

团 体 标 准

T/SATA 026-2021

深圳市校外集中配送学生餐操作规范

Operation practice of extramural centralized
distribution school meals for Shenzhen

2021 - 11 - 18 发布

2021 - 12 - 01 实施

深圳市分析测试协会 发布

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 加工场所与布局.....	1
5 加工设备与设施.....	2
6 加工原料采购、验收与贮存.....	4
7 加工过程的食品安全控制.....	5
8 分餐要求.....	7
9 加工过程卫生及维护.....	7
10 加工过程有害生物防治.....	8
11 加工过程人员健康与卫生.....	8
12 学生餐配送企业人员培训.....	9
13 菜单制定及学生订餐.....	9
14 加工企业质量内控体系.....	9
15 学生餐配送要求.....	11
16 学生餐信息标注.....	12
17 学校职责.....	13
附录 A（资料性） 学校校外配餐禁、慎用食品类别(品种)名单.....	15
附录 B（资料性） 学生餐配送企业快速检测实验室通用要求.....	16
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规范.....	17
附录 D（资料性） 集中配送学生餐及食材型式检验要求.....	18
附录 E（资料性） 营养信息标示格式.....	19
附录 F（资料性） 营养标示营养素参考值（NRV）及其使用方法.....	21
参考文献.....	22

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。

本文件由深圳市分析测试协会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市市场监督管理局龙岗监管局、深圳市龙岗区教育局、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、深圳市鲜誉营养餐有限公司、深圳市饭饭得食品有限公司、深圳市深业航天食品与环境检测科技有限公司。

本文件主要起草人：潘兰霞、徐亚军、姚应高、温村樵、巫伟强、褚贺刚、李成甲、汪璇、张芬、严资旺、温锦培、颜美娣、景永哲、杨杰、高延芬、田仁卫、江泽楷、肖文胜、吴健、王一晨、杨迪、陈肖英、徐海成、应恺、刘雅、杨国武。

深圳市校外集中配送学生餐操作规范

1 范围

本标准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。

本标准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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 28050 预包装食品营养标签通则
- DBS 44/006 非预包装食品微生物限量

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

学生餐是指为在校学生提供的早餐、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

指学生餐配送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

指对食品营养特性的描述和说明，营养声称包括含量声称和比较声称。

3.4

食育 diet education

指良好饮食习惯的培养教育。是从幼儿期起，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想像力和人格培养上。

4 加工场所与布局

4.1 选址

选址在给排水条件和用电保障较好的区域；距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）等污染源25米以上；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；与居民生活区域保持300米及以上距离；周边不应有大量有害生物滋生。

4.2 设计和布局

4.2.1 学生餐配送企业食品处理区的面积不得小于 300 平方米。

4.2.2 设置与食品供应方式和品种相适应的原料贮存、粗加工、切配、烹饪、食品冷却、食品分装（包装）、待配送食品贮存、餐具与工器具清洗消毒等加工操作场所，以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等。清洁工具存放场所可设置在室外，其他场所均应设在室内且独立隔间。直接使用净菜加工的企业，可根据自己的实际情况设置加工场所，避免交叉污染。

4.2.3 各加工场所按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局，并应防止食品在存放、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。

4.2.4 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。

4.3 建筑结构与材料

4.3.1 基本要求

4.3.1.1 建筑内部结构应易于维护、清洁、消毒，应采用适当的耐用材料建造。

4.3.1.2 地面、墙壁、门窗、天花板的结构应能避免有害生物侵入和栖息。

4.3.2 天花板

4.3.2.1 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、浅色材料涂覆或装修。

4.3.2.2 食品烹饪、食品冷却、餐具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀。

4.3.2.3 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。

4.3.3 墙壁

4.3.3.1 食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洁。

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

4.3.4 门窗

4.3.4.1 食品处理区的门、窗应闭合严密，门的缝隙应小于 6 毫米，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。需经常冲洗场所的门，表面还应光滑、不易积垢。

4.3.4.2 食品处理区与外界直接相通的门、窗应采取有效措施防止有害生物侵入（如安装空气幕、防蝇帘、防虫纱窗、防鼠板等）。鼓励用信息化手段进行鼠害监控。

4.3.4.3 专间与其他场所之间的门应能及时自动关闭。专间设置的食物传递窗应专用。

4.3.5 地面

4.3.5.1 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀，结构应有利于排污和清洗的需要。

4.3.5.2 食品处理区地面应平坦防滑，易于清洁、消毒，有助于防止积水。

5 加工设备与设施

5.1 供水设施

- 5.1.1 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。自备水源应提供有资质的检测机构出具的水质合格的检测报告。
- 5.1.2 食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水、废水、消防用水等）的管道系统应完全分离，防止非食品加工用水逆流至食品加工用水管道。
- 5.1.3 自备水源及其供水设施应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合相关规定。

5.2 排水设施

- 5.2.1 排水设施的设计和建造应保证排水畅通，便于清洁、维护，应能保证食品加工用水不受污染。
- 5.2.2 需经常冲洗的场所地面和排水沟应有一定的排水坡度。
- 5.2.3 排水沟应设有可拆卸的盖板，排水沟内不得设置其他管路。
- 5.2.4 专间、专用操作区不得设置明沟。如设置地漏，应带有水封等装置，防止废弃物进入及浊气逸出。
- 5.2.5 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 毫米。

5.3 餐具清洗、消毒和存放设施设备

- 5.3.1 餐具清洗、消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。
- 5.3.2 餐具清洗设施、设备应与食品原料、清洁工具的清洗设施、设备分开并能够明显区分。
- 5.3.3 应设置专用保洁设施或者场所存放消毒后的餐具。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成。
- 5.3.4 接触直接入口食品的餐具宜使用物理高温消毒。

