

ICS

CCS [点击此处添加 CCS 号](#)

T/XCH

大连市消费指导促进会团体标准

T/XCH 001—2022

## 学校食堂食品安全第三方技术服务规范

[点击此处添加标准名称的英文译名](#)

草案版次选择

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022 – XX – XX 发布

2022 – XX – XX 实施

大连市消费指导促进会 发布

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

    4.1 机构 ..... 1

    4.2 人员 ..... 1

    4.3 场所 ..... 2

    4.4 设施设备 ..... 2

5 服务要求 ..... 2

6 服务内容 ..... 2

    6.1 检测服务 ..... 2

        6.1.1 原辅料 ..... 2

        6.1.2 操作区检测 ..... 2

        6.1.3 餐具检测 ..... 2

        6.1.4 成品菜肴检测 ..... 3

        6.1.5 水质、环境检测 ..... 3

        6.1.6 校外集中供（配）餐单位 ..... 3

        6.1.7 其他 ..... 3

    6.2 巡检服务 ..... 3

    6.3 人员培训 ..... 3

    6.4 危机处理辅导 ..... 3

    6.5 协助迎检 ..... 3

    6.6 食品安全资料 ..... 4

    6.7 营养膳食搭配 ..... 4

    6.8 食品安全预警 ..... 4

7 文件和记录 ..... 4

8 服务评价与改进 ..... 4

附 录 A （规范性） 食堂食品安全巡检检查表..... 5

## 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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 学校食堂食品安全第三方技术服务规范

## 1 范围

本文件规定了学校食堂食品安全第三方技术服务的术语和定义、基本要求、服务要求、服务内容、文件和记录、服务评价与改进。

本文件适用于第三方机构为学校食堂提供食品安全及相关技术服务工作。

## 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 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

GB 14930.2 食品安全国家标准消毒剂

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 学校食堂

指学校为学生和教职工提供就餐服务，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间的餐饮服务提供者。

### 3.2

#### 食品安全预警

通过对食品安全隐患的监测、追踪、量化分析、信息预报等，对潜在的食品安全问题及时发出警报，从而达到早期预防和控制食品安全事件，最大限度地降低损失，变事后处理为事先预警的目的。

### 3.3

#### 食物溯源

食物从源头到终端，全程数据可查，公开、公正、透明化追溯源头。

## 4 基本要求

### 4.1 机构

4.1.1 应具有独立法人资格和检验检测机构资质。

4.1.2 应具有独立的部门或组织，并配备足够的人员开展食堂食品安全技术服务工作。

4.1.3 应对技术服务过程中获得的工作文件、技术服务记录、检验检测数据等信息保密，未经食品安全监督管理部门和学校方同意，不得使用、公布相关信息。

4.1.4 宜建立预警应急机制，及时向食品安全监督管理部门反馈预警信息，并协助食品安全监督管理部门和学校处理突发、紧急事件。

### 4.2 人员

4.2.1 人员应职责分工明确，确保人员是胜任的且受到监督，并依据管理制度要求开展工作。

4.2.2 管理人员应具备管理和专业技术能力，负责食堂食品安全技术服务的管理，确保技术服务工作质量。

4.2.3 技术服务人员应熟练掌握业务知识、检测技能和沟通技巧，经培训考核合格后方可上岗，技术服务机构应保存人员的教育、培训考核、工作经历等记录。

### 4.3 场所

4.3.1 具备开展食堂食品安全技术服务工作的固定场所，包括办公、培训、实验、库房等场地。

4.3.2 办公场所应配备齐全的办公配套设施，满足人员办公要求。

4.3.3 实验室应满足开展人员实操培训、检测试剂验收、质量控制等技术工作的需要。

4.3.4 库房面积适宜，能够满足设备设施、检测试剂、耗材等物质的储存。

### 4.4 设施设备

4.4.1 应具备开展食品安全技术服务工作所需的水、电、照明、通风等基础设施。

4.4.2 样品制备、前处理和检测等场所应光线良好和有效通风，应监测、控制和记录温湿度条件，确保环境条件符合食品安全技术服务工作需要。

4.4.3 应有足够的设备满足技术服务工作需要。

4.4.4 应对检测结果准确性或有效性有重要影响的设备进行检定（校准），并在检定（校准）有效期内适用，在两次检定（校准）期间应进行核查，保存相关记录。

## 5 服务要求

5.1.1 技术服务人员在服务过程中应统一着装，持证上岗。

5.1.2 技术服务人员以线上、线下（现场）相结合的方式对学校食堂食品安全进行指导、服务，服务频次、时间等按规定或协议要求执行。

5.1.3 技术服务机构宜采用信息化手段对服务情况予以记录，按要求保存技术服务记录。

## 6 服务内容

### 6.1 检测服务

#### 6.1.1 原辅料

##### 6.1.1.1 快检服务

根据以往国家食品安全抽检过程中容易不合格、风险较高的检测项目，有针对性的对供应商供应的原辅料进行快速检测，及时反馈问题食材，以防问题食品进入食堂。

##### 6.1.1.2 定量检测

6.1.1.2.1 对于高危或问题样品，通过实验室仪器进行定量检测，应保证检测结果的及时、准确、有效，保障食品品质，杜绝不合格食材流入餐桌。检测项目包括：理化指标、营养成分、食品添加剂、违法添加非食用物质、微量元素、微生物、农药残留、兽药残留、重金属、毒素、转基因、非洲猪瘟等检测。

