

团 体 标 准

T/SFSF000011-2021

集体用餐食品原料集成采购与仓配卫生规范

Hygienic Regulation for Integrated Procurement and
Warehouse Distribution of Catering Food Materials

2021-06-22 发布

2021-09-01 实施

上海市食品安全工作联合会 发布



21062211588417

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 场所与布局	2
5 设施与设备	3
6 原料采购、验收和贮存	4
7 加工过程的食品安全控制	6
8 分拣和配送	6
9 安全营养食品供应链平台	8
10 清洁维护与废弃物管理	8
11 有害生物防制	9
12 人员健康与卫生	9
13 培训	9
14 食品安全管理	10
附录 A	13
附录 B	14
附录 C	15
附录 D	16
附录 E	17

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》《上海市食品安全条例》《上海市食品安全信息追溯管理办法》等国家和本市有关食品安全法律法规和相关规定的要求，为规范集体用餐食品原料采购、贮存、加工、分拣和配送等服务行为以及安全营养食品供应链平台的管理，加强食品安全管理，促进诚信守法经营，保证食品安全，特制定本规范。

本标准按照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。

本标准由上海市食品安全工作联合会提出，并组织实施。

本标准由上海市食品安全工作联合会提出并归口。

本标准主要起草单位：上海市食品安全工作联合会、上海市餐饮烹饪行业协会、中大华远认证中心（上海）有限公司、上海阳光午餐网络科技有限公司、上海市浦东新区食品药品安全管理协会、上海龙神食品（集团）有限公司、上海农信餐饮有限公司

本标准主要起草人：顾振华、徐长宁、沈宏娟、周培江、薛慧琦、刘爱铭、夏小草、郁琴、丰自有、张涵、张瀚云

首批承诺执行单位：上海市餐饮烹饪行业协会、中大华远认证中心（上海）有限公司、上海阳光午餐网络科技有限公司、上海龙神食品（集团）有限公司、上海农信餐饮有限公司

本标准首次发布于2021年6月22日。

集体用餐食品原料集成采购与仓配卫生规范

1 范围

本文件规定了集体用餐食品原料集成采购与仓配企业的场所与布局、设施与设备、原料采购验收和贮存、加工过程的食品安全控制、分拣与配送、安全营养食品供应链平台、清洁维护与废弃物管理、有害生物防制、人员健康与卫生、培训、食品安全管理等要求。

本文件适用于集体用餐食品原料集成采购、贮存、加工、分拣和配送企业和安全营养食品供应链平台。

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 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 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB/T 27341 危害分析与关键控制点体系食品生产企业通用要求

GB/T 50353 建筑工程建筑面积计算规范

DB31/ 2008 上海市食品安全地方标准 中央厨房卫生规范

DB31/ 2024 上海市食品安全地方标准 集体用餐配送膳食卫生规范

T/SFSF000003 团体标准 餐饮用油水分离器

T/SFSF000004 团体标准 餐饮业有害生物风险管理指南

餐饮服务食品安全操作规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品原料集成采购与仓配服务商

指从事向餐饮单位提供食品原料集成采购、贮存、分拣、加工和配送服务的各类企业。以下简称“服务商”。

3.2

食品原料集成与仓配

指服务商向餐饮单位提供食品原料集成采购、贮存、加工、分拣和配送的服务行为。

3.3

安全营养食品供应链平台

指为食品原料供应商、采购商、服务商提供交易服务等功能的互联网平台。该平台应具备对食品原料供应商开展食品安全与营养合规性检查评价、资质审查、食品原料索证索票、集合竞价；向餐饮单位提供食品安全与营养菜谱、营养素含量信息；与政府主导的食品安全信息追溯平台实施食品安全信息对接等功能。

