

ICS 67.040  
CCS X 09

# DB4401

广 州 市 地 方 标 准

DB4401/T 259—2024

## 集体用餐配送膳食管理规范

Management specifications of meal distribution for group meals

2024-04-18 发布

2024-05-18 实施

广州市市场监督管理局 发布



## 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。

本文件由广州市市场监督管理局、广州市教育局、广州市人力资源和社会保障局提出，由广州市市场监督管理局归口并宣贯。

本文件起草单位：广州市食品检验所、广州质量监督检测研究院、广东省食品检验所、广州中大餐饮管理有限公司、广州多满分食品有限公司。

本文件主要起草人：刘冬豪、汪宁、毛新武、易云婷、胡凌、肖剑、容俊楠、乐丽华、王琅、叶秋雄、廖岚星、叶嘉荣、杨顺德、彭名军、黄秋婷、陈楷。



# 集体用餐配送膳食管理规范

## 1 范围

本文件确立了集体用餐配送膳食的术语和定义，规定了加工、配送和安全管理的要求。  
本文件适用于集体用餐配送膳食加工和配送操作。

## 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 2716 食品安全国家标准 植物油  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具  
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范  
SB/T 10857 餐饮配送服务规范  
DBS 44/006 非预包装即食食品微生物限量

## 3 术语和定义

GB 31654界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**集体用餐配送膳食** group meal distribution diet

集体用餐配送单位根据集体用餐服务对象订购要求，采用热链（也称“加热保温”）工艺或冷链（也称“冷藏”）工艺集中加工和配送的非预包装膳食（包括主食、菜肴和汤品）。根据分装形式分为盒装膳食和桶装膳食。

### 3.2

**中心温度** center temperature

块状食品或有容器存放的食品的中心部位的温度（℃）。

### 3.3

**热链工艺** hot chain process

膳食烧熟后，采取加热保温措施，分装成盒或直接将膳食盛放于密闭保温设备中，使膳食在中心温度 $\geq 60$ ℃的条件下进行贮存、运输和供餐的加工工艺。

### 3.4

**冷链工艺** cold chain process

膳食烧熟后，在 2 h 内将膳食中心温度降至 $\leq 8$  °C，并将膳食在中心温度 $\leq 8$  °C的条件下进行贮存和运输，食用前将膳食中心温度加热至 $\geq 70$  °C的加工工艺。

### 3.5

#### 盒装膳食 boxed meal

集中加工后，集体用餐配送单位在加工现场分装成盒、集中配送到用餐场所后不再分餐的膳食。

### 3.6

#### 桶装膳食 on-site portioning meal

集中加工后，集体用餐配送单位不在加工现场分装成盒，采用热链工艺集中配送到用餐场所后分餐供应的膳食。

## 4 加工要求

### 4.1 基本要求

应符合 GB 31654 的相关规定。

### 4.2 加工场所与布局

#### 4.2.1 选址和布局

4.2.1.1 选择有给排水条件的地区，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 m 以上，并设置在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外，并与居民生活区域有一定距离。

4.2.1.2 应具有与加工的膳食品种、数量相适应的场所。各加工场所按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，明确区分食品处理区和辅助区。

4.2.1.3 食品处理区的面积不得小于 300 m<sup>2</sup>，应设立与加工供应成品和相应原料品种、数量相适应的贮存、初加工、切配、烹饪、冷却、分装、备餐、清洗消毒等加工区域，并应防止在存放、运输、操作过程中产生交叉污染，食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。加工制作区域与成品存放区域应相对独立。辅助区应设立更衣间、卫生间、检验室等。除清洁工具存放场所外，其它场所均设在室内，且有独立隔间。

4.2.1.4 自制糕点类食品、自制饮品制作以及待配送食品贮存，分别设置相应与其他食品处理功能区有明显分区或隔离设施的专用操作场所。专用操作场所入口处设置洗手、消毒设施，场所内设工具清洗消毒设施和专用冷藏设施，地面无明沟，地漏带水封。

4.2.1.5 加工制作场所应具有与加工的膳食品种、数量相适应的食品冷却、食品分装专间。食品冷却、分装如使用全封闭的专用设施设备，可不设置相应专间。

4.2.1.6 加工制作场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。

4.2.1.7 应设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具，其位置应不会污染食品，并与其他区域或设施能够明显区分。

#### 4.2.2 食品处理区内部结构和材料

4.2.2.1 食品处理区地面用无毒、无异味、不透水、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。初加工、切配、餐用具清洗消毒和烹饪等场所有给排水系统。地面和排水沟有排水坡度，排水的流向由高清洁操作

