|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.040 |
| CCS  | C 53      |

|  |
| --- |
|  3406 |

淮北市地方标准

DB 3406/T XXXX—XXXX

学校食堂食材采购管理规范

School canteen food ingredients procurement

management specifications

（本草案完成时间：

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

淮北市市场监督管理局  发布

1. 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。

本文件由淮北市市场监督管理局提出。

本文件由淮北市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

学校食堂食材采购管理规范

* 1. 范围

本文件规定了学校食堂食材采购的总则、制度和人员、采购、运输、验收与快速检测、贮存、评价与改进。

本文件适用于淮北市行政区域内学校食堂食材采购过程的食品安全控制。

* 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 40040 餐饮业供应链管理指南

WS/T 458 卫生监督现场快速检测通用技术指南

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 总则

学校食堂食材采购食品安全管理应符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等相关规定。

* 1. 制度和人员
		1. 制度

应建立食材采购食品安全管理制度，包括但不限于：

1. 供货商管理制度；
2. 食材采购和查验管理制度；
3. 食品检验检测制度；
4. 运输车辆管理制度；
5. 出入库及贮存管理制度；
6. 食材索证索票管理制度；
7. 人员健康和培训考核管理制度；
8. 卫生管理制度
9. 记录台帐管理制度。
	* 1. 人员

应指定专人（专、兼职）负责食材采购，人员应符合：

1. 经培训考核合格；
2. 健康、卫生管理应符合GB 31654规定；
3. 每天上岗前日常健康状况检查，无异常。
	1. 采购

选择供货者应具有相关合法资质，包括但不限于：

1. 初级农产品以大型备案种、养殖基地为采购单位；
2. 预包装食品以有资质的生产者或经营者为供货单位；
3. 进口食用农产品应具有海关部门出具的货证相符的入境货物检验检疫合格证和进口报关证明。
	* 1. 应按规定查验并留存供货者许可资质证明复印件。
		2. 采购人员应严格落实索票索证，并保存至食品进食后无异常。
		3. 采购价格在一般情况下应低于市场零售。
		4. 采购的食材应符合国家法律法规要求，不得采购《食品安全法》第三十四条规定的产品和教育主管部门及市场监督管理部门规定的学校不得采购的食材。
		5. 学校食堂不应采购的食材，包括但不限于：
4. 四季豆；
5. 鲜黄花菜；
6. 野生蘑菇；
7. 发青发芽土豆；
8. 散装食用油；
9. 散装食用盐；
10. 裱花蛋糕；
11. 冷荤类、生食类食材。
	* 1. 应建立供货者评价和退出机制。依据GB/T 40040中7.1.1供应商管理的要求，对供货者的食品安全状况等进行评价，实行分类分级管理，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者。

鼓励建立固定的供货渠道，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。鼓励根据每种食材的安全特性、风险高低及预期用途，确定对其供货者的管控力度。

鼓励使用“餐饮配送平台”进行智能采购和商品溯源管理。

* 1. 运输

根据食材特点选择适宜的运输工具，必要时应配备保温、冷藏、冷冻、保鲜和保湿等设施。

运输前，应对运输工具及容器进行清洁，必要是还应进行消毒，防止食材受到污染。

运输中，应防止食材包装破损，保持食材包装完整；应避免食材受到日光直射、雨淋或剧烈碰撞等。运输过程应保障食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

不同类型的食材同车运输时应进行分隔，应使用专用周转箱或容器，保证品种分开、生熟分开。

不得将食材和有毒有害物品混装运输，运输食材和运输有毒有害物品的车辆不得混用。

* 1. 验收与快速检测
		1. 验收人员

鲜货类采用两名食堂验收员、一名值班厨师同时验收的方式进行;干货类采用两名食堂验收员、一名库管员同时验收的方式进行。

* + 1. 验收记录

验收人员应如实填写进货验收记录表，记录应包括购买产品的名称、规格、数量、生产批次和保质期、供应商名称及联系方式、进货日期等；记录应逐笔、按时间顺序记录。

* + 1. 验收要求

应按表1的规定执行食材验收。

1. 食材验收要求

| 食材种类 | 项目 | 指标 |
| --- | --- | --- |
| 预包装食品 | 包装 | 包装完整、无质变、质保期不少于1/2，按GB 7718执行 |
| 散装食品 | 外观 | 干爽、无霉烂现象、无虫蛀、无杂质 |
| 颜色 | 符合该品种的色泽 |
| 质地 | 符合该品种的质地，干货颗粒整齐、均匀、完整 |
| 风味 | 符合该品种的风味，无异味、无不良风味 |
| 果蔬类 | 外观 | 新鲜、机械损伤不超过5%、无腐烂、无病虫害 |
| 颜色 | 符合该品种的色泽 |
| 质地 | 符合该品种在的质地，不冻蔫、无冻害 |
| 风味 | 符合该品种的风味，无异味、无不良风味 |
| 畜禽肉类 | 色泽 | 肌肉和脂肪具有正常的颜色、肌肉有光泽 |
| 弹性（组织状态） | 指压后的凹陷立刻恢复 |
| 黏度 | 外表微干或微湿润、不黏手 |
| 气味 | 具有畜禽肉的正常气味、无异味 |
| 水产类 | 色泽 | 具有水产品应有的色泽、 |
| 气味 | 具有水产品应用的气味、无异味 |
| 状态 | 具有水产品正常的组织状态，肌肉紧密、有弹性 |
| 鲜蛋类 | 色泽 | 灯光透视时整个蛋呈微红色；去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白澄清、透明，无其他已成颜色 |
| 气味 | 蛋液具有固有的蛋腥味、无异味 |
| 状态 | 蛋壳清洁完整，无裂纹、无霉斑，灯光透视时蛋内无黑点或异物；去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无异物 |

