

DB4103

洛 阳 市 地 方 标 准

DB4103/T 168—2024

高校食堂食材供应管理规范

地方标准信息服务平台

2024 - 08 - 01 发布

2024 - 09 - 01 实施

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 基本要求	1
5 中心设置	1
6 供应商选择和管理	2
7 食材采购管理	3
8 食材验收与检测管理	3
9 仓储管理	4
10 食材配送管理	5
11 有害生物防治	5
附录 A（规范性） 食材验收要求	6
附录 B（资料性） 进货查验记录表格示例	8
附录 C（规范性） 食品安全快速检测项目与检测方法	9
附录 D（资料性） 食材出入库记录表格示例	10

地方标准信息服务平台

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由洛阳市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：河南科技大学食品与生物工程学院、洛阳市洛龙区市场监督管理局、河南华测检测技术有限公司。

本文件主要起草人：白周亚、徐宝成、樊秦豫、杨峰、赵晓涛、孙博宏、胡亚丽、牛琳、宋佳、牛艺凯、魏尚昊。

地方标准信息服务平台

高校食堂食材供应管理规范

1 范围

本文件规定了高校食堂食材供应管理的基本要求、高校食材配送中心（以下简称中心）的设置、供应商选择和管理、食材采购管理、食材验收与检测管理、仓储管理、食材配送管理、有害生物防治。

本文件适用于高校食堂食材供应管理。

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/T 5461 食用盐

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会令.学校食品安全与营养健康管理规定.2019年第45号

豫政食安办.河南省学校食堂餐饮服务食品安全监督管理办法.2015年第6号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

高校食材配送中心

由高校后勤或其他负责校园食品安全部门设立，根据高校食堂订单要求，对食材进行统一管理的专门场所。

4 基本要求

4.1 建立健全高校食堂食材供应管理制度，食材供应统一化、一体化管理。

4.2 高校应及时留存全过程的相关记录、凭证等，记录及相关凭证的保存期限应不少于保质期后6个月，没有明确保质期的，保存期不少于2年，食用农产品的记录和凭证保存期限不少于6个月。

4.3 宜采用自动化、智能化监管模式。

4.4 宜采用电子信息化等技术手段进行信息记录，接入政府信息化平台，信息真实、有效、可追溯。

4.5 制定针对食品安全突发事件的应急预案，包括供应商突然无法正常供货、原料被发现存在安全隐患、食品召回等情况的应对措施。

5 中心设置

- 5.1 中心的容量应根据高校食堂就餐人数、就餐时间及规模等合理设置。
- 5.2 中心的选址、外环境要求，以及内部结构和布局、设备设施的配置等应符合 GB 31654 的规定。
- 5.3 根据储存食品的安全要求及使用需要，中心至少应包含验收区域、常温库，必要时设置冷藏库和冷冻库、检验室、包装材料室等。各区域应有明确、清晰的标识。
- 5.4 引进先进的库存管理系统，实时监控库存状态，包括数量、保质期等信息。
- 5.5 具备防虫、防鼠、防蝇、防火、防雨、防霉等设施，不应有漏雨、返潮、发霉等情况。
- 5.6 各库房或储存区应配备温湿度控制设施，区域内温度宜符合表 1 的规定。有条件的中心宜将温湿度数据实时上传统一管理平台。

表 1 库房温度要求

作业区	温度要求/°C
蔬菜和水果冷藏库	0~15
畜禽肉冷藏库	0~4
畜禽肉、水产品冷冻库	≤-18

- 5.7 部分食材无法实行统一采购的，应提前向中心备案，并由中心统一进行管理。

6 供应商选择和管理

6.1 供应商选择

- 6.1.1 高校食堂用量较大的食材（米、面、油、肉、蛋等），应实行公开招标、集中定点采购模式确定食材供应商，每类产品供应商不应少于 2 家。有条件的高校宜对其他食材采购也采用公开招标、集中定点采购模式确定食材供应商。
- 6.1.2 供应商的选择应符合以下要求：
- 具备生产、经营相应品种食材的有效资质证照，生产、经营项目涵盖高校食堂所需的食材供应服务；
 - 近 3 年无违法犯罪记录、无不良信用记录；
 - 具备符合食材质量安全要求的固定生产、经营场所及设施设备；
 - 具备稳定的进货渠道。
- 6.1.3 宜选择初级农产品种、养殖基地和食品生产企业作为主要供应商。
- 6.1.4 建立由高校领导、后勤部门负责人、食品安全管理人员、教师代表、学生代表等组成的评审团队，参与供应商评选活动。
- 6.1.5 应在高校官方网站等公开平台上对食材供应商公开遴选的中标结果进行公示，并接受社会监督。
- 6.1.6 因加盟等原因不能实行集中采购的，供应商应符合本章 6.1.2 的要求。