5.4 洗手设施

- 5.4.1 食品处理区应设置洗手设施。
- 5.4.2 洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。
- 5.4.3 专间、专用间入口处洗手池水龙头应采用非手动式。
- 5.4.4 洗手设施附近应配备洗手消毒用品及干手设施。
- 5.4.5 专用洗手设施附近的显著位置还应标示简明易懂的洗手方法。

5.5 卫生间

- 5.5.1 食品处理区内不得设置卫生间，卫生间采用水冲式，出入口不得与食品处理区直接连通。
- 5.5.2 卫生间应设置独立的排风装置，排风口不得直对食品处理区。卫生间的结构、设施与内部材质应易于清洁。卫生间与外界直接相通的门、窗应符合 4.3.4 的要求。
- 5.5.3 应在卫生间出口附近设置洗手、消毒、干手设施。
- 5.5.4 排污管道应与食品处理区排水管道分开设置，并设有防臭气水封。排污口应位于加工场所外。

5.6 更衣间

- 5.6.1 应设立独立的更衣间。
- 5.6.2 更衣设施的数量应当满足需要，需按员工人数配置更衣柜。设置洗手设施时，应当符合 5.4 的要求。

5.7 照明和紫外灯消毒

- 5.7.1 食品处理区应有充足的自然采光或者人工照明，光泽和亮度应能满足食品加工需要，不得改变食品的感官色泽。
- 5.7.2 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。

5.7.3 用紫外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），需要吊装足够数量的紫外消毒灯，紫外灯高度应与地面距离在2米以内。使用臭氧发生器或其他消毒设施的企业，可根据实际面积安装足够数量的空气消毒设备设施。

5.8 通风排烟设施

5.8.1 产生油烟的设备、工序上方应设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器应便于清洁、更换。

5.8.2 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。

5.8.3 与外界直接相通的排气口外应加装易于清洁，筛孔尺寸应小于16目的防虫筛网。

5.9 贮存设施

5.9.1 根据食品原料、半成品、成品的贮存要求，设置相应的食品库房或者贮存场所或者贮存设施，以及冷冻、冷藏设施。

5.9.2 同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并显著标示，分离或分隔存放，防止交叉污染。

5.9.3 库房应设通风、防潮设施，保持干燥。

5.9.4 冷冻、冷藏柜（库）应设有可正确显示内部温度的测温装置。

5.9.5 清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物品的贮存设施应有醒目标识，并应与食品、食品添加剂、包装材料等分开库房存放。

5.9.6 有食品添加剂专用存放设施，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放。

5.10 废弃物存放设施

5.10.1 应设置专用废弃物存放设施。废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识。

5.10.2 废弃物存放设施应有盖或扎口，能够防止污水渗漏、不良气味逸出和有害生物孳生，并易于清洁。

5.11 餐具及加工设备

5.11.1 餐具及加工设备应满足相应食品安全国家标准的要求。

5.11.2 应根据加工食品的需要，配备相应的餐具及加工设备等。不得将餐具及加工设备用于与食品盛放、加工等无关的用途。

5.11.3 设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或者保留足够的清洁、维护空间。

5.11.4 餐具及加工设备的部件，应使用符合安全要求、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成，并应易于清洁和保养。工具、容器和设备宜使用不锈钢材料，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。盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料。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。

5.11.5 餐具及加工设备的表面和结构应避免零件、金属碎屑或者其他污染物质混入食品，并应易于检查和维护。

5.11.6 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、工具应当从形状、材质、颜色、标识上明显区分，分开放置和使用，避免交叉污染。

5.11.7 为了减少人员手工操作带来的食品安全风险，提高学生餐标准化工艺程度，鼓励企业采用自动化烹饪制作生产线。例如自动净化水生产线、自动包材清洗消毒生产线、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、自动金属检测线等。

5.11.8 建立加工设备清洁管理制度。重点加强传送带的清洁管理、设备内食物飞溅面及封闭区的清洁管理。

6 加工原料采购、验收与贮存

6.1 原料采购

- 6.1.1 应制定并实施食品原料、食用农产品、畜禽肉制品、禽蛋及制品、食品添加剂及食品相关产品等采购控制要求，采购依法取得许可资质的供货者生产经营的产品，严禁采购、贮存和使用国家明令禁止生产经营的产品。
- 6.1.2 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。
- 6.1.3 禁止采购使用含铝面制品、含人工着色剂的肉制品和调味品。
- 6.1.4 不得采购和使用转基因食用油、散装食用油。
- 6.1.5 鼓励优先采购获得“圳品”认证的食品、食用农产品原料。
- 6.1.6 宜采购和使用可重复使用、易回收或可生物降解等环保型餐具，禁止采购学生餐接触面含聚碳酸酯（PC）、聚氯乙烯（PVC）材料的餐盒。

6.2 原料验收

- 6.2.1 按规定查验并留存供货者的许可资质证明和产品合格证明文件。
- 6.2.2 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。
- 6.2.3 食品原料必须经过以下验收后方可使用：
- 具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象。
 - 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，不得采购。
 - 蔬菜应经农药残留快速检测呈阴性（检测项目见附录 B）。
 - 禽蛋类应具有动物产品检疫合格证明。
 - 畜禽肉类应具有动物产品检疫合格证明，并经兽药残留快速检测呈阴性（检测项目见附录 B）。
 - 猪肉应具有动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证明和非洲猪瘟病毒检测合格证明。
 - 进口冷冻肉品应有经卫健委备案检测机构出具的新冠病毒核酸检测阴性结果报告。
 - 遇特殊情况，需按照政府要求提供相应证明材料或检测报告。
 - 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，内容物与产品标识应一致；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。
 - 食品温度满足食品安全要求。
- 6.2.4 尽可能缩短冷冻（藏）食品的验收时间，减少温度变化。
- 6.2.5 餐具、洗涤剂 and 消毒剂等食品相关产品按附录 C 进行验收。
- 6.2.6 建立原料进货验收制度并在验收时详细记录。验收时除满足上述要求外，应核查和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。相关记录和凭证的保存期限应在食品保质期满后至少一年。

