

ICS
XX.XXX
CCS X XX

团 体 标 准

T/XXXXX—XXXX

校园食材质量管理规范

(送审稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

XXXXXXXXXXXXXX 发 布

目 次

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 4

4 原料管理 4

5 加工控制 8

6 包装 9

7 贮存 9

8 配送 10

9 产品留样 10

10 制度要求 10

11 人员要求及管理 11

12 场所要求 12

13 设施设备要求 12

附录 A 14

学校禁用食材名录 14

参考文献 16

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。

本文件由河南省食品安全协会提出并归口。

本文件起草单位：单击或点击此处输入文字。

校园食材质量管理规范

1 范围

本文件规定校园食材质量管理的术语和定义、原料管理、加工控制、包装、贮存、配送、产品留样、制度要求、人员要求及管理、场所要求、设施设备要求等过程管理。

本文所列的校园食材包括供学校食堂使用的香辛料、蔬菜、肉类等食用农产品及小包装香辛料、素切净菜、荤切净菜等农产品初级加工品，不包括大米、小麦粉、食用油、调味料等预包装食品。

本文适用于河南省食品安全协会内为学校食堂提供食材供应的食材供应链公司以及协会内学校食堂等相关方对食材质量的日常管理。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品

GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

T/XXXXX—XXXX

GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂及其制品

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10457 食品用塑料自粘保鲜膜

GB/T 45701-2025 校园配餐服务企业管理指南

NY/T 1529-2007 鲜切蔬菜加工技术规范

NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则

NY/T 1987-2011 鲜切蔬菜

3 术语和定义

3.1 校园食材

泛指专门供应各类学校食堂，用于制作师生餐食的各类食品原料，本标准中校园食材特指香辛料、蔬菜、肉类等食用农产品及小包装香辛料、素切净菜、荤切净菜等农产品初级加工品。

3.2 素切净菜

是指以蔬菜、食用菌等植物性食材为原料，依据食品安全相关标准及客户实际需求，经挑拣、清洗、切配、沥水、包装等标准化工艺加工制成，供学校食堂直接用于烹饪，且通常不添加防腐剂、着色剂、保水剂等食品添加剂的即烹型食材。

3.3 荤切净菜

是指以畜肉、禽肉、水产品等动物性食材为原料，依据食品安全标准及客户实际需求，经挑拣、清洗、分割、包装等标准化工艺加工制成，供学校食堂直接用于烹饪，且通常不添加防腐剂、着色剂、保水剂等食品添加剂的即烹型食材。

4 原料管理

4.1 原料采购

4.1.1 应与农产品种植基地和养殖基地签订战略合作协议，建立固定的供货渠道，明确各自的食物安全责任和义务，保证原材料质量和及时、足额供应。

4.1.2 应制定双方确定的收购和验收标准，保证原材料的质量。

4.1.3 原料供货者应具有相关合法资质。采购方应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。

4.2 原料验收

4.2.1 基本要求

4.2.1.1 应建立“双人或多人联检”查验制度

4.2.1.2 应设置收货区域和检验区，并有明显标识。

4.2.1.3 应配备称量设备和温度计，并定期校准。

4.2.1.4 盛放植物性原料和动物性原料的容器应分开，并有明显标识。

4.2.2 植物性原料

4.2.2.1 检查是否有产品合格证明文件（产品批次报告或承诺达标合格证等），内容是否完整正确。

4.2.2.2 在收货区域对植物性原料进行目视检验，包括但不限于以下项目：

a) 叶子是否新鲜，外叶是否有轻微病斑；

b) 茎部是否鲜嫩；

c) 是否抽苔、开花、烧心烧边；

d) 根茎类蔬菜表面是否圆润光滑、无明显病斑、是否变质、发黑，个体大小合适；

e) 是否附着虫害、和其他异物；

f) 切开检查内部是否腐烂，有异味。

4.2.2.3 对植物性原料及时进行农药残留快速检测，结果应符合 GB/T 5009.199、GB 2763 的规定。

4.2.2.4 留存发票及盖有供货者公章（或者负责人签字）的每笔购物凭证或者每笔送货单。

4.2.3 动物性（畜肉）原料

4.2.3.1 检查是否有动物检疫合格证、肉品品质检验合格证（猪肉）、产品批次合格证明，动物检疫合格印章、肉品品质检验合格印章，数量是否准确，填写内容是否完整正确。