4 场所与布局

4.1 选址

4.1.1 服务商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。

4.1.2 食品原料采购与仓配场所应避免设在有有害废弃物、粉尘、气体、放射性物质和其他扩散性污染源，并可能对食品造成污染的场所。

4.1.3 食品原料采购与仓配场所不应有可导致虫害大量孳生的场所。必要时，应采取必要的防范措施，并对这些措施进行定期评审来确保持续有效。

4.2 设计和布局

4.2.1 服务商应设置与经营的食品品种、数量、功能相适应的食品原料贮存、分拣、加工、配送等场所。食品贮存加工场所应根据食品特性分为常温、冷藏和冷冻区域，各作业区域均应设置在室内，且应相互分隔。

4.2.2 服务商应具备充足的作业空间，以使所有的操作均能符合食品安全要求，以及预防产品损坏和交叉污染的风险，并应满足相关建筑设计规范要求。仓配场所面积、容积与仓配能力的计算可参考附录 E。

4.2.3 服务商应设置专用于清洗工用具、食品容器的区域或者设施，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。宜设置独立或者分隔区域用于存放清洁工具（包括扫帚、拖把、抹布、刷子等，下同）。

4.2.4 具有食品加工功能的，应符合 DB31/ 2008 或其他规定的要求。

4.2.5 具有集体用餐配送功能的，应符合 DB31/ 2024 或其他相关规定的要求。

4.3 建筑内部结构与材料

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、墙面、门窗、天花板的结构应避免有害生物及有碍食品安全的其他生物侵入和栖息。

4.3.2 天花板

4.3.2.1 食品验收、贮存、仓配区域天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、防霉、不易脱落、易于清洁。

4.3.2.2 食品加工以及工用具和容器清洗保洁区域上方的天花板涂覆或装修的材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀，并能避免灰尘散落，在结构上不利于冷凝水垂直下落，防止有害生物孳生和霉菌繁殖。

4.3.3 墙壁

4.3.3.1 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 需经常冲洗的场所，在操作高度范围内的墙面还应光滑、防水、不易积聚污垢且易于清洗。

4.3.4 门窗

4.3.4.1 食品验收、贮存、仓配区域与外界直接相通的门、窗应采取有效措施（如安装空气幕、防蝇帘、防虫纱窗、防鼠板等），防止有害生物侵入。

4.3.4.2 食品处理区的门、窗应闭合严密，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、工用具和容器造成污染。需经常冲洗的场所，门的表面还应光滑、不易积垢。

4.3.4.3 食品加工场所与其他场所之间的门应能关闭。

4.3.5 地面

4.3.5.1 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 地面应平坦防滑，易于清洁、消毒，有利于防止积水。

5 设施与设备

5.1 废弃物存放设施

5.1.1 服务商应设置专用废弃物存放设施。食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

5.1.2 废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。

5.1.3 产生餐厨废弃油脂的，应配备符合 T/SFSF000003 要求的油水分离器。

5.2 食品容器、工具和设备

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求。

5.3 其他设施

供水和排水、食品及工用具和容器清洗消毒和存放设施、洗手设施、卫生间与更衣室、照明通风和排烟设施等应符合《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求。

5.4 检验室

服务商应建立与其经营食品特性相适应的快速检测室。

6 原料采购、验收和贮存

6.1 采购

6.1.1 供应商管理

6.1.1.1 服务商应建立供应商食品安全检查评价制度，确保供应商取得合法资质，合规经营，并提供食品合格检验报告或证明；采用定期和不定期现场评价检查的方式，确定合格供应商及其产品目录。

6.1.1.2 服务商应制定供应商食品安全检查评价规范，包括评价标准和评价流程，以及评价结果处置规定，并定期检查供应商的业绩，在没有达到采购要求的情况下，应采取措施。

6.1.1.3 服务商应选择符合良好生产（农业）规范要求（GMP、GAP），建立并实施危害分析与关键控制点（HACCP）等食品安全管理体系或与食品安全相关的先进管理体系，提高食品安全管理水平。

6.1.1.4 鼓励服务商委托第三方机构定期对供应商食品安全管理状况、食品安全风险控制能力等进行现场评价，或者采用安全营养食品供应链平台对供应商食品安全检查评价的结果。

6.1.2 采购实施

6.1.2.1 服务商应建立固定的供货渠道，与供应商签订供货协议，明确各自的食品安全责任和义务。服务商应制定食品、食品添加剂及食品相关产品以及外部服务的采购要求，并与供应商明确产品标准和服务规范。

