

DB

上海市地方标准

DB 31/2024—2023

代替 DB 31/2024—2014

食品安全地方标准
集体用餐配送膳食生产配送卫生规范

2023-12-4 发布

2024-6-4 实施

上海市卫生健康委员会
上海市市场监督管理局 发布

前 言

本标准代替DB 31/2024—2014《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食生产配送卫生规范》。

本标准与DB 31/2024—2014相比，主要变化如下：

- 修改了术语和定义；
- 修改了选址和厂区环境；
- 修改了厂房和食品生产场所；
- 修改了设备与设施；
- 修改了原料的采购、运输、验收与贮存；
- 修改了集体用餐配送膳食生产配送过程的食品安全控制；
- 修改了清洁维护与废弃物管理；
- 修改了有害生物防治；
- 修改了人员健康与卫生；
- 修改了食品安全管理；
- 修改了检验；
- 修改了追溯与召回；
- 修改了学生盒饭营养管理；
- 修改了附录 A 集体用餐配送单位生产过程监控和检验要求。

食品安全地方标准

集体用餐配送膳食生产配送卫生规范

1 范围

本标准规定了集体用餐配送单位选址及厂区环境、厂房和食品生产场所、设施与设备、原料的采购、运输、验收与贮存、膳食生产配送过程的食品安全控制、清洁维护与废弃物管理、有害生物防治、人员健康与卫生、食品安全管理、检验、追溯和召回、学生盒饭营养管理要求、集体用餐配送单位食品安全风险监控要求。

本标准适用于集体用餐配送膳食的生产与配送。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

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，采用热链（也称“加热保温”）或冷链（也称“冷藏”）工艺集中加工、分装、贮存、运输和配送的非预包装膳食（包括主食和菜肴）。根据分装形式分为盒饭和桶饭。

2.2 热链工艺

膳食烹饪后，采取加热保温措施，将膳食在中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 的条件下分装成盒或直接将膳食盛放于密闭保温设备中进行贮存、运输和供餐，使膳食在食用前的中心温度始终保持在 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 的生产工艺。

2.3 冷链工艺

膳食烹饪后，在2h内将膳食中心温度降至 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ ，并将膳食在中心温度 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 的条件下进行分装、贮存和运输，食用前将膳食中心温度加热至 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 的生产工艺。

2.4 盒饭

膳食烹饪后，由集体用餐配送单位在生产现场分装成盒，集中配送到供餐点后不再分餐供应的盒装膳食（含主食和菜肴）。根据生产工艺分为热链盒饭和冷链盒饭。

2.5 学生盒饭

配送至中小学校（含普通中小学、普通中等职业学校、特殊教育学校及工读学校等）供学生食用的盒饭。

2.6 桶饭

膳食烹饪后，装入密闭保温容器中，不在生产现场分装成盒，采用热链工艺集中配送到供餐点后，现场分餐供应的膳食（含主食和菜肴）。

2.7 分餐专用场所

指在集体用餐配送单位供餐点设立的，用于桶饭分餐的专用场所。

2.8 食品生产场所

指用于食品生产加工处理的场所，包括原料贮存、原料加工、热加工、冷却、分装、装箱、待配送食品贮存、餐用具清洗消毒和保洁场所。分为清洁作业区、准清洁作业区、一般作业区。

2.8.1 清洁作业区

清洁要求较高的作业区域，包括膳食分装、冷却专间等场所。

2.8.2 准清洁作业区

清洁要求次于清洁作业区的作业区域，包括热加工场所、餐用具保洁场所等。

2.8.3 一般作业区

清洁度要求低于准清洁作业区的作业区域。包括原料加工场所、装箱场所、餐用具清洗消毒场所、原料贮存场所等。

2.9 环节表面

与食品直接接触的餐（饮）具、工用具、容器、操作台的表面以及从事接触直接入口食品的操作者手部等的总称。

2.10 二次加热

冷链盒饭分装后，在食用前采用微波等加热方式使盒饭的中心温度加热至 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 的加热过程。

3 选址及厂区环境

应符合GB 14881的规定。

4 厂房和食品生产场所

4.1 设计和布局

应符合GB 31654的规定。

4.2 食品生产场所

4.2.1 集体用餐配送单位的生产场所总面积应 $\geq 500\text{m}^2$ ，可分为一般作业区、准清洁作业区、清洁作业区。各作业区均应设置在室内，且应相互分隔。

4.2.2 集体用餐配送单位应设置与生产工艺及品种、数量相适应的原料贮存、原料加工、半成品贮存、烹饪、冷却（冷链工艺产品）、盒饭分装（盒饭生产企业）、暂存（桶饭生产企业）、装箱、成品储存、餐用具清洗消毒和保洁等场所，以及更衣室、检验室等场所。