6.2 供应商管理

- 6.2.1 应及时与食材供应商签订采购合同，明确高校与食材供应商双方的食品安全责任和义务。
- 6.2.2 建立供应商档案，及时留存相关资料，如供应商的有效资质证照的复印件（营业执照、食品经营许可证、食品生产许可证、法人身份证等），并由供应商签字或盖章。
- 6.2.3 有条件的高校宜利用供应链管理系统等信息化手段。
- 6.2.4 制定公正透明的供应商评价机制，定期开展供应商评价。供应商评价小组可由高校食堂管理部门、食品安全管理人员等专业人士自行评价，也可委托专业第三方机构对供应商进行评价。
- 6.2.5 可采用现场实地考察、食材样品检测、供应商服务调查问卷等多元化手段相结合的方式，定期

(大宗食材供应商每年至少开展一次)对供应商实施全方位综合评价,依据评价结果,及时更新合格供应商名单。

6.2.6 建立供应商退出机制,如评价结果不满足本章6.1.2 供应商准入要求,或供应商违反合同约定,未按质量标准供货、不按时交付、发生质量问题等,可依据合同条款采取罚款、减少订单甚至终止合作的方式进行处理。

7 食材采购管理

7.1 应制定食品、食品添加剂、食品相关产品采购标准,按照要求开展食材采购工作。

7.2 采购的食材应符合国家法律法规和有关部门要求,不应采购、使用《中华人民共和国食品安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》以及《河南省学校食堂餐饮食品安全监督管理办法》规定的禁止采购、使用的食品、食品添加剂。

7.3 宜采用信息化等手段制定每日采购计划,采购计划至少应包含食材品名、规格等级、采购数量,如有特殊要求应及时注明。

7.4 按采购计划向合格供应商下单,并做好索证索票的工作。

7.5 宜科学精准预测食材需求量,对于果蔬、生鲜食品等易变质、腐烂的食材应“少采勤采”、“即采即用”,保持最佳的新鲜度和营养价值,减少过量采购导致的食材浪费。

8 食材验收与检测管理

8.1 食材验收

8.1.1 运输车辆查验

食材到货后,食品安全员应对食材运输车辆的进行查验:

- a) 食材运输车辆车型与容量选择适宜,配送过程符合食材食品安全要求(冷藏、避光、防尘、防雨等);
- b) 食材运输车辆专车专用,未与非食材类物品混运,未与有毒有害物质混装运输;
- c) 食材运输车辆车厢或厢体清洁卫生;
- d) 运输过程中,不同类型的食材分隔或分离存放。

8.1.2 随货证明文件查验

随货证明文件按以下进行查验:

- a) 从食品生产者采购食品的,应查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等;采购食品添加剂、食品相关产品的,查验其营业执照和产品合格证明文件等;
- b) 从食品经营者(商场、超市、便利店等)采购食品的,应查验其食品经营许可证和产品合格证明等,采购食品添加剂、食品相关产品的,查验其营业执照等;
- c) 从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的,查验其有效身份证明;
- d) 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,查验其统一社会信用代码和承诺达标合格证;
- e) 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;
- f) 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;

- g) 进口的食用农产品应具有与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；
- h) 应索取并留存每批次食材的供货清单或购物凭证，确保票据真实有效（时间、品种、批次、数量等对应关系准确），并由供应商签章。

8.1.3 外观查验

外观查验要求如下：

- a) 预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致；
- b) 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形；
- c) 具有正常的感官性状；
- d) 食品标签标识符合相关要求；
- e) 食品在保质期内；
- f) 符合附录 A 的要求。

8.1.4 温度查验

温度查验要求如下：

- a) 冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。
- b) 查验期间，尽可能减少食品的温度变化。