6.3 原料、半成品及加工过程物料贮存

- 6.3.1 食品原料、半成品应分隔或者分开贮存。贮存过程中，应与墙壁、地面保持 10 厘米以上的距离。
- 6.3.2 散装食品（新鲜农产品除外）贮存位置应标明食品的名称、生产日期、生产批号、使用期限等内容，应使用密闭容器贮存。
- 6.3.3 贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等要求。
- 6.3.4 冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。冷冻（藏）食品不宜堆积、挤压。
- 6.3.5 半成品的贮存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。
- 6.3.6 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。
- 6.3.7 按照先进、先出、先用的原则使用食品原料、食品添加剂和食品相关产品。存在感官性状异常、超过保质期等情形的，应及时清理。

7 加工过程食品安全控制

7.1 基本要求

- 7.1.1 不得加工法律、法规禁止生产经营的食品。
- 7.1.2 严禁加工高风险菜品，禁用、慎用菜品类别及品种见附录 A。
- 7.1.3 准备加工时应应对加工食品原料再次进行感官检查，发现有腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常等情形的不得使用。
- 7.1.4 应采取并不限于下列措施，避免食品在加工过程中受到污染：
 - a) 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放。
 - b) 不在食品处理区内从事可能污染食品的活动。
 - c) 餐具和盛放食品的容器不得直接放置在地面上或者接触不洁物。
- 7.1.5 不得在食品处理区内饲养和宰杀畜禽。
- 7.1.6 应制定学生餐加工过程的系列操作规程，明确领料、投料、切配、半成品、成品等加工环节的有效控制，预防交叉污染、腐败变质并保障品质稳定。
- 7.1.7 食品安全岗位责任制度及操作流程应上墙公示在相应岗位区域。

7.2 粗加工

- 7.2.1 冷冻（藏）食材从冷柜（库）中取出或者解冻后，应及时加工使用。
- 7.2.2 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。
- 7.2.3 禽蛋在使用前应清洁外壳，必要时消毒。鼓励学生餐配送企业直接采购使用预包装蛋液。
- 7.2.4 水果应在专用操作区和设施内清洗处理。
- 7.2.5 若学生餐成品使用金属餐盒包装，则分餐后成品无法用磁力吸附装置探查金属异物。鼓励企业对粗加工过的食材增设磁力吸附装置探查金属异物。
- 7.2.6 经过粗加工的食材应当做好防护，防止污染。经过粗加工的食品原料应及时使用或者冷藏、冷冻。
- 7.2.7 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、砧板不得混用，砧板应立式存放。
- 7.2.8 已盛装食品的容器不得直接置于地上。

7.3 烹饪

- 7.3.1 食品烹饪的温度和时间应能保证食用安全。
- 7.3.2 需要烧熟煮透的食品，出品的中心温度应大于 70℃ 以上，确保食品安全。
- 7.3.3 热链运输的食品烹饪后至食用时间超过 2 小时的，应当保证中心温度不低于 60℃；冷链运输的食品需使用专用速冷设备，使熟食成品的中心温度在 2 小时内从 60℃ 降至 21℃，再经 2 小时或更短时间降至 8℃。
- 7.3.4 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，油温不宜超过 190℃。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。企业需要配备炸油检测试纸或食用油品质检测仪，测试结果不符合的炸油禁止使用；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焙纸。
- 7.3.5 学生餐配送企业不得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。学生餐禁、慎用食品类别（品种）名单见附录 A，且禁止使用生的食品原材料或非食品作为菜品的围边、雕花或装饰。
- 7.3.6 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。

7.4 专间和专用操作区操作

- 7.4.1 使用专间前，应对操作台面和专间空气进行消毒并做好记录。
- 7.4.2 进入专间和专用操作区内的工作人员，应穿戴工作衣帽和口罩。

- 7.4.3 专间和专用操作区从业人员加工食品前，应清洗消毒手部，加工过程中应适时清洗消毒手部。
- 7.4.4 专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。食品容器、工具使用前应清洗消毒并保持清洁。
- 7.4.5 进入专间和存放在专用操作区的成品或半成品，应避免受到污染。
- 7.4.6 不得在专间或专用操作区内从事应在其他食品处理区进行的活动可能污染食品的活动。
- 7.4.7 专间内温度不得高于 25℃。

7.5 食品添加剂使用

- 7.5.1 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。不得使用防腐剂、乳化剂、稳定剂等食品添加剂，禁止采购、使用和销售含铝膨松剂、人工着色剂（如人工合成焦油色素），不宜直接使用抗氧化剂等。
- 7.5.2 不应采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的食品添加剂品种。
- 7.5.3 开封后的食品添加剂，应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限和使用剂量要求，并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应避免受到污染。
- 7.5.4 使用 GB 2760 规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的，应记录所加工的食品名称、食品数量、加工时间以及所使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。
- 7.5.5 使用 GB 2760 有最大使用量规定的食品添加剂，应采用称量方式准确称量及定量使用的方式，并建立完整的使用登记记录制度。
- 7.5.6 食品添加剂应当存放于专用设施或区域中，并建立专人保管、专人使用的制度。