4.2.3 膳食的烹饪、冷却（冷链工艺产品）、盒饭分装（盒饭生产企业）、暂存（桶饭生产企业）、餐用具清洗消毒和保洁等场所应为独立设置。

4.2.4 食品生产场所应按照原料进入、处理、半成品加工、成品、冷却、盒饭分装、膳食暂存、成品储存配送的顺序合理布局；食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向，防止食品在贮存和生产加工过

程中交叉污染，避免食品接触有毒物和不洁物。原料入口通道与成品出口通道以及使用后的周转箱、餐饮具回收通道三者均应分开设置。

4.3 建筑内部结构与材料

应符合GB 14881的规定。

5 设施与设备

5.1 基本要求

应符合GB 31654的规定。

5.2 冷却场所设施设备

5.2.1 采用冷链工艺生产盒饭的，应配备与盒饭生产数量相适应的冷却专间和快速冷却设备（如真空冷却机、隧道式冷却等设备）。

5.2.2 快速冷却设备和冷却专间的技术要求应能满足冷却温度和生产数量的需要。

5.2.3 冷却专间应配备紫外线消毒灯、温度指示装置等设施。

5.3 分装和保温场所设施设备

5.3.1 生产盒饭的，应设置盒饭分装专间，配备紫外线消毒灯、温度指示装置、手部和工用具清洗消毒设施设备、食品留样专用冰箱，以及独立的空调设施，使专间温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 。

5.3.2 生产热链盒饭的，分装后盒饭需要再加热的，应配备与加工盒饭数量相适应的微波等膳食加热设施以及储存、配送保温设施（如保温性能良好的保温箱），保证膳食中心温度在食用前始终保持在 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 。

5.3.3 生产桶饭的，应设置膳食暂存专间，配备膳食加热保温设施（如电加热柜、蒸箱等），以及膳食储存、配送时的保温设施（如保温性能良好的保温箱、保温桶），保证膳食中心温度在食用前始终保持在 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 。

5.4 二次加热和分餐专用场所设施设备

5.4.1 冷链盒饭供餐点应配备充足的冷藏和微波炉等二次加热设施以及膳食留样专用冰箱，保证盒饭储存时中心温度持续保持在 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ ，食用前中心温度加热至 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。

5.4.2 生产桶饭的，应在供餐点设立能满足桶饭贮存、分餐需要的专用场所，配备膳食加热保温、手部和工用具清洗消毒设施设备，以及食品留样专用冰箱等。

5.5 餐用具清洗、消毒设施设备

5.5.1 工用具和容器宜用洗碗机等热力方法消毒。因材质等原因无法采用热力消毒的，可采用化学药物消毒。

5.5.2 采用热力消毒的，应至少设有2个专用清洗水池；采用化学消毒的，应至少设有3个专用清洗消毒水池，并明显标识标明水池的用途。

5.5.3 采用自动清洗消毒设备的，设备上应有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。温度仪和自动添加装置应定期校验。

6 原料的采购、运输、验收与贮存

应符合GB 31654的有关规定。

7 集体用餐配送膳食生产配送过程的食品安全控制

7.1 基本要求

应符合GB 31654的有关规定。

7.2 初加工、烹饪、专间操作、食品添加剂使用

应符合GB 31654的有关规定。

7.3 生产工艺与食品品种的控制

7.3.1 集体用餐配送单位应当按照食品许可核准的生产工艺生产配送热链或冷链盒饭、或者热链配送桶饭。不得生产配送核准工艺以外的膳食品种。

7.3.2 不得生产配送国家和本市禁止生产经营的食品，以及配送改刀熟食、裱花蛋糕、生食类食品、色拉等预先拌制的生拌菜。

7.4 冷链工艺膳食冷却

7.4.1 采用冷链工艺生产的，膳食烧熟后立即冷却，保证膳食在 2h 内将中心温度降至 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 。冷却步骤宜采用下列两种方式之一：

a) 采用快速冷却设备直接将膳食中心温度冷却至 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ ；

b) 采用快速冷却设备将膳食中心温度冷却至 $\leq 21^{\circ}\text{C}$ ，然后放入冷却专间将其中心温度冷却至 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 。

7.4.2 冷却专间每餐（或每次）使用前应进行空气、货架的消毒。使用紫外线灯消毒的，在无人工作时开启时间应 $\geq 30\text{min}$ 。

7.4.3 应定时测量每次冷却后膳食的中心温度。2h 内膳食中心温度未降至 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 的，不得使用。

