

# 福建省市场监督管理局 文件 福建省教育厅 文件

闽市监餐〔2023〕231号

---

## 福建省市场监管局 福建省教育厅 关于印发《福建省供校集体用餐配送 单位食品安全指南》的通知

各设区市、平潭综合实验区市场监管局、教育局（社会事业局），  
厅直属学校：

为贯彻落实省纪委监委2023年点题整治项目要求，有效督促供校集体用餐配送单位落实食品安全主体责任，指导学校落实食品安全管理责任，省市场监管局、省教育厅联合制定了《福建省

供校集体用餐配送单位食品安全指南》。现印发给你们，请各地结合实际，指导供校集体用餐配送单位做好相关工作。



(此件主动公开)

# 福建省供校集体用餐配送单位 食品安全指南

# 目 录

1 范围	5
2 规范性引用文件	5
3 术语和定义	6
4 基本要求	10
选址及厂区环境	10
场所设置与布局	10
7 设施与设备	12
8 加工过程的食品安全控制	15
9 检验和留样管理	25
10 包装和标签	26
11 食品安全管理	27
12 网络视频录像管理（互联网+明厨亮灶）	32
13 反食品浪费管理	33
14 管理提升	33
15 监督评价与持续改进	34
附录 A	35
附录 B	36
附录 C	37
附录 D	38
附录 E	40
附录 F	42

# 福建省供校集体用餐配送单位食品安全指南

## 1 范围

本指南规定了集体用餐配送单位加工制作学生膳食的系列术语和定义、基本要求、选址及厂区环境、场所设置与布局、膳食加工场地面积要求、设施与设备、加工过程的食品安全控制、检验、包装和标签、食品安全管理、网络监控管理及其他的要求。

本指南适用于福建省行政区划内所有提供学生餐的集体用餐配送单位（下称供校集配单位）。

未提供学生膳食的集体用餐配送单位参照执行。

## 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指南必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本指南；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文指南。

GB 2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量

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 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 4806.1 食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.7 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品

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

GB 4806.9 食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品

GB 4806.10 食品安全国家标准食品接触用涂料及涂层

GB 4806.11 食品安全国家标准食品接触用橡胶材料及制品

GB 4806.12 食品安全国家标准食品接触用竹木材料及制品

GB 31654 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范

GB 50687 食品工业洁净用房建筑技术规范

WS/T 554 学生餐营养指南

《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 术语和定义

下列术语和定义适用于本指南。本指南中未注释的术语与《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654 中的用语含义相同。

#### 3.1 学生集体用餐配送膳食

指集体用餐配送单位根据教育部门或学校的订购要求，采用热链（也称“保温”）工艺或冷链（也称“冷藏”）工艺集中加工

配送的非预包装膳食（包括菜肴、主食、汤、水果、面点、糕点等）。根据分装形式分为盒饭和桶饭。

### 3.2 热链工艺

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

### 3.3 冷链工艺

膳食烧熟后，食品的中心温度在2小时内从 $60^{\circ}\text{C}$ 降至 $21^{\circ}\text{C}$ ，再经2小时或更短时间降至 $8^{\circ}\text{C}$ ，将膳食在中心温度不高于 $8^{\circ}\text{C}$ 的条件下进行分装、贮存和运输，食用前将膳食中心温度加热至 $70^{\circ}\text{C}$ 以上的加工工艺。

### 3.4 盒饭

膳食集中加工后，经集体用餐配送企业在加工现场分装成盒，集中配送到供餐点后不再分餐供应的主食、菜肴和汤品等。根据加工工艺分为热链盒饭和冷链盒饭。

### 3.5 桶饭

膳食集中加工后，经集体用餐配送企业分装在高效保温桶内，集中配送到供餐点后需经现场分餐供应的主食、菜肴和汤品等。

### 3.6 食品处理区

食品的粗加工、切配、烹饪、专间、食品库房、餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）清洗消毒和保洁场所等区域，分为清

洁操作区（如专间）、准清洁操作区（如烹饪场所、餐用具保洁场所）、一般操作区（如粗加工场所、切配场所、餐用具清洗消毒场所和食品库房等）。

### 3.7 清洁操作区

指为防止食品受到污染，清洁程度要求较高的加工制作区域，包括专间、专用操作区。

### 3.8 分餐专间

集体用餐配送单位分装或包装或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间。

### 3.9 专用操作区

指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作区域，备餐区（指暂时放置、整理、分发成品的区域）等。