4.2.3.2 检查运输车辆冷藏温度，白条猪是否正确悬挂，部位肉是否上架合理摆放。测量部位肉中心温度不应高于 4℃。冷冻运输的，在收货区域进行温度查验，冷冻食品不应有解冻现象和解冻后再次冷冻现象，冷冻食品表面温度不宜高于-12℃。

4.2.3.3 在收货区域对动物性畜类原料进行称重和目视检验，包括但不限于以下项目：

- a) 查看血水、毛、轻微淋巴、槽头肉等是否清理干净；
- b) 查看肉组织是否变色、发绿、发白、发臭、变质粘手等；
- c) 不应是母猪、配种猪。

4.2.3.4 在检验区域对动物性畜类原料及时进行兽药残留快速检测（具体项目根据风险程度确定），结果应符合 GB 31650 的规定。

4.2.3.4 留存发票及盖有供货者公章（或者负责人签字）的每笔购物凭证或者每笔送货单。

4.2.4 动物性（禽类）原料

4.2.4.1 检查是否有动物检疫合格证、产品批次合格证明，数量是否准确，填写内容是否正确。宜有家禽产品检疫合格标识。

4.2.4.2 检查运输车辆冷藏温度，禽肉、禽蛋是否合理摆放。测量部位肉中心温度，不应高于 4℃。冷冻运输的，在收货区域进行温度查验，冷冻食品不应有解冻现象和解冻后再次冷冻现象，冷冻食品表面温度不宜高于-12℃。

4.2.4.3 在收货区域动物性禽类原料进行目视检验，包括但不限于以下项目：

- a) 肌肉应有光泽，具有相应品种应有的颜色，脂肪为白色或微黄色；
- b) 肉质应新鲜、纤维清晰，有韧性，指压后凹陷立即恢复；
- c) 具有相应品种特有的气味，无臭味、异味；
- d) 无其他杂质；
- e) 单只禽类的体表无明显伤痕，杀口应整齐，掰看禽类眼睛瞳孔明亮；
- f) 禽蛋外壳应完整无破损。

4.2.4.4 在检验区域对动物性禽类原料及时进行兽药残留快速检测（具体项目根据风险程度确定），结果应符合 GB 31650 的规定。

4.2.4.5 留存发票及盖有供货者公章（或者负责人签字）的每笔购物凭证或者每笔送货单。

4.2.5 动物性（水产类）原料

4.2.5.1 检查是否有产品合格证明文件，内容是否正确。

4.2.5.2 检查运输车辆冷藏温度，动物性水产原料是否合理摆放。测量部位肉中心温度，不应高于 4℃。冷冻运输的，在收货区域进行温度查验，冷冻食品不应有解冻现象和解冻后再次冷冻现象，冷冻食品表面温度不宜高于-12℃。

4.2.5.3 在收货区域对动物性水产原料进行目视检验，包括但不限于以下项目：

- a) 呈个体形状或片段状，切面平整，块形规整；
- b) 具有相应品种特有的色泽；
- c) 组织紧密有弹性，呈新鲜状态；
- d) 无臭味、异味；
- e) 无泥沙、无杂质。