区流向低清洁操作区。

4.2.2.2 食品处理区墙壁应当采用无毒、无异味、不易积垢、易清洗的材料制成。初加工、切配、餐用具清洗消毒和烹饪等场所所有 1.5 m 以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。

4.2.2.3 食品处理区门、窗应当采用易清洗、不吸水的材料制作。与外界直接相通的门能自动关闭。

4.2.2.4 食品处理区天花板采用无毒、无异味、不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温、浅色材料涂覆或装修。食品暴露场所屋顶若为不平整的结构或有管道通过，加设平整易于清洁的吊顶（吊顶间缝隙应严密封闭）。

4.2.2.5 食品处理区光源不改变所观察食品的天然颜色。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。冷冻（藏）库应使用防爆灯。

4.2.2.6 墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。

4.2.2.7 食品处理区与外界相通的门、窗应有空气幕或纱帘、纱窗等防尘、防蚊虫设施。与外界相通的排水沟出口、排气口安有网眼孔径小于 1 cm 的金属隔栅或网罩。库房的门装有防鼠设施（如设不低于 60 cm 的防鼠板或木质门下方以金属包覆）。可以自动闭合的密闭非木质门，无需安装防鼠板。

### 4.2.3 更衣、洗手设施和卫生间

4.2.3.1 员工更衣场所与加工场所处于同一建筑物内，宜位于食品处理区入口处，有与经营项目和规模相适应的空间和更衣设施。

4.2.3.2 食品处理区内设置足够数量的员工专用洗手消毒设施，有相应的清洗、消毒用品和干手用品或设施，附近的显著位置还应标示简明易懂的洗手方法。

4.2.3.3 食品处理区内不得设置卫生间。

4.2.3.4 卫生间采用水冲式，设有效独立排气装置，外门能自动关闭，在出口附近设置洗手、消毒、干手设施。

4.2.3.5 卫生间排污管道与食品加工操作场所的排水管道分设，并设有防臭气水封。

## 4.3 设施与设备

### 4.3.1 加工设施

4.3.1.1 应配备消毒、更衣、盥洗、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。烹饪场所配置机械排风及油烟过滤装置，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。

4.3.1.2 初加工操作场所内应分别设置独立的动物性食品、植物性食品、水产品的清洗水池和操作台，其数量或容量应与膳食加工的数量相适应，宜根据实际工艺情况设置半成品操作区，不同区域有明显的区分标识。

4.3.1.3 食品加工用设备、工具、容器应无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落、不易发霉、易于清洗消毒。宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料。必须使用木质材料时，应避免对食品造成污染。

4.3.1.4 采用冷链工艺加工膳食的，应配备冷却设备（如真空冷却机、隧道式冷却设备）或设置冷却专间和成品冷库。冷却设备的功率和技术参数应满足冷却温度和加工数量的需要；采用专间方式冷却的，专间内应设置满足需要的风冷设备、紫外线消毒灯或臭氧发生器、温度计等设施设备；成品冷库大小、温度应满足膳食加工的需要。

4.3.1.5 采用热链工艺加工膳食的，宜配备膳食加热设施（如链式微波炉、加热柜、蒸箱）以及膳食贮存、配送的保温设施。

#### 4.3.2 贮存设施

4.3.2.1 食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工用具等物品除外）库房应分开设置，并按食品种类分别设立冷藏库、冷冻库和常温库房，各类库房的数量和结构能使原料、半成品和膳食成品分开存放，有明显区分标识，并设有可正确显示内部温度的测温装置。

4.3.2.2 库房内应设置数量足够的物品存放货架，能使贮存的食物隔墙离地 10 cm 以上存放。配备可对物品名称、进货和使用时间及存量等进行标示的标识。

4.3.2.3 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质的贮存设施应有醒目标识，并应与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或者分隔放置。使用甲醇、丙醇等作燃料，应加入颜色进行警示，并严格管理，防止作为白酒误饮。

#### 4.3.3 专间

4.3.3.1 专间应设置独立隔间并有明显标识，专间入口应设置通过式预进间，配有非手动式洗手、消毒、干手、更衣等设施。专间内应配备食品工具、容器、空气消毒装置、温度监控装置、独立空调设施或高效空气过滤装置、专用保温设施设备、工用具清洗消毒设施及脚踏式垃圾桶等专用设施。