7.5 膳食分装与加热保温

7.5.1 进入专间内的操作人员应进行二次更衣、洗手消毒，穿戴与其他场所有明显不同标识的清洁工作衣帽和一次性口罩。

7.5.2 专间在每次使用前应进行空气、货架和操作台面的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启，开启时间应 $\geq 30\text{min}$ 。

7.5.3 膳食盛装容器和包装材料应清洁、无毒且符合国家食品安全相关规定。重复使用的餐具和容器在使用前应彻底清洗消毒，并符合 GB 14934 的要求。一次性餐盒应去除外包装后进入专间。

7.5.4 分装中应严格控制膳食脱离冷链或热链的时间。冷链膳食中心温度应保证控制在 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 。热链膳食中心温度 $< 60^{\circ}\text{C}$ 的；分装后需要再加热的，应及时再加热，保证膳食中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 。

7.5.5 生产桶饭的，膳食在烹饪后应立即盛放在密闭的专用容器中保温。如膳食中心温度 $< 60^{\circ}\text{C}$ 的，应采取再加热和保温措施，使膳食中心温度始终 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 。

7.6 配送要求

7.6.1 膳食配送的基本要求应符合 GB 31654 的规定。

7.6.2 膳食配送应能满足冷链或者热链工艺的要求，保证冷链盒饭膳食中心温度 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ ，热链盒饭和桶饭膳食中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 。

7.7 供餐要求

7.7.1 膳食供餐的基本要求应符合 GB 31654 的规定。

7.7.2 采用冷链工艺生产加工的盒饭，应在供餐点对盒饭进行二次加热，盒饭中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 的方可供应。

7.7.3 冷链工艺膳食从生产完毕到食用时间控制在 24h 内。冷链盒饭二次加热至食用时间应控制在 1h 内。热链工艺膳食从生产完毕到食用，时间控制在 3h。

7.8 食品安全风险监控

集体用餐配送单位应根据附录A要求，开展原料、生产过程和成品的食品安全风险监控。

8 清洁维护与废弃物管理

8.1 餐用具卫生以及清洗与消毒

应符合GB 31654的规定。

8.2 场所、设施、设备卫生和维护以及废弃物管理

应符合GB 31654的规定。

8.3 保温箱（桶）的维护

保温箱（桶）使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。接触直接入口食品的保温箱使用前应洗净并消毒。

9 有害生物防治

应符合GB 31654的规定。

10 人员健康与卫生

应符合GB 31654的规定。

11 食品安全管理

11.1 管理制度、事故处置、食品安全自查、记录和文件管理

应符合GB 31654的规定。

11.2 食品留样

除符合GB 31654的规定外，还应符合下列要求：

- a) 盒饭应留存已分装成盒的盒饭，桶饭应留存所有主食和菜肴品种；
- b) 留样记录应包括样品名称、留样量、生产时间、留样时间、留样人员、审核人员等项目。

11.3 培训

11.3.1 集体用餐配送单位的负责人，食品安全总监（含厨师长）、食品安全员（含原料采购、烹调、冷却、分装、工用具消毒等关键环节操作人员）等食品安全管理人员应进行上岗前和在岗期间的食品安全知识培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准和食品安全知识，并建立食品安全知识培训档案。

11.3.2 食品安全总监和食品安全员应当进行食品安全知识考核，考核不合格的，不得上岗。

12 检验

12.1 检验室

12.1.1 集体用餐配送单位应设置与加工制作的食品品种相适应的检验室。检验室的面积和布局应当与需开展的检测项目和数量相适应。

12.1.2 集体用餐配送单位应自行开展集体用餐配送膳食的原料、加工过程以及成品检验；也可以委托具有检验资质的检验机构开展检验。

12.1.3 检验室应配备食品中心（环境）温度计、表面环节清洁度测定仪（ATP检测仪）、余氯消毒测试纸等食品加工环节控制快速检测设备，以及肉品瘦肉精、农药残留、甲醛、亚硝酸盐、煎炸油极性组分等重点食品安全快速检测设备，自行开展食品安全快速检测。

12.1.4 自行开展微生物检验的，应设置微生物检验无菌室。无菌室应当设置准备间、缓冲间、洁净实验室。布局采用单方向工作流程，避免交叉污染。洁净实验室面积 $\geq 4\text{m}^2$ （配备无菌操作台的可适当减小），具备适当的通风和温度调节设施。配备与检验能力和工作量相适应的仪器设备和设施以及标准物质。