4.2.5.4 在检验区域对动物性水产原料及时进行兽药残留快速检测，结果应符合 GB 31650 的规定。

4.2.5.5 留存发票及盖有供货者公章（或者负责人签字）的每笔购物凭证或者每笔送货单。

4.3 原料储存

4.3.1 仓库应定期清扫、消毒，保持清洁卫生。

4.3.2 产品库房内不应贮存有害有毒及其他有碍食品安全的物品。

4.3.3 初加工后的产品应贮存在适宜温度的仓库中。

4.3.4 产品贮存时应按品种、等级、规格和批次分类存放，不应互相混放。所有产品均应放置在垫板上，隔墙、离地，预留出检查通道，方便进行检查。

4.3.5 所有食材到货后应贴到货日期，离墙离地存放，出库执行先进先出。按照相应保质期保存，应每天检查遇有异常及时处理。储藏温度按照相关食品安全标准储存。

4.3.6 根据各类产品，制定具体储存条件，严格执行并记录。各类食材建议存储温度见《餐饮服务食品安全操作规范》。

5 加工控制

5.1 通用要求

5.1.1 对有加工需求的小包装香辛料、素切净菜和荤切净菜，按照食品安全标准要求和客户要求加工。

5.1.2 学校食堂禁用食材名单见附录 A。

5.2 小包装香辛料

5.2.1 挑拣

用手或工具将香辛料中的杂质、泥沙等杂质或感官不良部分去除。

5.2.2 切配

对于需切段的香辛料，按照要求切成合适的规格。

5.2.3 包装

将香辛料装入适量的塑料袋或其他容器中，密封保存。

5.3 素切净菜

5.3.1 挑拣

将果蔬放在水中浸泡，用手或工具将果蔬表面的杂质、泥沙等杂质或感官不良部分去除。

5.3.2 清洗

将果蔬在水中反复清洗，去除表面的污渍和水溶性残留农药，可以加入适量的食盐或醋来杀菌消毒。

5.3.3 剥皮、去籽

对于需要去皮或去籽的果蔬，进行相应的处理。

5.3.4 切配

将蔬菜按照要求切成合适的大小和形状。

5.3.5 沥水

将切配好的果蔬沥水，或者用过滤网、纱布、脱水机等工具将多余水分去除。

5.3.6 包装

将净菜装入适量的塑料袋或其他容器中，密封保存。

5.4 荤切净菜

5.4.1 解冻

若为冻肉，需采用冷藏或冷水进行解冻，解冻后产品表面温度宜控制在 0℃-4℃。

5.4.2 清洗

将解冻的肉或新鲜肉用流动水进行清洗至无血渍。

5.4.3 分割挑拣

对于需要去皮、去骨的肉及不良，进行相应的处理。

5.4.4 切割

将肉按照要求切成合适的大小和形状。

5.4.5 包装

将净肉装入适量的塑料袋或其他容器中，密封保存。

6 包装

6.1 需要预包装的产品应按品种、等级、客户要求进行相应包装，对不需要包装的，可以经过处理、检验后不加包装或简单包装。

6.2 包装材料、包装方法和包装标识应符合 SB/T 10158 和 NY/T 1655 的有关规定。使用其他种类的包装材料时，所选用包装材料应符合相应的食品安全国家标准。

6.3 每批次的成品需进行合格检验，包括外观检查蔬菜清洁度，切分大小的均匀程度及有无异物，还包括重量和标识，填写成品检验记录。

6.4 分拣时应把包装好的净菜放入透气框中，遵循“大不压小，重不压轻”的原则，不堆积，不积压。

7 贮存

7.1 经检验合格的成品应贮存于成品库，按品种和批次分类存放，不应互相混放。库房内不应贮存有害有毒及其他有碍成品安全的物品。

7.2 小包装香辛料常温、干燥、阴凉、通风处存放；净菜类储存条件 0℃-8℃。

7.3 成品库应定期清扫、消毒，保持清洁卫生。

7.4 产品保质期依据具体食材类别、食材形态、包装材质、包装型式等确定，且必须经过试验验证，具体试验方法可参考 T/CNFIA 001 有关要求。

8 配送

8.1 专车专用，车厢要求干净整洁、无泥土、灰尘及异物，禁止与有毒、有害、有异味物品混运。

8.2 冷链车辆要求配备 GPS、温度监控、视频监控，常温车辆配备 GPS、视频监控。

8.3 食品配送车辆温度应符合食品安全要求。

9 产品留样

9.1 应按照国家有关规定和要求，制定严格的产品留样、质量可追溯制度，明确留样产品重量、留样温度、留样时间等关键参数，并在加工、贮存及配送等过程中实施。

9.2 应配备用于存放留样食品的专用留样柜、专用密闭容器、专勺。其中，留样柜应配备双锁、能显示其温度或有温控设备。

9.3 原料入库前和净菜加工完成后应分别进行留样。

9.4 应在盛放留样食品的容器上贴留样标签，包含内容为：留样产品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员、留样数量等。

9.5 应有专人管理留样，并对留样情况进行记录，记录内容包括：留样产品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员、留样数量、销毁人员、销毁时间。

