

食品安全团体标准 《集体用配送膳食生产卫生规范》

（征求意见稿）编制说明

一、标准编制的目的意义

集体用配送膳食是由集体用餐配送单位集中生产后向集体订餐单位配送并实行现场分餐的主、副食品。由于其加工数量大、手工操作环节多、配送和暂存时间长等原因，极易产生食品安全问题。目前，尚缺乏国家、行业以及本省、市相关的食品安全管理标准。因此，有必要制定大连市“集体用配送膳食生产卫生规范”团体标准，指导相关企业提高食品安全管理水平，完善食品安全控制技术，促进集体用配送膳食产业可持续性健康发展。

二、标准编制过程

（一）任务来源与协作单位

根据大连市质量技术监督局关于培育和发展团体标准的工作安排，《集体用配送膳食生产卫生规范》列入了2017年大连市团体标准制定计划项目，项目序号T2017006。

标准主要起草单位是大连市美食文化协会、亚惠美食有限公司、大连香禾餐饮管理有限公司、玖福团膳餐饮管理（大连）有限公司、大连尊御食品有限公司、大连迈可食品有限公司等单位。

（二）标准编写情况

第一阶段主要是收集分析国内外相关资料。标准起草小组根据标准制订的需要，对收集的国内外有关标准和资料进行分析和研究，确定了本标准制订的框架及工作方案，同时对起草工作进行了分工。

第二阶段主要为标准起草和召开工作会议。本标准起草小组在经过大量的收集整理和调研工作的基础上，确定了本标准需要进行规定的基本内容和原则要求。经过不断地补充和完善，最终形成了《集体用配送膳食生产卫生规范》标准初稿。起草小组于2017年6月7日召开了第一次会议，对标准初稿进行深入讨论，并达成以下共识：一是根据GB14881的形式，重新调整并确定了《集体用配送膳食生产卫生规范》的格式；二是将《餐饮服务食品安全操作规范》和GB14881中相同的部分内容进行综合后一并提出；三是结合业态特点应进一步细化有关要求。会后，标准起草小组根据会议达成的一致意见对标准草稿进行了修改，并针对会议提出的问题开展调研。根据调研的结果，综合会议意见完成标准初稿的修改。起草小组成员经过深入细致的研讨，对初稿内容进行了重新审定，最终形成了征求意见稿。

（三）征求意见情况

2017年6月X日至7月X日，起草小组将《集体用配送膳食生产卫生规范》（征求意见稿），以信函和电子邮件的形式分别征求有关专家、企业、院校、食药监局等有关单位

和个人的意见。并通过团体标准网进行网上征求意见。共回收反馈意见表 XX 份, 修改意见和建议 XX 条。起草小组逐条对反馈意见进行了分析, 并根据现有相关国家标准和规范, 对大部分反馈意见进行了采纳、小部分不采纳的处理并充分说明依据。

标准起草小组对征集的意见和建议进行了讨论和修改, 最后形成标准送审稿。

本标准起草及征求意见过程中没有重大分歧意见。

三、与我国有关法律法规和其他标准的关系

《食品生产通用卫生规范》(GB 14881) 与《餐饮服务食品安全操作规范》与本标准密切相关, 均作为本标准的规范性引用文件。

国家、辽宁省食品药品监督管理局颁布的有关餐饮服务监管的部门规章及规范性文件也是本标准制定过程中重要的参考资料。

本标准参考和借鉴了上海市、江苏省的相关地方标准。

四、标准的制订与起草原则

(一) 保证食品安全促进行业健康发展

结合我市目前集体用配送膳食的现状和发展实际, 对生产和配送过程中提出了具体的意见, 填补了食品安全监督和管理的空白, 统一了集体用配送膳食业态的食品安全技术要求, 以最大限度地保证食品安全, 促进行业的健康发展。