4.3.3.2 以紫外线灯作为空气消毒装置的，紫外线灯（波长 200 nm~280 nm）应按功率不小于 1.5 W/m<sup>3</sup> 设置，专间内紫外线灯应分布均匀且有效。以臭氧发生器作为空气消毒装置的，臭氧消毒浓度应达到 20 mg/m<sup>3</sup>。

4.3.3.3 专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭；专间如有窗户应为封闭式（传递食品用的除外）。专间内外食品应通过可开闭的窗口传送，窗口大小以适宜通过传送食品的容器为准。

4.3.3.4 专间内不得设置明沟，地漏应安装防止废弃物进入及浊气逸出的装置，墙裙应铺设到顶。

#### 4.4 餐用具清洗消毒

4.4.1 清洗、消毒、保洁设施设备的大小和数量应满足需要，消毒应采用热力方式（因材质等原因无法采用的除外）。

4.4.2 水池应使用不透水、不易积垢、易于清洗的材质（如不锈钢、陶瓷），容量不得小于 0.2 m<sup>3</sup>，各类水池应有明显标识标明其用途。餐用具清洗消毒水池应专用，不得与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池混用。采用人工清洗热力消毒的，至少设有 2 个专用水池。

4.4.3 采用自动清洗消毒设备的，设备应设有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置，清洗消毒剂应符合食品安全国家标准或有关规定。

4.4.4 存放消毒后餐用具的保洁设施应专用，有明显标识，其结构应密闭、易于清洁。

4.4.5 餐具和容器应制定相应清洁消毒操作规程，清洁消毒效果应符合 GB 14934 要求。可重复使用的餐具和容器应当餐回收、当餐清洗消毒，不得隔餐、隔夜处理。严格按照去残渣、清洗、消毒和保洁的顺序处理餐用具。不得使用未经清洗消毒的餐用具。如委托第三方机构对餐用具清洗消毒的，也应符合相关要求。

#### 4.5 原料控制

4.5.1 采购的原料应符合国家法律、法规、标准的要求，不得采购和使用国家明令禁止、不符合食品安全标准、超过保质期的食品、食品添加剂及食品相关产品。

4.5.2 应建立供应商评价和退出机制，保留供应商的资质证明文件、产品合格证明文件，并对供应商的供应服务质量进行评价，对不符合要求的供应商进行及时更换。应关注监管部门抽检不合格公告，及时进行风险评估。



- 4.5.3 宜从固定供应商或供货基地采购原料，可自建种植养殖基地。应与固定供货者签订供货协议，明确各自的食品安全责任和义务，自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。
- 4.5.4 建立原辅料进货验收制度并在验收时详细记录。验收时应核对供应商资质、进货凭证和产品合格证明，核查原辅料外观、存储温度情况，并根据实际情况记录采购的原辅料名称、规格、数量、加工日期、加工批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息。
- 4.5.5 按要求及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。
- 4.5.6 蛋类原料应在相对独立空间、冷藏或阴凉处存放，避免交叉污染。肉类原料应采取措施监控新鲜程度。
- 4.5.7 散装食品（食用农产品除外）的贮存位置，应标明食品的名称、加工日期或者加工批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。不得采购、贮存、使用散装食用盐。
- 4.5.8 食品添加剂应专人专柜（位）保管，标注“食品添加剂”字样，制作存放的食品添加剂品种清单。食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的相关规定，遵循不用或者少用的原则，专册记录所使用的食品添加剂名称、加工日期、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。
- 4.5.9 食品相关产品应符合食品安全国家标准或有关规定，在高温、微波加热等特定贮存和使用条件下不影响膳食的安全，并应能在正常贮存、运输、销售中充分保护膳食免受污染，防止损坏。
- 4.5.10 盛放热食类膳食应使用符合要求的食品容器。添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不得盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于 20% 的食品。
- 4.5.11 食品及原料的使用应遵循先进、先出、先用的原则，及时清理腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料、食品添加剂及食品相关产品。不得重复使用一次性用品。
- 4.5.12 变质、超过保质期或者回收的食品应显著标示或者单独存放在有明确标示的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。不得将回收后的食品（包括辅料）经烹饪加工后再次供应。
- 4.5.13 食品清洗、加工用水应符合 GB 5749 的相关规定。接触直接入口食品的水应使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水、煮沸冷却后的生活饮用水或使用预包装饮用水。

## 4.6 加工制作过程控制

### 4.6.1 一般要求

- 4.6.1.1 应建立菜单库，应制定营养均衡的食品菜单，明确食品原辅料及制作流程，增设菜品应在单位内部充分评估。
- 4.6.1.2 原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用；食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求，并对学生集体用餐原辅料进行标示和有效区分；防止食品交叉污染的措施有效。