8.1.5 入库

8.1.5.1 食品安全员查验无质量问题后方可入库。

8.1.5.2 建立食材入库验收台账，记录食材的名称、规格、数量、生产日期或批号、供货商信息、运输车辆查验、随货证明文件查验、外观查验、温度查验等信息。验收台账参见附录 B。

8.2 食材的快速检测

8.2.1 高校宜建有快速检测室，配置多功能农产品快速检测仪、食品安全多功能仪等设备设施，配备经培训合格并能够胜任快速检测工作的检测人员，具备对农、兽药残留等项目进行快速检测的能力。

8.2.2 对供应商配送的食材附带产品合格证明文件的，高校可按附录 C 中表 C.1 对食材进行不定期抽检验证。对未能提供产品合格证明文件的食材，高校应根据表 C.1 开展抽检验证。

8.2.3 每次检测结束，应及时出具检测报告，保存检测结果。快检原始记录及检测报告应保留一年以上。

8.2.4 对快速检测不合格的产品，应立即告知负责食材验收的食品安全员及相应供应商，食品安全员应及时对问题食材明显标识、单独存放在特定场所，等待供应商的进一步处理（退货、调货等），并做好记录。

8.2.5 供应商对检测结果存在异议的，根据第三方实验室检测结果，仍表明产品质量不合格的，供应商应及时采取退货处理，同时高校将产品质量不合格情况及时报告市场监管部门和行业主管部门。如检测结果表明产品质量合格的，高校和供应商可共同协商，对该批次食材放行并按正常食材管理使用。

9 仓储管理

9.1 食材的储存条件应符合产品储存要求。

9.2 根据食材品种，分蔬菜存放区、畜禽肉存放区、水产存放区、粮油存放区、调味料存放区、禽蛋存放区、奶类存放区、其他食品存放区，并做好分区标识。各类食材宜采用条码、射频等技术进行智慧管理。

- 9.3 散装食品（食用农产品除外）应标明食品的名称、生产日期或生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器存放。
- 9.4 仓库管理人员应定期对库存内食材的感官性状、保质期限等进行查验，发现感官性状异常、超过保质期的食材，应将其显著标识，单独存放在有明显标识的场所，及时采取无害化处理，并做好记录。
- 9.5 所有食材按照先进、先出、先用的原则，并做好出入库记录（参见附录 D）。
- 9.6 应制定减少食材浪费的措施，宜采取新技术、新工艺、新设备提升管理和贮存水平，在采购、贮存、配送等环节控制食材的损耗。

10 食材配送管理

- 10.1 高校各食堂根据加工需要，及时向食材配送中心提交食材领用申请，配送中心结合库存情况做好食材的配送管理，并做好出库交接与配送交接。
- 10.2 配送产品应使用专用周转筐和容器，不同品种分开，生熟分开。
- 10.3 配送车辆不应与非食材类物品混运，不应将食品与有毒有害物质混装运输；车辆车厢或厢体清洁卫生，必要时进行消毒处理并做好记录。
- 10.4 必要时采用冷藏冷冻或保温措施。

11 有害生物防治

- 11.1 宜聘请有资质的有害生物防治公司或操作人员进行有害生物防治。
- 11.2 通向外环境的管线孔洞、缝隙应封堵，与外界直接相通的通风口、换气窗外部，应加装不少于 16 目的防虫筛网。
- 11.3 如有下水道，出口应设置金属栏栅，缝隙不超过 10 mm。
- 11.4 出入口应设置挡鼠板，高度不低于 60 cm，加装防蝇帘或风幕机。
- 11.5 所有食品物品上架存放离地应在 10 cm 以上，离墙宜在 10 cm 以上。