8 分餐要求

- 8.1 分餐应在专间内进行，专间有明显标识，在显著位置公示人员操作规范。
- 8.2 应在分餐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。为了不造成餐食浪费，鼓励学生餐份量分为大、中、小三档。配送加菜，应使用大、中、小份餐盒，可根据学生需求配制，并另配备用米饭。
- 8.3 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 分钟以上。清洁消毒后应做好记录备查。
- 8.4 分餐间应设置独立空调。冷链食品分餐间环境温度应控制在 20℃ 以下。
- 8.5 鼓励企业建立 30 万级或更高洁净度的净化分餐间和包装专间，以保证良好作业环境。
- 8.6 分餐间使用专用的工具、容器、设备，使用前后应及时进行清洗消毒并保持清洁。
- 8.7 分餐间由专人操作，更换专用的工作衣帽、佩戴口罩并清洗消毒手部后进专间。
- 8.8 若熟食食品需热链配送，从熟制结束到分餐包装结束时间不得超过 30 分钟，且离开分餐间时中心温度不得低于 60℃。
- 8.9 若熟食食品需冷链配送，从熟制结束到分餐包装结束时间不得超过 30 分钟，并应在总时间 4 小时内将中心温度降至 8℃；或先使熟食成品的中心温度在 2 小时内从 60℃ 降至 21℃ 或以下，再分餐包装后经 2 小时或更短时间降至 8℃（成品中心温度不得高于 8℃）。
- 8.10 若学生餐成品使用非金属餐盒盛装，宜在分餐后进行金属异物探测。

9 加工过程卫生及维护

9.1 餐用具卫生

- 9.1.1 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）。
- 9.1.2 清洗消毒后的餐具应为干燥状态，应存放在专用保洁设施或者场所内，其结构应密闭并易于清洁，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。
- 9.1.3 消毒后的餐用具应符合 GB 14934 规定。
- 9.1.4 不得重复使用一次性餐用具。

9.1.5 建立餐具清洗、消毒制度并严格实施，使用热力消毒的应记录消毒温度、消毒时间；使用化学方法消毒的，要记录消毒液浓度、浸泡时间及冲洗时间等事项。

9.1.6 餐具保洁设施（或设备）应清洗消毒并保持干燥。

9.2 场所、设施、设备卫生和维护

9.2.1 食品处理区场所、设施、设备应定期维护，出现问题及时维修或者更换。

9.2.2 食品处理区场所、设施、设备应定期清洁，必要时消毒。

9.2.3 定期对加工设备设施进行维护、保养及更换并形成制度文件。

10 加工过程有害生物防治

10.1 应保持食品处理区建筑结构完好，环境整洁，防止有害生物侵入及孳生。

10.2 有害生物防治应遵循优先使用物理方法，不得已时才使用化学方法的原则。化学药剂应存放在专用设施内，保障食品安全和人身安全。

10.3 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。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厘米，相邻胶帘条的重叠部分不少于2厘米；使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。

10.4 如发现有害生物，应尽快将其杀灭。发现有害生物痕迹的，应追查来源，消除隐患。

10.5 有害生物防治中应采取有效措施，避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。

10.6 鼓励企业选择有资质的第三方机构实施消毒杀虫灭鼠工作。

10.7 鼓励企业用信息化手段进行鼠害监控。

10.8 应建立有害生物防治管理制度并实施有效的监控记录。

11 加工过程人员健康与卫生

11.1 健康管理

11.1.1 应建立并执行学生餐从业人员健康管理制度，包括每日晨检制度及记录方式。

11.1.2 从事切菜、配菜、烹饪、分餐、餐具清洗消毒等接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

11.1.3 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病、有明显皮肤损伤未愈合等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病或隐患的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

11.1.4 食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

11.2 人员卫生

11.2.1 从业人员工作时，应保持良好个人卫生。

11.2.2 从业人员工作时，应穿清洁的工作服。

11.2.3 食品处理区内从业人员不得留长指甲、涂指甲油；不得化浓妆；工作时，佩戴的饰物不得外露；应穿戴清洁的工作衣帽，避免头发掉落污染食品。

11.2.4 专间和专用操作区内的从业人员操作时，应佩戴清洁的口罩、工作帽、发网，口罩应遮住口鼻，头发不得外漏。

11.2.5 从业人员个人用品应集中存放，存放位置应不影响食品安全。

11.3 手部清洁卫生

11.3.1 从业人员加工食品前应洗净手部。从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工食品前还应进

行手部消毒。

11.3.2 使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等与餐饮服务相关的活动前应重新洗手；从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部。

11.3.3 如佩戴手套，应事先对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损，符合食品安全要求。出现 11.3.2 情况要求重新洗手消毒的情形时，应重新洗手消毒后更换手套。

11.4 工作衣物管理

11.4.1 应根据加工品种和岗位的要求配备专用工作服，如工作衣、帽、发网等，必要时配备口罩、围裙、套袖、手套等。

11.4.2 工作服应定期清洗更换，必要时及时更换；操作中应保持清洁。

11.4.3 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。

12 学生餐配送企业人员培训

12.1 企业应建立食品安全培训制度，对各岗位从业人员进行相应的食品安全、食品营养、法律法规及食品标准等知识培训。当食品安全相关的法律法规标准更新时，企业相关人员应及时开展培训。

12.2 企业应根据不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划，并做好培训记录。企业员工每年食品安全知识相关内容培训不少于 40 学时。

12.3 应每半年对其从业人员进行一次食品安全培训考核。

12.4 培训可采用专题讲座、实际操作、现场演示等方式。考核可采用询问、观察实际操作、答题等方式。

12.5 从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗。

13 菜单制定及学生订餐

13.1 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。

13.2 学生餐配送企业应建立菜单库、明确食品原辅料及制作流程并在学校备案。企业增设菜品需要在企业内部充分评估后再经学校商定同意。

13.3 鼓励企业将学生餐订餐引入网络化智能化管理方式，方便学生或家长通过信息化系统自主订餐。

13.4 企业应配备至少一名专（兼）职注册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。

14 加工企业质量内控体系

14.1 资质等级要求

学生餐配送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ISO 9001质量管理体系、ISO22000体系、GMP作业体系并通过认证，鼓励企业采用色标管理、五常、6S等食品安全管理方法，全面提升食品安全水平。