### 4.6.2 初加工与切配

- 4.6.2.1 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。
- 4.6.2.2 及时拆除食品原料外包装，将其放置到周转容器（箱、篮）内，避免将异物带入加工制作场所。按照挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分、切配等工序加工处理食品原料。切配好的半成品与原料分开存放，并根据食品性质分类存放半成品，防止交叉污染。
- 4.6.2.3 各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品、水产品应分池清洗，其使用的容器、工具应有明显区分或标识。禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。

4.6.2.4 经过初加工的易腐食品应及时使用或冷藏、冷冻贮存。入冻藏、冷冻库（柜）存放的半成品应使用密闭容器或有防护措施，应有标识标明食品名称、加工日期、使用限期等信息。

4.6.2.5 冷冻食品应按食品的特性、品种、数量采取适宜的解冻方法。已解冻食品原料不得再次冷冻。

#### 4.6.3 烹饪加工

4.6.3.1 烹饪前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不应进行烹饪加工。

4.6.3.2 应采用可靠的烹饪工艺对食品进行烧熟煮透，并使加热温度均匀，加工时食品的中心温度应达到 70℃ 以上。加工时食品的中心温度低于 70℃ 的，应严格控制原料质量安全或采取其他措施（如延长烹饪时间等），确保食品安全。

注：文中关于温度的描述“……℃以上”或“……℃以下”，均包含该温度。

4.6.3.3 应对煎炸食用油极性组份进行监控，并符合 GB 2716 的要求。无法采取措施或实施监控的，连续煎炸食品的食用油累计使用期限不超过 12 h。非连续使用的食用油使用期限不超过 3 天。废弃的食用油应全部更换，不能以添加新油的方式延长使用期限。

#### 4.6.4 冷却

4.6.4.1 冷链食品的冷却应在冷却专间或冷却设备内进行，食品烹饪（或热包装）后应立即进行冷却，并标注加工时间等信息。应在 2 h 内将食品的中心温度降至 8℃ 以下，冷却步骤宜先采用快速冷却机将膳食冷却到 21℃ 以下，然后放入冷却专间冷却到 8℃ 以下。需要降至更低温度的应再根据食品特性和温度控制要求进一步操作。

4.6.4.2 经冷却处理的食物应低温贮存，并做好防护，防止交叉污染。

4.6.4.3 冷却专间的操作按 4.6.5.1 至 4.6.5.5 执行。

#### 4.6.5 膳食分装

4.6.5.1 分餐应在膳食分装专间内进行，冷链膳食分餐间环境温度应控制在 25℃ 以下。

4.6.5.2 专间每餐（或每次）使用前应按照操作规程要求进行空气和操作台的消毒。

4.6.5.3 操作人员进入膳食分装专间前应更换洁净的专用工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时应戴口罩。

4.6.5.4 专间专用的食品容器、工具使用前应清洗消毒并保持清洁。

4.6.5.5 不应在专间内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动。

4.6.5.6 在分装过程中，应尽量缩短分装时间，采取措施（如采用保温分餐台、增加人力等）保证膳食中心温度符合工艺要求。

4.6.5.7 食品包装应采用密闭包装。

#### 4.6.6 膳食再加热和保温

4.6.6.1 热链工艺加工配送的盒装膳食，分装后宜再次使用微波或蒸汽等设施对盒装膳食进行二次加热，使膳食温度均匀，中心温度达到 70℃ 以上，然后将盒装膳食盛放于密闭的保温箱（柜）设备中保温运输配送。

4.6.6.2 热链工艺加工配送的桶装膳食，热加工烹饪后应立即盛放于保温箱（柜）设备中保温运输配送；不立即盛放于保温箱（柜）设备的膳食应采用加热柜等加热设备进行加热保温，使膳食贮存中心温度始终保持 60℃ 以上，出厂前再盛放于保温箱（柜）设备中进行运输配送。

#### 4.6.7 膳食标签标识

在盛放膳食的箱体或容器表面标明加工单位、膳食名称、加工日期和时间（应精确至分钟；由多种组分组成的，应以最早完成热加工的菜肴或主食计）、食用时限、保存条件。冷链盒装膳食还需标明食用前加热方法。

