

集中用餐单位食堂餐饮服务异物管控规范

School Canteen Foreign object Prevention and Control Standards

(征求意见稿)

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。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

目 次

前 言 1

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

5 食品原料采购环节 2

6 储存环节 2

7 食品加工制作环节 2

8 分餐和备餐环节 3

9 异常处置 3

10 检查与改进 3

参 考 文 献 4

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。

本文件由北京市市场监督管理局提出并归口。

本文件由北京市市场监督管理局组织实施。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

集中用餐单位食堂餐饮服务异物管控规范

1 范围

本文件规定了学校食堂异物管控的基本要求、食品原料采购环节、储存环节、食品加工制作环节、分餐和备餐环节、异常处置、检查与改进的要求。

本文件适用于幼儿园、中小学、中等职业学校、高等院校等集中用餐单位食堂的异物管控。托育机构食堂可参照执行。

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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

DB 11/T 1791 餐饮服务单位从业人员健康管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品异物 food foreign material

指在食品中非预期的、非主动添加的、可以辨别的、来源广泛的物质。包括但不限于金属片、玻璃碎片、塑料、毛发、虫害等。

3.2

学校食堂 school canteen

指学校为学生提供就餐服务，具有相对独立的食品原料存放、食品加工操作、食品供应及就餐空间的餐饮服务提供者。

4 基本要求

4.1 学校食堂应承担食品安全主体责任，建立和完善异物管控的责任制度和管理机制，包括异物管控人员岗位职责，食品原料采购验收、储存、加工制作、分餐和备餐、异物检查与改进等环节异物管控要求和方法，异物异常处置应急预案等。

4.2 学校食堂应制定异物管控的培训计划，对学校食堂工作人员进行食品安全培训，培训内容包含异物管控要求、检查方法和应急响应等，并对培训效果进行考核，确保工作人员具备异物管控相应的知识和技能。

4.3 学校食堂从业人员健康卫生及培训管理应符合 DB11/T 1791 的相关要求。

4.4 学校食堂应在原料采购、储存、加工制作和分餐各环节采取视觉检查方式进行异物检查，宜根据风险评估结果安装金属探测仪、视频监控设备等异物检查设备，并保存相应的检查记录。

4.5 学校应建立监督考核机制，定期对校园餐饮的异物管控情况进行监督和评估，将异物管控纳入学校食堂绩效考核。

4.6 学校应根据异物异常处置应急预案，定期进行应急演练。

5 食品原料采购环节

5.1 供应商评估与考核

5.1.1 学校食堂应定期对食品原料供应商进行食品安全和产品质量评估。

5.1.2 应根据发现的异物情况制定对供应商的考核约束机制。对于食品原料中多次出现异物的供应商，应建立相应的供应商退出和保留机制。

5.2 原料验收

5.2.1 学校食堂应严格执行进货查验制度，应指定人员按照食品原料验收标准进行验收。

5.2.2 食品原料验收标准中应包含异物检查项目，并在原料验收记录中进行记录。

5.2.3 异物检查项目应包含食品外包装有无破损、有无异物混入和其他质量问题。

6 储存环节

6.1 原料储存

6.1.1 食品原料储存区域应干净整洁，采取分区存放、隔墙离地等措施防止异物污染。

6.1.2 对于已经开封的食品原料，应采用封口夹、自封袋、防护膜、热封等措施进行防护，防止异物混入。

6.2 半成品储存

对于已经加工的半成品应进行分类标识，使用容器存放并采取加盖等措施进行防护，防止异物混入。

6.3 成品储存

对加工后的成品进行标识，采取恰当包装方式进行防护，防止异物混入。

7 食品加工制作环节

7.1 环境

7.1.1 加工环境应保持干净整洁。配备充足的照明，确保能清晰发现食品中的异物。

7.1.2 加工区域应设置防虫防鼠设施，避免虫害等异物。

7.1.3 墙壁和天花板应光滑、防潮、易清洁，无易脱落的墙皮和灰尘等异物隐患。

7.2 食品原料拆包

7.2.1 食品原料在拆包环节，应选择恰当的拆包工具和拆包方法，对拆包产生的废弃物进行恰当存放和管理，避免拆包环节引入异物风险。

7.2.2 对使用塑料类包装袋、纸质包装袋、编织袋、玻璃瓶、铝制易拉罐等包装的食品原料在拆包后，应检查是否有碎片、拉环、玻璃、塑料丝、线绳等掉入食品原料中，拆包后的包装物料要及时收集并丢弃垃圾桶。

7.2.3 外包装应在初加工间拆包，进入操作区域的原料及其内包装袋上无肉眼可见异物。

7.3 加工过程

7.3.1 对容易产生异物的加工环节，如切配、搅拌等，应按照 GB 31654 和 GB/T 27306 标准中的相关规定加强监控和检查。

7.3.2 烹饪前检查食材、工用具等有无异物残留，烹饪过程中随时观察，及时去除肉眼可见异物。

7.4 设备和工用具

7.4.1 应规范使用设备设施和工用具。如使用刀具切割食材时，应注意刀具的完整性和使用方法，防止产生金属碎屑。

7.4.2 工用具应定期检查和更换，不应使用易产生异物的工用具。

8 分餐和备餐环节

8.1 分餐和备餐应在清洁的环境中进行，使用符合食品安全标准的分餐容器和包装材料。

8.2 分餐人员应佩戴口罩。在分餐过程中，操作人员应目视检查分餐容器和食品中是否有异物。

8.3 如打包外带餐品，应保证外包装密封。

9 异常处置

9.1 分餐和备餐过程中发现异物时，应立即停止问题餐品的使用和销售，按照应急预案进行处置。

9.2 对收到投诉的异物问题，应及时响应并进行调查处理。

10 检查与改进

学校食堂应结合日管控、周排查、月调度等工作要求，采取自查、第三方监督检查等方式，定期对异物管控流程和效果进行检查、评估与记录，并根据检查结果制定改进和预防措施。

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》
 - [2] 中华人民共和国国家卫生健康委员会令第 45 号 《学校食品安全与营养健康管理规定》
 - [3] 国家市场监督管理总局令第 60 号 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》
 - [4] 《食品异物管理指南》熊传武，2021 年 9 月，合肥工业大学出版社
-