6.1.2.2 服务商不得采购法律、法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

6.1.2.3 服务商应按照《上海市食品安全信息追溯管理办法》和其他国家、地方食品安全信息追溯要求，实施食品安全信息追溯义务。

6.1.2.4 鼓励采用安全营养食品供应链平台，实现索证索票和食品安全信息追溯。

6.2 验收

6.2.1 随货证明文件查验

6.2.1.1 服务商从食品生产者采购食品和食品添加剂的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品相关产品的，查验其营业执照（或工业产品许可证）和产品合格证明文件等。

6.2.1.2 服务商从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，查验其社会信用代码和产品合格证明文件。

6.2.1.3 服务商采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。

6.2.1.4 服务商从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。

6.2.1.5 服务商从食品（含进口食品）代理商或者进口商采购食品的，查验其食品经营许可证和产品合格证明文件等。

6.2.1.6 在特殊公共卫生事件期间，服务商应按国家及相关部委的规定和要求实施证照文件查验。

6.2.2 食品原料必须由服务商经过以下验收后方可进货：

- 具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象；
- 预包装食品和其他包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致；
- 标签标识完整、清晰，载明的事项应符合食品安全标准和相关要求；
- 在保质期内，并满足餐饮单位指定交货时对保质期的要求；
- 符合食品储存条件的要求。

6.2.3 服务商应当建立采购进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限应当符合《食品安全法》第五十条第二款的规定。

6.2.4 应尽可能缩短冷冻（藏）食品原料的验收时间，脱离冷链时间应 $\leq 30\text{min}$ ，减少其中心温度变化，严禁长时间暴露在常温条件下。

6.3 贮存

6.3.1 食品应按照先进先出或先到期先用要求进行库房轮转，并设置识别库存食品位置的标志。

6.3.2 食品原料应按照食品类别以及贮存温度、湿度和其他贮存要求进行分类贮存，做到离地隔墙。

6.3.3 清洁产品、润滑油和杀虫剂等非食品，不得与食品同库贮存。

6.3.4 服务商应设立单独区域或采取其他方法，隔离确定为不合格产品和临保质期产品，并有明显标识。

6.3.5 散装食品原料应在其贮存区域明确标识其品名、产地、供货商、生产日期、贮存要求和保质期等信息。

7 加工过程的食品安全控制

7.1 基本要求

7.1.1 服务商应依法取得相应食品许可证,在许可核准范围内从事食品生产经营活动,不得超范围经营,不得擅自变更许可的布局、设施、设备等条件。

7.1.2 服务商应按照 GMP 组织食品生产经营,建立并实施 HACCP 体系,提高食品安全管理水平。

7.1.3 服务商应建立食品安全管理制度,配备专职或兼职食品安全管理人员,对原料采购至成品供应的全过程实施食品安全管理。

7.1.4 服务商在分拣、加工和仓配前应对食品原料进行检查,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,不应使用。

7.1.5 服务商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:

- 用于食品原料、半成品、成品的容器和工具分开放置和使用;
- 不在食品处理区内从事可能污染食品的活动;
- 不在食品处理区外从事食品加工、工用具和容器的清洗消毒活动;
- 接触食品的容器和工用具不应直接放置在地面上或者接触不洁物。