### 5 配送供应要求

#### 5.1 基本要求

5.1.1 应符合 GB 31654、SB/T 10857 的相关规定。

5.1.2 应配备与配送供应膳食品种、数量以及贮存要求相适应的专用封闭式运输车辆和专用密闭运输容器，必要时配备保温、冷藏等设施。配送包装材料和容器应完整、清洁、无污染、无异味、无有毒有害物质，符合食品安全法规，达到相关标准要求。

5.1.3 配送前应对配送车辆、工具和盛装膳食的容器（一次性容器除外）进行清洁，接触直接入口食品的还应消毒，防止食品受到污染。

5.1.4 配送过程应有路径记录，冷链配送应有过程温度监控。

5.1.5 需要在供餐场所现场分餐的集体用餐配送单位，应在供餐场所设立面积、条件等能满足分餐需要的分餐专用操作场所并有明显标识，标明其用途。

5.1.6 供餐过程中，应保持传递设施清洁，膳食贮存符合离地、有标识等要求，并采取有效防护，避免食品受到污染。

#### 5.2 温度和时间控制

5.2.1 热链工艺膳食应置于保温或加热的设施或容器中，宜在 2 h 之内食用；从烹饪烧熟到食用前存放时间超过 2 h 的，应按 4.6.6 要求再加热，使膳食在贮存配送供应过程的中心温度保持在 60 °C 以上。

5.2.2 冷链工艺的膳食应贮存在 8 °C 以下的场所或设施中，使膳食在贮存配送供应过程的中心温度保持在 8 °C 以下。从烹饪烧熟到食用前加热，时间控制在 24 h 内。

#### 5.3 膳食送达

5.3.1 集体用餐配送单位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单位名称、配送对象、配送日期、品种、规格、数量、加工制作时间、发货人、收货人等信息，易腐食品应标明贮藏温度和时间。

5.3.2 集体用餐配送膳食运送到达订餐单位，应与订餐单位相关人员当面交接并对配送清单内容和送达时间、中心温度等进行验收确认签名，信息记录一式两联由双方按要求归档保存。集体用餐配送单位应尽量缩短配送供应时间。

5.3.3 在配送过程中，出现餐品异常情况，包括但不限于餐品破损、丢失、送错、中心温度不符合要求，应建立相应的处理流程机制和保障措施。集体用餐配送单位应主动协调解决问题。

5.3.4 集体用餐配送单位仅加工配送、不参与供应服务的，宜在供餐服务合同中明确供应过程的食物安全责任。

#### 5.4 供餐

5.4.1 在供餐场所分餐的，应在分餐专用操作场所配备膳食加热保温设施设备、手部和工用具清洗消

毒设施设备以及食品留样冰箱等。分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。

5.4.2 分餐人员应按要求进行着装、洗手消毒和佩戴口罩，分装前应认真检查待分装膳食，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行分装。

5.4.3 热链工艺加工配送的桶装膳食，在用餐场所分餐时，应采用加热保温措施，使膳食中心温度保持在 60℃以上。

5.4.4 冷链工艺加工配送的膳食，应在供餐场所对膳食进行二次加热，将膳食中心温度加热到 70℃以上方可供应。

## 6 食品安全管理

### 6.1 管理机构和管理制度

6.1.1 集体用餐配送单位应设立食品安全管理机构，配备专职食品安全总监和食品安全管理人员。

6.1.2 建立食品安全管理制度，包括但不限于建立供应商管理评价、进货查验、食品贮存、食品添加剂使用、过程管理控制、食品运输配送管理、食品留样、不合格食品处置、餐用具清洗消毒、场所及设备设施清洗消毒和维护保养、废弃物处置、有害生物防治、从业人员健康管理及培训考核、食品安全岗位责任、检验检测和质量安全监控、记录管理、食品安全自查、食品安全信息追溯、投诉处理、召回管理等保证食品安全的制度，并应制定食品安全突发事件应急处置方案。

6.1.3 原料管理、加工制作过程控制、配送、供应等环节应建立相应的操作规程。膳食加工制作过程控制的系列操作规程，应明确领料、投料、切配、烹饪加工、分装、再加热等加工环节的有效控制。

6.1.4 食品安全岗位责任制度及操作流程应公示在相应岗位区域。

6.1.5 鼓励集体用餐配送单位建立和实施先进的食品安全管理体系和质量管理体系，根据实际情况制定各岗位操作规范，在执行良好操作规范的基础上，运用危害分析关键控制点的原理进行管理和持续改进。