12.1.5 委托具备检验资质的检验机构开展微生物检测的，可不设立微生物检验室，但应与受委托检验机构签订委托检验合同，实施定期委托检验。

12.2 检验人员与仪器校验

12.2.1 集体用餐配送单位应配备经专业培训合格的检验人员，负责产品检验和生产过程卫生监测和评估工作。

12.2.2 检验仪器设备和检验用计量器具应定期校验。

13 追溯和召回

13.1 追溯

13.1.1 集体用餐配送单位应建立产品可追溯制度。将食品原料采购和生产配送信息录入上海市食品安全信息追溯平台，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。鼓励企业采用信息化技术集成产品的食品原料来源、产品安全质量、产品自检等信息供用餐者查询。

13.1.2 应建立客户投诉处理制度，对客户提出的书面或口头意见、投诉，企业相关管理部门应作记录并查找原因妥善处理。

13.2 召回

13.2.1 集体用餐配送单位建立产品召回制度。当发现某一餐次或类别的食品含有或可能含有对消费者健康造成危害的因素时，应按照国家相关规定启动产品召回程序，及时向相关部门通告，并作好相关记录。

13.2.2 应对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，并将食品召回和处理情况向相关部门报告。

14 学生盒饭营养管理要求

学生盒饭生产企业应配备专职或兼职的营养师。营养师指导企业制定每周学生盒饭食谱,并对能量、蛋白质、脂肪等营养素进行测算评价,或通过抽样检测学生盒饭中能量、蛋白质、脂肪等营养素实际含量。学生盒饭营养指标可参照WS/T 554的相关要求。

附 录 A

集体用餐配送单位食品安全风险监控要求

- A.1 本附录提出了集体用餐配送单位开展食品安全风险监控时应当遵守的要求。
- A.2 集体用餐配送单位应根据表A要求，开展原料、生产过程和成品的食品安全风险监控。

表 A 集体用餐配送单位生产过程监控和检验要求

	监控项目	监控指标	执行标准	监控频率 ^a
原料检验	畜肉	瘦肉精（盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺）	阴性	预包装食品供应商可以提供检测报告的，企业对供应商评价后，可由企业自定监控频率；食品供应商不能提供检测报告的，每批次产品。
	水发产品	甲醛	阴性	
	果蔬	农残（有机磷、氨基甲酸酯类）	阴性	
	腌制畜禽肉品、腌（盐）制料	亚硝酸盐	阴性	
过程监控	烹饪加热膳食中心温度	温度	≥70℃	每餐次不少于1次
	冷却后膳食中心温度（冷链工艺）	温度	≤10℃	每餐次不少于1次
	膳食冷却时间（冷链工艺）	时间	≤2h	每餐次不少于1次
	二次加热中心温度	温度	≥70℃	每餐次的每个供餐点
	膳食贮存中心温度（冷链工艺）	温度	≤10℃	每餐次不少于3次
	热链盒饭、桶饭再加热的膳食中心温度	温度	≥60℃	每餐次不少于1次
	热链膳食加工到食用时间	时间	≤3h	每餐次计算

	消毒液浓度		浓度	参照使用说明书	每 4 小时 1 次
	接触食品环节表面	接触即食食品工用具和容器	洁净度	≤30RLU 良好， ≤100RLU 合格	每餐次不少于 1 件次
		餐饮具或保温箱内壁	洁净度	≤30RLU 良好， ≤100RLU 合格	每餐次不少于 1 件次
		接触即食食品人员手部	洁净度	≤30RLU 良好， ≤100RLU 合格	每餐次不少于 1 人次
	煎炸油		极性组分	≤27%	每餐次 1 次
产品检验	盒饭和桶饭		感官	DB31/2023	每餐次不少于 3 件
			标签	DB31/2023	每餐次不少于 3 件
			指示菌（菌落总数、大肠埃希氏菌）	DB31/2023 ^b	学生盒饭每餐次不少于 1 件次，其他每周不少于 1 件次
			致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌、单核细胞增生李斯特氏菌、副溶血性弧菌）	DB31/2023	企业自定

^a对盒饭和桶饭产品微生物检验不合格的，企业应自行或委托检验机构连续追踪抽样3餐次同类产品，对其不同生产环节、不同食品接触环节表面、不同加工阶段的产品进行检验，样品检验全部合格，方可恢复正常检验频次。热链盒饭或桶饭企业在同一时间段生产供应的同餐膳食，计为一个餐次，如早、中、晚餐。冷链盒饭企业在同一时间段完成热加工、膳食冷却、膳食分装等生产工序的同品种盒饭，计为一个餐次。

^b企业开展微生物检验，可以采用经有效验证的其他方法。