

ICS 03.100

CCS A 10

安徽省餐饮行业协会团体标准

T/ARIA 001—2023

餐具清洗消毒规范

Specification for cleaning and disinfection of group tableware

2023-11-20 发布

2023-11-20 实施

安徽省餐饮行业协会 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	2
5 清洗消毒场所	2
6 设备设施	2
7 清洗消毒要求	2
8 员工	3
9 记录要求	3
10 检验检测	3
附录 A（规范性）设施设备定期清洗消毒、维护、校验制度	4
附录 B（规范性）餐饮具消毒记录	5
附录 C（规范性）餐饮从业人员培训、考核记录表	6
附录 D（规范性）餐饮从业人员晨检记录表	7
附录 E（规范性）餐饮从业人员健康管理信息表	8

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》给出的规则起草。

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专利的责任。

本文件由安徽省餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：安徽天河湖餐饮管理有限公司、蚌埠市集鲜达餐饮管理有限公司、安徽春晖餐饮管理有限公司、合肥市泛美餐饮管理有限公司、合肥市鸿青商务发展有限公司、合肥红鹰餐饮管理有限公司、安徽仁安食品安全服务有限公司、安徽工匠质量标准研究院有限公司。

本文件主要起草人：陈宇欣、陈宇奇、胡茂梅、年强强、郑美娟、杜学洋、方青、万东旭、吴燕、丁昌东。

餐具清洗消毒规范

1 范围

本文件规定了餐具清洗消毒的术语和定义、基本要求、清洗消毒场所、设备设施、清洗消毒要求、员工、记录要求和检验检测等。

本文件适用于团餐企业餐具清洗消毒。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐具 Tableware

用餐时直接接触食物的非可食性工具，用于辅助食物分发或摄取食物的器皿和用具。

3.2

物理消毒 Physical disinfection

利用物理方式（如沸水、蒸汽等）对清洗后餐饮具上的病原微生物进行清除或灭菌处理的过程。

3.3

化学消毒 Chemical disinfection

利用化学方式（如消毒液等）对清洗后餐饮具上的病原微生物进行清除或灭菌处理的过程。

3.4

消毒库 The storeroom of disinfection

用于存放餐具且具有物理消毒功能的设施设备。

3.5

清洗用水 Water for cleaning

符合 GB 5749 要求的自来水。

4 基本要求

4.1 应制定餐饮清洗消毒管理制度，包括但不限于：

- a) 消毒设备设施；
- b) 清洗用品；
- c) 消毒工序；
- d) 消毒记录；
- e) 安全检验；
- f) 员工培训与考核。

4.2 清洗用水

应符合 GB 5749 要求的自来水。

4.3 清洗剂

应使用符合国家标准的清洗剂进行清洗。

4.4 存放

用于存放餐具的消毒柜、消毒库、保温箱应定期清洗、消毒，保持洁净，不得存放其他物品。

5 清洗消毒场所

5.1 应配备专用清洗和消毒场所，并有明显的标识。

5.2 场所的位置选择和功能区分应满足清洗消毒要求。

5.3 场所应明亮、平整、干净、卫生、通风条件良好。

6 设备设施

6.1 清洗、消毒设备及设施应能满足配餐所需，同时应符合清洗消毒产品管理的规定和食品安全要求。

6.2 清洗消毒设备应有温度、时间外监控显示装置。

6.3 应配备洗碗机等清洗、消毒设施设备并按照清洗、消毒设备说明书使用，餐具经洗碗机高温清洗消毒后，转移密闭的保洁设施中。

6.4 用于检验餐具清洗质量的设备应检定合格方可使用，应对清洗效果进行定期自检与委外送检，并如实进行台账登记。

6.5 设备应定期维修保养。设施设备定期清洗消毒、维护、校验制度见附录 A。

7 清洗消毒要求

7.1 清洗消毒过程，应按要求进行操作。

7.2 清洗消毒后的餐具应符合 GB 14934 的要求。

7.3 清洗

7.3.1 去残

用专用工具刮掉餐具表面上的大部分残渣、污垢，放入浸泡池中。

7.3.2 浸泡

倒入符合要求的清洗剂，注入热水搅拌均匀，浸泡5~10分钟，。

7.3.3 刷洗

水温控制在40℃，用清洁器具将餐具刷净。

7.3.4 冲洗

餐具刷洗后，用流动水将餐具内外残留物冲洗干净，放入控水池把水控干。对每餐未使用的餐具，必须收回洗碗间用清水冲洗，进行消毒后方可再用。

7.4 消毒

7.4.1 采用蒸汽或煮沸等方式消毒的，温度应控制在100℃，并保持30 min以上。

7.4.2 采用红外线消毒的，温度应控制在120℃以上，并保持30 min以上。

7.4.3 采用热风循环消毒柜或洗碗机消毒的，应严格按照设备使用说明进行操作。

7.4.4 餐具消毒作业时应记录消毒温度、消毒时间做好记录，餐具清洗消毒记录表见附录B。

7.4.5 消毒后的餐具应及时存放在专用的密闭的保洁设施中。

8 员工

8.1 员工应培训合格后方可上岗，培训情况应做好记录，餐饮从业人员培训、考核记录表见附录C。

8.2 每次上岗前，应询问并检查员工健康状况。发现问题应及时处理，杜绝带病、带伤上岗，餐饮从业人员晨检记录表见附录D。

8.3 员工应保持良好的个人卫生，在作业前应洗手消毒，作业过程中应穿戴整洁的工作服、鞋、帽、手套，头发不外露，不得戴首饰、留长指甲及浓艳化妆等。

8.4 应建立员工健康档案，包含纸质版和电子版，餐饮从业人员健康管理信息表见附录E。

8.5 上岗的员工健康证明，应统一公示，员工如若发生健康问题，应再体检与再确认。

9 记录要求

清洗消毒记录事项包括但不限于以下：

- a) 清洗消毒物资采购及使用；
- b) 消毒设备设施运行；
- c) 餐具消毒效果检验；
- d) 其他。

10 检验检测

10.1 应定期进行餐具洁净度检验评价。

10.2 宜每半年送有资质的检验机构验证餐具清洗消毒效果。

附 录 A

(规范性)