（二）风险评估原则

充分调研集体用配送膳食的加工过程，分析其食品安全的特殊风险，找出食品加工过程中的关键控制点，采取有针对性的控制措施。

（三）公开透明原则

标准的制定广泛征求生产企业、教学科研、监管部门的意见。

（四）适用性和可操作性原则

充分考虑了我市集体用配送膳食行业的现状和食品安全管理水平，从不同加工品种、加工工艺出发，提出了硬件和软件要求，使得企业和监管部门都非常容易执行和方便监管。

五、标准的主要内容与依据

（一）确定各项技术内容的文献依据。

- 1、《食品生产通用卫生规范》（GB14881）
- 2、《食（饮）具消毒卫生标准》（GB14934）
- 3、《生活饮用水卫生标准》（GB5749）
- 4、《餐饮服务食品安全操作规范》 国食药监食[2011]395号
- 5、《食品经营许可证管理办法》 国家食品药品监督管理总局[2015]17号

6、《食品经营许可证审查通则》 国药监食监二[2015]228 号

7、《辽宁省食品经营许可证审查细则》 辽食药监流发[2015]179 号

（二）产品检测分析

由于集体用配送膳食保质期较短，因此无法要求企业建立检验合格后出厂制度。开展食品检验的目的在于验证食品安全控制的效果和水平，而不是由此判断产品的安全性及是否可以出厂。借鉴 GB14881 关于食品安全风险控制的理念，我们把配送膳食食品安全监管的重点放在生产过程中微生物的控制方面。企业应配备食品中心温度计，接触表面清洁度测定仪（ATP 检测仪）、煎炸油极性组分、余氯测试试纸等食品安全加工环节快速检测设备，自行开展食品安全快速检测。

供餐人数 500 人以上企业可以根据实际自行设立微生物检验室，配备相应设备和专业人员，开展原料、半成品及成品的检验工作。引导规模较小的企业委托第三方检验机构开展委托检验任务，监管部门也可以从第三方检验机构获得真实有效的数据作为参考。

（三）各项制订内容的确定

1、关于适用范围

本标准适用于集体用配送膳食的生产企业和中央厨房，不包括临时预订外卖的餐饮服务单位。

2、关于规范性引用文件

按标准格式要求制定。

3、关于术语和定义

结合我市集体用餐配送单位膳食加工配送方式，根据《餐饮服务食品安全操作规范》、《食品生产通用卫生规范》（GB14881）的要求，对集体用配送膳食、冷链工艺、热链工艺、桶饭等术语和定义进行了界定。

4、关于选址及厂区环境

集体用餐配送单位的生产形式与食品生产企业比较接近，因此在选址和厂区环境要求上参照 GB14881《食品生产通用卫生规范》的有关规定提出。

5、设计与布局

（1）面积与生产能力 影响集体用餐配送单位生产能力的因素比较复杂，其中单位时间内投入的设备和人员对加工能力的影响较大，投入的设备越多需要的场地越大。我市 80% 以上集体用餐配送单位食品处理区的使用面积都在 500m² 以上，因此本规范把总面积定为 >500 m² 比较符合实际，主要目的是为了鼓励发展规模较大的加工和配送企业。

（2）供餐比 食品处理区各加工场所的面积应与单餐（热链）或单班（冷链）最大供餐数量相适应。食品处理区面积为 500—800 m² 的，其面积与单餐（单班）最大生产份数之比为 1:4；食品处理区面积为 800—1200 m²，面积与单餐

（单班）最大生产份数之比为 1:6。这与《餐饮服务食品安全操作规范》的要求基本一致。

（3）布局与食品处理区 采用从原料到成品的单一流程合理布局主、副食生产线，主要是为了防止食品在贮存和加工过程中发生交叉污染。根据加工过程对清洁程度的要求要求划分不同的食品处理区。

（4）热保温条件 对生产配送午餐的企业而言，如果烹饪后的膳食不能解决热保温问题，将严重制约企业的生产能力。因此规定热链工艺膳食所需配备的加热设施（如链式微波炉、加热柜、蒸箱等），以及膳食储存、配送时的保温设施（如保温性能良好的保温箱）是非常必要的。在我市冷链工艺盒饭主要配送有供餐门店的快餐企业，不涉及现场分餐单位。