14.2 透明化管理模式

鼓励企业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，并接入政府明厨亮灶系统和配送学校的远程视频系统，家长可通过平台看到厨房操作实景和学生的用餐场景。

14.3 企业食品安全管理员

企业应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。

14.4 食品安全试餐

14.4.1 企业应建立试餐制度，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 14.4.4 的异常情况开始分餐并包装。

14.4.2 试餐员应为企业食品安全管理员、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。

14.4.3 试餐时应遵循“一看二闻三尝”，需要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。试餐员须从气味、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。

14.4.4 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，不得隐瞒实情，严格防止食物中毒发生。试餐发现异常情况时，企业应采取应急措施。

14.4.5 试餐过程应拍照发至学校管理的相关公共交流信息平台。

14.4.6 企业完成试餐后至少一小时，学生方可就餐。

14.5 食品安全自查

建立食品安全自查制度（每月一次），严格落实并记录。鼓励委托第三方专业机构开展食品安全检查。

14.6 食品留样

14.6.1 企业应按规定对每餐次或批次的餐食成品进行留样，每个品种的留样量应不少于 200g 或 200mL，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。

14.6.2 应设置专用冰箱进行留样，留样食品应使用清洁的专用容器密闭储存，留样时间应不少于 72 小时。

14.7 检验要求

14.7.1 企业应设置快速检测实验室。实验室不得设在食品加工区内，要有独立的排水系统。快速检测实验室通用要求见附录 B。

14.7.2 企业应设置微生物检测实验室开展食品中菌落总数、大肠菌群及清洁作业区环境中沉降菌等微生物指标的检测，并具备与所检项目相适应的检验仪器设备，检验仪器设备应按期检定/校准。

14.7.3 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。

14.7.4 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。

14.7.5 成品微生物指标要求应符合 DBS44/006 的规定，消毒后的餐用具应符合 GB 14934 规定，其他产品应符合相应的现行有效的产品标准。

14.7.6 企业每学期应制定检验计划，合理确定对原料、半成品、成品、餐用具、环境沉降菌进行有计划、有目的、有成效的检验和监控；实施后应有相关的检验报告和记录，且至少保存三年。

14.8 食品溯源

14.8.1 企业应建立食品追溯制度，确保对原料采购验收、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。

14.8.2 企业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；鼓励企业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。

14.9 食品召回

14.9.1 当发现某一批次或类别的食品含有或可能含有对学生健康造成危害的因素时，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。

14.9.2 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。

14.9.3 不得将回收后的食品加工后再次使用。

14.10 突发事件应急处理

14.10.1 制定车辆损坏、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。

14.10.2 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。

14.11 食品安全事故处置

14.11.1 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。

14.11.2 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，向辖区市场监管局及辖区疾病预防控制中心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。

14.12 食品安全保险

学生餐集中配送企业应购买食品安全责任险。

15 学生餐配送要求

15.1 运输车

15.1.1 企业运送学生餐的车辆应当向辖区食品安全监管部门备案，同时向采购学校和辖区教育局留存报备。

15.1.2 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。

15.1.3 学生餐与食品相关产品（食品消毒剂除外）同车运输时，应进行分隔；学生餐不得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。

15.1.4 车辆在使用前应进行过清洗消毒，需做好记录并形成档案以备查验。

15.1.5 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。

15.1.6 车内码放整齐，内高外低，避免运输过程中倾翻。

15.1.7 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。

15.1.8 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。

15.2 保温箱

15.2.1 盛放的学生餐的保温箱应带盖、浅色，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。

15.2.2 保温箱在使用前应进行过清洁和严格消毒，应做好相应记录并形成档案以备查验。

15.2.3 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。

15.2.4 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。

15.2.5 装卸学生餐的保温箱需确保平稳搬运，轻拿轻放，不得在地上拖拽餐箱。

15.3 司机管理

司机应有健康证，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。

15.4 学生餐配送温度要求

学生餐宜采用60℃以上热配送，熟制后2小时食品的中心温度保持在60℃以上的，其食用时限为熟制后4小时；冷链配送的学生餐食用时限为熟制后24小时，供餐前需对食品进行复热。选择冷链配送方式的企业应在学校附近设置复热点，在食用时限内运输至复热点进行加热，复热点距离学校不得超出30分钟车程。

15.5 单班生产的学生餐最大份数

企业单班生产的学生餐最大份数，不应超过食品经营许可证注明的最高数量。

15.6 学生餐配送清单

学生餐配送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。学校和学生餐配送企业应留存每批次的配送清单，建立档案以备查验。

15.7 学生餐配送过程信息管理系统

鼓励学生餐配送企业建立学生餐配送全过程的信息管理系统，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。

16 学生餐信息标注

16.1 基本信息标注

16.1.1 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、批号、食用时限、食用方法、过敏原提示等。

16.1.2 冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。

16.2 营养信息标示

16.2.1 营养标示

鼓励集中配送的学生餐参考GB 28050、DB44 03/T 36—2019进行营养信息标示。

学生餐营养标示是向就餐者提供学生餐营养信息和特性的说明，包括营养成分表、营养声称和营养成分功能声称。其中，营养成分表是标有食品营养成分名称、含量和占营养素参考值（NRV）百分比的规范性表格。通过该表格，就餐者能直观了解到该学生餐的具体营养信息，而学生餐营养成分的具体标示参考附录E。营养信息标注格式应规范，可采用二维码等信息化方式进行标示。