设施设备定期清洗消毒、维护、校验制度

设施设备定期清洗消毒、维护、校验制度

序号	设施设备名称	清洗消毒、维护、校验时间	是否正常维护	维护人员	备注
1		年 月 日	是 () 否 ()		
2		年 月 日	是 () 否 ()		
3		年 月 日	是 () 否 ()		
4		年 月 日	是 () 否 ()		
5		年 月 日	是 () 否 ()		
6		年 月 日	是 () 否 ()		
7		年 月 日	是 () 否 ()		
8		年 月 日	是 () 否 ()		
9		年 月 日	是 () 否 ()		

附 录 B
(规范性)
餐饮具消毒记录

餐饮具消毒记录

20 年

日 期	消毒餐（饮）具名称	消毒数量	消毒方法（设备）	消毒时间		操作人员 （签名）
				开始时间	结束时间	
月 日				时 分	时 分	
月 日				时 分	时 分	
月 日				时 分	时 分	
月 日				时 分	时 分	
月 日				时 分	时 分	
月 日				时 分	时 分	
月 日				时 分	时 分	
月 日				时 分	时 分	
月 日				时 分	时 分	

附 录 C
(规范性)
餐饮从业人员培训、考核记录表

餐饮从业人员培训、考核记录表

培训 内容		培训 时间	20 年 月 日
地 点		授 课 人	
参加 培训 人员 (签 字)			
培 训 主 要 内 容 记 录			
考 核 情 况 记 录	记录人：		

附 录 D
(规范性)
餐饮从业人员晨检记录表

餐饮从业人员晨检记录表
20 年

检查时间	检查情况	异常人员 姓名及原因	调离时间	检查人员签字
月 日	全部正常 () 有异常 ()		月 日	
月 日	全部正常 () 有异常 ()		月 日	
月 日	全部正常 () 有异常 ()		月 日	
月 日	全部正常 () 有异常 ()		月 日	
月 日	全部正常 () 有异常 ()		月 日	
月 日	全部正常 () 有异常 ()		月 日	
月 日	全部正常 () 有异常 ()		月 日	
月 日	全部正常 () 有异常 ()		月 日	
月 日	全部正常 () 有异常 ()		月 日	

附 录 E
(规范性)
餐饮从业人员健康管理信息表

餐饮从业人员健康管理信息表

序号	姓 名	性别	年龄 (岁)	工作岗位	健康证有效期 截止时间	调入时间	调出时间
1					年 月 日	年 月 日	年 月 日
2					年 月 日	年 月 日	年 月 日
3					年 月 日	年 月 日	年 月 日
4					年 月 日	年 月 日	年 月 日
5					年 月 日	年 月 日	年 月 日
6					年 月 日	年 月 日	年 月 日
7					年 月 日	年 月 日	年 月 日
8					年 月 日	年 月 日	年 月 日
9					年 月 日	年 月 日	年 月 日
10					年 月 日	年 月 日	年 月 日

安徽省餐饮行业协会团体标准

T/ARIA 002—2023

团餐食品加工管理规范

The group meal food processing management standard

2023 - 11 - 20 发布

2023- 11 - 20 实施

安徽省餐饮行业协会 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 员工要求	1
6 食材管理	4
7 加工前准备	4
8 加工	5
9 食品留样	7
10 分装	7
11 检验检测	7
12 记录 and 文件	8
附录 A（规范性）餐饮从业人员健康管理信息表	9
附录 B（规范性）餐饮从业人员晨检记录表	10
附录 C（规范性）餐饮从业人员培训、考核记录表	11
附录 D（规范性）食品安全管理自查记录表	12
附录 E（规范性）设施设备定期清洗消毒、维护、校验制度	14
附录 F（规范性）食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录表	15
附录 G（规范性）杀虫剂、设备等非食品类产品进货查验记录表	16
附录 H（规范性）杀虫剂和杀鼠剂等有害物质的使用记录	17
附录 I（规范性）食品添加剂使用记录表	18
附录 J（规范性）食品留样记录表	19

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》给出的规则起草。

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专利的责任。

本文件由安徽省餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：安徽天河湖餐饮管理有限公司、蚌埠市集鲜达餐饮管理有限公司、安徽春晖餐饮管理有限公司、合肥市泛美餐饮管理有限公司、合肥市鸿青商务发展有限公司、合肥红鹰餐饮管理有限公司、安徽仁安食品安全服务有限公司、安徽工匠质量标准研究院有限公司。

本文件主要起草人：陈宇欣、陈宇奇、胡茂梅、年强强、郑美娟、杜学洋、方青、万东旭、吴燕、朱宏成。

团餐食品加工管理规范

1 范围

本文件规定了团餐食品加工管理的术语和定义、员工要求、设施设备、食材管理、加工前准备、加工、食品留样、分装、检验检测、记录 and 文件。

本文件适用于团餐食品加工管理。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 15067.2 不锈钢餐具

GB/T 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求

SB/T 10679 主食加工配送中心良好生产规范

SB/T 10856 团餐管理服务规范

3 术语和定义

SB/T 10856 界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

风淋区 Air shower

安装于洁净室与非洁净室之间，使用风力进行局部净化的场所。

4 员工要求

4.1 健康管理

4.1.1 员工应取得健康证明后方可上岗，并每半年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。

4.1.2 食品安全管理人员应每天上班前组织员工进行晨检并询问员工身体状况，员工应对记录在台账中的身体状况进行签字或按手印确认，发现结核病、1111 六病等人员，应及时调离岗位，并留有记录。