7.2 初加工要求

7.2.1 冷冻食品原料不得反复解冻、冷冻。冷冻(藏)食品出库后,应及时加工制作。

7.2.2 解冻时应合理防护,避免受到污染。宜使用冷藏方法进行解冻。使用微波或流水解冻的,解冻后的食品原料应立即加工制作。

7.2.3 食品原料加工前应在专用区域和设施内洗净,必要时消毒(壳蛋类)。

7.2.4 经过初加工的食品应当做好防护,防止污染。易腐食品应及时使用或者冷藏、冷冻,并明确保质期。

7.3 食品加工要求

7.3.1 加工食品时,应符合 DB31/ 2008、DB31/ 2024 或其他相关规定的要求。

7.3.2 水果清洗消毒方法可参考附录 A。

8 分拣和配送

8.1 分拣

8.1.1 应分别按原料特性、贮存要求设置常温分拣(装)区、冷冻(藏)分拣(装)区域。冷冻(藏)分拣(装)区温度控制应符合该食品原料贮存温度的要求。

8.1.2 食品原料分装或开放操作区域应保持卫生,防止受到冷凝水或其他污染。

8.1.3 应采用专用包装容器或包装材料盛装食品原料，避免交叉污染。直接接触食品原料的包装容器或包装材料必须符合国家有关标准和规定的规定，并保持清洁卫生。

8.1.4 应制定并遵守分拣或分装管理规范，确保食品原料分拣或分装的数量和净含量满足食品安全和集体用餐单位、餐饮单位的要求。

8.1.5 食品原料分拣或分装应做好标签、标识控制，以便餐饮单位正确贮存和使用。严禁变更生产日期、产地等信息。

8.1.6 预包装食品和食品添加剂不得分装后配送。

8.2 配送和运输

8.2.1 食品配送应符合 GB 31621 中的相关要求。

8.2.2 服务商应采用密闭的专用车辆运送食品，保证配送过程中所有的货品不致破损、不受污染以及不发生变质。

8.2.3 运输配送容器和车辆必须安全、无害，应保持清洁卫生，无泥沙、灰尘、铁锈、水渍和油渍等，车厢内无异物、无异味、无虫害。

8.2.4 出车前应确认车厢的卫生条件能满足承运食品要求。卸货后，应及时清洁运输设备，定期消毒。

8.2.5 应根据食品的类型、特性、季节、运输距离等选择不同的运输车辆和运输路线，同一运输车辆运输不同食品及多点装卸食品时，应根据食品特性，做好分装、分离或分隔，并存放在符合食品贮存温度要求的区域。

8.2.6 到达收货方时，应在收货方指定地点交付，与收货方核对确认交接食品种类、规格及数量等，核实无误后进行交接签收。

8.3 冷链食品配送和运输的特殊要求

8.3.1 冷链食品配送应符合 GB 31605 中的相关要求。

8.3.2 装运食品时应确认食品种类、数量、温度等信息，并做好记录。装运前，应根据食品的运输温度要求对厢体进行预冷，并在运输开始前达到食品运输需要的温度。

8.3.3 严格控制作业环境温度，尽量缩短装运时间，以防止食品温度超出规定范围，如无封闭月台，装卸货间隙应随时关闭箱体门。

8.3.4 需冷冻运输的，运输过程中车辆内环境温度不得 $\geq -18^{\circ}\text{C}$ ；需冷藏运输的，运输过程中车辆内环境温度应为 0°C – 10°C 。

8.3.5 运输过程中的温度应实时连续监控，记录时间间隔 $\leq 10\text{min}$ ，且应真实准确。当运输设备温度超出设定范围时，应立即采取纠正行动和应急措施，并如实记录超温范围和时间。

8.4 特殊公共卫生事件期间的要求

当发生与冷链食品物流相关的公共卫生事件时，应根据有关部门的要求，采取相应的预防和处置措施：

——需要对相关区域和物品清洗消毒的，应按照有关要求对相关区域和物品进行清洗消毒，对频繁接触部位应适当增加消毒频次，防止与冷链物流相关的人员、环境和食品受到污染；

——需要对食品外包装及交接用相关用具清洁和消毒的，应按照有关要求对食品外包装及交接用相关用具进行清洁和消毒，并做好记录；

——需要对冷链食品运输相关人员进行健康管理的，应按照有关要求，加强冷链食品运输相关人员的健康管理，根据岗位需要做好人员健康防护。

9 安全营养食品供应链平台

9.1 平台供应商管理

安全营养食品供应链平台应按照大宗商品集合竞价规则和本文件 6.1.1 的要求选择供应商。应优先选择具有大宗商品供应能力、履约能力、管理能力，且同城、同品质、同类食品最低价格的生产者或者代理商作为平台供应商。