地方标准信息服务平台

附 录 A
(规范性)
食材验收要求

表A.1规定了采购食材的验收要求。

表 A.1 食材验收要求

序号	种类	品种	主要验收要求
01	蔬菜类	青菜	新鲜,无干叶、烂叶、黄叶,无泥土,无病虫害及机械损伤、无冻害。不得喷水或用水浸泡,同规格的样品其整齐度 $\geq 90\%$ 。
		大白菜	大白菜以心坚实,无青叶、无虫害,无烂心,无病害,不冻,不损伤,不崩裂,不浸水,不带老帮散叶。
		萝卜	色泽正常,具有萝卜的正常滋味,肉质鲜嫩,无异味;新鲜、清洁,无异物;无抽薹、无腐烂、病虫害、黑皮、糠心、冻害。形状正常,个体质量差异 $\leq 20\%$,表皮光滑,无裂根、粗皮、畸形及机械伤。
		茄子	鲜嫩,无腐烂,无损伤,形状均匀,相同规格的样品整齐度 $\geq 90\%$ 。果实有光泽,硬实,不萎蔫,无机械伤痕,果长20 cm ~ 30 cm。
		西红柿	新鲜,颜色鲜艳,形状均匀,无畸形,无虫眼,无伤疤,无开裂,无腐烂,相同规格的样品整齐度 $\geq 90\%$ 。
		南瓜	新鲜、肉质橘红色。无腐烂、无机械损伤、无虫害、无冻害。成熟度适中。
		食用菌类	菌盖完整光滑,菌盖、菌褶、菌柄呈乳白色至黄色,色泽均匀,无腐烂现象,同规格的样品其整齐度 $\geq 90\%$,具有此菇特有香味,无异味。
02	畜禽类	猪肉 (鲜带皮五花肉)	色泽:肌肉有光泽,色泽鲜红,无明显淤血,切断面稍湿、不粘;组织状态:脂肪呈乳白色,肥膘及精肉比约为3:7,外表微干或湿润无出水,指压有弹性,肉皮无毛;气味:有新鲜肉特有的气味,无异味无杂质。要求冷藏排酸后的肉。煮沸后的肉汤:肉汤透明或呈稍有浑浊,芳香,汤表面聚焦大量油滴,油脂的气味和滋味鲜美。
		猪肉 (冷冻带皮五花肉)	色泽:肌肉有光泽,色泽均匀,无明显淤血;组织状态:脂肪呈乳白色,肥膘及精肉比约为3:7,肉皮无毛,无霉点,无异物,外表无明显冰块;气味:有猪肉特有的气味,无臭味,无异味,无杂质;黏度:外表及切面微湿润,不粘手。
		鲜鸡 (整鸡)	色泽:皮肤和表皮和肌肉切面有光泽,具有禽类品种特有的色泽;组织状态:个体大小均匀,肉质紧密,肌肉富有弹性,指压后凹陷立即恢复原状,鸡肚内无内脏,有少量鸡油,无鸡毛及其他杂质;气味:具有禽类特有的气味,无异味。煮沸后的肉汤:呈透明或稍有浑浊,芳香,脂肪团聚于液面,具有禽类品种应有的滋味。
		冷冻鸡 (整鸡)	色泽:解冻后皮肤有光泽,表皮和肌肉切面有光泽,具有禽类品种应有的色泽;组织形态:肉质紧密,肌肉富有弹性,指压后凹陷立即恢复原状,肚内无内脏,少量鸡油,无鸡毛及其他杂质;气味:具有禽类品种特有的气味,无异味。煮沸后的肉汤:呈透明或稍有浑浊,芳香,脂肪团聚于液面,具有禽类品种应有的滋味。
		冷冻半边鸭	色泽:解冻后有光泽,具有禽类品种特有的色泽;组织状态:去脖,去尾,无断骨现象,无淤血,无内脏,无油脂,无羽毛等杂物;气味:具有禽类品种特有的气味,无异味。
03	米面粮油类	大米	组织形态:米粒呈椭圆形;色泽:有光泽,无霉变,乳白色,不透明或呈半透明状;气味、口味:有米香味,整批大米的综合气味和口味,无异味。
		糯米	组织形态:米粒呈椭圆形或细长型;色泽:有光泽,无霉变,乳白色,不透明或呈半透明状,粘性大;气味、口味:有米香味,整批糯米的综合气味和口味,无异味。
		小麦粉	色泽:黄白色,无肉眼可见杂质;组织形态:手感细腻,粗细均匀,未受潮,干燥松散;气味、口味:小麦粉固有的综合气味和口味,无异味。
		食用油	气味、滋味:具有该种食用油固有的气味和滋味,无异味,口感好;透明度:澄清、透明;色泽:具有该产品应有的色泽。