16.2.2 营养标示内容

16.2.2.1 学生餐营养标示需要基本标示的内容包括能量以及蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠4种核心营养素的含量值及其占营养素参考值（NRV）的百分比。当标示其他成分时，应采取适当形式使能量和核心营养素的标示更加醒目。

16.2.2.2 除上述强制标示内容外，营养成分表中还可选择标示附录F中表F.1中的其他营养成分。

16.2.2.3 对除能量和核心营养素外的其他营养成分进行营养声称或营养成分功能声称时，在营养成分表中还应标示出该营养成分的含量及其占营养素参考值（NRV）的百分比。

16.2.2.4 学生餐若使用了营养强化剂，应在营养成分表中标示出该营养成分的含量及其占营养素参考值百分比（NRV%）。

16.2.2.5 学生餐配料含有或生产过程中使用了氢化和（或）部分氢化油脂时，应在营养成分表中标示反式脂肪酸的含量。

16.2.2.6 学生餐中能量和营养成分的含量应以每100克（g）和（或）每100毫升（mL）可食部分中的具体数值来标示。

16.2.2.7 未规定营养素参考值（NRV）的营养成分仅需标示含量。

16.2.3 营养成分含量的获得

学生餐中营养成分含量标示值的确定，可依据采用按现行有效的国家标准方法检测获得，也可根据菜谱的原料配方进行计算获得。食材的营养成分数据可查询有关政府部门的各类公共信息平台（如《中国食物成分表》以及“深圳食药安办”、“SMQ食品检测”等公众号中“营养配餐”）

17 学校职责

17.1 总体要求

17.1.1 学校是集中配送学生餐食品安全工作的责任主体，学校校长是第一责任人。学校应制定本校集中配送学生餐食品安全管理制度，配备专职配餐食品安全管理人员，严格落实责任制。

17.1.2 学校食品安全管理员应对学生餐集中配送企业进行日常监督管理，每月监督企业内控体系及各项制度的落实情况，检查企业的各项文件记录，并做好检查结果记录。该工作可以委托第三方专业机构开展。

17.1.3 学校应当要求学生餐集中配送企业每月对本单位食品安全状况开展自查，并提交自查报告。学校要对自查报告进行抽查，对其中发现的问题，还应当向配送企业核实。

17.1.4 学校分管食品安全负责人应至少每季度组织并参加一次对食品安全状况检查评价；学校校长或主要负责人应定期听取食品安全状况汇报，研究解决食品安全有关事项，并应至少每学期组织并参加一次对食品安全状况检查评价。学校应当建立检查评价记录。

17.1.5 学校对学生餐集中配送企业派驻到学校的工作人员身份信息、健康信息、派出所出具的信息采集资料以及车辆及驾驶员信息进行记录查验，如果企业更换工作人员或车辆及驾驶员，需及时更新人员及车辆信息。

17.1.6 学校应主动公开学生餐集中配送企业提供的米、面、油及肉等大宗食品原料的采购和检验证明等信息。

17.1.7 鼓励有条件的学校每周公布学生餐带量食谱和营养素供给量。

17.1.8 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，有替代学生餐集中配送企业可临时紧急供餐。

17.2 学校食品安全管理员

学校应配备专职食品安全管理员负责集中配送学生餐的管理工作，重点检查集体配送企业、食品复热点及集中配送学生餐验收、分餐、用餐及陪餐等制度建立与实施。

17.3 学生餐验收

17.3.1 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当实行检查验收。

17.3.2 拆封条：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，学校不得接收当天餐食，应立即启动校外配餐应急预案。

17.3.3 测温：在学校管理人员参与下，测量餐品中心温度。采取热链配送的，食品的中心温度应保持在 60℃ 以上；采取冷链配送的，食品经复热后配送至学校的食品中心温度应保持在 60℃ 以上。拍摄餐品温度达标的照片留存。验收合格后才开始卸餐。

17.3.4 查验配送清单：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。

17.3.5 查验食品的加工制作时间：采取热链配送的，食用时限不得超过制作完成后 4 小时；采取冷链配送的，食用时限不得超过制作完成后 24 小时。

17.3.6 查验学生餐外包装是否完整：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；

17.3.7 查验食品是否存在异味，是否已经腐败变质。

17.3.8 学校应要求学生餐配送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。

17.3.9 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。

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

17.4 学校分餐

宜避免在学校分餐。学校确有分餐需要时,分餐场所应满足本标准第8条分餐要求,分餐人员健康与卫生应满足第11条的要求。学校不得在不满足分餐要求的情况下进行分餐,避免带来食品安全风险。

17.5 学校留样

17.5.1 学生餐按完整的套餐餐盒留样,不同组合的学生餐各留二盒;与学生餐套餐搭配的奶、水果均需要留样。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。

17.5.2 应设置专用冰箱进行留样,留样食品应使用清洁的专用容器密闭储存,留样时间应不少于72小时。

17.6 学生用餐环境

17.6.1 学生就餐场所应干净整洁,无异味。

17.6.2 有独立的空调或通风良好,有空气消毒措施。

17.6.3 在学生用餐场所从事管理工作的企业人员和学校食品安全管理员工作时,应更换专用的工作衣帽、佩戴口罩并清洗消毒手部。

17.6.4 学生下课后,引导学生洗手后排队取餐。

17.6.5 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。

17.6.6 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。

17.7 学生用餐与学校陪餐

17.7.1 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小时。

17.7.2 学生用餐期间,学校安排管理人员巡查,发现异常立即汇报。

17.7.3 禁止在人多的环境中用较大容器盛饭盛菜盛汤后再分餐。

17.7.4 学校应建立和完善中层以上管理干部陪餐制度,每餐均要求有人陪餐。安排学校中层以上行政或相关负责人参与陪餐,校级领导每月应至少陪餐一次,每学期陪餐4次以上。陪餐人员应和学生同区域就餐。