4.2 员工卫生

4.2.1 员工个人卫生有以下要求：

- a) 员工应保持良好的个人卫生，在进入食品加工区域前，应洗净手部。
- b) 应保持头发整洁、指甲干净，衣服、鞋袜整洁；

- c) 不应留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物；
- d) 穿戴干净的工作服、工作帽，头发梳理整齐并置于帽内；
- e) 不应在工作间内存放与工作无关的个人物品；
- f) 严格要求洗手、消毒程序：清水、皂洗液、清水、消毒、清水冲洗、干手；

4.2.2 应清洗消毒手部的行为包括但不限于以下几种：

- a) 开始工作前；
- b) 处理食物前；
- c) 上厕所后；
- d) 处理生食物后；
- e) 处理弄污的设备或工用具后；
- f) 咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后；
- g) 处理动物或废物后；
- h) 触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后；
- i) 从事任何可能会污染双手活动后。

4.3 工作服

应符合以下要求：

- a) 应有工作服清洗保洁制度，定期进行更换，保持清洁；
- b) 主食间、熟食烹调间、分餐间人员的工作服应每天更换；
- c) 工作人员上厕所前应在各自区内脱去工作服；
- d) 待清洗的工作服应放在远离食品的区域；
- e) 员工使用卫生间前，应更换工作服；
- f) 工作服受到污染后，应及时更换；
- g) 清洁操作区与其他操作区员工的工作服应有明显的颜色或标识区分，应符合表 1 要求；
- h) 每名工作人员应有两套以上工作服。

表1 清洁操作区与其他操作区员工的工作服要求

项目	高清洁操作区	准清洁操作区	一般清洁操作区
口罩	口罩应当完整遮住口、鼻	防唾沫口罩	防唾沫口罩
手套	一次性无菌手套	普通手套	普通手套
工作服	无菌防护服	普通员工工服	普通员工工服

4.4 培训考核

每半年应对其员工进行食品安全培训考核，考核合格后方可上岗。

5 设施设备

5.1 供水设施

5.1.1 食品加工用水管道系统应引自生活饮用水主管道，与非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统完全分离，不得有逆流或相互交接现象。

5.1.2 食品加工前应检查供水设施能否正常工作。

5.2 排水设施

- 5.2.1 应通畅，便于清洁、维护。每日清扫排水沟，排水沟上方不应堆放杂物。
- 5.2.2 排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流。
- 5.2.3 排水沟出口设有防止有害生物侵入的装置，箅格孔径应小于 10 mm。
- 5.2.4 排水沟盖板应当分段可拆卸，排水沟内壁应当光滑无破损。
- 5.2.5 排水沟上方应不得有设施设备。
- 5.2.6 各操作间排水沟应每天清理。
- 5.2.7 加工制作前应检查能否正常工作。

5.3 清洗消毒保洁设施

- 5.3.1 清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。
- 5.3.2 各类水池的材质、区分使用应符合相关标准要求。专用保洁设施应标识明显，易于清洁。
- 5.3.3 应对清洗、消毒、保洁设施设备定期维护保养。

5.4 个人卫生设施和卫生间

- 5.4.1 食品处理区应设置足够数量的洗手设施。设置非手动式的洗手设施，洗手设施旁应配备洗手液、消毒液、干手器等。洗手设施附近应有洗手方法标识。
- 5.4.2 卫生间不得设置在食品处理区内。卫生间出入口不应直对食品处理区。排污管道与食品处理区排水管道分设。卫生间的设施设备、排污管道等应符合相关要求。
- 5.4.3 更衣区（室）与食品处理区处于同一建筑物内，宜位于食品处理区入口处。其空间和设施应满足使用需求。

5.5 照明设施

食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。冷冻（藏）库应使用防爆灯。

5.6 通风排烟设施

- 5.6.1 食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）应设置新风设备保持空气流通。专间应设立独立的空调设施。宜每半年清洁消毒空调及通风设施。
- 5.6.2 产生油烟、大量蒸汽的设备上方，应设置机械排风、排气及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。排气口设有易清洗、耐腐蚀的网罩防止有害生物侵入。

5.7 库房及冷冻（藏）设施

- 5.7.1 根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所，应有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置，必要时设置冷冻库、冷藏库。
- 5.7.2 冷冻柜、冷藏柜有明显的区分标识，应设有能正确显示内部温度的外显式温度计。
- 5.7.3 应分别设置食品库房和非食品库房，并设有标志标识。

5.8 加工制作设备设施

- 5.8.1 配备的设施、设备、容器和工具等应满足食品加工制作需要。不得用于与加工制作食品无关的用途。
- 5.8.2 设备的摆放位置，与食品的接触面等应符合相关要求。摆放合理，接触面应平滑便于清洁等。

5.9 餐饮服务场所的消防设施、器材等应符合相关法律法规。

5.10 设施的定期清洗消毒、维护、校验

应对设施设备进行定期清洗、消毒、维护和校验，并做好记录。

6 食材管理

6.1 食材采购

6.1.1 选择的食材供应商应具有相关合法资质，建立有效的管控机制，供应商应符合相关资质要求。

6.1.2 确定合理的定价机制和固定的供货渠道，确保食材满足加工制作的需要。

6.1.3 应建立供应商准入和退出机制，优胜劣汰。

6.1.4 应采购符合食品安全标准要求的食品、食品添加剂及食品相关制品。

6.2 食材运输

6.2.1 应使用冷链车辆进行运输，并采取有效措施防止食材受到污染。

6.2.2 运输食材的温度、湿度及装运应符合相关要求。

6.3 进货查验

6.3.1 随货查验要分品种查验随货证明文件如产品合格证明、产品检验合格证等并留存，符合相关要求。

6.3.2 查验随货同行单。

6.3.3 入库的外观查验和温度查验包括食品包装的完整性、有效期、感官性状和表面温度与标签标识温度的差异等，食品外包装上相关信息不得涂改，向供应商索要相关凭证并做好相关记录。