6.1.1.2.2 对热点、问题、季节性食品（夏季海鲜、月饼、粽子等节令性食品）检测服务，应通过食品原料快速检测、定性定量检测等形式，形成问题食品原料防火墙，防止有毒有害食品进入餐饮供应环节，及时发现隐患，避免食品安全事故发生。

#### 6.1.2 操作区检测

现场对食堂工作人员手部、砧板、刀具等容易出现微生物大量繁殖的点位进行ATP快速检测，第一时间出具检测结果，保障食堂现场操作环境符合相关要求。

#### 6.1.3 餐具检测

对教工和学生食堂所使用的餐、饮具（餐盘、碗、筷等）进行全面检测，检测项目包括：阴离子合成洗涤剂、菌落总数、大肠菌群、致病菌等。

#### 6.1.4 成品菜肴检测

指导食堂按照规定要求进行留样，定期对各食堂的成品饭菜留样进行微生物检测，包括大肠菌群，沙门氏菌，金黄色葡萄球菌等致病菌，整体把控食堂食品安全情况保证食堂食品安全可追溯。

#### 6.1.5 水质、环境检测

6.1.5.1 按照 GB 5749 的规定定期对学校食堂、办公区、教学区等点位的饮用水进行质量检测，主要监测项目包括微生物指标、重金属、有机污染物、消毒剂指标等。

6.1.5.2 按照 GB 31654 的规定，定期对学校食堂进行空气质量检测，检测项目包括甲醛、苯、总挥发性有机化合物等，保证教师和学生所处的就餐环境安全。

#### 6.1.6 校外集中供（配）餐单位

6.1.6.1 对供（配）餐单位成品菜肴生产过程的全链条检测，主要为原料、环境检测。

6.1.6.2 对配送单位按计划开展食品安全第三方技术服务，对原材料采购、存储、清洗等环节进行了细致的检查，同时对企业的相关资质、从业人员的健康检查证明、食品采购台账、食品留样进行核实，并根据《国家食品安全监督抽检实施细则》对相关食材、调味品等进行全面质量检测。

6.1.6.3 现场对操作环境、人员手部、砧板、刀具等容易出现微生物大量繁殖的点位进行 ATP 快速检测。

6.1.6.4 对配送的成品菜肴以及餐具餐盒的检测。对当天配送到学校的成品菜品进行现场抽样，主要检测项目为大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等致病菌，同时对配送用餐具、餐盒进行游离性余氯、阴离子合成洗涤剂等相应安全指标进行检测。另外，对配送用保温箱等进行现场 ATP 检测，及时发现配送餐食接触物品的卫生问题。

#### 6.1.7 其他

消毒剂、乙醇消毒剂、二氧化氯消毒剂、手洗餐具用洗涤剂、洗涤剂应分别符合 GB 14930.2、GB/T 26373、GB/T 26366、GB/T 9985、GB 14930.1 的规定，并按相应的标准进行检测。

### 6.2 巡检服务

6.2.1 第三方机构专业人员应对食品加工经营过程（从场所环境、原料验收、原料处理、加工过程、食品添加剂使用、成品存放、分餐管理、管理制度等）、食堂人员管理等环节进行安全风险全面评估并提出解决方案，巡检检查表详见附录 A。

6.2.2 第三方机构专业人员应对巡查中的问题进行记录并及时反馈，提交报告及解决方案。根据实际情况，在合理范围内提供整改技术咨询并根据食堂整改情况进行复查，出具技术服务报告。

### 6.3 人员培训

6.3.1 第三方服务机构应选派专业讲师对食堂管理人员和普通员工提供针对性的专业培训，提高员工的食品安全意识、安全管理水平和规范操作能力。

6.3.2 以展板、讲座、现场咨询、案例分析等形式，对师生普及食品相关法律法规和科学知识，提升食品安全认知水平，提高识假辨假能力及自我保护能力。

### 6.4 危机处理辅导

当食堂出现食品中毒事故或疑似食物中毒事故时，第三方服务机构应及时给予响应，协助学校进行原因调查。

### 6.5 协助迎检

第三方服务机构应安排专业人员提前到场预检以协助进行大型重要的迎检服务。

## 6.6 食品安全资料

第三方服务机构应协助食堂负责人完善索证索票、食品安全档案、应急预案、公示栏，并定期检查资料档案的有效性。

## 6.7 营养膳食搭配

第三方服务机构宜配备专业营养师针对不同年龄段学生提供合理丰富的营养膳食菜谱，为学校师生提供科学化的膳食搭配建议。

## 6.8 食品安全预警

第三方服务机构宜搜集最新食品安全资讯，向食堂负责人发送食品安全预警信息，并对预警项目进行抽检，指导食堂原料采购和日常管理，实现对食品安全问题的早发现、早预警、早控制和早处理。

