

# DBS12

## 天津市食品安全地方标准

DBS 12/004—2024

### 食品安全地方标准 集体用餐配送膳食

2024-06-01 发布

2024-06-01 实施

天津市卫生健康委员会  
天津市市场监督管理委员会

发布

## 前 言

本标准首次发布。

本标准起草单位：天津市食品安全检测技术研究院、天津市疾病预防控制中心、天津市市场监督管理委员会、天津市滨海新区市场监督管理局、天津市烹饪协会

本标准主要起草人：刘祥、岳明祥、俞佳、马洁、张健、任瑞娟、罗莎、贾巨林、李卿、王治、胡志华、刘敬、孔令涛

# 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单位的膳食。

### 2 术语和定义

#### 2.1 集体用餐配送膳食

指集体用餐配送单位根据集体用餐服务对象订购要求，采用热链（也称“加热保温”）工艺或冷链（也称“冷藏”）工艺集中生产加工和配送的非预包装主食和菜肴（以下简称膳食）。

#### 2.2 集体用餐配送单位

根据集体服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的单位。

#### 2.3 热链工艺

指膳食熟制完成后，在配送过程中采取加热保温措施，使膳食在食用前的中心温度始终保持在 60℃ 以上的生产加工工艺。热链工艺膳食一般包括热链盒饭和热链桶饭两种形式。

#### 2.4 冷链工艺

指膳食熟制完成后，在 2 h 内将膳食中心温度降至 8℃ 以下，并将膳食在低于 8℃ 的环境条件下进行分装、贮存和运输，食用前将膳食中心温度加热至 70℃ 以上的生产加工工艺。

#### 2.5 中心温度

块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

采购的食品、食品添加剂应符合食品安全标准的相关要求。

#### 3.2 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                                              |
|-------|----------------------------|---------------------------------------------------|
| 外观包装  | 包装整洁，无破损                   | 将适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和形态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味 |
| 色泽    | 具有该膳食品种正常的色泽               |                                                   |
| 形态    | 具有该膳食品种正常的形态               |                                                   |
| 气味、滋味 | 具有该膳食品种正常的气味、滋味，无馊味、酸臭味等异味 |                                                   |
| 杂质    | 无肉眼可见杂质                    |                                                   |

3.3 中心温度

中心温度应符合表 2 的规定。

表 2 中心温度

| 项目     | 指标   | 检验方法                    |
|--------|------|-------------------------|
| 冷链工艺，℃ | ≤ 8  | 随机抽取 3 件，采用中心温度计测量，取平均值 |
| 热链工艺，℃ | ≥ 60 |                         |

3.4 微生物限量

3.4.1 应用原则

无论是否规定致病菌限量, 集体用餐配送单位应采取控制措施, 尽可能降低食品中的致病菌含量水平及导致风险的可能性。

3.4.2 指标要求

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项目                                                                                                                                                                 | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示） |   |          |           | 检验方法 <sup>b</sup> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---|----------|-----------|-------------------|
|                                                                                                                                                                    | n                                       | c | m        | M         |                   |
| 大肠菌群                                                                                                                                                               | 5                                       | 1 | 10       | 100       | GB 4789.3         |
| 蜡样芽胞杆菌                                                                                                                                                             | 5                                       | 1 | 1000     | 10000     | GB 4789.14        |
| 沙门氏菌                                                                                                                                                               | 5                                       | 0 | 0/25g    | —         | GB 4789.4         |
| 金黄色葡萄球菌                                                                                                                                                            | 5                                       | 1 | 100      | 1000      | GB 4789.10        |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup>                                                                                                                                           | 5                                       | 0 | 0/25g    | —         | GB 4789.30        |
| 副溶血性弧菌 <sup>d</sup>                                                                                                                                                | 5                                       | 1 | 100MPN/g | 1000MPN/g | GB 4789.7         |
| <div><sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</div> <div><sup>b</sup> 检测取膳食混合样。</div> <div><sup>c</sup> 适用于含肉制品或含乳类食品的膳食。</div> <div><sup>d</sup> 适用于含动物性水产品的膳食。</div> |                                         |   |          |           |                   |

4 标签标识

在盛装膳食的箱体或容器表面应标明生产单位、生产日期和时间（应精确至分钟；热链盒饭的生产时间应以分装成盒或再加热完毕的时间计；热链桶饭及冷链工艺膳食应以膳食生产完毕的时间计）、保质期限、保存条件。冷链工艺膳食还需标明食用前加热方法。