6.3.4 入库前应拍照上传监管系统。

6.4 食材贮存

6.4.1 分区、分架、分类、离墙、离地存放食品，不同类型的应做好分隔或分离贮存。

6.4.2 在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

6.4.3 按照食品安全要求贮存食材，及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。

6.4.4 应保持存储场所的清洁，遵循先进、先出、先用的原则进行日常管理并及时清理过期等不合格的产品。

6.4.5 预包装食品少进少存，左进右出，先进先出；散装食品，应标清采购日期和使用期限。食品库房应一周一清库，并安排专人定期检查。

6.4.6 冷藏、冷冻食品应少进少存，并安排专人定期检查。

6.4.7 鲜食果蔬、新鲜肉类等应按需采购当天采购，当天用完。

7 加工前准备

7.1 菜品搭配

7.1.1 基本要求

根据《中国居民平衡膳食宝塔》制定菜谱，并做到一餐一谱。

7.1.2 菜品搭配宜参照以下原则

- 7.1.2.1 营养、科学。
- 7.1.2.2 食物多样，谷类为主，粗细搭配。
- 7.1.2.3 多配蔬菜水果和谷薯类。
- 7.1.2.4 适量配奶类、大豆或其制品。
- 7.1.2.5 适量配禽、蛋和瘦肉。
- 7.1.2.6 减少烹调油、食盐用量。

7.1.3 主食

- 7.1.3.1 应尽量多样化，做到细粮与粗粮的合理搭配、干与稀的合理搭配、谷类和薯类的合理搭配。
- 7.1.3.2 宜以薯类代替部分主食，适量选用全谷类、干豆类及营养强化烹饪食材。

7.1.4 副食

- 7.1.4.1 动物性食品搭配应品种多样，多选用鱼、虾等水产类，畜肉、禽肉应以瘦肉为主，少用肥肉、荤油。
- 7.1.4.2 多搭配深色蔬果。蔬菜、水果不应完全相互代替，蔬菜首选新鲜绿叶蔬菜，适量搭配块根茎类及菌藻类。
- 7.1.4.3 适量搭配豆类和乳类。

7.2 净菜准备

- 7.2.1 感官判断净菜是否新鲜，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不应进行烹调加工。
- 7.2.2 植物性净菜应无杂质、新鲜干净。
- 7.2.3 动物性净菜应肉质新鲜，无异味。
- 7.2.4 直接采购的净菜应查看保质期，包装是否完整破损等。

7.3 主食准备

- 7.3.1 发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不应加工和使用。
- 7.3.2 依照要求和投料比例称取原辅料的重量。

8 加工

8.1 基本要求

- 8.1.1 加工制作的食品品种、数量与场所、设施、设备等条件相匹配。
- 8.1.2 加工制作食品过程中，应避免食品受到交叉污染。
- 8.1.3 不得存在国家法律法规、强制性标准中禁止的行为。
- 8.1.4 不得加工制作国家法律法规、强制性标准中禁止的食品及食材。
- 8.1.5 加工前，对加工过程中需要用到的餐具、厨具、工作台及抹布等进行清洗消毒。
- 8.1.6 加工后，将各种炊具、用具、容器洗刷干净，定位存放。
- 8.1.7 保持环境清洁。台面、地面每餐打扫一次，废弃物桶及时清理。排烟罩应经常清洗。
- 8.1.8 各专间、专用操作区应有明显的标识。

8.2 加工要点

- 8.2.1 加工前应检查、掌握燃气和电器等灶具的情况。
- 8.2.2 加工时应彻底加热食品，动物性食品应防止里生外熟，植物性食品，如扁豆含有天然毒素，需要高温加热破坏毒素。
- 8.2.3 盛调料的容器内应无异物，用后加盖防尘。每次用后应洗刷一次，再倒入新的调料。使用后加盖存放，应标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及开封日期。
- 8.2.4 食品出品前应使用专用工具品尝，不应用炒菜勺或用手抓取品尝，建立品尝记录。
- 8.2.5 未经处理的食物不应进入厨房。
- 8.2.6 熟制加工的食品应当烧熟煮透。

8.3 粗加工与切配

- 8.3.1 冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料不应反复解冻、冷冻。解冻应符合食品安全相关要求。
- 8.3.2 食品原料应洗净后使用。
- 8.3.3 使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳；及时使用或冷冻（藏）贮存切配好的半成品。
- 8.3.4 使用机械加工前，应对食材进行分拣与检验，对于不符合要求的不得使用，分拣后宜使用机械设备进行粗加工。

8.4 成品加工

8.4.1 专间内加工要求

- 8.4.1.1 专间的日常消毒、人员配置和工具容器的消毒管理，以及食材加工和成品制作等，应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
- 8.4.1.2 专间内温度，应控制在 25℃ 以内，并有独立的温控设备，设备要进行定期的维修保养。
- 8.4.1.3 不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。

8.4.2 专用操作区内加工

- 8.4.2.1 明确专人加工制作。加工制作人员着装和个人卫生、专用设备洗消保洁、食品存放等应符合相关要求。
- 8.4.2.2 加工制作好的成品应当餐供应。
- 8.4.2.3 不得在专用操作区内从事非专用操作区的加工制作活动。
- 8.4.2.4 专间应配备专业的加工人员。人员进行专间前应进行二次更衣消毒。
- 8.4.2.5 非专间操作人员，不得在专间工作期间进入专间。
- 8.4.2.6 要做好三防措施，不得设置明沟。

8.4.3 烹饪区内加工

- 8.4.3.1 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全。
- 8.4.3.2 需要烧熟煮透的食品及油炸类等特殊食品，其加工制作应符合相关要求。

8.5 食品相关制品使用

食品加工制作过程中不宜使用食品添加剂，如需使用，食品添加剂应符合国家标准并严格执行相应制度要求。

8.6 食品加工器具使用

8.6.1 各类工具和容器应有明显的区分标识，可使用材料、形状、文字等方式进行区分。

8.6.2 工具、容器和设备，宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料。必须使用木质材料时，应避免对食品造成污染。盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料。