### 6.2 从业人员管理

6.2.1 应针对食品安全管理人员、加工制作人员、配送供应人员、现场分餐人员等不同岗位制定培训计划，组织从业人员学习食品安全法律、法规、标准、规范、加工操作规程、食品安全知识和个人自我保护常识，加强诚信守法经营和职业道德教育，从业人员培训时间每年不少于 40 学时。应评估培训效果，并建立各类人员培训及考核档案。

6.2.2 建立食品安全检查及从业人员健康档案，接触直接入口食品的人员应持有健康合格证明。

6.2.3 建立从业人员的班前检查制度，食品安全管理员至少每班次前检查一次。有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应调离直接接触入口膳食的工作岗位。

6.2.4 食品处理区内从业人员、配送供应人员、现场分餐人员上岗时应保持良好个人卫生，不应留长指甲、涂指甲油、贴指甲片、饰物外露，不应化妆。加工制作人员、现场分餐人员应按照相应区域的要求进行着装、洗手消毒。配送供应人员在送餐前、送餐返回后，应洗手消毒。

### 6.3 过程监控和安全自查

6.3.1 集体用餐配送单位应加强从原料采购、加工制作、贮存运输、供餐等全过程的食品安全管理，对食品安全加工质量进行即时分析评估并采取控制措施，针对加工配送过程中的关键环节、关键技术参数进行有效监控，见附录 A，并保存监控记录。

6.3.2 制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制，严格落实并

记录。定期维护、清洗、消毒食品加工、贮存、陈列、转运等设施设备，定期清洗、校验、监测、记录保温设施、冷藏冷冻设施和库房环境条件。

6.3.3 应实施有害生物防治监控并记录，严格根据卫生杀虫剂和杀鼠剂的技术要求确定使用剂量和位置，设置警示标识。

6.3.4 应自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查。自查发现条件不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品经营活动，并向所在地食品安全监管部门报告。

## 6.4 检验检测和留样管理

### 6.4.1 检验检测

6.4.1.1 应建立感官检查制度，每餐膳食进行分餐之前，应有相关人员对全部供餐品种进行感官检查，检查后未发现异常情况开始分餐并包装。填写食品安全感官检查评价记录，并按相关制度要求保存。

6.4.1.2 感官检查员应由单位食品安全管理员、品管员、加工经理或单位管理层等担任，每餐次感官检查工作由至少两名感官检查员共同进行。

6.4.1.3 应制定检验计划对食品原料、加工制作环境、食品成品等进行检验。宜设置与加工制作的膳食品种相适应的检验室，面积不小于 25 m<sup>2</sup>，有独立的排水系统。检验室配备符合相应标准要求的检验设备、设施和经专业培训、考核合格的检验人员。不具检验能力的，应委托具备检验资质条件的检验机构代行检验，并签订委托协议等证明文件。

### 6.4.2 食品留样

6.4.2.1 集体用餐配送单位应按规定随机抽取每餐次或批次的易腐食品成品进行留样，由专人管理留样并记录留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等情况，每个品种的留样量应不少于 125 g。

6.4.2.2 留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行储存，留样时间应不少于 48 h。

6.4.2.3 在供餐场所分餐的，应在供餐场所对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样。

## 6.5 废弃物处理

6.5.1 废弃物应分类存放于标识清楚、密闭良好的容器中，并日产日清。

6.5.2 废弃物存放容器应及时清洁，必要时消毒。

6.5.3 餐厨废弃物应选择经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运单位处理，应与收运单位签订合同，索取其经营资质等相关证明文件，并建立餐厨废弃物处置台账，详细记录处置时间、种类、数量、收运者等信息。

## 6.6 溯源和召回管理

### 6.6.1 记录管理

6.6.1.1 应建立记录制度，按照规定记录从业人员培训考核、进货查验、原料出库、食品添加剂使用、加工储存配送过程监控、食品供应送达验收、食品安全自查、投诉处置、变质或超过保质期或者回收食品处置、餐厨废弃物处理、定期除虫灭害、卫生间清洁、食品召回、应急处置等情况。对食品、加工环境等开展检验的，还应记录检验结果。记录内容应完整、真实，由执行操作人员和内部检查人员签字。法律法规标准没有明确规定的，记录保存期限宜为 2 年。

6.6.1.2 进货查验记录、收货记录和相关凭证的保存期限不少于食品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期不应少于2年。

#### 6.6.2 食品溯源

6.6.2.1 应建立食品追溯制度，确保对原辅料采购验收、加工操作过程、清洗消毒、成品分装和配送运输等所有环节均可有效追溯。

6.6.2.2 应做好食品安全管理记录和文档管理工作，实现食品质量安全正向可追踪、逆向可溯源、风险可管控；宜采用信息化等技术手段对所有环节进行管理，包括过程记录和文件管理。

