

河南省食品安全协会
《校园食材质量管理规范》团体标准
(征求意见稿)

编制说明

2025年10月

一、工作简况

（一）任务来源

根据河南省食品安全协会 2025 年 8 月 8 日印发的《河南省食品安全协会关于《学校食堂食品安全评估工作规程》等二项团体标准立项的公告》（豫食安协会〔2025〕17号），团体标准《校园食材质量管理规范》研制计划正式下达。

（二）目的意义

学校食堂是食品安全风险最高、发生群体性食物中毒最为集中的场所，直接关系到广大师生及背后家庭的健康安全，深受政府、社会广泛关注，学校食品安全关系到社会的稳定与和谐，而食材的卫生安全又是学校食品安全卫生环节的重中之重，因此，如何对校园食材进行质量管理与监督，制定出相应的标准规范，是保障校园食品安全的重中之重。

通过本标准的制定与实施，规范校园食材质量管理相关术语和定义，明确了制度要求、人员要求及管理、场所要求、设施设备、清洗消毒、原料采购、原料验收、原料储存、加工、产品留样、包装、成品贮存、运输等全过程管理要求，有利于规范校园食材过程质量安全控制，推动校园餐行业健康有序发展，加强行业自律，也为政府的食品安全监管工作提供依据。

（三）主要工作过程

1、成立课题组，制定工作方案，启动标准项目

标准项目下达后，成立了由河南省食品和盐业检验技术研究院、河南禾豆坊食品有限公司等单位的技术人员组成的标准起草小组，召开标准编制方案论证会，确定编制原则、编制框架、内容和拟定，对项目组人员进行明确分工，责任落实到人。

2、调查研究、收集资料、撰写标准初稿

标准起草工作组进行了广泛的走访调研，查阅和收集大量关于校园食材质量安全控制相关技术资料，国内校园食材代表性生产企业相关生产和产品检测数据，结合国内目前校园食材采购、流通、销售等单位的建议，同时，搜集和分析了国内类似标准的制定情况和相关要求，收集到了相关的国家、行业、地方标准。

标准起草小组按照《中华人民共和国标准化法》、《团体标准管理规定》、《河南省食品安全协会团体标准管理办法》等相关规定要求的前提下，结合调研实际，起草了《校园食材质量管理规范》团体标准草案。

3、召开标准起草工作研讨会，修改形成征求意见稿并征求意见

2025 年8 月 8 日，协会组织主要起草单位同行业内校园食材供应链各环节的专家、学者，通过线下方式对《校园食材质量管理规范》团体标准草案中的各环节内容开展起草研讨工作，根据讨论意见对标准草案进行修改完善。

2025 年 9 月 20 日，协会再次组织主要起草单位同行业内校园食材供应链企业的专家、学者，通过线下方式对团体标准草案中的各环节内容开展起草研讨工作，根据讨论意见对标准草案进行修改完善。

2025 年 10 月 15 日，形成标准征求意见稿并公开征集意见和建议。

二、标准编制原则

（一）安全性

以保证食材安全、保护师生身体健康、促进行业健康发展为原则。

（二）科学性

以科学技术和实验数据为依据，结合产品实际情况以及市场需求，经过科学研究而制定。

（三）适用性

指标设定符合河南校园食材特点及实际情况。

三、标准的编制依据

本标准编写符合 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，按照《河南省食品安全协会团体标准管理办法》中规定的制修订工作程序的要求开展各项工作。

本标准本着与现有标准协调一致的原则，研究、引用了《餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654）、《校园配餐服务企业管理指南》（GB/T 45701）等标准。

四、标准主要内容的确定

（一）术语和定义

标准起草工作组对校园食材相关的企业、个人做了调研，明确了包括小包装香辛料、素切净菜、荤切净菜等术语和定义，确保术语更加规范准确，以便使用者对标准内容、性能指标进一步理解。

（二）原料管理

为保障食材货源可控，本章对食材来源、供应商管理、供应商资质等方面进行明确，可实现原料采购环节有效管控。

本章对原料检验基本要求、植物性原料、动物性（畜肉）原料、动物性（禽类）原料、动物性（水产类）原料、高危易腐食品等验收环节做出明确规定，可实现原料验收环节有效管控。

为确保各类食材、半成品的合理存放，本章对原料储存环境进行了具体要求，结合各类食材，明确具体储存条件要求，并结合相关标准要求，明确冷藏温度和冷冻温度，确保食材储存安全。

（三）加工控制

本章从加工通用要求、素切净菜加工、荤切净菜加工进行分类描述，同时明确了素切净菜加工和荤切净菜加工的关键流程，并对各关键流程操作要点进行描述，可有效保障加工过程质量管控。

（四）包装

结合客户具体要求和产品类型，可选择不同包装形式，对于需包装的食材，对包装材料、包装方法和包装标识进行明确，确保产品防护完好。

（五）贮存

本章明确各类食材采具体储存要求，结合同行业经验和实践，能够保障各类食材贮存环节质量合格。

（六）配送

为确保校园食材安全配送至学校食堂，特明确运输过程具体要求，对于植物性食材及其净菜、动物性食材及其净菜，明确过程运输要求，确保运输过程可控。

（七）产品留样

为确保食材有效追溯，特明确产品留样要求，并对留样所需设施设备、留样操作要求、标签填写、记录规范等内容进行描述，规范留样过程。

（八）制度要求

为了确保校园食材质量得到有效管控，加工企业应建立相应的质量管理体系，对于各关键管控环节进行制度要求，确保校园食材质量，保证校园食材品质的一致性。

（九）人员要求及管理

为了满足校园食材质量管控的要求，需配备适宜的人员，要求人员具备相应的能力，且满足健康和卫生要求，同时通过培训持续强化人员能力。

（十）场所要求

为了满足校园食材质量管控的要求，需配备适宜的场所，且符合国家法律法规标准对于食品经营场所的要求。

同时从国家食品经营相关法律法规标准要求角度，明确完成校园食材质量管控对于场所布局的要求，并明确了具体设计原则，确保场所布局合理。

（十一）设施设备要求

本章规定了完成校园食材质量管理需配备的设施设备资源，包括加工设备、计量设备、周转器具、工具、虫害设施等。

为确保设备设施环境符合食品卫生要求，本章特明确了设备设施环境消毒要求，并对目前常用得物理消毒和化学消毒方式进行明确。

五、在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准为首次制定，本标准的内容不违反现行法律、法规。本标准的术语和定义及其他各流程要求，部分引用了现行国家标准、行业标准的相关规定，确保了本标准的实用性和可行性。

六、重大分歧意见处理

本标准的编写过程无重大分歧意见产生。

七、贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准发布后 6 个月开始实施。本标准发布后建议采用适宜的方式及时对相关管理部门和标准实施主体进行宣传贯彻并做好相关培训，使标准的关联方能及时、准确的按标准要求开展工作。

八、其他应予说明的情况

暂无。

《校园食材质量管理规范》团体标准起草工作组

2025年10月15日