9.2 平台管理

9.2.1 平台应遵守《电子商务法》《网络交易监督管理办法》的有关规定。

9.2.2 平台按照集合竞价每日、每周、每月、季度、半年度、年度公布各食品的供应商名单及其价格周期、订单条件。

9.2.3 平台竞价机制由公证处、行业协会、专家顾问参与，确保公平公正、开放竞争。

9.2.4 平台应尽责履行对供应商资格的审核，应用科技手段与食品安全监管部门注册、监管、抽检和信用管理等食品安全监督管理系统进行信息比对，为服务商、集体用餐单位和餐饮单位提供在线供应商的资格审核服务。

9.2.5 平台在线追溯信息流转工具应能实现索证索票信息的查阅和、流转和保存，并满足《上海市食品安全信息追溯管理办法》或其他国家食品安全信息追溯的要求，确保信息的可靠、真实和保密要求。

10 清洁维护与废弃物管理

10.1 工用具、容器材质

接触食品的工具、用具和容器应采用符合食品安全国家标准和要求的材质制成。

10.2 工用具、容器清洗消毒

10.2.1 接触食品的工具、用具和容器使用后应及时清洗干净，并妥善保存；接触直接入口食品的，还应消毒。消毒后的工用具和容器应妥善保存，并符合 GB 14934 规定。

10.2.2 接触食品的工具、用具和容器清洗消毒应采用热力等物理方法消毒，因材料、大小等原因无法采用物理消毒的，可采用化学方法消毒。接触食品的工具、用具和容器清洗消毒可参照附录 B。

10.2.3 工用具消毒设备和设施应正常运转,定期检查设备或设施的运行状态。采用化学消毒的,消毒液应现用现配,并定时测量消毒液的消毒浓度。

10.3 场所、设施、设备卫生和维护

10.3.1 食品贮存和加工场所、设施、设备应定期维护,出现问题及时维修或者更换。

10.3.2 食品贮存和加工场所、设施、设备应定期清洁,必要时消毒。

10.4 废弃物管理

10.4.1 餐厨废弃物应分类放置、存放容器应及时清理清洁,必要时进行消毒。

10.4.2 产生餐厨废弃油脂的,应与废弃油脂收运企业签订合同,明确各自的安全责任和义务。

10.4.3 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。

10.5 清洁和消毒

10.5.1 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB14930.1 和 GB14930.2 等食品安全国家标准和要求的有关规定。

10.5.2 应按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。常用消毒剂及化学消毒注意事项参见附录 D。

11 有害生物防制

应符合 T/SFSF000004 中的相关要求。

12 人员健康与卫生

12.1 健康管理

应符合《食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求。

12.2 人员卫生

应符合《食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求。

12.3 手部清洁卫生

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求。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。加工制作不同类型的食品原料前,宜重新洗净手部。手部清洗、消毒可参照附录 C 进行。

13 培训

13.1 服务商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知识培训，培训应当包括但不限于以下内容：

- 国家和本市食品安全法律法规和标准；
- 食品安全基本知识；
- 食品安全管理知识；
- 食品安全操作技能；
- 食品安全事故应急处置知识；
- 其他需要培训的内容。

13.2 服务商当对本单位食品从业人员开展上岗前和在岗期间的食品安全知识培训和考核。考核不合格的，不得上岗。负责人、食品安全管理人员在岗期间每 12 个月接受食品安全知识集中培训应当不少于 60 小时，其他食品从业人员在岗期间每 12 个月应当不少于 40 小时。

13.3 服务商应当建立食品从业人员食品安全知识培训档案。培训档案应当记录培训日期、培训课时、培训地点、培训内容、授课师资、培训方式等信息，并录入食品安全知识培训和考核信息系统。

14 食品安全管理

14.1 管理制度和事故处置

14.1.1 管理制度

服务商应当按照法律、法规要求和本单位实际，建立并不断完善相关食品安全规章制度，应当包括但不限于以下内容：

- A. 食品和食品原料采购查验管理；
- B. 场所环境卫生管理；
- C. 设施设备卫生管理；
- D. 食品原料仓配管理；
- E. 清洗消毒管理；
- F. 食品安全管理人员管理；
- G. 人员卫生管理；
- H. 人员培训管理；
- I. 餐厨垃圾及废弃食用油脂管理；
- J. 消费者投诉管理；
- K. 食品供应商管理；
- L. 食品添加剂使用管理；
- M. 食品检验；
- N. 食品追溯和召回；
- O. 不合格品处理；