#### 6.6.3 食品召回

6.6.3.1 当发现某一批次或类别的食品含有或可能含有对就餐人造成危害的因素时，应按照国家相关规定立即启动食品召回程序，及时向相关部门报告，并作好相关记录。

6.6.3.2 对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，并将食品召回和处理情况向相关部门报告。

#### 6.7 投诉和应急措施

6.7.1 应建立和保持处理投诉的程序。明确对投诉的接收、确认、调查和处理职责，跟踪和记录投诉，确保采取适宜的措施，并注重人员的回避。

6.7.2 制定配送车辆损坏、交通堵塞、恶劣天气、停水停电、公共卫生事件暴发、订餐单位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。

6.7.3 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。发生食品安全事故的单位，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，按规定报告事故发生地相关部门，配合做好调查处置工作，并采取防止事态扩大的相关措施。

6.7.4 应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配餐可及时合格供应。

6.7.5 制定火灾防控制度和应急预案，明确防火职责，定期组织检查，定期检测设备，及时更换存在安全隐患的老旧设备。宜安装有效的通风及报警设备。

#### 6.8 食品安全保险

应购买食品安全责任险，食品安全责任险保险责任涵盖食品的贮存、加工制作、配送、供应、消费等环节引起的第三者的人身伤亡或财产损失。

#### 6.9 反对餐饮浪费

6.9.1 应将珍惜粮食、反对浪费纳入从业人员培训内容。

6.9.2 应加强标准化和精细化管理，制定原料管理、加工制作、配送、供应等环节制止餐饮浪费的措施，宜采取新技术、新工艺、新设备提升各环节食品利用率，降低损耗。

6.9.3 应在供应现场引导用餐人员适量取餐，对有浪费行为的，应当及时予以提醒、纠正。

6.9.4 学生用餐应根据供应学生所在年级（如小学低年级、小学高年级）平均年龄所需能量和营养素提供食物量，提高食物利用率。

#### 6.10 学生集体用餐配送单位特殊管理要求

- 6.10.1 应实施 ISO22000 食品安全管理体系或 HACCP 危害分析关键控制点体系，通过体系认证并将年度审核情况、认证资质变化情况报告所在地监管部门。
- 6.10.2 应运用移动互联网等现代信息技术，在食品处理区关键部位安装视频监控，实现食品加工操作过程可视化，并将视频实时监控情况接入所在地监管部门、相关教育部门和送餐学校家委相关系统。对视频监控发现的问题及时采取措施予以纠正。
- 6.10.3 应建立营养健康管理制，配备营养健康管理专业人员指导单位制定每周学生餐食谱，做到食物互换、灵活搭配、品种多样，营养与口味均能满足学生需求，并关注学生食入性过敏原的情况。每周编制带量食谱并对带量食谱的食物量（涉及谷薯类、蔬菜水果类、鱼禽肉蛋类、奶及大豆类、植物油和盐）和能量及营养素成分的供给量与标准进行比较和调整，达到标准要求。重点关注的营养成分包括蛋白质、脂肪供能比、碳水化合物供能比、钙、铁、锌、维生素 A、维生素 C 等。每年向所在地监管部门和相关教育部门报告膳食热能及营养素等供给量的营养安全报告。
- 6.10.4 不得采购和使用四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。不得配送冷食类食品、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。不得配送酒精饮料。
- 6.10.5 学生餐应根据供应学生所在年级，在箱体或容器表面分别标明“小学低年级”、“小学高年级”、“初中”、“高中”或具体年级等字样。
- 6.10.6 学生集体用餐配送单位配送膳食运送到学校，应由学校食品安全管理人员感官检验合格、并验收确认，做好送餐交接记录。
- 6.10.7 供应盒装膳食的，选择清洁的教室或餐厅作为用餐场所，由专人分发给学生。学校需要现场分餐的，应当建立分餐管理制度。
- 6.10.8 应在单位和学校对每餐次或批次的易腐食品成品进行双边留样，学校留样工作宜专人管理。供应盒装膳食的，随机留存已分装成盒的盒装膳食；供应桶装膳食的，留存所有主食、菜肴和汤品品种。
- 6.10.9 应签订学生餐供餐服务合同，明确原辅料、餐用具等具体质量要求，对学生餐质量、份量、价格、温度、食品安全和营养健康等方面进行规范，规定双方权利义务。学生集体用餐配送单位应采用信息化手段，主动公开每天带量食谱、营养成分供给量、大宗食品原料来源等必要信息。
- 6.10.10 对学校（包括幼儿园、中小学、高等院校及各类技工院校）学生餐进行的集中配送参照本文件执行。其他区域集体用餐配送单位配送广州市的膳食的管理参照本文件执行。