9 食品留样

9.1 每餐次的食品成品应留样。

9.2 应放置在清洁区并设有固定的场所和专用区域。

9.3 应有存放样品的专用密闭容器。

9.4 专用密闭容器宜使用符合标准的不锈钢或塑料材质，不应使用无菌袋防止食材戳破无菌袋。

9.5 应将样品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48h 以上。每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125 g。

9.6 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。

9.7 应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。

10 分装

10.1 设施设备

10.1.1 应有独立的分装间。

10.1.2 应有专用工用具清洗消毒设施和空气消毒设施，温度应不高于 25℃，宜设有独立的空调机。入口处应设置有洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间。

10.1.3 以紫外线灯作为空气消毒装置，紫外线灯应按 1.5 W/m^3 （强度 $70 \mu\text{W/cm}^2$ 以上）设置，距离地面 2 m 以内吊装于制作室中央。

10.1.4 应设置缓冲间及清洗、消毒池等设施。

10.2 操作要求

10.2.1 上饭菜的推车、托盘要每餐清洗，接触食品的工具、用具、容器要每餐清洗后消毒，保洁存放。

10.2.2 团餐餐具宜使用不锈钢、PP 塑料等材质，不锈钢餐具应每餐做到彻底清洗与消毒，且符合 GB/T 15067.2 的要求，一次性餐盒应符合 GB 18006.1 的要求。

10.2.3 参与分装的人员每年应进行健康检查，持有健康合格证方能上岗。分餐人员应保持良好的卫生，如突患传染性疾病应立即停止分餐工作。

11 检验检测

11.1 检验检测计划

11.1.1 制定检验检测计划，定期对大宗食品食材、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。

11.1.2 鼓励定期进行食品检验检测。

11.2 检验检测项目和人员

11.2.1 宜根据自身的食品安全风险分析结果，确定检验检测项目，如农药残留、兽药残留、致病性微生物、餐用具清洗消毒效果等。

11.2.2 检验检测人员应经过培训与考核。

12 记录和文件

12.1 记录格式

应根据食品安全法律、法规、规章和本文件要求，按照如下格式做好记录：

- a) 餐饮从业人员健康管理信息记录格式应符合附录 A 的规定
- b) 餐饮从业人员晨检记录格式应符合附录 B 的规定；
- c) 餐饮从业人员培训、考核记录格式应符合附录 C 的规定；
- d) 食品安全管理自查记录格式应符合附录 D 的规定；
- e) 设施设备定期清洗消毒、维护、校验记录格式应符合附录 E 的规定；
- f) 食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录格式应符合附录 F 的规定；
- g) 杀虫剂、设备等非食品类产品进货查验记录格式应符合附录 G 的规定；
- h) 杀虫剂和杀鼠剂等有害物质的使用记录格式应符合附录 H 的规定
- i) 食品添加剂使用记录格式应符合附录 I 的规定；
- j) 食品留样记录格式应符合附录 J 的规定。

12.2 记录保存时限

12.2.1 进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于 2 年。其他各项记录保存期限宜为 2 年。

附 录 A
(规范性)
餐饮从业人员健康管理信息表

餐饮从业人员健康管理信息表

序号	姓 名	性别	年龄 (岁)	工作岗位	健康证有效期 截止时间	调入时间	调出时间
1					年 月 日	年 月 日	年 月 日
2					年 月 日	年 月 日	年 月 日
3					年 月 日	年 月 日	年 月 日
4					年 月 日	年 月 日	年 月 日
5					年 月 日	年 月 日	年 月 日
6					年 月 日	年 月 日	年 月 日
7					年 月 日	年 月 日	年 月 日
8					年 月 日	年 月 日	年 月 日
9					年 月 日	年 月 日	年 月 日
10					年 月 日	年 月 日	年 月 日

附 录 B
(规范性)
餐饮从业人员晨检记录表

餐饮从业人员晨检记录表
20 年

检查时间	检查情况	异常人员 姓名及原因	调离时间	检查人员签字
月 日	全部正常 () 有异常 ()		月 日	
月 日	全部正常 () 有异常 ()		月 日	
月 日	全部正常 () 有异常 ()		月 日	
月 日	全部正常 () 有异常 ()		月 日	
月 日	全部正常 () 有异常 ()		月 日	
月 日	全部正常 () 有异常 ()		月 日	
月 日	全部正常 () 有异常 ()		月 日	
月 日	全部正常 () 有异常 ()		月 日	
月 日	全部正常 () 有异常 ()		月 日	

附 录 C

(规范性)

餐饮从业人员培训、考核记录表

餐饮从业人员培训、考核记录表

培 训 内 容		培 训 时 间	20 年 月 日
地 点		授 课 人	
参 加 培 训 人 员 (签 字)			
培 训 主 要 内 容 记 录			
考 核 情 况 记 录	记 录 人 ：		