# 7 文件和记录

7.1 应对技术服务、质量控制等过程予以记录，记录信息完整、可追溯。

7.2 原始记录应字迹清楚、划改规范，记录内容具有原始性、真实性、准确性和完整性。

7.3 宜采用信息化手段采集、存储工作记录，应防止未经授权的入侵或修改。

7.4 可长期保存的原始记录和电子化记录至少保存 2 年，对无法长期保存的检测结果凭证可根据具体情况来确定保存期限。

# 8 服务评价与改进

8.1 第三方服务机构应建立年度质量控制计划，建立质量评价机制，对学校食堂食品安全技术服务工作进行评价，并接受监督评价机构的监督考核。

8.2 第三方服务机构应建立改进机制，持续跟踪改进措施的实施情况和验证其有效性，对质量控制和评价反馈情况进行汇总和分析，对不满足要求的，应采取适宜的措施进行改进并保存改进记录。

8.3 第三方服务机构应及时向食品安全监督管理部门和监督评价机构反馈技术服务工作遇到的问题，持续改进技术服务工作。

附 录 A  
(规范性)  
食堂食品安全巡检检查表

| 检查项目           | 检查内容                                                                                       | 检查结果                                                  |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 一、许可管理         | 食品经营许可证合法有效，经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。                                                   | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
| 二、信息公示         | 在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。                                                                        | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
|                | 监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。                                                                    | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
|                | 在经营场所醒目位置公示量化等级标识、健康证明。                                                                    | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
| 三、制度管理         | 落实校长（园长）负责制，建立从业人员健康管理和培训、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度。                                     | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
|                | 制定食品安全事故处置方案，处置方案具有可操作性，相关人员熟悉方案内容。                                                        | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
| 四、人员管理         | 主要负责人知晓食品安全责任，有食品安全管理人员。                                                                   | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
|                | 从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明。                                                                | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
|                | 具有从业人员食品安全培训记录。                                                                            | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
|                | 从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生，不佩戴首饰，不在食堂内从事与餐饮服务无关的行为。                                         | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
| 五、环境卫生         | 食品经营场所保持清洁、卫生，有防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施。                                                             | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
|                | 烹饪场所配置排风设备，定期清洁。                                                                           | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
|                | 用水符合国家规定的生活饮用水卫生标准。每学期开学前，应当对食堂末端取水（含自备水源）开展检测，并留存水质检测合格报告。                                | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
|                | 卫生间保持清洁、卫生，定期清理。                                                                           | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
| 六、原料控制（含食品添加剂） | 查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，如实记录有关信息并保存相关凭证。                                                | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
|                | 食品贮存符合要求，做到通风换气、分区分架分类、离墙离地存放；原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品。        | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
|                | 学校食堂禁止采购、使用的食品、食品添加剂、食品相关产品；中小学、幼儿园食堂未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，未加工制作四季豆、发芽土豆等高风险食品。              | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
|                | 食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。                                                                 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
| 七、加工制作过程       | 食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。                                                                    | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
|                | 制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用。                                                          | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
|                | 专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具。                                                                   | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |
|                | 食品留样符合规范。留样容器专用密闭，并经清洗消毒，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上，标注食品名称、留样时间等。每个品种的留样量不少于125g。由专人管理留样食品、记录留样情况。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 |

| 检查项目         | 检查内容                                     | 检查结果                                                         |
|--------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|              | 集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等符合要求。*             | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否        |
|              | 有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。                      | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否        |
|              | 设置专门的备餐间或者专用操作区，制定并在显著位置公示人员操作规范。        | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否        |
| 八、设施设备及维护    | 专间内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常。    | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否        |
|              | 食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。                      | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否        |
|              | 食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。                     | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否        |
|              | 食品留样应配备专用冷藏设施设备。                         | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否        |
| 九、餐饮具清洗消毒    | 食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，并保持清洁。               | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否        |
|              | 具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。              | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否        |
|              | 餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器用后洗净、消毒，炊具、用具用后洗净，保持清洁。 | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否        |
| 检查发现问题       |                                          |                                                              |
| 上次检查发现问题整改情况 |                                          | <input type="checkbox"/> 已整改<br><input type="checkbox"/> 未整改 |