### 3.10 准清洁操作区

指清洁程度要求次于清洁操作区的加工制作区域，包括烹饪区、餐用具保洁区。

### 3.11 烹饪区

指对经过粗加工制作、切配的原料或半成品进行热加工制作的区域。

### 3.12 餐用具保洁区

指存放清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。

### 3.13 一般操作区

指其他处理食品和餐用具的区域，包括粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区和食品库房等。

#### 3.14 粗加工制作区

指对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工制作的区域。

#### 3.15 切配区

指将粗加工制作后的原料，经过切割、称量、拼配等加工制作成为半成品的区域。

#### 3.16 餐用具清洗消毒区

指清洗、消毒餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的区域。

#### 3.17 辅助区

指办公室、门厅、卫生间、垃圾暂存区、非食品库房等非直接处理食品的区域。

#### 3.18 膳食食用时间控制

膳食加工完成后在合理的规定时间内食用。

#### 3.19 膳食配送品种控制

可供膳食配送的工艺、品种的要求范围。

#### 3.20 食品安全封签

为防止膳食包装在配送过程中遭人为或意外破坏、启封所使用的一次性封口标识件。

#### 3.21 食品浪费

对可安全使用或者饮用的食品未能按照其功能目的合理利

用,包括废弃、因不合理利用导致食品数量减少或者质量下降等。

### 3.22 互联网+明厨亮灶

运用互联网技术,将膳食加工场所监控画面实现网上可视,接受学校、家长和监管部门的监督。

## 4 基本要求

4.1 膳食加工操作应当符合国家食品安全相关法律法规、标准和规范的规定。

4.2 鼓励供校集配单位采用先进的生产技术和管理模式规范生产和加工膳食,并按照有关规定对膳食加工过程的污染情况进行监控。

## 5 选址及厂区环境

5.1 选址及厂区环境应符合《餐饮服务食品安全操作规范》和 GB 31654 的规定。

5.2 应具有与经营的食品品种、数量、功能相适应的场所,并保持该场所环境清洁。

5.3 集体配餐单位的食品处理区面积建议设置 500m<sup>2</sup> 以上,面积和单餐产量比例可参考附件 A 的规定。

5.4 全部使用半成品加工、洗消外包或其他形式部分功能外包,不影响供餐质量和食品安全的前提下,膳食加工场所可根据相应功能间面积比例适当减少。

## 6 场所设置与布局

6.1 场所设置与布局应符合《餐饮服务食品安全操作规范》和

GB 31654 的规定。

6.2 应设置与膳食加工品种、数量、供应方式相适应的粗加工、切配、烹饪、分餐专间、配送周转、原料及成品贮存、餐用具清洗消毒及保洁、更衣室、清洁工具、化学品、厨余垃圾、能源供电及其他所需的场所和设施。

6.3 各专用场所应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局，食品加工处理流程为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的容器具回收通道及入口分开设置。无法分设时，在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。

6.4 库房设置应与食品种类、数量相适应。设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。同一库房内贮存不同类别食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。

6.5 更衣场所与加工经营场所应当处于同一建筑物内，有与经营项目和经营规模相适应的空间、更衣设施和照明，加工场所入口设置的更衣室宜为通过式。

6.6 设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具（包括扫帚、拖把、抹布、刷子等，下同）。专用于清洗清洁工具的区域或者设施，其位置不会污染食品，并与其他区域或设施能够明显区分。

6.7 卫生间不应设置在食品处理区内，出入口和排放口不应

与食品处理区直接连通。在卫生间出口附近设置符合要求的洗手设施。

6.8 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。地面、墙壁、门窗、天花板的结构能避免有害生物侵入和栖息。墙角、柱脚、侧面、底面的结合处有一定的弧度。

6.9 鼓励有条件单位在分餐专间设置带空气过滤的新风系统，并定期维保和验证其效果。

6.10 鼓励有条件单位规划专门的参观通道，与食品加工处理区用透明玻璃分隔，方便学校、家长、学生和其他人员参观。

## 7 设施与设备

7.1 设施与设备应符合《餐饮服务食品安全操作规范》和 GB 31654 的规定。

7.2 应配备更衣、盥洗、照明、通风、防尘、防蝇、防鼠、供水、污水排放和存放废弃物等设施。

7.3 粗加工操作场所内设置的动物性食品、植物性食品、水产品、禽蛋类的清洗水池和操作台，其数量或容量与膳食加工的数量相适应，不同区域有明显的区分标识。

7.4 使用燃气炉灶的，企业应落实相关安全责任和要求。

7.5 食品处理区设置相应的清洗、消毒、洗手、干手设施和用品，员工专用洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识。

7.6 食品处理区设存放废弃物的非手动开启式带盖容器，与食品加工制作容器有明显的区分标识。

7.7 烹调场所配置排风和调温装置,产生油烟的设备上部加设附有机排风及油烟过滤的排气装置,过滤器便于清洗和更换。

7.8 产生大量蒸汽的设备上方,设置机械排风排汽装置,并做好凝结水的引泄。

7.9 设立餐饮具清洗消毒专用区域,配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施。餐用具清洗消毒水池应当专用,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开,避免交叉污染。

7.10 用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具,有明显的区分标识,存放区域分开设置。

7.11 在清洁操作区配备空气消毒装置,每餐(或每次)使用专间前,对专间空气进行消毒。消毒方法遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的,在无人加工制作时开启紫外线灯30分钟以上并做好记录。宜定期监测空气消毒装置的消毒效果。

7.12 集体用餐配送单位需要分餐的须设置分餐专间。根据加工制作工艺及品种等实际情况,可不设空调及工用具清洗消毒设施。直接入口食品的冷却和分装、分切等操作应在专间内进行(在封闭的自动设备中操作的除外)。分餐专间的设置应符合7.12.1至7.12.5条款要求:

7.12.1 分餐专间入口预进间配有洗手(非手动式水龙头)、消毒、干手、更衣等设施。

7.12.2 专间内配备专用的食品工具、容器、空气消毒装置、

温度计、废弃物容器（盖子应当为非手动开启式）；设置空调的专间温度不高于 25℃。

7.12.3 专间应设置专用人员进出通道，供操作人员进出；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，窗口大小以适宜传送食品的容器为准。

