivery service

地方标准信息服务平台

2024 - 07 - 12 发布

2024 - 09 - 12 实施

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语与定义	1
4 基本要求	2
5 场所与设施设备	2
6 卫生管理	3
7 采购与验收	3
8 检测与贮存	4
9 运输配送	4
10 信息与记录	5
11 追溯与召回	5
12 服务评价与改进	5
附录 A (资料性) 学校食堂供应食品禁用慎用品种	6
附录 B (资料性) 主要食品品种验收要求和检查方法	8
附录 C (资料性) 快速检测项目和方法	9
参考文献	10

地方标准信息服务平台

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专利的责任。

本文件由湖南省市场监督管理局提出。

本文件由湖南省食品标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湖南省产商品评审中心、湖南省市场监督管理局、湖南食品药品职业学院、湖南省疾病预防控制中心、常德市桃源县市场监督管理局、怀化市辰溪县市场监督管理局、长沙九域食安科技有限公司。

本文件主要起草人：吴社莲、易翠薇、周圣军、廖标、尹佳欣、段丽琼、姜全波、李汀、万丽玲。

地方标准信息服务平台

校园食材配送服务规范

1 范围

本文件规定了校园食材配送的基本要求、场所与设施设备、卫生管理、采购验收、检测与贮存、运输配送、信息与记录、追溯与召回、服务评价与改进的要求。

本文件适用于校园食材供应机构（包括统一配送中心和校园食材供应商）、各级各类学校（含托幼机构）和学校集中供餐单位食材配送的管理。

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 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12694	食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31605	食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31654	食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

校园食材 **campus food**

供校园食堂加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质。

3.2

配送 **delivery**

根据校园食堂要求，对食材进行简单处理、运输等作业。

3.3

统一配送中心 **unified delivery center**

根据校园食堂订单要求，对食材进行统一采购、统一验收、统一分拣、统一配送的经营机构。

3.4

校园食材供应商 **campus food supplier**

向学校提供食材及配送服务的企业及个体工商户。

4 基本要求

4.1 制度管理

4.1.1 校园食材供应机构应建立食品从业人员健康管理、供应商管理、食材采购索证索票和台账登记、食材进货查验入库登记、食品安全自查、不合格食材处置、废弃物处置、设施设备维护保养、食品安全应急预案等制度。

4.1.2 校园食材供应机构应建立食品安全风险管控清单。

4.1.3 校园食材供应机构应建立食品安全追溯体系。对库存、运输、配送、签收确认、信息反馈和追踪查询及数据统计、费率结算等信息真实、准确、完整记录，具有可追溯性。

4.1.4 校园食材供应机构食品从业人员上岗前应经培训考核合格，并每年完成 40 学时的食品安全知识培训。

4.2 统一配送中心

4.2.1 应取得营业执照、食品经营许可证等有效证照。

4.2.2 应配备掌握食品安全相关法律法规、标准的食品安全总监和食品安全员及配送人员。

4.2.3 应建立多渠道沟通协商机制，根据学校不同需求制定服务方案，并建立客户档案。

4.2.4 宜为配送食材投保食品安全责任险。

4.3 校园食材供应商

4.3.1 应取得营业执照、食品经营许可证（备案）或食品生产许可证等有效证照。

4.3.2 应配备相应的食品安全管理人員和配送人員。

5 场所与设施设备

5.1 场所设置

5.1.1 应具有固定的经营场所，并符合 GB 14881、GB 31621 的相关规定。

5.1.2 应设置满足不同类别食材分类贮存场所，并明显标识。

5.1.3 对食材进行初处理再配送的统一配送中心，应根据需要分别设置动物性食材、植物性食材、水产品初处理和包装场所。包装间应为独立的场所。

5.1.4 统一配送中心应设置食品从业人员洗手消毒更衣场所。

5.2 设施设备

5.2.1 加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。

5.2.2 应配备满足食材初加工的作业台面、工具、容器，保持清洁卫生、定期消毒，并记录存档。

5.2.3 应配备食品从业人员洗手消毒设施。

5.2.4 应配备防鼠、防蚊蝇、防尘、防霉等设施设备。

5.2.5 校园食材供应商应配备专用的运输车辆，配送中的温度符合校园食材贮运要求。

5.2.6 统一配送中心应配备满足食材冷藏、冷冻的贮存设施。各作业区应配备温湿度控制设施，并符合 GB 12694、GB 31605、GB 31654 的相关要求，应定期对温湿度进行监测，并做好相关记录。应配备与冷链食材配送相衔接的运输工具或其他符合冷链食材贮存要求的设施设备。随车装置温控显示器及卫