9.6 如有周转过程，应对产品留样做好安全防护措施，避免受到污染。

9.7 按产品留样管理办法，保证产品相关信息的可追溯。

10 制度要求

10.1 不同类型加工企业应建立相应的质量管理体系，包括但不限于采购、加工、留样、检查、数据记录、工作标准和流程、健康管理、票据管理、库房管理、清洗消毒、废弃物等管理制度。

10.2 应按国家行业相关规定建立食品安全管理制度，包括但不限于以下内容：

- a) 食品安全自查制度；
- b) 食品安全应急管理制度；
- c) 场所及设施设备（如空调、通风设施、消毒设施等）定期清洗消毒、维护、校验制度及相关记录文件；
- d) 食品添加剂管理制度；
- e) 餐厨废弃物处置制度；
- f) 有害生物防治制度；

g) 工作人员培训考核制度及相关记录;

h) 供应商质量追溯管理制度等。

10.3 应对新鲜蔬菜原材料采购、加工、留样和配送过程建立记录,记录文件保存期2年以上。记录文件包括但不限于如下内容:

a) 收货记录包括,蔬菜名称、规格、净含量、产地、资质情况、送货单位(送货人)、到货时间、联系方式、运输车号等。

b) 加工后产品的检验记录包括,蔬菜名称、重量、检验结果等。

c) 留样记录包括留样食品名称、留样时间(月、日、时)、留样人员、留样数量、销毁记录等。

d) 配送记录包括,送货单位、蔬菜名称、数量、出库时间、送货人、接货单位、接货人、接货时间、运输车号等。

10.4 建立检查监督和考核机制,定期检查各项制度的落实情况。

11 人员要求及管理

11.1 人员要求

11.1.1 应配备专职食品安全管理员,满足国家特定要求的需配备专职食品安全总监。

11.1.2 食品安全管理人员应能独立行使职权。

11.1.3 食品安全管理人员及相关人员应经过相关专业培训。

11.1.4 检验人员应具备专业检验资格和相应的检验技能。

11.2 人员管理

11.2.1 人员能力

11.2.1.1 经营管理人员应具有从事食材质量管理基本知识、和安全要求的专业知识。

11.2.1.2 食品安全管理人员应具有理解和掌握应用食品安全管理体系相关标准的能力。

11.2.2 人员健康与卫生管理要求

11.2.2.1 工作人员应取得健康证,每年进行健康检查取得健康证明,每天岗前应进行健康状况检查。

11.2.2.2 患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员,不应从事接触直接入口食品的工作,具体疾病、病症见 GB 31654。

11.2.2.3 直接接触产品加工的人员应保持良好的个人卫生，具体要求见 GB 31654。

11.2.2.4 工作服等应定点存放，定期清洗更换，工作人员上厕所前应脱去工作服，待清洗的工作服应放在远离食品的区域。受到污染后，应及时更换，保持清洁。

11.2.3 人员培训

11.2.3.1 应制定年度培训计划，组织各部门负责人和作业人员参加岗前或在职培训及有关专业知识的学习，并建立培训档案。

11.2.3.2 应经过岗前从业培训，管理人员应在食材质量管理技术及相关的专业知识领域受过适当培训。

11.2.3.3 从事加工的所有人员应接受过相关健康与安全培训，在食品安全培训考核、专业技能培训考核等考核合格后上岗。

12 场所要求

12.1 基本要求

12.1.1 不同类型的净菜加工企业应按国家法律法规的规定，确定加工场地条件、设施设备配置等。

12.1.2 根据净菜加工等级，以及客户的要求，加工场所需要满足加工的食品安全需要，避免产品和环境污染。

12.1.3 加工企业应积极配合监督管理部门对有关场所的监督管理。

12.2 场所布局

12.2.1 应区分植物性原料加工区域和动物性原料加工区域，并有明显标识。

12.2.2 植物性和动物性原料应在不同车间加工，并且车间、人员之间不得交叉污染，符合 GB 31652 规定。

12.2.3 场所整体设计原则为毛菜存放仓库-粗加工区域-精加工区域-包装-净菜存放仓库的单向流程。

12.2.4 按食品安全等要求合理布局，划分区域。

13 设施设备要求

13.1 基本要求

13.1.1 所有的机械设备，应易于检查，便于拆卸和清洗消毒，利于保持清洁干燥，与食材接触的设备表面材料应符合相关食品安全标准。

13.1.2 场所、设施、设备应与加工制作的原料品种、数量等条件相匹配，定期对设施设备进行清洁消毒。

13.1.3 配送场所应布局合理，设置加工和配送车间、更衣室、检测室、冷库及废弃物处理专区。检测室和冷库应符合相关标准规定。废弃物应使用专用包装物，并与其他包装材料严格区分。