17.7.5 学校应制定陪餐安排表并进行公示,陪餐时应记录,内容包括陪餐时间、地点、饭菜品种名称、学生反馈意见、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。

17.7.6 有条件的中小学、幼儿园应当建立家长陪餐制度。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。

17.8 倡导食育

17.8.1 从洗手、摆放餐具、餐巾、排队取餐,直到用餐完毕,宜全流程植入食育,培养学生良好就餐习惯。

17.8.2 利用网络、微信公众号等方式推送趣味食物、食品安全、营养健康等知识。

17.8.3 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。

17.8.4 反对食物浪费,提倡光盘行动。引导学生适量取食。

附录 A

(资料性)

学校校外配餐禁、慎用食品类别(品种)名单

A.1 禁用食材

- A.1.1 野生蘑菇、苦杏仁、木薯、银杏、河豚鱼、青皮红肉鱼(鲐鱼、青条鱼、秋刀鱼、金枪鱼、沙丁鱼等)、织纹螺、荔枝螺、半壳青口(贻贝类)、青口贝(贻贝类—淡菜)、蚶类(毛蚶、泥蚶、魁蚶等)、泥螺等;
- A.1.2 有毒有害食品,如发芽马铃薯、鲜黄花菜、黑斑甘薯及死的甲鱼、黄鳝;
- A.1.3 牲畜甲状腺、肾上腺及其他不明的组织;
- A.1.4 硝酸盐、亚硝酸盐;
- A.1.5 国家公布的既是食品又是药品的中药名单以外的保健食材和药材;
- A.1.6 国家规定禁止食用的野生动物及法律法规禁止生产经营的食品;
- A.1.7 超过保质期、腐败变质、霉变的食品原料;
- A.1.8 外购散装熟食肉制品和隔夜隔夜剩余食品;
- A.1.9 食品安全监督部门公告禁止供应的食品;
- A.1.10 食品安全监督部门认定易引发食物中毒的食品,如人工养殖的品种不明、毒性不明的真菌菇类。

A.2 慎用食材

贝类(蛤蜊、牡蛎、生蚝、蛭子等)、牲畜肝脏、四季豆、扁豆、新食品原料。

A.3 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。

A.4 慎用菜品

- A.4.1 豆浆、湿米粉;
- A.4.2 鲜榨果汁、鲜奶制品(自制酸奶、奶昔等)。

附录 B

(资料性)

学生餐配送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 平方米。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。

B.2 设施配置要求

B.2.1 通风要求

B.2.1.1 应安装排风装置或通风柜。

B.2.1.2 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.2.2 电力系统

B.2.2.1 电力供应应满足快检室的所有用电要求并有富余。

B.2.2.2 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.2.2.3 应有可靠的接地系统，应在关键节点安装漏电保护装置。

B.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储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快速检测能力，详情参见表B.1。

表 B.1 不同样品需具备的检测能力

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、呋喃它酮
3	禽肉	呋喃唑酮、呋喃它酮、氯霉素
4	动物性水产品	氯霉素、呋喃唑酮、呋喃西林、孔雀石绿
5	蛋类	氯霉素、恩诺沙星、氟虫腈

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规范

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等食品安全国家标准的要求。
- 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分钟后取出，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储存运输，把餐盒放入-18℃冰箱中储存12小时，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 保温储存性能

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小时。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 不同样品类别型式检验项目

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
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
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

附录 E
(资料性)
营养信息标示格式

E.1 在保证符合基本格式要求和确保不对消费者造成误导的基础上，在版面设计时可适当调整，包括但不限于：因美观要求或为便于消费者观察而调整文字格式（左对齐、居中等）、背景和表格颜色或适当增加或减少内框线等。

E.2 应用“份”标示时，应在营养成分表同一版面注明每份质量，如“每份 xx 克(g)”或“每份 xx 毫升(mL)”；也可同时标注提供此质量的最小单元，如“每份 xx 克(g)/ x 片”，“每份 xx 克(g)/ x 勺”等。

E.3 对于未规定 NRV 的营养成分，其“NRV%”可以空白，也可以用横线、斜线方式表达。

E.4 学生餐营养标示主要格式。

E.4.1 仅标示能量和核心营养素格式

表 E.1 仅标示能量和核心营养素格式

项目	每 100 克(g)或 100 毫升(mL)或份	营养素参考值%或 NRV%
能量	千焦 (kJ)	%
蛋白质	克 (g)	%
脂肪	克 (g)	%
碳水化合物	克 (g)	%
钠	毫克 (mg)	%

示例 1：韭黄炒猪肝（配料：韭黄 300g、猪肝 120g、花生油 18g、食盐 1g）

表 E.2 营养成分表

项目	每份	NRV%
能量	1563 千焦(kJ)	19 %
蛋白质	30.7 克 (g)	51 %
脂肪	22.8 克 (g)	38 %
碳水化合物	11.6 克 (g)	4 %
钠	463 毫克 (mg)	23 %

备注：每份439g

E.4.2 标示更多营养成分

表 E.3 标示更多营养成分

项目	每 100 克(g)或 100 毫升(mL)或份	营养素参考值%或 NRV%
能量	千焦 (kJ)	%
蛋白质	克 (g)	%
脂肪	克 (g)	%
饱和脂肪 (或饱和脂肪酸)	克 (g)	%
碳水化合物	毫克 (mg)	%
糖	克 (g)	%
膳食纤维	克 (g)	%
钠	毫克 (mg)	%
维生素 A	微克视黄醇当量 (μg RE)	%
维生素 B ₁	毫克 (mg)	%