星定位系统终端，能实时监控。

5.2.7 统一配送中心应设置专用快速检测室，并配备快速检测设备。

5.2.8 应定期校准、维护快速检测、视频监控等设备。

5.2.9 污水排放应符合国家相关规定。

6 卫生管理

6.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.2 从业人员在操作、配送食材时应着清洁的工作服，保持个人卫生，遵循操作和配送规程，防止污染食材。

6.3 配送车辆在配送食材前应清洁消毒，车厢内无异味、无明显生锈部位。

7 采购验收

7.1 基本要求

7.1.1 校园食材采购应采取公开招标、集中定点采购的模式，选择能承担食品安全责任、社会信誉良好的食材供应机构。

7.1.2 学校签订采购合同时，应明确食材供应机构的食品安全责任和义务。

7.1.3 校园食材供应机构配送的食材应新鲜、非临期食品，具备稳定的进货渠道，能保证供应的食材品种和数量稳定。

7.1.4 采购的包装材料应符合相关食品安全国家标准的规定。

7.1.5 预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.6 不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

7.1.7 校园食堂供应食品禁用慎用品种见附录 A。

7.2 索证索票

7.2.1 应索取并留存有效的经营许可资格证（如营业执照、食品经营许可证、食品生产许可证等）和产品合格证明（如批次检验报告、检疫检验合格证明、食用农产品合格证明等）。

7.2.2 应索取并留存每批次食材的供货清单或进货凭证，时间、品种、批次、数量等对应关系准确，并由供货者签名盖章。

7.2.3 采购畜禽肉类的，应索取并留存动物产品检疫合格证明，采购猪肉的还应索取并留存肉质品质检验合格证明。

7.2.4 校园食材供应机构应主动提供真实有效的许可证和合格证明文件。

7.2.5 所有的票据应真实有效，并留存两年。

7.3 入库查验

7.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

7.3.2 应分别查验供应商和校园食材供应机构经营许可资格证、产品合格证明、进货凭证的真实性、有效性，并留存相关凭证。

7.3.3 从农户处收购食用农产品的，应查验并留存自然人身份证及联系方式。

7.3.4 食材原料应经过验收合格后方可使用；对无法提供合格证明文件的食材，应当依照食品相关标

准进行检验。

7.3.5 验收不合格的食材应在指定区域与合格品分开放置，并明显标记，及时处理，做好相关记录。

7.3.6 主要食品品种的验收要求和检查方法见附录 B。

7.4 台账登记

7.4.1 应建立校园食材进货查验和台账登记制度。

7.4.2 应如实核对并记录食材的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。

8 检测与贮存

8.1 检验检测

8.1.1 应每日对食材进行感官检验。

8.1.2 不能提供有效检测结果的食用农产品应采取快速检测方法进行检测，常用的快速检测项目和方法见附录 C。

8.1.3 检测试剂应在有效期内，并按储存要求存放。

8.1.4 对快速检测样品不合格的产品，应立即停止配送并处理。

8.1.5 对快速检测结果有异议的，应送有资质的实验室检测予以确认。

8.2 食材贮存

8.2.1 应符合 GB 31621 的相关规定。

8.2.2 应按食材的属性分别贮存，通风良好，不得与有毒有害物质同库存放。

8.2.3 具有强烈气味的食材应单独存放，对乙烯比较敏感的蔬菜和水果不应与其他蔬菜及水果一同贮存。

8.2.4 应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。

8.2.5 对温度和湿度有特殊要求的食材，应当具备除湿、冷藏或者冷冻等设施设备，并保持有效运行。应每日对温湿度进行监测，并记录。

8.2.6 应明显标识食品名称、生产日期、保质期、进货日期；散装食品应贮存在食品级的容器内，并标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

8.2.7 应遵循先进、先出、先用的原则，并定期检查库存，及时清理腐败变质、油脂酸败、霉变生虫等感官性状异常、超保质期或保鲜期的食材。

8.2.8 委托贮存的，应选择具有合法资质的贮存服务提供者，审核其食品安全保障能力，监督其按照保证食品安全的要求贮存食品。委托非食品生产经营者贮存有温度、湿度等特殊要求食品的，应审查其备案情况。