## 附录 A (规范性)

### 集体用餐配送膳食过程重点监控和指标要求

集体用餐配送膳食过程重点监控项目和要求应符合表A.1的规定。

表A.1 集体用餐配送膳食过程重点监控和指标要求

类别	监控项目	监控指标	监控方式/方法 <sup>a</sup>	指标要求	监控频率 <sup>b</sup>
原料快检 <sup>c</sup>	果蔬	酶抑制率法农药残留、啮虫脒、多菌灵	快速检测	阴性	单位自定
	畜禽肉	瘦肉精、氯霉素、恩诺沙星	快速检测	阴性	
	水产品	氯霉素、呋喃唑酮、孔雀石绿	快速检测	阴性	
	水发产品	甲醛	快速检测	阴性	
	大米、谷物、食用植物油	黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	快速检测	阴性	
	腌制畜禽肉品、腌(盐)制料	亚硝酸盐	快速检测	阴性	
过程监控	烹饪热加工中心温度	温度	测温	≥70 °C	每餐次不少于1次
	膳食冷却后中心温度(冷链工艺)	温度	测温	≤8 °C	每餐次不少于1次
	膳食冷却时间(冷链工艺)	时间	计时	≤2 h	每餐次不少于1次
	膳食贮存、运输中心温度(冷链工艺)	温度	测温	≤8 °C	每餐次不少于2次
	膳食再加热中心温度	温度	测温	≥70 °C	每餐次不少于1次
	膳食贮存、运输、备餐中心温度(热链工艺)	温度	测温	≥60 °C	每餐次不少于3次
	加工到供餐食用时间(冷链工艺)	时间	计时	≤24 h	每餐次不少于1次
	煎炸过程用油	极性组分	极性组分量测定	≤27%	每餐次1次(监控时适用)
过程检验	原辅料和产品分装、贮存、运输、备餐过程感官性状	感官	目测、鼻嗅、口尝	相应国家、行业、企业标准	每餐次不少于3件
	产品分装、贮存、运输、备餐过程微生物指示菌	菌落总数、大肠埃希氏菌	自检或委托	DBS 44/ 006 第一类食品	学生餐每周不少于1件次,其他每月不少于1件次



表A.1 集体用餐配送膳食过程重点监控和指标要求（续）

类别	监控项目	监控指标	监控方式/方法 <sup>a</sup>	指标要求	监控频率 <sup>b</sup>
过程 检验	产品分装、贮存、运输、 备餐过程致病菌	沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽胞杆菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌0157	自检或委托	DBS 44/ 006	单位自定
	盒装膳食和桶装膳食标签标识	标签	自检	本规范4.6.7要求	每餐次不少于3件
餐用 具	熟食容器、饭盒、勺子、 筷子、汤桶、饭桶等	污渍、异物	目测	相应国家、 行业、企业 标准	每餐次不少于3件
		大肠菌群	自检或委托	GB 14934	学生餐每周不少于1件次,其他每月不少于1件次
	盒装膳食饭盒及餐具、桶 装膳食保温箱等直接接触 食品容器表面	根据产品特性（如餐 用具洗涤剂残留）	自检或委托	相应国家、 行业、企业 标准	单位自定
加工 环境	专间空气	沉降菌（静态）	自检或委托	结合加工实 际情况确定 监控指标限 值	学生餐每周不少于1次,其他每月不少于1次
	专间操作台面	表面清洗消毒效果	自检或委托		
	专间人员手部	表面清洗消毒效果	自检或委托		
<sup>a</sup> 对盒装膳食和桶装膳食产品微生物检验超标的,单位应自行或委托检验机构连续追踪抽样3餐次同类产品,样品检验全部合格,方可恢复正常检验频次。 <sup>b</sup> 热链盒装膳食或桶装膳食单位在同一时间段加工供应的同餐膳食,计为一个餐次,如早、中、晚餐。冷链盒装膳食单位在同一时间段完成热加工、膳食冷却、膳食分装等加工工序的同品种盒装膳食,计为一个餐次(班次)。 <sup>c</sup> 原料检验的监控内容为示例,监控项目、指标、方法可根据食品安全风险进行动态调整。					