维生素 B ₂	毫克 (mg)	%
维生素 C	毫克 (mg)	%
钙	毫克 (mg)	%
铁	毫克 (mg)	%
锌	毫克 (mg)	%

示例 2: 韭黄炒猪肉 (配料: 韭黄 300g、猪肉 120g、花生油 18g、食盐 1g)

表 E.4 营养成分表

项目	每份	NRV%
能量	1858 千焦 (kJ)	22 %
蛋白质	30.1 克 (g)	50 %
脂肪	33.4 克 (g)	56 %
饱和脂肪 (或饱和脂肪酸)	0 克 (g)	0 %
碳水化合物	4.8 克 (g)	2 %
糖	0 克 (g)	
膳食纤维	3.6 克 (g)	14 %
钠	451 毫克 (mg)	23 %
维生素 A	0 微克视黄醇当量 (μg RE)	0 %
维生素 B ₁	0.36 毫克 (mg)	26 %
维生素 B ₂	0 毫克 (mg)	0 %
维生素 C	0 毫克 (mg)	0 %
钙	48 毫克 (mg)	6 %

备注: 每份439g

E.4.3 中英文对照的格式

中英文对照的格式见下表。

表 E.5 营养成分表 /nutrition information

项目/Items	每 100 克(g)或 100 毫升(mL)或份 Per 100 g/100 mL or per serving	营养素参考值%或 NRV%
能量/energy	千焦 (kJ)	%
蛋白质/protein	克 (g)	%
脂肪/fat	克 (g)	%
碳水化合物/carbohydrate	克 (g)	%
钠/sodium	毫克 (mg)	%

示例 3: 韭黄炒猪肝 (配料: 韭黄 300g、猪肝 120g、花生油 18g、食盐 1g)

表 E.6 营养成分表/Nutrition Information

项目/Items	每份/ per serving	NRV%
能量/Energy	1563 千焦(kJ)	19 %
蛋白质/Protein	30.7 克 (g)	51 %
脂肪/Fat	22.8 克 (g)	38 %
碳水化合物/Carbohydrate	11.6 克 (g)	4 %
钠/Sodium	463 毫克 (mg)	23 %

备注: 每份439g

附录 F

(资料性)

营养标示营养素参考值 (NRV) 及其使用方法

F.1 营养标示营养素参考值 (NRV)

营养素参考值 (Nutrients Reference Value, NRV) 根据中国居民营养素参考摄入量修订, 指营养标示上比较营养成分含量多少的参考标准, 是消费者选择食品时的一种营养参照尺度。

能量和其他营养成分标示的营养素参考数值如表F.1所示, 表格中数值代表意义为轻体力劳动者平均每日某种营养成分的需求量。

表 F.1 营养素参考值 (NRV)

营养成分	NRV
能量	8400kJ
蛋白质	60g
脂肪	60g
饱和脂肪	20g
碳水化合物	300g
膳食纤维	25g
钠	2000mg
维生素A	800μg RE
维生素B ₁	1.4 mg
维生素B ₂	1.4 mg
维生素C	100 mg
钙	800 mg
铁	15 mg
锌	11 mg

F.2 使用目的和方式

用于比较和描述食品中能量或营养成分含量水平; 当进行营养声称时, 用作标准参考值。

使用方式为用于计算营养成分含量占营养素参考值的百分数 (NRV%); 指定NRV%的修约间隔为1, 如1%、5%、16%等, 其代表的意义为在相应摄入量下, 能提供的对应营养素占每日所需该营养素的百分含量。

F.3 计算

NRV 计算公式

$$NRV\% = \frac{x}{NRV} \times 100\%$$

式中:

X——食品 (以可食部计) 中某营养素的含量;

NRV——该营养素的营养素参考值。

F.4 示例

某一学生餐蛋白质含量为12.0g/100g, 查询表F.1, 蛋白质的营养素参考值 (NRV) 为60g, 计算该学生餐蛋白质的NRV%值。

$$NRV\% = \frac{12.0g}{60g} \times 100\% = 20\%$$

即每食用该营养餐100g, 能满足每日蛋白质需求的20%。

参 考 文 献

- [1] GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- [2] GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- [3] GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- [4] GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- [5] GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- [6] GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
- [7] GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- [8] GB/T3349 餐饮企业质量管理规范
- [9] WS/T 554—2017 学生餐营养指南
- [10] DB4403/T 36 深圳市地方标准 中小学生营养配餐指南
- [11] 《中华人民共和国食品安全法》
- [12] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
- [13] 《中华人民共和国教育法》
- [14] 《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联合制定
- [15] 《食品经营许可审查通则（试行）》国家食品药品监督管理总局关于印发食品经营许可审查通则（试行）的通知（食药监二〔2015〕228号）
- [16] 《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
- [17] 国卫办食品函（2021）316号《关于印发营养与健康学校建设指南的通知》
- [18] 市场监管总局等四部门印发《校园食品安全守护行动方案（2020—2022年）》
- [19] 《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
- [20] 《广东省市场监督管理局关于食品经营许可实施细则（试行）》
- [21] 粤市监食经〔2020〕633号《广东省市场监督管理局关于印发餐饮服务分类检查要点表的通知》
- [22] 《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》深圳市人民政府办公厅文件 深府办规【2018】8号
- [23] 《深圳市市场和质量管理委员会、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》（市市场委+市教育局）深市质联〔2018〕14号
- [24] 深圳市市场监督管理局、深圳市教育局、深圳市卫生健康委员会、深圳市公安局、深圳市人力资源和社会保障局联合发布深市监联【2020】7号《深圳市市场监管局等五部门关于加强2020学校集体用餐及周边食品安全监督工作的通知》