8.2.9 应每日对贮存环境整理、清扫和检查，保持干净整洁，适宜食材贮存。

9 运输配送

9.1 应符合 GB 31621、GB 31605 的相关规定。

9.2 应按学校订单要求，制定合理的配送路线、配送方式、配送顺序，安排合适的配送车辆和人员，并依据食材先进先出的原则进行加工和配送。

- 9.3 应根据配送食材特性、状况，选定符合待运食材温度要求的配送车辆。运输途中，应控制冷藏、冷冻食材装卸货时间，装卸货期间食材温度升高幅度不超过 3℃。
- 9.4 配送车辆箱体内应保持清洁和卫生，不能有秽物、碎片或其他不良气味或异味。
- 9.5 同一车辆运输不同食材时应采取有效分离、分装或分隔措施。不应运输有毒有害物质。箱体內的堆码应稳固，确保箱内冷风循环顺畅。
- 9.6 运输工具应采取防颠簸、防火、防雨、防尘等适当的防护措施。配送期间当车辆或箱体重要部位受损时，应进行食材的损坏调查，并采取适宜的应急措施。
- 9.7 食材配送到学校后，学校应尽快核对查验食材，并保存配送凭证。根据食材特性，应立即送入相应的功能区或冷库（冷柜）。若发现配送食材有质量、规格、数量等不符合要求，或凭证不全，学校应拒绝接收，并做好退货记录。

10 信息与记录

- 10.1 应建立校园食材配送的信息记录制度，有专人负责管理，实时对信息记录文件进行更新。
- 10.2 信息记录应在当班填写，如实记录食材从进货查验、贮存、配送、运输、签收等所有环节过程。
- 10.3 记录内容应清晰、完整，由记录人员和复核人员签名。
- 10.4 宜采用信息化等技术手段进行信息记录和文件管理。

11 追溯与召回

- 11.1 配送的食材存在食品安全隐患问题，应立即实施召回，并追查原因，采取处置措施。实施召回的情形包括但不限于：
- 发现食品有质量问题时；
 - 当上下游环节对采购食品有疑问时；
 - 发生校园食品安全事件时；
 - 监管部门提出追溯要求时。
- 11.2 统一配送中心宜建立食品安全电子追溯体系，实现一码统管、一库集中、一链存证、一键追溯、一扫查询、一体监管。
- 11.3 鼓励学校建立食品信息化追溯管理体系，采集、留存食品生产、经营和配送信息，实现食品原料全程可追溯。

12 服务评价与改进

- 12.1 学校应建立校园食材供应机构准入和退出管理制度，建立合格食材供应机构资料库，并定期对食材供应机构进行评价考核，评价考核每年应不少于一次。评价内容应包括供货能力、产品抽检合格率、进货查验合格率、投诉记录、信用评价等。
- 12.2 应对食材供应机构进行分类分级管理，制定差异化评价标准，动态调整管理级别，及时更换不符合要求的食材供应机构。
- 12.3 学校应建立和完善社会监督机制，促进校园食材供应机构不断改进配送服务质量。
- 12.4 统一配送中心宜根据《中国居民膳食指南（2022）》为学校制定食谱，并提供指导和咨询服务。

附录 A

(资料性)

学校食堂供应食品禁用慎用品种

A.1 学校食堂禁止供应的食品品种

A.1.1 超出经营许可范围供应的食品。

A.1.2 中小学校(含特殊教育学校)、幼儿园、中等职业学校(技工学校)食堂不制售生食类、冷荤类食品、三明治、凉皮、裱花及冷加工糕点等食品。

A.1.3 不外购散装馅料、熟食、凉菜等,不采购和使用散装食用油、散装调味品以及含铝膨松剂、乳化剂、稳定剂、人工色素以及含有人工色素的调味品。

A.2 严禁采购和使用的食品品种

A.2.1 致病性微生物、污染物(农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等)超量的食品和食品添加剂。