7.12.4 专间内不得设置明沟。地漏应安装防止废弃物流入及浊气逸出的装置；带水封的地漏应放置消毒液，消毒液品种可定期轮换，确保效果。

7.12.5 不得在专间内进行非清洁操作区的加工制作活动。

7.13 配备与膳食供应方式、供应数量相适应的封闭式专用运输车辆。运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗消毒。热链工艺膳食运输车辆配备专用保温设施，运输时膳食中心温度保持在 60℃ 以上。

7.14 供应桶饭的，配备膳食储存、配送时的保温设施（如保温性能良好的保温箱、保温桶）。在配餐合同中明确供餐点须设立分餐专间（专间设置管理参照 7.12 要求，分餐过程参照 8.7 要求）。

7.15 采用冷链工艺生产盒饭的，设置成品冷库。成品冷库大小能满足成品贮存温度和生产数量的需要。冷链工艺盒饭供餐点配备充足的冷藏设施，保证盒饭中心温度持续保持在 8℃ 以下。供餐点配备微波炉、加热柜或蒸箱等盒饭再加热设施，保证食用前膳食中心温度能加热至 70℃ 以上。

7.16 食品加工用设备、工具、容器符合安全要求，无毒、无

味、耐腐蚀、不易脱落、不易发霉、易于清洗消毒；摆放位置便于操作、清洁、维护和减少交叉污染并定期保养、维护；计量装置按期检定、校准。

7.17 鼓励采用自动化生产设备，如自动洗菜机（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、自动洗碗机等。

## 8 加工过程的食品安全控制

8.1 加工过程的食品安全控制应符合《餐饮服务食品安全操作规范》和 GB 31654 的规定。

### 8.2 操作规程的制定与执行

8.2.1 建立并实施 HACCP 和（或）ISO 22000 等先进的食品安全管理体系，根据实际情况制定各岗位操作规范，鼓励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。

8.2.2 岗位操作规程包括食品原料的采购、运输、贮存、粗加工、切配、烹饪和膳食的分装、运输、分餐、留样及工具、容器、餐用具清洗、消毒、保洁等加工操作工序。

8.2.3 岗位操作规程规定加工操作程序、工艺关键控制点操作方法和设备操作、维护标准等具体规定及详细要求，明确各工序、各岗位人员的职责。

### 8.3 原料的采购、运输和贮存

8.3.1 采购的食品、食品添加剂、食品相关产品等应符合相关

食品安全标准和规定，不得采购国家法律、法规禁止生产经营的食品、原料。不得采购、贮存四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品原料。

8.3.2 应建立供货者评价和退出机制，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，有相应的记录。

8.3.3 采购食品、食品添加剂及食品相关产品的索证索票、进货查验和采购记录行为应符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求。

8.3.4 每批次原料进行感官检验，必要时查验温度或送实验室进行检验；不符合要求的，视情况退货或销毁。

8.3.5 落实餐饮服务环节实施安全信息追溯管理要求，每批次原料信息应及时在一品一码系统录入，并定期自查核实。

8.3.6 原料的运输工具和容器保持清洁，食品原料不得与有毒、有害物品同时装运。采购需冷藏或冷冻的食品时，冷链运输。

8.3.7 贮存场所、设备保持清洁，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。

8.3.8 分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。分隔或分离贮存不同类型的食品原料。

8.3.9 冷藏、冷冻柜（库）应分开存放原料、半成品、成品，植物性食品、动物性食品和水产品应分柜摆放，有明显区分标识，不得将食品堆积、挤压存放。冷藏及冷冻的温度应符合相应的温

度要求。

8.3.10 冷藏、冷冻柜（库）定期维护，出现问题及时维修或者更换。

8.3.11 原料仓库应设专人管理，建立管理制度，定期检查，及时清理腐败变质、霉变生虫、油脂酸败、混有异物、气味异常、感官异常或超过保质期的食品原料。

8.3.12 仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据不同食品原料的特性确定出货顺序，做好出库记录。

#### 8.4 粗加工和切配

8.4.1 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。

8.4.2 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、禽蛋类分池清洗，其使用的容器、工具应有明显区分或标识；未经事先清洁的禽蛋使用前应清洁外壳，必要时消毒。

8.4.3 易腐食品尽量缩短在常温下的存放时间，加工后及时使用或冷藏、冷冻保存。加工制备的净菜、预制半成品非当餐加工使用时，加贴或标记制作日期和使用期限。

8.4.4 冷冻食品化冻（融化）应在清洁容器中进行。已解冻食品原料不得复冻。宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过 $8^{\circ}\text{C}$ 。

8.4.5 切配好的半成品应与原料分开存放。食品容器具不得直

接置于地上。

## 8.5 烹饪加工

8.5.1 烹饪前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，不得进行烹饪加工。

8.5.2 不烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。

8.5.3 熟制膳食应当烧熟煮透，加工时膳食中心温度应不低于70℃。

8.5.4 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

8.5.5 需要冷藏的熟制半成品，在清洁操作区冷却后再冷藏，并标注加工时间等信息。

8.5.6 盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放。宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。

8.5.7 食品煎炸所使用的油温，当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变。油炸食品前，尽可能减少食品表面的多余水分。油炸食品时，油温不宜超过190℃。油量不足时，及时添加新油。定期过滤在用油，去除食物残渣。使用植物油的配备煎炸油检测试纸或食用油品质检测仪，使用快速检测方法定时测试在用油的极性组分等指标，测试结果不符合的煎炸油不应使用。定期拆卸油炸设备，进行清洁维护。