附 录 D
(规范性)
食 品 安 全 管 理 自 查 记 录 表

食 品 安 全 管 理 自 查 记 录 表

自查时间： 年 月 日 自查参加人员（签字）：

检查项目	检查内容	自查结果	问题的处理方式
管理制度	有健全的食品安全管理组织机构并运行良好，有专兼职食品安全管理人员，并落实食品安全责任	是（ ） 否（ ）	
	建立了食品安全责任制，明确各环节、各岗位从业人员的责任	是（ ） 否（ ）	
	建立各项食品安全管理制度，并落实到位，各项记录是否符合要求	是（ ） 否（ ）	
从业人员管理	从事接触直接入口食品的从业人员是否取得有效健康合格证明上岗操作	是（ ） 否（ ）	
	发现患有碍食品卫生疾病的从业人员上岗，患有发热、咽痛、腹泻、咽部炎症皮肤有伤口或感染的从业人员是否暂停接触直接入口食品的工作	是（ ） 否（ ）	
	从业人员操作时是否穿戴清洁工作衣帽，专间操作人员是否规范佩戴口罩	是（ ） 否（ ）	
	从业人员是否留长指甲或涂指甲油、戴戒指，是否	是（ ） 否（ ）	
	是否开展食品安全知识培训考核，从业人员是否是否掌握本岗位的食品安全知识	是（ ） 否（ ）	
食品采购存	采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品索证、索票、查验记录是否符合要求	是（ ） 否（ ）	
	食品原料库房通风、防鼠设施是否符合要求	是（ ） 否（ ）	
	冷（藏）设施是否定期清洗、校验、维修，能正常运转，	是（ ） 否（ ）	
	库房存放食品是否分类、分架、离地、离墙摆放	是（ ） 否（ ）	
	是否按照规定条件贮存食品	是（ ） 否（ ）	
	是否有超过保质期等禁止生产经营的食品食品	是（ ） 否（ ）	
环境卫生	厨房内墙壁、天花板、门窗等是否有涂层脱落或破损	是（ ） 否（ ）	
	食品生产经营环节是否整洁	是（ ） 否（ ）	
	防蝇、防尘、防鼠设施是否有效	是（ ） 否（ ）	
	废弃物处理是否符合要求	是（ ） 否（ ）	
	加工用设施设备、工用具是否清洁，专用，有区分标志	是（ ） 否（ ）	
食品生产经营过程	用于盛放原料、半成品、成品的容器、工具是否分开使用、定位存放，接触食品的容器是否摆放在地面上。	是（ ） 否（ ）	
	冷冻（冷藏）食品做到原料、半成品、成品存放，是否存放交叉污染。	是（ ） 否（ ）	
	食物热加工中心温度是否大于 70℃	是（ ） 否（ ）	
	专间操作是否符合要求，冷藏冷冻食品是否盛放在内或使用保	是（ ） 否（ ）	

	鲜膜覆盖		
	使用的食品添加剂是否符合规定，	是（ ）否（ ）	
	食品留样是否符合要求	是（ ）否（ ）	
	是否有使用超过保质期、腐败变质食品原料等影响食品安全的行为	是（ ）否（ ）	
餐饮具消毒保洁	清洗消毒水池是否与其他用途水池混用	是（ ）否（ ）	
	使用前是否经有效清洗消毒	是（ ）否（ ）	
	消毒后餐具是否贮存在清洁专用保洁柜内	是（ ）否（ ）	
	保洁柜是否密闭、清洁，是否摆放其他物品	是（ ）否（ ）	
保卫防火	安全保卫及防火措施是否正常	是（ ）否（ ）	
总体情况			

附 录 E

(规范性)

设施设备定期清洗消毒、维护、校验制度

设施设备定期清洗消毒、维护、校验制度

序号	设施设备名称	清洗消毒、维护、校验时间	是否正常维护	维护人员	备注
1		年 月 日	是 () 否 ()		
2		年 月 日	是 () 否 ()		
3		年 月 日	是 () 否 ()		
4		年 月 日	是 () 否 ()		
5		年 月 日	是 () 否 ()		
6		年 月 日	是 () 否 ()		
7		年 月 日	是 () 否 ()		
8		年 月 日	是 () 否 ()		
9		年 月 日	是 () 否 ()		

附 录 F

(规范性)

食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录表

食品、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录表

20 年

类别：

记录人：

序号	进货日期	(简要)产品名称	规格	数量	批号或日期	生产或销售者	随货证明文件查验				入库检查		自检或委托检验结果
							许可证	营业执照	检验报告	其他凭证	感观	温度	
1	月 日										正常() 异常()	正常() 异常()	正常() 异常()
2	月 日										正常() 异常()	正常() 异常()	正常() 异常()
3	月 日										正常() 异常()	正常() 异常()	正常() 异常()
4	月 日										正常() 异常()	正常() 异常()	正常() 异常()
5	月 日										正常() 异常()	正常() 异常()	正常() 异常()

附 录 G

(规范性)

杀虫剂、设备等非食品类产品进货查验记录表

杀虫剂、设备等非食品类产品进货查验记录表

20 年

类别:

记录人:

序号	进货日期	产品名称	规格	数量	批号或日期	生产或销售者	随货证明文件查验				入库检查	是否在用
							许可证	营业执照	检验报告	其他凭证		
1	月 日						有() 无()	有() 无()	有() 无()	有() 无()	正常() 异常()	是() 否()
2	月 日						有() 无()	有() 无()	有() 无()	有() 无()	正常() 异常()	是() 否()
3	月 日						有() 无()	有() 无()	有() 无()	有() 无()	正常() 异常()	是() 否()
4	月 日						有() 无()	有() 无()	有() 无()	有() 无()	正常() 异常()	是() 否()
5	月 日						有() 无()	有() 无()	有() 无()	有() 无()	正常() 异常()	是() 否()

附 录 H

(规范性)

杀虫剂和杀鼠剂等有害物质的使用记录

杀虫剂和杀鼠剂等有害物质的使用记录

使用时间	杀虫剂等 有害物质名称	数量	使用区域	使用浓度	使用方式	使用人
年 月 日						
年 月 日						
年 月 日						
年 月 日						
年 月 日						
年 月 日						
年 月 日						
年 月 日						

附 录 I
(规范性)
食品添加剂使用记录表

食品添加剂使用记录表

20 年

序号	使用日期	食品添加剂名称	生产者	生产日期	使用量(g)	功能(用途)	制作食品名称	制作食品量	使用人	备注
1	月 日			月 日						
2	月 日			月 日						
3	月 日			月 日						
4	月 日			月 日						
5	月 日			月 日						
6	月 日			月 日						
7	月 日			月 日						
8	月 日			月 日						
9	月 日			月 日						

附 录 J
(规范性)
食品留样记录表

食品留样记录表

序号	留样食品名称	留样时间	留样量 $\geq 125\text{g}$	留样人	用餐单位	送餐时间
1		月 日 时 分	是 () 否 ()			
2		月 日 时 分	是 () 否 ()			
3		月 日 时 分	是 () 否 ()			
4		月 日 时 分	是 () 否 ()			
5		月 日 时 分	是 () 否 ()			
6		月 日 时 分	是 () 否 ()			
7		月 日 时 分	是 () 否 ()			
8		月 日 时 分	是 () 否 ()			
9		月 日 时 分	是 () 否 ()			
10		月 日 时 分	是 () 否 ()			