表 A.1 食材验收要求（续）

序号	种类	品种	主要验收要求
04	调味料类	食用盐	外观：晶粒均匀，干燥松散，无肉眼可见杂质；色泽：洁白有光泽，无明显黑点；气味、滋味：味咸，无异味。应满足GB/T 5461要求。
		酱油	滋味：味香，鲜、咸、甜适中；色泽：红褐色或浅红褐色，色泽鲜艳，有光泽；气味：较浓的酱香及酯香气；体态：澄清。
		食醋	色泽：深褐色或红棕色，有光泽；香气：具有米醋香，炒米焦香，香气浓郁；滋味酸而不涩，香而微甜，口感醇厚、柔和；体态：无悬浮物，无杂质，允许有微量沉淀。
		白砂糖	外观：晶粒均匀，干燥松散，无肉眼可见杂质；色泽：洁白有光泽，无明显黑点；气味、滋味：味甜，无异味。
05	其他类别	其他	应符合产品执行标准的相关要求。

地方标准信息服务平台

附 录 B

(资料性)

进货查验记录表格示例

采购食材的进货查验记录表格示例见表B.1。

表 B.1 进货查验记录表格示例

序号	进货日期	产品名称	规格	数量	生产批号或日期	生产者	地址及联系方式(电话等)	供货者	地址及联系方式(电话等)	随货证明文件查验				入库检查		自检或委检情况	记录人	备注
										许可证(如有)	营业执照(如有)	购货凭证	该批产品检验报告	其他合格证明(如有)	外观检查			

地方标准信息服务平台

附录 C

(规范性)

食品安全快速检测项目与检测方法

表C.1 规定了采购食材的食品安全快速检测项目与检测方法。

表 C.1 食品安全快速检测项目与检测方法

序号	检测项目	检测样品	试剂	检测方法
01	盐酸克伦特罗	猪肉、牛肉、羊肉	瘦肉精三联卡	胶体金免疫层析法
02	莱克多巴胺	猪肉、牛肉、羊肉	瘦肉精三联卡	胶体金免疫层析法
03	沙丁胺醇	猪肉、牛肉、羊肉	瘦肉精三联卡	胶体金免疫层析法
04	喹诺酮类	猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、禽蛋、淡水鱼、虾	喹诺酮类快速检测试剂盒	胶体金免疫层析法
05	氯霉素	禽蛋、淡水鱼、虾、海产品、猪肉、牛肉、羊肉	氯霉素快速检测试剂盒	胶体金免疫层析法
06	呋喃西林	禽蛋、淡水鱼、虾、海产品	呋喃西林快速检测试剂盒	胶体金免疫层析法
07	孔雀石绿	淡水鱼、虾、海产品	孔雀石绿快速检测试剂盒	胶体金免疫层析法
08	磺胺类	猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、淡水鱼、虾、海产品	磺胺类快速检测试剂盒	胶体金免疫层析法
09	亚硝酸盐	冷藏熟肉制品、冷藏腌制品	亚硝酸盐快速检测试剂盒	比色法
10	甲醛	水产品及其加工制品（水发海参/鱿鱼等）	甲醛快速检测试剂盒	比色法
11	二氧化硫	银耳、腐竹、干辣椒、干木耳、百合、香菇、生姜	二氧化硫快速检测试剂盒	比色法
12	吊白块	腐竹、小麦粉	分光光度法/目测法	化学法
13	硼砂	冷链肉制品、冷冻馄饨、冷冻鱼丸、冷链肉馅	硼砂快速检测试剂盒	比色法
14	有机磷和氨基甲酸酯类	蔬菜、水果	农药残留快速检测速测卡	胶体金法
15	酸价	食用植物油	食用油酸价快速检测试纸	比色法
16	呕吐毒素（脱氧雪腐镰刀菌烯醇）	大麦、小麦、麦片、小麦粉，玉米及玉米面	胶体金免疫层析法	胶体金法

附录 D
(资料性)
食材出入库记录表格示例

食材出入库记录表格示例见表D.1。

表 D.1 食材出入库记录表格示例

名称	规格	生产日期	查验情况	入库日期	入库数量	领用日期	领用人	领用批号	领用数量	结存数量	仓库温度	仓库湿度	库管员	备注

地方标准信息服务平台