|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 03.080 |
| CCS  | C50 |

|  |
| --- |
|  1410 |

山西省临汾市地方标准

DB 1410/T XXXX—2024

学校食堂食材配送及验收管理规范

2024 -  -  发布

2024 -  -  实施

临汾市市场监督管理局  发布

目次

[1 范围 2](#_Toc169629958)

[2 规范性引用文件 2](#_Toc169629959)

[3 术语和定义 2](#_Toc169629960)

[4 基本要求 2](#_Toc169629961)

[5 配送 2](#_Toc169629962)

[6 验收 3](#_Toc169629963)

[7 记录 4](#_Toc169629964)

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。

本文件由临汾市市场监督管理局提出、组织实施和监督实施。

临汾市市场监督管理局对标准的组织实施情况进行监督检查。

本文件由临汾市餐饮服务标准化专家组归口。

本文件起草单位：浮山县综合行政执法局（市场监督管理局）、浮山县文昌幼儿园、浮山县第三中学校、浮山县弘寿元餐饮有限公司。

本文件主要起草人：康忠强、程荣华、陕海鹏、贾建霞、张建亮、段玉林。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

提出和监督实施部门通讯地址：临汾市尧都区滨河街道西大街 联系电话：0357-2029041

技术归口单位通讯地址：临汾市尧都区滨河街道西大街 联系电话：0357-2212298

主持起草单位通讯地址：浮山县尧山西路187号 联系电话：0357-8122301

学校食堂食材配送及验收管理规范

* 1. 范围

本文件规定了中小学学校食堂食材配送及验收的基本要求、配送、验收和记录。

本文件适用于中小学校食堂食材配送及验收。

* 1. 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

食品标识监督管理规定 国家质量监督检验检疫总局令（第102号）

* 1. 术语和定义

GB 31654界定的术语和定义适用于本文件

* 1. 基本要求

供应商和学校食堂应共同遵守本规范，加强合作，共同维护学校食堂的食品安全和质量。

供应商应按照学校食堂要求的时间、地点和数量进行配送，及时供应食材，配送过程中应根据食品特点选择适宜的运输工具，必要时应配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施。

学校食堂应设立专门的验收人员，负责对供应商配送的食材进行验收。

验收人员应按照规定的验收标准对食材进行逐一检查，包括查看食材的外观、气味、标签等。对于不合格的食材，验收人员应拒绝接收，并要求供应商及时更换或退货。

* 1. 配送
		1. 供应商要求

供应商应依法经营、诚实守信、规范服务、具有社会责任感。

供应商应提供其合法有效的相关证照的复印件，如营业执照、食品生产许可证、食品经营许可证、法人身份证等材料；对畜禽肉类专门供货商还应提供动物检验检疫合格证明、肉品品质检验合格证等相关票据；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。所提供的资质及票据必须真实有效并由供应商签章确认。

供应商应建立健全食品安全管理制度，包括食品采购、储存、加工、配送等各个环节的管理制度和操作规程，确保食品来源合法、质量可靠。

供应商应建立完善的食品质量追溯体系，对食品的生产、加工、储存、配送等各个环节进行记录和管理，确保食品质量的可追溯性。

* + 1. 运输要求

运输前，应对运输工具和盛装食品的容器进行清洁，必要时还应进行消毒，防止食品受到污染。

对散装食品和农副产品在运输前应进行适当的包装，防止食品受到污染和损坏，包装上应简明标注食品名称、生产日期、保质期、贮存条件等信息，便于追溯和检查。

运输中，应防止食品包装破损，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、湿度等特殊要求。

食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输，或者食品原料、半成品、成品同车运输时，应进行分隔。

不应将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品混装运输。运输食品和有毒、有害物品的车辆不应混用。

冷冻产品应采用符合食品安全标准的包装材料，确保产品在运输过程中不受污染，必要时应配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施。

* 1. 验收
		1. 一般要求

应由学校食堂食品安全员负责验收。

应先进行感观检查，不应出现腐败变质、掺杂掺假、霉变生虫、污染不洁、有毒有害、有异味、超过保质期限的食品及原料，以及外观不洁、破损、包装标签不符合要求或不清楚、来源不明、病死或死因不明的畜禽、水产及其制品等加工食品。如出现上述情形的应拒绝收货。

* + 1. 预包装食品

产品质量应符合相关食品安全国家标准的规定。

应查验以下随货证明材料：营业执照、食品生产许可证、该批产品检验报告等复印件。

应检查预包装食品的包装是否完整，无破损、变形或渗漏现象，包装材料符合国家相关规定。包装上的标识应清晰、准确，易于辨认。

应通过感官检查对预包装食品的质量进行全面检查，主要观察食品的外观、色泽、气味和口感等是否正常。

预包装食品标签应符合GB 7718及GB 28050的要求。主要查验预包装食品标签以下内容：食品名称、净含量、生产日期、配料表、保质期、贮存条件、产品标准号、生产者的名称、地址、联系方式，生产许可证编号、营养成分表。如发现以上信息有不符合要求的产品应拒收。

* + 1. 散装食品

应查验营业执照、食品经营许可证、检验报告等证明材料。

应检查包装是否完好、无破损，包装材料是否安全、卫生。

通过观察、嗅闻、品尝等手段对散装食品的外观、色泽、气味、口味等进行检查。如发现色泽不正常、有霉变、有虫蛀、有异味等异常情况应拒收。

散装食品标签应符合食品标识监督管理规定的要求，主要查验以下内容：食品名称、生产日期、保质期、生产经营者名称、地址、联系方式。如发现以上信息有不符合要求的产品应拒收。

* + 1. 蔬菜水果

蔬菜水果的农药残留应符合GB 2763及GB 2763.1的规定。

检查蔬菜水果的外观是否新鲜，如有腐烂、破损严重现象应拒收。

通过嗅闻、品尝等方式，检查蔬菜水果的气味、口感是否正常。

* + 1. 畜禽肉类

产品质量应符合GB 2707的规定。

应查验动物检疫合格证明、肉类产品检验合格证明等证明材料。

通过观察、嗅闻、触摸等方式检查畜禽肉类的色泽、气味、质地是否正常，有无腐败、变质等现象。

* + 1. 禽蛋类

产品质量应符合GB 2749的规定。

检查蛋壳的清洁程度、完整状况和色泽，蛋壳表面应清洁，无禽粪、未沾有杂草；蛋壳完好无损、无邦窝、无裂纹及流清等；形状应为椭圆形，蛋壳的色泽应是各种禽蛋所固有的色浑。必要时随机抽取数枚禽蛋打开蛋壳，观察蛋黄、蛋白的色泽，状态是否正常，嗅其味是否正常。

* 1. 记录

学校食堂应保存进货查验记录和相关凭证。

记录保存期限不少于2年。