P. 食品安全突发事件应急处置方案；

Q. 视加工经营业态及加工的产品类别，制定关键环节操作规程，包括：温度控制，留样等。

14.1.2 事故处理

14.1.2.1 服务商应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。

14.1.2.2 发生食品安全事故时，服务商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，必要时，应立即停止经营，采取公告或通知的方式告知消费者停止食用、相关供货者停止生产经营。防止事故扩大。

14.1.2.3 发生食品安全事故时，服务商应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。

14.2 风险管控

14.2.1 按照 GB/T 27341 的要求，全面分析食品采购、贮存、加工、配送全过程中的食品安全危害因素和风险点，确定关键控制点和控制措施，并规定食品安全监控项目和要求，形成监控和纠偏记录。

14.2.2 食品原料仓配能力(计算方法见附录 E)鼓励由第三方专业机构或 3 名以上食品相关技术专家组成的专家组，根据食品加工区、储存区的面积、运输车辆的数量、各关键加工工序和配送点及距离等技术条件进行能力评估论证。

14.3 投诉处置

接到投诉时，服务商应立即进行核实，妥善处理，并做好记录。经核实存在食品安全风险的，应及时隔离、下架，必要时，按规定启动召回。

14.4 管理人员与自查

14.4.1 服务商应配备经食品安全培训，具备食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员。

14.4.2 服务商应开展食品安全自查，包括制度自查、定期自查和专项自查。

14.4.2.1 制度自查

对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，及时开展制度自查和修订。

14.4.2.2 定期自查

服务商应对其经营过程，每周至少开展一次自查。定期自查的内容，应根据食品安全法律、法规、规章和本规范确定。

14.4.2.3 专项自查

获知食品安全风险信息后，应立即开展专项自查。专项自查的重点内容应根据食品安全风险信息确定。

14.4.3 服务商应自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。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；对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。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督管理部门报告。

14.5 食品留样

14.5.1 服务商应按规定对每餐次或批次的配送食品原料进行留样。每个品种的留样量应不少于 125g。

14.5.2 留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行贮存，留样时间应不少于产品保质期或仓配使用后 48h。

14.6 检验

14.6.1 服务商应自行或者委托具有资质的第三方检验机构，对采购、配送及自行加工的食品、加工环境等进行检验（测）。应综合考虑食品品种、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。

14.6.2 自行检验的，应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力。检验仪器设备应按期检定。

14.6.3 加工食品的检验，应符合 DB31/ 2008 中相关规定要求。

14.7 记录管理

14.7.1 服务商应建立记录制度，按照规定记录从业人员培训考核、进货查验、食品添加剂使用、食品安全自查、消费者投诉处置、变质或超过保质期或者回收食品处置、定期除虫灭害等情况。对食品、加工环境开展检验的，还应记录检验结果。记录内容应完整、真实。记录保存时间不少于 2 年。法律法规另有规定的，从其规定。

14.7.2 服务商应如实记录配送食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期和供货者名称、地址、联系方式等内容。记录应至少保存 2 年。法律法规另有规定的，从其规定。

14.7.3 鼓励采用信息化等技术手段进行记录和管理。

附 录 A

(规范性)

