

DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/003—2025

食品安全地方标准 集体用餐配送膳食

2025 - 12 - 31 发布

2026 - 06 - 30 实施

江苏省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准代替DBS 32/003—2014《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》。

本标准与DBS 32/003—2014相比，主要变化如下：

- 删除了规范性引用文件；
- 修改了术语和定义；
- 修改了原辅料要求和食品接触材料及制品要求；
- 修改了感官要求；
- 修改了膳食中心温度；
- 删除了污染物限量、真菌毒素限量、农药残留限量和兽药残留限量；
- 修改了微生物限量；
- 删除了营养要求；
- 增加了“4 其他”；
- 删除了附录 A。

食品安全地方标准

集体用餐配送膳食

1 范围

本标准适用于集体用餐配送膳食。

2 术语和定义

2.1 集体用餐配送膳食

集体用餐配送单位根据集体用餐服务对象订购要求，集中加工烧熟、分装、贮存、运输和配送的膳食（包括主食和菜肴）。根据配送方式分为热链配送和冷链配送。根据分装形式分为盒装配送膳食和桶装配送膳食。

2.2 热链配送

经集中加工烧熟后的膳食，采取加热、保温措施进行分装、贮存、运输、配送和供餐，使膳食在食用前的中心温度始终保持在 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 的配送方式。

2.3 冷链配送

经集中加工烧熟后的膳食，在2h内将膳食中心温度降至 $\leq 8^{\circ}\text{C}$ 进行分装、贮存、运输和配送，食用前需进行再加热，将膳食中心温度迅速加热至 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 的配送方式。

2.4 膳食中心温度

块状或有容器存放的膳食的中心部位的温度。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 食品接触材料及制品要求

食品接触材料及制品应符合相应的食品相关产品标准和有关规定。

3.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
包装外观	包装整洁，无破损	目测

表1 感官要求（续）

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有菜肴和主食应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有菜肴和主食应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有菜肴和主食应有的状态，无正常视力可见外来异物	

3.4 膳食中心温度

膳食中心温度应符合表2的规定。

表 2 膳食中心温度

项 目	指 标	检验方法
冷链配送/（℃）	分装、贮存、运输、配送过程 ≤ 8	采用食品中心温度计插入膳食中心测量
	再加热 ≥ 70	
热链配送/（℃）	分装、贮存、运输、配送过程 ≥ 60	

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目 ^a	限 量	检验方法 ^b
大肠埃希氏菌/（CFU/g） ≤	100	GB 4789.38
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g） ≤	1000	GB 4789.10
蜡样芽孢杆菌/（CFU/g） ≤	10000	GB 4789.14
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c	0/25g	GB 4789.30
副溶血性弧菌 ^d /（MPN/g） ≤	1000	GB 4789.7
^a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 检验取膳食混合样。 ^c 仅适用于含肉制品或含乳类食品的膳食。 ^d 仅适用于含动物性水产品的膳食。		

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760及国家有关规定。

4 其他

- 4.1 集体用餐配送膳食经营者应在加工经营过程中采取控制措施，避免食品污染，尽可能降低食品中的致病性微生物含量水平及导致风险的可能性。
- 4.2 集体用餐配送膳食配送至用餐（分餐）场所应开展交收检验，交收检验项目为感官要求、膳食中心温度。
- 4.3 加工经营过程应符合 GB 31654 及国家有关规定。