（5）为提高生产能力，要求烹饪场所应配备自动或半自动机械炊饭设备。

（6）膳食配送 膳食配送是企业生产的重要环节之一，因此要求配备与供应方式、数量相适应的封闭式专用运输车辆。冷链工艺膳食运输车辆应配备制冷装置，使运输时膳食中心温度保持在 10℃以下。

（7）场所设置 关于原料贮存场所主要强调应设置满足生产需求的常温库、冷藏库和冷冻库；粗加工应分别设立畜禽类、蔬菜类、水产类原料清洗水池和操作台，水池、操作

台的数量与规格应与食品加工的数量相适应；膳食冷却场所、分装间、膳食暂存、供餐场所均按专间设计。

6、生产配送过程的安全控制

(1) 管理体系 为了保证食品安全，强调配餐企业应采用危害分析与关键控制点 (HACCP) 和食品安全管理体系 (ISO22000) 等先进的管理方法，对膳食生产配送过程中可能产生的危害进行有效控制。

(2) 卫生标准操作程序为了防止食品安全事故的发生，必须制定一套指导膳食生产过程中如何控制和杀灭微生物等保证食品安全的操作规范，操作规范应当包括但不限于以下内容：

- a) 生产用水和冰的安全
- b) 与食品接触表面的清洁度
- c) 防止发生交叉污染
- d) 洗手消毒和厕所设施的维护
- e) 防止食品被外来污染物污染
- f) 有毒化学品的标记、储存和使用
- g) 员工的健康状况
- h) 昆虫和鼠类的消灭与控制

(3) 冷膳食 对冷链工艺膳食的控制主要是温度和时间。强调膳食烧熟后立即放入冷却设备或冷却专间进行冷却，保证膳食在 2h 内将膳食中心温度降至 10℃ 以下；2h 内

膳食中心温度未降到 10℃ 以下的，不得食用。冷链工艺膳食从烧熟后冷却到食用前的时间控制在 24h 以内。如在供餐点加热至 70℃ 以上后不立即食用的，时间控制在加热后 1h 内。热链工艺膳食从烧熟到食用时间控制在 3h 内。这是集体用配送膳食防控食物中毒的关键点，控制时间和温度是确保膳食安全的首要前提。

（4）食品追溯和召回 强调应采用信息化手段采集、留存生产相关信息，建立食品安全追溯体系，确保膳食从原料采购到成品配送的所有环节都可进行有效追溯。当发现某一餐次膳食含有或可能含有对消费者健康造成危害的因素时，应对未食用膳食按照国家相关规定启动召回程序，及时向相关部门通告，并作好相关记录。

（5）监控与检验 集体用配送膳食加工过程中，食品安全监控的重点在加工过程中，因此，鼓励企业配备快速检测设备以加强膳食加工过程的食品安全控制。监控的环节、项目和频次以满足生产需要为目标。企业应配备快速检测消毒测试纸、中心温度计、食用油极性组分、接触表面清洁度等食品加工环节的检测设备，开展食品安全快速检测。并要求设置与生产品种和规模相适应的检验室，配备与产品检验项目相适应的检验设备和设施。检验室应配备经专业培训并考核合格的检验人员，从事检验工作。鼓励没有条件设立检

验室的企业与有资质的检验机构签订委托检验合同，实施定期委托检验。

（6）记录和相关文档 鼓励企业采用信息化手段进行文件和记录的管理，提高自身管理水平。要求企业建立相应的记录管理制度，对人员健康状况、人员培训情况、膳食生产加工中原料和包装材料等的采购、生产、贮存、留样、检验等环节进行详细记录，以增加食品安全管理体系的可信性和有效性。

六、标准实施日期和实施建议

近几年来，我市餐饮配送企业发展速度较快，已成为集体食堂替代者的角色，产品的质量和安全也越来越受到社会的关注。因此，有必要制订相应团体管理标准供企业和社会自愿采用。据此建议尽快批准实施本标准。

大连市《集体用配送膳食生产卫生规范》标准起草
小组