水果清洗消毒指南

A.1 不去皮食用水果的清洗消毒应按 B.1-B.3 的步骤操作。

A.2 清洗

A.2.1 使用生活饮用水洗去水果表面的污物和杂质。

A.2.2 将清洗后的水果沥干。

A.3 消毒

A.3.1 选择含氯消毒剂、二氧化氯消毒剂或其他允许用于水果消毒的消毒剂。

A.3.2 严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液。

A.3.3 将清洗、沥干后的水果完全浸没在配制置好的消毒液中。浸泡时间严格按照产品说明书要求。

A.3.4 定时测量消毒液中有有效成分浓度，浓度低于要求时应更换。

A.4 浸泡或冲淋

A.4.1 用洁净饮用水浸泡或冲淋消毒后的水果，减少水果表面的消毒剂残留。

A.4.2 将浸泡或冲淋后的水果沥干。

A.4.3 尽快使用或放入冷藏库、冰箱中备用。存放时应避免清洗消毒后的水果受到污染。

A.5 注意事项

A.5.1 接触清洗消毒水果的双手和水池、食品容器、工具、设备应事先进行清洗和消毒。

A.5.2 采用水果清洗机或消毒机的，按设备使用说明操作。

附 录 B

(规范性)

工用具和容器清洗消毒指南

B.1 清洗

B.1.1 采用手工方法清洗的，应按以下步骤进行：

- a) 去除工用具和容器表面的污物；
- b) 用含洗涤剂的溶液洗净工用具和容器；
- c) 用自来水冲去工用具和容器表面残留的洗涤剂。

B.1.2 采用机械设备清洗的，按设备使用说明操作。

B.2 消毒

B.2.1 物理消毒

B.2.1.1 采用蒸汽、煮沸消毒的，应在蒸汽或沸水中保持 10min 以上。

B.2.1.2 采用红外消毒柜的，应符合设备使用说明。一般应开启消毒柜 10min 以上。

B.2.1.3 采用机械设备消毒的，应符合设备使用说明。

B.2.2 化学消毒

B.2.2.1 选择各种含氯消毒剂、二氧化氯消毒剂或其他允许用于工用具的消毒剂。

B.2.2.2 采用化学消毒的，应按以下步骤进行：

- a) 严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液；
- b) 将工用具和容器完全浸没在配制好的消毒液。浸泡时间应符合产品说明书要求；
- c) 采用洁净的饮用水冲淋或沥干、烘干等有效方法，降低工用具和容器表面的消毒剂残留。

B.2.2.3 定时测量消毒液中有有效成分浓度，浓度低于要求时应更换。

B.3 保洁

B.3.1 使用擦拭巾擦干的，擦拭巾应专用，并经清洗消毒方可使用，防止工用具和容器受到污染。

B.3.2 及时将消毒后的工用具和容器放入专用保洁设施或场所内。

附 录 C

(规范性)

食品从业人员洗手消毒指南

C.1 手部清洗方法

C.1.1 在流动水下，淋湿双手。

C.1.2 取适量洗手液（或肥皂），均匀涂抹至整个手掌、手背、手指和指缝。

C.1.3 认真揉搓双手至少 20s，注意清洗双手所有皮肤，包括指背、指尖和指缝。工作衣为长袖的应洗到腕部，工作衣为短袖的应洗到肘部。具体揉搓步骤为（步骤不分先后）：

C.1.3.1 掌心相对，手指并拢相互揉搓（见图A.1）。

C.1.3.2 手心对手背沿指缝相互揉搓，交换进行（见图A.2）。

C.1.3.3 掌心相对，双手交叉指缝相互揉搓（见图A.3）。

C.1.3.4 弯曲手指使关节在另一手掌心旋转揉搓，交换进行（见图A.4）。

C.1.3.5 右手握住左手大拇指旋转揉搓，交换进行（见图A.5）。

C.1.3.6 将五个手指尖并拢放在另一手掌心旋转揉搓，交换进行（见图A.6）。



图A.1掌心相对，手指并拢相互揉搓 图A.2 手心对手背沿指缝相互揉搓 图A.3掌心相对，双手交叉指缝相互揉搓



图 A.4 弯曲手指关节在掌心旋转揉搓图 A.5 大拇指在掌心旋转揉搓图 A.6 五指并拢，指尖在掌心旋转揉搓

C.1.4 在流动水下彻底冲净双手。

C.1.5 关闭水龙头（手动式水龙头应用肘部或以清洁纸巾包裹水龙头将其关闭）。

C.1.6 用一次性清洁纸巾擦干或干手机吹干双手。

C.2 手部消毒方法

洗净手部后，采用以下方法之一消毒手部：

C.2.1 取适量的免洗手消毒剂于掌心，按照本附录 C.1.3 的方法充分揉搓双手 20~30s，保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤，直至干燥。