## 8.6 冷链工艺膳食冷却

8.6.1 冷链膳食经热加工后应在专用设施设备内快速冷却。使食品的中心温度在2小时内从60℃降至21℃，再经2小时或更

短时间降至 8℃。测量并记录每批冷却后食品的中心温度。

8.6.2 在清洁操作区内进行熟制成品的冷却，并在盛放容器上标注加工制作时间等。操作人员进入冷却专间前更换洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时戴口罩。非操作人员不得擅自进入专间，不得在专间内从事与膳食冷却无关的活动。

8.6.3 冷却专间每餐（或每次）使用前应进行空气和食品货架的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

## 8.7 膳食分餐

8.7.1 膳食分餐人员进入膳食分餐专间前更换洁净的专用工作衣帽、洗手及消毒。专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。

8.7.2 膳食盛装容器和包装材料应清洁、无毒且符合国家相关规定。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。

8.7.3 专间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，用后应洗净、保洁。

8.7.4 分餐人员如使用手套，手套符合食品级要求，在手套佩戴前对手部进行清洗消毒，手套清洁、无破损，手套使用过程中，定时更换。不得在专间内从事与膳食分装无关的活动。

8.7.5 建立感官检查制度，进行分餐之前，有相关人员对全部供餐品种、餐盒和餐用具进行感官检查，检查后未发现异常情况

开始分餐并包装，感官检查员宜为食品安全管理员或现场管理人员等担任。在检查时若发现异常情况，立即报告食品安全主管人员并采取应急措施。分餐操作人员对食品感官性状及餐盒洁净程度做最后一次把关，及时更换、弃用不符合要求的食品和餐盒。

8.7.6 采用加热、保温措施，保证膳食中心温度符合热链工艺要求，离开打包区域时中心温度不应低于  $60^{\circ}\text{C}$ 。

8.7.7 分餐中严格控制脱离冷藏或加热保温设施或容器的时间。宜按照标签标注的温度等条件，供应预包装食品，食品的温度不得超过标签标注的温度  $+3^{\circ}\text{C}$ 。

## 8.8 膳食加热或保温

8.8.1 热链工艺盒饭分装后，宜再次使用微波炉对盒饭进行二次加热，使盒饭中心温度  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ （一般  $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ）后，将盒饭盛放于密闭的保温箱中保温待运输配送。

8.8.2 供应配送桶饭的，热加工烹饪后的膳食盛放于保温箱（柜）设备中保温贮存待运输配送。采用冷藏方式储存的，配备速冷设备。

8.8.3 不能立即盛放于保温箱（柜）设备的膳食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  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ，出厂前再盛放于保温箱（柜）设备中进行运输配送。

8.8.4 桶饭在供餐点分餐时，采用加热保温措施，使膳食中心温度保持在  $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 。

8.8.5 采用冷链工艺的盒饭，食用前对盒饭进行二次加热，盒

饭中心温度达到 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 的方可供应。

### 8.9 膳食食用时间

8.9.1 烹饪后的易腐食品，从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：

a) 烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在  $60^{\circ}\text{C}$  以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时；

b) 烧熟后按照本指南高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至  $8^{\circ}\text{C}$  并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24 小时。供餐前应按本指南要求对食品进行再加热。

8.9.2 冷链膳食中心温度应保证控制在 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ ，冷链膳食从加工完毕到食用前加热，时间控制在 24 小时内。

8.9.3 冷链膳食加热至中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 后不能立即食用的，食用时间建议控制在加热后 1 小时内。

8.9.4 由多种组分组成的膳食，以最早完成热加工的菜肴或主食计算食用时间。

### 8.10 膳食配送品种

集体用餐配送单位不宜经营冷食类食品、生食类食品、冷加工糕点、现榨果蔬汁等高风险制售项目。供校集配单位不得制售冷荤类、生食类、裱花蛋糕以及四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品，不应加工配送改刀熟食、生食海产品和色拉等预先拌制的生拌菜，不应加工配送汉堡、寿司和含有冷食、生食成分的食品以及国家禁止生产经营的食品。不宜加工配送高

风险膳食。

### 8.11 膳食的贮存和运输

8.11.1 热链工艺膳食应贮存在具有加热或保温装置的设备或容器中，使膳食中心温度保持在 60℃ 以上。

8.11.2 配备与加工食品品种、数量以及贮存要求相适应的封闭式运输车辆，以及专用密闭运输容器，运输车辆和容器内部材质和结构便于清洗和消毒。根据食物特点，配备保温或冷藏等设施，确保食品配送过程的温度等条件符合食品安全要求。配送容器（一次性的除外）使用前应当清洁、消毒。车厢和配送箱（包）内应当无杀虫剂、杀鼠剂、燃料等有毒有害物质；与非食品（如：洗涤剂、消毒剂、食品包装材料等物品）、不同存在形式的食品应分别存放于不同容器中，或进行独立包装，盛放容器和包装应严密。

8.11.3 专用车辆配备符合热链工艺条件的保温设施，运输食品的温度和湿度应符合食品安全相关要求。

8.11.4 食品的温度和配送时间应符合食品安全要求。应充分考虑配送距离和时间，应确保膳食中心温度和食用时限满足要求。每餐次测量出餐及供餐场所的膳食中心温度，从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合本指南 8.9.1 要求。