安徽省餐饮行业协会团体标准

T/ARIA 003—2023

团餐配送服务规范

Service specification for group meal delivery

2023-11-20 发布

2023-11-20 实施

安徽省餐饮行业协会 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 要求	1
5 留样	2
6 配送	3
7 应急要求	4
8 记录管理	4
9 评价与改进	4
附录 A（规范性）配送过程食品安全风险控制与验收登记台账	5
附录 B（规范性）学校接收校外供餐单位配送食品安全管理记录表	6
附录 C（规范性）学校集中用餐陪餐记录表	7

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》给出的规则起草。

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专利的责任。

本文件由安徽省餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：安徽天河湖餐饮管理有限公司、蚌埠市集鲜达餐饮管理有限公司、安徽春晖餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：陈宇欣、陈宇奇、胡茂梅、年强强、郑美娟。

团餐配送服务规范

1 范围

本文件规定了团餐配送服务规范的术语和定义、要求、留样、配送、应急要求、记录管理、评价与改进。

本文件适用于团餐热链配送服务。

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 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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB/T 29912 城市物流配送汽车选型技术要求
SB/T 10856 团餐管理服务规范
T/ARIA 001-2023 餐具清洗消毒规范
T/ARIA 002-2023 团餐食品加工管理规范

3 术语和定义

SB/T 10856 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

热链配送 Hot chain distribution

采取保温措施，把集体用餐配送单位统一加工分装的食品送到目的地的配送。

3.2

中心温度 Center temperature

存放在容器内食品的中心部位的温度。

4 要求

4.1 餐具、设备器具与包装材料

- 4.1.1 应使用符合食品安全要求的餐具。
- 4.1.2 餐具使用后应及时清理、清洗、消毒，按要求存放。
- 4.1.3 餐具清洗消毒应符合 T/ARIA 003-2023 团体标准要求。
- 4.1.4 设备器具与包装材料应符合相关食品安全标准和规定。

4.1.5 各类餐具、容器和设备应有明显的区分标识。

4.1.6 盛放热食类食品的容器应符合食品安全要求。

4.2 食品感官

应符合表1 的规定。

表 1 技术要求

项目	要求	检验方法
包装外观	包装整洁、无破损、无饭菜外溢	目测、鼻嗅、口尝
色泽	具有菜肴和主食正常的色泽	
形态	具有菜肴和主食正常的形态	
气味滋味	具有菜肴和主食正常的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力下可见的杂质	

4.3 食品送达

表 2 技术要求

项目	指标	检验方法
食品出库温度，℃	≥75	随机抽取3件，采用食品中心温度计测量
食品送达中心温度，℃	≥60	随机抽取3件，采用食品中心温度计测量
食品入口温度，℃	≥55	随机抽取3件，采用食品中心温度计测量

4.4 车辆

4.4.1 配送车辆应符合 GB/T 29912 的要求。

4.4.2 应在车上配备行程记录装置，在车厢内部配备温度记录装置。

4.4.3 车厢应具备良好的密封性。

4.4.4 车辆应每餐次进行清洁消毒，并做好记录，保证车厢内壁无污渍无异味。

4.4.5 清洗车辆的清洗剂应符合 GB 14930.1 的要求、消毒剂应符合 GB 14930.2 的要求。

4.4.6 应对配送车辆进行定期保养。

4.4.7 应搭载与配送货品相关的人员和物品。

4.4.8 配送车辆应专车专用，不应搭载有毒有害物质。

4.5 配送人员

4.5.1 明确责任，专人负责；对食品安全负责，在交接货品、装车、配送、与客户交接及返回过程中，配送人员应全程在场。

4.5.2 应每年对其员工进行一次食品安全培训考核，考核合格后方可上岗。

4.5.3 从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的员工（包括新参加和临时参加工作的员工）和直接配送团餐的员工都应取得健康证明后方可上岗。

4.5.4 食品安全管理人员应每天对从事接触直接入口食品工作的员工和直接配送团餐的员工上岗前的健康状况进行检查，员工符合要求方可上岗。

4.5.5 配送人员员工应保持良好的个人卫生，应符合相关的规定。

5 留样

5.1 供餐单位留样

食品留样应符合 T/ARIA 002-2023 第 9 章的要求。

5.2 订餐单位留样

- 5.2.1 餐食交接后订餐单位应对食品安全负责。
- 5.2.2 食用前使用单位应按照 T/ARIA 002-2023 第 9 章的要求对当餐食品进行全品种留样。
- 5.2.3 应由配送人员和订餐单位双方同时负责监督食品留样，并上锁保管。
- 5.2.4 留样食品应处于监控监管区，专人严格管理，确保食品样品不被替换。

6 配送

6.1 配送前

- 6.1.1 分餐人员进行分餐前应二次更衣、戴口罩、洗手及消毒，并保证食品中心温度符合热链工艺要求。
- 6.1.2 分餐过程中应对食品采取有效的防护措施，防止外溢污染。
- 6.1.3 应在盛装食品的外包装上进行分签管理。
- 6.1.4 标签应标明食品名称、生产日期、最佳食用时间、保存条件等。
- 6.1.5 应对车辆车况进行检查、登记，发现异常情况应及时处理，确保车辆安全并对车辆进行封条管理，封条应标注生产单位名称及封车时间。