A.2.2 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、水产动物肉类及其制品。

A.2.3 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类;未经检验或者检验不合格的肉类制品。

A.2.4 腐败变质、霉变生虫、混有异物、掺假掺杂或感官异常的食品和食品添加剂。

A.2.5 虚假标注日期或保质期,超过保质期的食品和食品添加剂。

A.2.6 无标签的预包装食品、食品添加剂。

A.2.7 被包装、容器、运输工具污染的食品和食品添加剂。

A.2.8 不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

A.3 禁止采购和使用的食品原料

A.3.1 河豚鱼、织纹螺、荔枝螺、泥螺、蚶类(毛蚶、泥蚶、魁蚶等)等。

A.3.2 田螺、小龙虾、河蚌、死的甲鱼或黄鳝等高风险水产品。

A.3.3 发芽发青的土豆、鲜黄花菜、四季豆、苦葫芦瓜、木薯、霉变红薯、野生蘑菇、来历不明的野菜等。

A.3.4 苦杏仁、枇杷仁、桃仁、李子仁、苹果仁、杨梅仁、樱桃仁、亚麻仁、银杏(鲜白果)、曼陀罗果实或种子及其制品。

A.3.5 煲汤用的中草药。

A.3.6 浸泡时间过长而变质的木耳、银耳或米面制品(米线等)。

A.3.7 野生动物及其制品,牲畜甲状腺、肾上腺及其他不明动物的组织、器官、脏器。

A.3.8 没有完整标识的散装油、转基因油、非本食堂加工的馅料、肉串及散装熟食制品。

A.3.9 含铝膨松剂(硫酸铝钾、硫酸铝铵等)、吉士粉以及含人工着色剂(苋菜红、胭脂红、赤鲜红、新红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、靛蓝、叶绿素铜钠盐)的肉制品、面点和调味品。

A.4 慎用的食品原料

A.4.1 贝类(贻贝、扇贝、蛤蜊、牡蛎、生蚝、蛭子等)、扁豆、豇豆、芸豆、蚕豆等。

A.4.2 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)。

- A.4.3 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、猪心等动物内脏器官。
- A.4.4 含有容易产生过敏的原料的食品（如磨碎的调味品、酱料等），提示致敏原。
- A.4.5 需谨慎供应和处理的品类：豆浆、鸡蛋，乳制品、酱腌菜等。

地方标准信息服务平台

附录 B

(资料性)

主要食品品种验收要求和检查方法

表 B.1 给出了主要食品品种的验收要求和检查方法。

表 B.1 主要食品品种验收要求和检查方法

种类	验收要求	检查方法
果蔬、食用菌	新鲜、无腐烂、霉斑点，大小均匀；宜选用新鲜、成熟的无公害食品，不宜选用反季节水果	查看农残检验报告，表面是否新鲜，货品是否完整，大小是否均匀
新鲜水产	保证新鲜，大小均匀，无死鱼死虾	查看是否新鲜活跃，有无伤痕
新鲜畜禽肉	本地养殖场出具的动物检疫合格证明的复印件和分销凭证；外地调入的家禽类和其他肉食，能提供畜牧部门出具的报验单的复印件和进货凭证；颜色正常无异味	查看是否随货带检疫检验证，有无注水现象，气味颜色是否异常
鲜蛋类	能提供养殖基地有效证件；无破损、蛋液无晃动	查看外壳是否破损，蛋液是否晃动大小形状是否均匀
豆制品	具有产品应有的色泽；具有产品应有的滋味和气味，无异味；具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物	查看色泽、气味是否异常
预包装食品	包装完整、无破损；标识清晰，内容齐全；感官正常；未超过保质期	查看包装是否干燥完整，是否在保质期内，食品检测报告是否符合要求

附 录 C
(资料性)
快速检测项目和方法

表 C.1 给出了常用的快速检测项目和方法。

表 C.1 快速检测项目和方法

食材类别	项 目	快检方法
新鲜蔬菜、水果	农药残留	酶抑制法、胶体金免疫层析法
新鲜畜禽肉	盐酸克伦特罗、莱克多巴胺沙丁胺醇、喹诺酮类等	胶体金免疫层析法
食用植物油	过氧化值、酸价	胶体金免疫层析法
蔬菜干制品、香辛料	二氧化硫	胶体金免疫层析法
豆类制品	吊白块	比色法
水发类、水产类	双氧水、硝基呋喃类药物、孔雀石绿	胶体金免疫层析法
	甲醛	比色法
熟肉制品、腌制品	亚硝酸盐	比色法

地方标准信息服务平台

参 考 文 献

- [1] GB/T 24616 冷藏食品物料包装、标志、运输和贮存
 - [2] SB/T 10857—2012 餐饮配送服务规范
 - [3] DB 3307/T 131—2023 中小学校食堂食材配送服务规范
 - [4] DB 4413/T 41—2023 学校食堂建设和营养健康管理规范
 - [5] DB3210/T 1107—2022 学校食堂食材供应管理规范
 - [6] DB43/T 2142—2021 学校食堂建设和食品安全管理规范
 - [7] 国家市场监督管理总局（2018）12号《餐饮服务食品安全操作规范》
 - [8] 《中国居民膳食指南（2022）》
-

地方标准信息服务平台