8.11.5 学校集体用餐配送膳食严格按照合同签订的供应单位主体供餐，原则上不得由第三方（含同一名称的集配单位的不同加工场所）加工制作、配送，特殊原因须取得订餐单位的书面同意。

## 8.12 餐用具清洗、消毒和保洁

餐用具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁，使用前应清洗、消毒。

8.12.1 餐用具清洗消毒采用热力消毒。定期维护，保持良好状态，并做好消毒温度、时间监控及记录。采用人工清洗、热力消毒的，可设置 2 个专用水池。各类水池有明显标识标明其用途。

8.12.2 采用自动清洗消毒设备的，使用复用餐用具的，建议配备洗碗机；使用保温箱配送的，鼓励配备洗箱机；设备应设有温度显示装置，定期对设备开展维保。鼓励有条件的单位每学期自行将自动清洗消毒设备洗消后的餐具送检，保证洗消设备的实际效果符合要求。

8.12.3 从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。

8.12.4 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，防止污染。消毒后餐用具应符合 GB 14934 的规定。

8.12.5 消毒后的餐用具应存放在专用保洁设施或者场所内。保洁设施或者场所应保持清洁，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

8.12.6 不得重复使用一次性餐用具。

8.12.7 委托餐（饮）具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐（饮）具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不应少于消毒餐（饮）具使用期

限到期后 6 个月。

8.12.8 消毒后保温容器应设置专区存放，不宜存放在分餐间，有明显标识，防止污染。

### 8.13 食品添加剂管理

8.13.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及国家相关部门的规定。使用食品添加剂的，应向学校公示食品添加剂使用情况。

8.13.2 食品添加剂应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。

8.13.3 食品添加剂的存放应有固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称。

8.13.4 使用食品添加剂时，应采用适当的计量工具称量，专册记录使用情况。

8.13.5 禁止采购、贮存、使用硝酸盐类食品添加剂（硝酸钠、亚硝酸钠、硝酸钾、亚硝酸钾等）。

### 8.14 餐厨废弃物的处理

8.14.1 建立餐厨废弃物处置管理制度，餐厨废弃物应分类放置，膳食加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标识的容器内。每次供餐结束后应及时清除废弃物、清洗废弃物容器，必要时进行消毒。

8.14.2 应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同。

8.14.3 建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处

置时间、种类、数量、收运者等信息。

8.14.4 废弃物放置场所应保持整洁，应采取有效措施防止有害昆虫孳生和不良气味或污水溢出。

8.14.5 对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标识的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。

### 8.15 杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂的管理

8.15.1 杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂应存放在固定的场所（或橱柜）并远离膳食加工区域，有明显的警示标识，有专人保管、上锁。

8.15.2 应核查和记录杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂的采购和使用，包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、使用及购买时间、配制浓度等。

8.15.3 应有定期除虫灭害记录。包括受委托机构提供的记录。

## 9 检验和留样管理

9.1 检验过程的食品安全控制应符合《餐饮服务食品安全操作规范》和 GB 31654 的规定。

9.2 设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。配备与检验项目相适应的检验设施和检验人员。没有条件设置检验室的，可以委托有资质的检验机构代行检验，应当提交相关委托协议等证明文件。

9.3 应制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环

境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。

9.4 综合考虑食品品种、工艺特点、原料控制情况等因素，合理确定检验项目、指标和频次，如对油炸过程用油进行快检验证等，以有效验证加工过程中的控制措施。

9.5 可根据自身的食品安全风险分析结果，确定检验检测项目，如农药残留、餐具清洗消毒效果等。鼓励集体用餐配送单位配备快速检测设备，开展食品安全快速检测。

#### 9.6 留样管理

学校集体用餐配送单位和学校应配备留样专用容器、冷藏设施以及留样管理人员。

9.6.1 学校集体用餐配送单位和学校供餐点均应对配送膳食（包含配送的预包装食品、水果等所有入口食品）每餐次或批次（校次）进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不少于125g。

9.6.2 留样样应盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，留样容器应标注留样名称、留样时间，或者标注与留样记录相对应的标识；在专用冷藏设施中保存至保质期届满48小时以上。

9.6.3 应及时准确记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员、处理时间等。

### 10 包装和标签

10.1 包装和标签的食品安全控制应符合《餐饮服务食品安全操作规范》和 GB 31654 的规定。

10.2 配备标签或标识制作、加贴等设施设备，并能够提供已加贴标签或标识的包装样本。

10.3 膳食盛装容器和包装材料应清洁、无毒，符合国家食品安全标准及相关规定。可重复使用的餐用具和容器在使用前应彻底清洗、消毒和保洁。

10.4 在贮存、运输、供应中，膳食内包装材料应保护膳食免受污染，防止饭菜外溢。

10.5 膳食标签粘贴在盛装膳食的运输包装正面的显著位置，标明膳食名称、集体用餐配送单位信息、加工时间、食用时限、食用方法、保存条件等信息；冷藏保存的食品标注保存条件等；鼓励标识过敏原提示信息。可使用食品安全封签或其他防止人为破坏或二次使用的标签。

10.6 膳食送达学校后，根据教育主管部门的要求，由学校负责配餐工作的管理人员交接，经感官检验和中心温度检测合格后，选择洁净的餐厅或教室作为供餐点，由专人分发给学生，并做好送餐交接记录。