应按照供货要求清点货品数量、品种以及包装等，确保与供货要求一致。

- 6.1.6 应按照供货要求清点货品数量、品种以及包装等，确保与供货要求一致。
- 6.1.7 应确认装车时食品中心温度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ 。
- 6.1.8 应使用保温效果好、密封性强、易于装卸的保温盒（箱）对食品进行分装。
- 6.1.9 按照食品种类分区装车，温度要求接近的多种货品可拼箱装运，但出现下列情况时不得进行拼箱：
 - 具有强烈气味的食品和容易吸收异味的食品；
 - 产生较多乙烯气体的食品和对乙烯敏感的食品。
- 6.1.10 应摆放整齐、分类标记、固定好保温盒（箱），确保运输途中保温盒（箱）不得倾覆、抛洒。
- 6.1.11 堆积高度应低于箱体的最大装载限制线，码放要求如下：
 - 货物与车厢壁应留有缝隙，离顶 20 cm；
 - 应用支架、栅栏或其他装置稳固货物。
- 6.1.12 装车完毕后应在车门处封签，与客户交接前应保持封签完整。
- 6.1.13 出门时填写出车单。

6.2 配送中

- 6.2.1 至少两名以上配送人员同行，应确保货单同行，启动配送前再次确认车门正常关闭、上锁。
- 6.2.2 应按照规定的行车路线及时间准时出车，应按时抵达各目的地，前后可浮动 10 分钟，特殊情况例外。
- 6.2.3 行车途中按照道路交通安全法律法规的规定，应小心行驶，保持车辆平稳。
- 6.2.4 配送途中不应破坏封条，不应打开车门接触、损伤、调换食品。
- 6.2.5 对于突发车辆损坏、交通堵塞、恶劣天气等情况应提前做好准备，保证食品正常供应。
- 6.2.6 宜全程对配送人员、车辆行进情况进行录音录像。

6.3 交接

- 6.3.1 使用单位应专人进行感官查验，确认餐次无问题后，方可确认接收。学生营养餐配送过程食品安全风险控制与验收登记台账见附录 C。学校接收校外供餐单位配送食品安全管理记录表见附录 D。
- 6.3.2 配送人员与使用单位人员应做好交接的食品安全管理记录。
- 6.3.3 应当在固定场所内存放餐品，餐品应当放置在监控范围内。
- 6.3.4 应当按照要求进行留样。
- 6.3.5 食用前打开封签并按要求食用。
- 6.3.6 到达目的地后应与既定收货人交接，应由配送人员与既定收货人同时测定货品中心温度，不应低于 60℃。
- 6.3.7 经验收无误后，按照货单验货并填写签收单，服务过程应文明礼貌，认真听取客户意见并反馈。
- 6.3.8 发放食品过程中应佩戴口罩、手套，注意个人卫生。
- 6.3.9 用餐结束后清点、回收餐具。
- 6.3.10 宜全程录音录像。
- 6.3.11 食品交接后，应按照 5.2 的要求进行食品留样。

6.4 配送返程后

- 6.4.1 配送返程后应立即报送签收单及卸载车厢内物品。
- 6.4.2 应按照 4.4 的要求进行清洁消毒后将车辆安全停靠到指定位置，并做好相关记录。

7 应急要求

应制定应急方案，在遇到突发事件时，应及时启动应急预案，并严格按照方案执行。

8 记录管理

8.1 记录格式

应根据食品安全法律、法规、规章和本文件要求，按照如下格式做好记录：

- a) 配送过程食品安全风险控制与验收登记台账记录格式应符合附录 A 的规定；
- b) 学校接收校外供餐单位配送食品安全管理记录格式应符合附录 B 的规定；
- c) 学校集中用餐陪餐记录格式应符合附录 C 的规定。

8.2 记录信息及应上传食品安全管理系统。

8.3 记录的内容应有专人审核，保存期限不得少于 2 年。

9 评价与改进

- 9.1 团餐企业定期整理顾客意见簿，做好定向跟踪、柜台沟通、回访顾客工作，根据收集到的意见改进服务。
- 9.2 有条件的团餐企业可根据商品、服务特点和服务对象，采取多样化的服务评价方式：问卷调查、第三方满意度测评等。
- 9.3 团餐企业宜不定期开展定向跟踪企业自查、行业监督、社会第三方调查的社会监督和评价机制，提高团餐配送服务质量。
- 9.4 团餐企业根据服务评价情况采取有效措施改进服务。

附 录 A

(规范性)

配送过程食品安全风险控制与验收登记台账

配送过程食品安全风险控制与验收登记台账

号车送餐负责人(签字):

配送时间: 年 月 日 配送学校名称:

送餐食品品种名称	配送食品 离厂时间	学校接收食品 具体时间	学生营养餐交接情况		
			送餐负责人 签字	学校接餐负责人 签字	验收情况

备注: 1、填写当餐配送的每个食品名称; 2、配送食品离厂具体时间和学校接收食品具体时间应分别填写: *日*分;
3、验收情况填写: “合格”或“不合格”

附 录 B

(规范性)

学校接收校外供餐单位配送食品安全管理记录表

学校接收校外供餐单位配送食品安全管理记录表

桶装饭菜 ☐盒装饭菜 ☐

负责接收食品人员签名:

接收配餐食 品时间 (月 日 时 分)	食品暂存场所设置			食品留样		食品分发			学生就餐 后 身体状况	餐饮具管理
	食品进 入 学校后 负责保 存管理 负责人 姓名	是否 设置 独立 专存 食品 房间	是否 设置 暂存 食品 货架	是否 配备 独立 留样 冰箱	食品留样 具体时间 (月 日 时 分)	食品分发 具体时间 (月 日 时 分)	分 餐 人 员 签 名	领餐 班级 及 人员 签名	学生就餐 1 小时后 有无学生 身体异常	学生餐具回 收及 清洗消毒保 洁是否符合 要求

附 录 C
(规范性)
学校集中用餐陪餐记录表

学校集中用餐陪餐记录表

序号	时间	陪餐人	有无发现问题	发现的 具体问题	处理情况
1	月 日 时		有() 无()		
2	月 日 时		有() 无()		
3	月 日 时		有() 无()		
4	月 日 时		有() 无()		
5	月 日 时		有() 无()		
6	月 日 时		有() 无()		
7	月 日 时		有() 无()		
8	月 日 时		有() 无()		
9	月 日 时		有() 无()		
10	月 日 时		有() 无()		