13.1.4 具有防尘、防潮、防污染、防虫、防鼠、通风以及消防等设施设备。加工用水应符合 GB 5749 的规定。

13.1.5 建立设备台账和定期检查检修制度，保证经营活动正常开展。

13.1.6 加工利器应由专人管理，员工使用前需签字才可领用，并在规定时间内归还。

13.1.7 应做好设施设备的安全运行管理，制定相关预案。

13.1.8 应配备必要的加工器具和设施，如周转箱、清洗器具、消毒器具、修剪器具、操作台、称量设备、包装机、打印标签条码机等。用于加工的设备、器具应保持清洁卫生。

13.1.9 对动物性净菜、混合性净菜等需要冷链配送的，宜配备满足配送要求的冷链运送设备设施，如冷藏库、联运托盘、叉车、手推车、箱式食品配送车、冷藏车、保温车等。冷链物流的车辆应符合 GB 29753 的要求。

13.1.10 根据质量检验需要，应配置符合出厂检验项目要求的检验、计量仪器设备。检验、计量仪器设备应按照相关要求定期进行检定或校准

13.2 清洗消毒

13.2.1 全过程必须符合食品安全要求，应设置清洗消毒区域，并有明显标识。

13.2.2 应配备专用的清洗、消毒设备，宜采用热力、臭氧、紫外线等物理方法消毒。应定期检查消毒设备或设施的运行状态，并定期对设备进行清洗消毒，保持清洁。

13.2.3 工用具、清洗和切割设备等使用后应及时洗净、消毒。

13.2.4 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。使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等食品安全国家标准和有关规定，并应严格按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。

附录 A

学校禁用食材名录

- 1、发芽土豆
- 2、鲜黄花菜
- 3、四季豆（芸豆、云扁豆、菜豆等）
- 4、野生蘑菇
- 5、霉变红薯
- 6、来历不明的野菜
- 7、野生动物及其制品，牲畜甲状腺、肾上腺及其他不明动物的组织、器官、脏器
- 8、田螺、小龙虾、河豚、河蚌、死的甲鱼、黄鳝、河豚鱼、鲇鱼、青条鱼、金枪鱼、毛蚶、织纹螺、荔枝螺、泥螺、青鱼胆等高风险水产品
- 9、浸泡时间过长而变质的木耳、银耳或米面制品
- 10、没有完整标识的散装油、食醋、食盐等其他散装食品，非本食堂加工的馅料、肉串及散装熟食制品
- 11、工业用盐或来历不明的“盐”类物质、亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾等)
- 12、含铝膨松剂及含铝面制品
- 13、合成着色剂（日落黄、柠檬黄、油性色素等）以及吉士粉
- 14、保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工以及高盐、高油、高糖的食品
- 15、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；
- 16、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；
- 17、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；
- 18、超范围、超限量使用食品添加剂的食品；

T/XXXXX—XXXX

- 19、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；
- 20、病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；
- 21、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；
- 22、被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；
- 23、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；
- 24、无标签的预包装食品、食品添加剂；
- 25、国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；
- 26、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

参考文献

- [1]中华人民共和国食品安全法，2025.
- [2]中华人民共和国农产品质量安全法，2022.
- [3]中华人民共和国食品安全法实施条例，2019.
- [4]食用农产品市场销售质量安全监督管理办法，国家市场监督管理总局令第81号，2023.
- [5]企业落实食品安全主体责任监督管理规定，国家市场监督管理总局令第97号，2025.
- [6]集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定，国家市场监督管理总局令第98号，2025.
- [7]餐饮服务食品安全操作规范，2018.
- [8]河南省学校食品安全管理办法，2024.
- [9]学校食堂及校园周边食品安全提示，2020.
- [10]学校食堂大宗食材采购验收管理工作指引，2025.