## 11 食品安全管理

11.1 食品安全管理控制应符合《餐饮服务食品安全操作规范》和 GB 31654 的规定。

### 11.2 食品安全管理制度

11.2.1 建立健全食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制。

11.2.2 食品安全管理制度主要包括：从业人员健康管理制度和培训管理制度，加工经营场所及设施、设备清洁、消毒和维修保养制度，食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度，关键环节操作规程，餐厨废弃物处置管理制度，食品安全突发事件应急处置方案，投诉受理制度，食品检验制度，膳食召回制度，食品安全自查制度等。

11.2.3 其他制度按照《餐饮服务食品安全操作规范》和 GB 31654 的有关规定执行。

### 11.3 管理机构和人员职责

11.3.1 建立食品安全管理机构。配备专职食品安全总监和食品安全员，每年通过福建省食品安全监督抽查考核（学习）系统考核合格。

11.3.2 鼓励配备专职或兼职的营养师，供应学生的集体用餐配送膳食的营养供给量应根据教育主管部门和卫生部门的要求，宜符合 WS/T 554 的规定。

11.3.3 制订和实施从业人员食品安全知识培训计划，组织从业人员学习食品安全法律、法规、规范、标准、加工操作规程和食品安全知识，加强诚信守法经营和职业道德教育，食品安全及营养健康、卫生防疫以及食物采购、储藏、烹饪和“三减”等方面的重点培训。应评估培训效果，并进行检查，以确保培训计划的有效实施。

11.3.4 组织从业人员进行健康检查。建立食品安全检查及从

业人员健康、培训等管理档案。

11.3.5 制订食品安全自查制度，确定食品安全自查项目和要求，定期对食品安全状况进行检查评价，做好检查记录。自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题。鼓励将自查情况应向学校公示。

11.3.6 制订食品安全事故处置方案，定期检查食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。

11.3.7 食品安全管理员定期核查膳食烹饪、贮存、运输、供应前等重点环节的膳食中心温度的测量记录。

11.3.8 应落实主体责任，结合经营实际，全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，制定食品安全风险管控清单，做好日管控、周排查和月调度工作。

#### 11.4 从业人员

11.4.1 从业人员的健康管理、个人卫生、工作服的管理及培训的要求按照《餐饮服务食品安全操作规范》和 GB 31654 的有关规定执行。

11.4.2 从业人员每天上岗前应进行健康状况检查，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。

11.4.3 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。

11.4.4 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。工作时应佩戴清洁的口罩，口罩应遮住口鼻。

11.4.5 进入食品处理区的非从业人员，应符合从业人员卫生要求。

#### 11.5 配送和二次分餐人员

11.5.1 应持有效健康证明上岗，符合从业人员的健康管理要求。

11.5.2 上岗时保持良好个人卫生，不留长指甲、涂指甲油。在送餐前、二次分餐、送餐返回后，洗手消毒。

11.5.3 患有发热、腹泻等疑似传染病症时，主动上报，并暂停配送或二次分餐工作。

#### 11.6 食品安全追溯体系管理

11.6.1 建立食品安全追溯体系，确保对原辅料采购验收、加工操作过程和配送运输等所有环节均可有效追溯。

11.6.2 应按《福建省食品安全信息追溯管理办法》的规定，向福建省食品安全信息追溯管理平台上传准确、规范、完整的电子化信息。

11.6.3 做好食品安全管理记录和文档管理工作，实现食品安全正向可追踪、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。鼓励将食品安全管理和追溯信息向学校和学生家长公示。

#### 11.7 应急处理管理

11.7.1 应建立食品安全突发事件应急处置方案。

11.7.2 宜建立特殊情况应急送餐制度，如出现配送车辆损坏、交通堵塞、恶劣天气、停水停电、公共卫生事件爆发、订餐单位验收不通过等情况的应急预案。

11.7.3 细化事故信息报告、人员管理、供应链保障、环境与餐具消毒、用餐管理、公共关系协调危害控制、事故调查、善后处理、舆情应对等具体方案，并按照预案要求，进行应急处置。

11.7.4 发生食品安全事故的单位，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。

11.7.5 在明显位置张贴应急处置程序、应急联系人及联系方式等，并定期组织开展模拟演练，以保证出现突发事件时配餐可及时合格供应。

## 11.8 食品召回

11.8.1 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。

11.8.2 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。

## 11.9 顾客反馈管理

11.9.1 建立顾客反馈管理和评价制度。

11.9.2 明确考评内容及标准，并定期收集学校、学生、家长对膳食、服务、管理等的评价和建议。

11.9.3 建立合理的顾客反馈整改机制，做好记录并妥善保存。

11.10 记录和文件的管理要求

11.10.1 按照《餐饮服务食品安全操作规范》和 GB 31654 的有关规定建立记录和文件管理制度。

11.10.2 详细记录从业人员培训考核、进货查验、原料出库、食品安全自查、食品召回、消费者投诉处置、餐厨废弃物处置、卫生间清洁、食品添加剂采购与使用、检验检测、食品留样、设施设备清洗维护校验、卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用等信息。填写的表格清晰完整，由执行操作人员和内部检查人员签字。