C.2.2 将洗净后的双手在消毒液中浸泡 20~30s。

附 录 D

（规范性）

常用消毒剂使用指南

D.1 常用消毒剂的适用范围

D.1.1 含氯消毒剂

包括漂白粉、次氯酸钙（漂粉精）、次氯酸钠、二氯异氰尿酸钠（优氯净）、三氯异氰尿酸（强氯精）等可用于一般物体表面、食品容器、工具和设备、水果等的消毒。次氯酸钠消毒剂除上述用途外，还可用于室内空气、手、皮肤的消毒。含氯消毒剂使用时应现用现配。

D.1.2 二氧化氯消毒剂

可用于一般物体表面、食品容器、工具和设备、水果等的消毒以及生活饮用水的消毒处理。因氧化作用极强，使用时应避免接触油脂，防止加速油脂氧化。二氧化氯消毒剂使用时应现用现配。

D.1.3 过氧化物类消毒剂

主要为过氧化氢、过氧乙酸，适用于一般物体表面、食品容器、工具和设备、空气等的消毒。

D.1.4 季铵盐类消毒剂

适用于环境与物体表面（包括纤维与织物）、食品容器、工具和设备、手、皮肤等的消毒，不适用于水果的消毒。

D.1.5 乙醇消毒剂

浓度为 70%-80%的乙醇可用于手和皮肤的涂抹消毒，也可用于物体表面消毒。

D.2 消毒液配制举例

以每片含有效氯 0.25g 的漂粉精片，配制 1L 的有效氯浓度为 250mg/L 的消毒液为例：

a)在专用容器中事先标好 1L 的刻度线；

b)在专用容器中加自来水至刻度线； c)将 1 片漂粉精片碾碎后加入水中； d)搅拌至漂粉精片充分溶解。

D.3 化学消毒注意事项

D.3.1 使用的消毒剂应符合食品安全标准和要求，按照规定的温度等条件贮存，处于保质期内。

D.3.2 按照消毒剂产品说明书配制消毒液。

D.3.3 固体消毒剂应充分溶解使用。

D.3.4 餐用具消毒前应先清洗干净，避免污垢影响消毒效果。

D.3.5 物体应完全浸没于消毒液中。浸泡时间应按消毒剂产品说明书。

D.3.6 使用时，定时测量消毒液中有有效成分的浓度。有效成分浓度低于要求时，应立即更换消毒液。

附 录 E

(参考性)

仓配场所面积、容积与仓配能力的计算

- E.1 建筑的面积计算应符合现行国家标准《建筑工程建筑面积计算规范》GB/T 50353 的规定。
- E.2 建筑的存储面积应包括货物存储区的面积以及存储区的作业通道的面积。
- E.3 建筑的作业面积应包括固定和活动（分拣、加工）作业、人员作业、货物暂存等所占区域的面积。
- E.4 建筑的仓配面积应为物流建筑的作业面积、存储面积之和。
- E.5 物流建筑的货物存储容积应为建筑内能够实际存储货物区域空间，并按设计存储货物高度计算。
- E.6 建筑的仓配容积应为仓配区域所占的建筑空间，并按建筑净高计算。

- E.7 仓配可按式计算： $Q = \frac{SqTa}{tK}$

公式中：S——仓配面积（m²）；

Q——物流总量（t）；

t——操作期，指存储期或进行物品处理过程的时间，其单位与完成物流总量的时间单位一致；

K——不平衡系数，根据物品进出的高峰波分析取值，无高峰特征可取值 1；

q——单位面积处理物流量指标（t/m²），其取值按行业规定标准选定，无行业标准时，可根据物品的单位面积堆积重量计算得出；

T——完成仓配总量的时间，可以根据行业情况或生产特征选定，可为年或日等；

α——面积利用系数，为作业或仓储有效使用面积与该区域建筑面积之比。