* + 1. 快速检测

应按表2的规定执行快速检测。

1. 快速检测要求

| 检验项目 | 应检食材 | 检验方法 |
| --- | --- | --- |
| 农残 | 果蔬类等 | 参照WS/T 458规定，制定具体的检测案，用快检仪器进行分光光度法检测 |
| 甲醛 | 水发类、水产类等 |
| 二氧化硫 | 干货类、去皮类等 |
| 吊白块 | 豆制品类等 |
| 硼砂 | 面制品类等 |
| 双氧水 | 水发类、水产类等 |
| 肾上腺素受体激动剂类药物（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺等） | 畜禽肉类等 |
| 硝基呋喃类药物、孔雀石绿 | 水产类等 |
| 亚硝酸盐 | 腌制品类等 |

* 1. 贮存

贮存食材的仓库应定期通风换气，防蝇防鼠防虫设施完好，不应存放有毒、有害物品、个人生活用品和杂物等。

食材出入库应有专人负责，严格执行出入库查验，核对数量、核验质量、签字确认。

* + 1. 食品应分区分架分类、离墙离地0.10 m以上存放，不同类型的食品原料应分隔或分离贮存，并按照食品包装标注的贮存条件进行贮存。
		2. 应按照易于先进先出的原则存放食材，并标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称等信息。
		3. 用于保存食品的冷藏冷冻设备，应贴有标识，原料、半成品和成品应分柜存放。
		4. 食材贮存温度可参照附录A执行。
		5. 食材出入库应登记，出库时应先进先出。
		6. 应定期检查库存，及时清理变质或者超过保质期的食品。
	1. 评价与改进

应定期对学校食堂食材采购质量进行评价。学校也可邀请包括但不限于在校师生、学生家长、行业组织人士等参与食材采购质量的全面评价。

应依据评价内容不断改进学校食堂食材采购质量。

1. （资料性）
学校食堂食材建议贮存温度

学校食堂食材建议贮存温度

| **序号** | **种类** | **品种** | **环境温度** | **涉及产品范围** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 01 | 蔬菜类 | 根茎菜类 | 0-5℃ | 蒜薹、大蒜、长柱山药、土豆、辣根、芜菁、胡萝卜、萝卜、竹笋、芦笋、芹菜 |
| 10-15℃ | 扁块山药、生姜、甘薯、芋头 |
| 叶菜类 | 0-3℃ | 结球生菜、直立生菜、紫叶生菜、油菜、奶白菜、菠菜（尖叶型）、茼蒿、小青葱、韭菜、甘蓝、抱子甘蓝、菊苣、乌塌菜、小白菜、芥蓝、菜心、大白菜、羽衣甘蓝、莴笋、欧芹、茭白、牛皮菜 |
| 瓜菜类 | 5-10℃ | 佛手瓜和丝瓜 |
| 10-15℃ | 黄瓜、南瓜、冬瓜、冬西葫芦（笋瓜）、矮生西葫芦、苦瓜 |
| 茄果类 | 0-5℃ | 红熟番茄和甜玉米 |
| 9-13℃ | 茄子、绿熟番茄、青椒 |
| 食用菌类 | 0-3℃ | 白灵菇、金针菇、平菇、香菇、双孢菇 |
| 11-13℃ | 草菇 |
| 菜用豆类 | 0-3℃ | 甜豆、荷兰豆、豌豆 |
| 6-12℃ | 四棱豆、扁豆、芸豆、豇豆、豆角、毛豆荚、菜豆 |
| 02 | 畜禽肉类 | 畜禽肉（冷藏） | -1-4℃ | 猪、牛、羊和鸡、鸭、鹅等肉制品 |
| 畜禽肉（冷冻） | -12℃以下 | 猪、牛、羊和鸡、鸭、鹅等肉制品 |
| 03 | 水产类 | 水产品（冷藏） | 0-4℃ | 罐装冷藏蟹肉、鲜海水鱼 |
| 水产品（冷冻） | -15℃以下 | 冻扇贝、冻裹面包屑虾、冻虾、冻裹面包屑鱼、冻鱼、冷冻鱼糜、冷冻银鱼 |
| 水产品（冷冻） | -18℃以下 | 冻罗非鱼片、冻烤鳗、养殖红鳍东方鲀 |

参考文献

[1] 《中华人民共和国食品安全法》（中华人民共和国主席令 第21号）

[2] 《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）

[3] 《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》（国食药监〔2011〕178号）