11.10.3 各岗位负责人应督促相关人员按规范要求进行检查、记录。食品安全管理人员定期或不定期核查相关记录，如发现异常情况，应立即督促有关人员采取整改措施。

11.10.4 进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。其他各项记录保存期限宜为 2 年。

## 12 网络视频录像管理（互联网+明厨亮灶）

12.1 实施网络视频录像管理。

12.2 采用“互联网+明厨亮灶”方式，公开加工制作过程。监控范围应覆盖原料处理、烹饪加工和分餐等膳食加工全过程。全环节录像保存时间不少于 7 天，建议保存 30 天以上。

12.3 食品安全总监和食品安全员结合日排查和周管控进行网络视频录像的抽查、处理和记录。

### 13 反食品浪费管理

13.1 应建立和实施反食品浪费管理制度。

13.2 提倡光盘行动，反餐饮浪费，合理调整膳食份量，优化膳食口味。

13.3 鼓励建立原料生产基地，或与原料生产基地建立直采关系，打破上下游壁垒，规范运输、配送，防止原料在过程中因变质而导致的浪费。

13.4 鼓励使用新技术建立销量预估及库房智能化管控系统，确定库存数量及编制进货数量，优化存储空间和储藏时间，杜绝因长期储藏而引发的食品浪费。

13.5 膳食加工前，应充分沟通明确订餐数量，按量加工，合理配置加饭、菜、汤桶，防止超量加工导致浪费。

13.6 运输配送，应分别配备符合条件运输设施；运输工具应保持清洁，运输前应消毒，防止食品在运输过程中受到污染而导致浪费。

13.7 落实反浪费培训和宣传，有效落实反浪费制度，鼓励做好相关食材加工和配送餐食数量、重量数据统计分析，优化数据结果应用，提高反浪费水平。

### 14 管理提升

14.1 鼓励推行食品安全色标化管理制度，进行“色标分区”

管理。

14.2 鼓励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。

14.3 与学校签订《食品安全责任书》，明确各自的食品安全责任。

14.4 与学校签订正式合同，约定配餐内容（质量、餐量、价格等）、不合格食品处理方式、配餐服务考核办法及退出条件，明确各自的权利和义务，存档备查，不分包、转包和外包。

14.5 应配合学校建立校领导集中用餐陪餐制度，每餐均应有至少 1 位校领导陪学生用餐。鼓励校主要领导陪餐；鼓励配餐机构配合学校每周邀请 1 名及以上学生家长代表入校陪餐。应及时收集校领导和学生家长代表陪餐中提出的合理化建议，立即进行针对性地整改。

## 15 监督评价与持续改进

15.1 应配合学校接受教育部门、食品安全监督管理部门、卫生健康部门的抽查或专项检查。

15.2 应定期对原料品质、食品加工环境、人员卫生、加工过程、配餐管理等项目进行自评，或委托专业机构开展第三方评价，发现问题及时整改。

## 附录 A

# 膳食加工场地面积要求

(参考资料)

食品处理区面积 (m <sup>2</sup> )	面积 (m <sup>2</sup> ) 与单餐 (单班) 最大生产量 (单人份餐食数量) 之比	备注
500~1000	1:4	烹饪场所面积≥食品处理区面积的 15%; 分餐专间面积≥食品处理区的 15%; 清洗消毒面积≥食品处理区的 10%; 各功能间的面积≥10 m <sup>2</sup> , 并满足餐食加工需要。
1001~1500	1:5	
1501~2000	1:6	
>2000	比例可适当减少	

## 附录 B

# 中小学集体用餐加工配送膳食高风险目录

(参考资料)

序号	项目
1	<p>《食品安全法》第三十四条规定的禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品：</p> <p>(一) 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；</p> <p>(二) 致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品；</p> <p>(三) 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；</p> <p>(四) 超范围、超限量使用食品添加剂的食品；</p> <p>(五) 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；</p> <p>(六) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；</p> <p>(七) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；</p> <p>(八) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；</p> <p>(九) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；</p> <p>(十) 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂；</p> <p>(十一) 无标签的预包装食品、食品添加剂；</p> <p>(十二) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；</p> <p>(十三) 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。</p>
2	来源不明的食品、食品原料和食品相关产品。
3	未经烧熟煮透的食品、凉拌菜、外购的散装直接入口熟食制品、食用过的剩余食品（包括用食用过的剩余食品加工制成的食品）。
4	不得制售冷荤类、生食类、裱花蛋糕以及四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。
5	餐饮环节禁用的食品添加剂及非法添加物，如亚硝酸盐、吊白块、甲醛、硼砂等。
6	国家卫健委公布的《既是食品又是药品的中药名单》之外的保健食材和药材。

## 附录 C

# 学生餐的集体用餐配送单位过程监控 和检验要求

(参考资料)

	监控项目	监控指标	监控方法	技术要求
原料 检验	蔬菜	农药残留	快速检测	<50%
	猪肉	兽药残留(盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺)	快速检测	阴性
	腌制畜禽肉品等	亚硝酸盐	快速检测	阴性
	水发产品	甲醛	快速检测	阴性
过程 检验	烹调热加工中心温度	温度	食品中心温度计	≥70℃
	煎炸食品的油品	极性组分	极性组分测定仪	≤27%
	冷藏储存条件	温度	冰箱温度计	0℃~8℃
	冷冻储存条件	温度	冰箱温度计	-12℃以下
	冷链餐包装时间和温度	温度和时间	温湿度记录表 计时器	环境温度 10℃~21℃, 包装时间≤45min
	冷链餐速冷时间和温度	温度和时间	食品中心温度 计时器	30min内≤25℃, 2h后≤8℃
	冷链餐出货温度	温度	红外线测温仪	<6℃
	热链餐出货温度	温度	食品中心温度	≥70℃
消毒 效果 检验	消毒液浓度	浓度	测试纸	参照使用说明
	操作台面、工作人员手部、工作服消毒餐用具	洁净度	ATP检测仪	
	环境空气	空气沉降菌(静态)	自行或委托第三方检验	≤4CFU/30min

## 附录 D

# 集体用餐配送单位餐具、洗涤剂 and 消毒剂等 食品相关产品的验收规范

(参考资料)

### D.1 标签

D.1.1 按 GB 4806.1 查验餐饮具的标签标识。金属、塑料、纸餐饮具和竹木餐用具应分别符合 GB 4806.9、GB 4806.7、GB 4806.8 和 GB 4806.12 的要求。

D.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。

D.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。

### D.2 感官

D.2.1 餐饮具外观正常，印刷清晰，无异味。

D.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，揭开密封嗅辨，如有明显异味则产品不合格。

### D.3 使用性能

#### D.3.1 耐微波性能

若餐饮具可能用于微波加热，按 GB 18006.1 规定的方法检

验，有变形、缺陷、渗漏等异常情况不符合。

#### D.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，15min 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。

#### D.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 12h，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。

#### D.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 h。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 E

# 互联网+明厨亮灶

(参考资料)

### E.1 公开内容

公开的重点内容包括厨房环境卫生、烹饪和餐饮具清洗消毒（使用洗碗机进行清洗消毒以及提供一次性和集中清洗消毒的餐饮具除外）等。

### E.2 公开区域

餐饮服务提供者应重点展示粗加工及切配区、烹饪区、专间、专用操作区等区域，宜增加展示原料验收、原料贮存、餐用具清洗消毒等区域。

### E.3 公开方式及要求

E.3.1 视频设备应由图像采集设备、图像显示设备、数据连接设备、数据储存设备四部分组成。

E.3.2 图像采集设备应采用高清摄像头，镜头护罩具备防油污功能，可实现快速拆卸及安装，方便清洗和更换。

E.3.3 摄像头安装应满足以下要求：

- a) 粗加工区，可以看到该区域的卫生状况；
- b) 烹饪区，可以看到地面、工作台面和设施设备干净程度，人员穿戴工作衣帽情况；

c) 专间、专用操作区域，可以看到工作台面和设施设备干净程度，人员穿戴工作衣帽情况，食品加工过程；

d) 餐饮具清洗消毒区，可以看到餐饮具回收、清洗、消毒、保洁等过程。

E.3.4 应根据餐饮服务提供者就餐场所面积的大小，配备相应尺寸和数量的图像显示设备。图像显示设备应悬挂在显著位置；应保证采集的视频信息实时性、真实性和合规性。

E.3.5 数据储存设备应能满足采集视频信息保存不少于30天，并支持回放的功能。

E.3.6 餐饮服务提供者应定期维护视频展示设备，维护、检查做好记录，设备不能正常使用，应及时维修。

E.3.7 采用视频形式展示的餐饮服务提供者宜将视频信息上传至互联网展示平台。互联网展示平台应为视频信息上传、社会公众观看提供接口、展示页面。技术设备建议符合 GB/T 28181 安全防范视频监控联网系统信息传输、交换、控制技术要求。

## 附录 F

# 集体配送膳食快速检测实验室通用要求

(参考资料)

### F.1 快检室基本要求

实用面积应不小于 10m<sup>2</sup>。应具备能进行检测工作所必需的水、电、气、照明、通风、安全应急、消防等基础设施。

### F.2 设施配置要求

#### F.2.1 通风要求

F.2.1.1 应安装排风装置或通风柜。

F.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。

#### F.2.2 电力系统

F.2.2.1 电力供应满足快检室的所有用电要求并有富余。

F.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。

F.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。

### F.3 运营要求

#### F.3.1 人员

F.3.1.1 应配备与检测能力相适应的常驻专业人员。

F.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。

### F.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。

### F.3.3 快速检测产品

F.3.3.1 应根据快速检测实际工作需要，配备快速检测产品试剂，并按要求保持。

F.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。

## F.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，详情参见下表。

序号	检测样品	检测项目
1	蔬菜、水果等植物性食品	有机磷和氨基甲酸酯类农药、亚硝酸盐（腌制产品）和重金属检测
2	畜肉	克伦特罗、莱克多巴胺、氯霉素、呋喃唑酮、呋喃它酮、亚硝酸盐检测、瘦肉精检测
3	禽肉	呋喃唑酮、呋喃它酮、氯霉素、亚硝酸盐检测、瘦肉精检测
4	动物性水产品	氯霉素、呋喃唑酮、呋喃西林、孔雀石绿、双氧水和甲醛检测
5	蛋类	氯霉素、恩诺沙星、氟虫腈
6	大米、谷物	黄曲霉毒素检测
7	食用油	黄曲霉毒素检测、过氧化值检测
8	煎炸油	极性组分检测、酸价检测、过氧化值检测
9	表面洁净度	ATP 检测、菌落总数、大肠菌群检测、餐具洁净度（洗涤剂残留）

---

福建省市场监督管理局办公室

2023年7月18日印发

---