

ICS03.080.99
CCS A 12

团体标准

T/QJJYX 003-2024

学校食材供货商管理规范

School Food Supplier Management Standards

2024-12-23 发布

2024-12-26 实施

重庆市黔江区教育学会 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 供货商管理要求..... 2

5 异常处理..... 4

6 供货商的退出..... 4

7 评价与改进..... 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。本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由重庆市黔江区市场监督管理局提出。

本文件由重庆市黔江区教育学会归口。

本文件起草单位：重庆市黔江区教育委员会、重庆市黔江区市场监督管理局、重庆市黔江区教育学会、招商局检测认证（重庆）有限公司。

本文件主要起草人：赵珊、李姗雅、岳正华、秦宗德、邓雄、陈鹏旭。

本文件版权归重庆市黔江区教育学会所有。未经事先书面许可，本文件的任何部分不得以任何形式或任何手段进行复制、发行、改编、翻译、汇编或将本文件用于其他任何商业目的。

学校食材供货商管理规范

1 范围

本文件规定了学校食材供货商管理规范的术语和定义、供货商食材的进货、存储、销售、配送、评价、退出等方面的管理。

本文件适用于各级各类学校对从事学校食材供货商的管理的过程控制。本规范旨在提高学校食堂食材的安全性和营养价值，保障学生和教职工的健康。

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 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

学校食堂 School cafeteria

由各级各类学校、幼儿园（以下统称学校）直接为学生和教职工提供就餐服务，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间的餐饮服务就餐场所。

3.2

学校食材 School ingredients

指设于学校，供应学校学生、教职员工等在食堂（集中就餐空间）内食用、饮用的食品，包括农业加工食品、食用农产品、餐饮食品等（以下简称为食材）。

3.3

供货商管理 supplier management

指学校为确保食堂使用的食品原料安全、可靠，而对提供这些食材的供货商进行的一系列规范化和系统化的管理活动。管理活动包括但不限于资质审核、合同管理、质量控制、评价和反馈。

3.4

评价 Evaluation

指利用指标评价体系，对供货商供应物资的安全、质量、价格、配送、服务等方面进行考核评价。评价结果将用于供货商的分类分级管理。

3.5

退出 Exit

指因各种原因，食材供货商不再为学校提供食材服务的过程。

4 供货商管理要求

4.1 基本原则

- 4.1.1 应依法取得企业的营业执照、食品经营许可证或食品生产许可证等有效证照。
- 4.1.2 有明确的食品安全主体责任制度，建立规范的企业食品安全管理制度、食品安全追溯体系和信息记录管理等制度。
- 4.1.3 具有签订校园食材配送合同，在规定时限内具有履行交付符合食材安全要求的配送能力。
- 4.1.4 严格按照要求采购食材，分类建立供货者资质和对应产品合格证明的档案，建立进货查验记录台账，按月装订成册。按要求配送食材，提供供货者相关资质、产品合格证明和分类别提供销售票据，建立销售记录台账，按月装订成册。
- 4.1.5 具有食品安全应急预案，对各种配送过程中出现的突发情况有应急处理措施。
- 4.1.6 应向学校提供加盖企业公章的有效的《营业执照》《食品经营许可证》《食品经营许可证备案信息采集表》等复印件；若供货商为食品生产企业，应提供加盖企业公章的有效的《营业执照》《食品生产许可证》复印件。

4.2 进货查验

供货商应按食用农产品（除畜禽肉外）、预包装食品、散装食品、畜禽肉食品分类执行进货查验。查验内容主要包括：

- 4.2.1 食用农产品（除畜禽肉外）查验内容：查验果蔬食品是否新鲜，是否有腐烂变质，该批果蔬食品的名称、数量、单价、产地（应当具体到县（市、区）乡镇）等信息是否与实物相符。
- 4.2.2 预包装食品查验内容：查验预包装食品是否有破损、腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物或者感官性状异常，该批预包装食品名称、规格、生产日期、保质期、单价、数量等信息是否与实物相符，是否有对应批次的产品合格检测报告。
- 4.2.3 散装食品查验内容：查验散装食品是否有异味、腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物或者感官性状异常，该批散装食品生产日期、保质期、单价、数量等信息是否与实物相符，是否有对应批次的产品合格检测报告。
- 4.2.4 畜禽肉食品查验内容：查验畜禽是否有异味、是否有感官异常，查看猪肉是否有两章（动物产品检疫合格章和肉品品质检验合格章），同时核对以下信息：一是猪肉要素动物产品检疫合格证和肉品品质检验合格证，牛肉、禽肉要素动物产品检疫合格证。经营者提供纸质的动物产品检疫合格证的，企业采购人员要扫描检疫二维码，核对产品信息是否与实物一致；提供动物产品检疫合格证复印件的，打印下来留存。二是比对采购数量与动物产品检疫合格证标明数量。采购肉类数量，比对动物产品检疫合格证标注数量少的，应在动物产品检疫合格证复印件上盖鲜章，备注采购数量。

4.3 贮存管理

- 4.3.1 供货商应按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品，鼓励供货商建立符合一定标准的配送中心，用于储存食材。
- 4.3.2 贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。
- 4.3.3 食品应当分类、分架存放，贮存食品、食用农产品、食品添加剂与墙壁、地面保持适当距离（10厘米以上），防止虫害藏匿并利于空气流通，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。
- 4.3.4 冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，定期除霜、清洁和保养，保证设施正常运转，

符合相应的温度范围要求。

4.4 销售管理

配送给校园食堂的食材必须符合相应的质量要求，并开具销售票据和提供相应的合格证明，具体要求如下：

4.4.1 食用农产品（除畜禽肉外）

感官要求：外包装无破损，无腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物或者感官性状异常等情况。

开具销售票据：开具“食用农产品销货记录”，并规范填写购货单位、产品名称、产地、数量、单位、单价等内容，同时确保与实物一致；

4.4.2 预包装食品：

感官要求：外包装无破损，无腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物或者感官性状异常等情况。

开具销售票据：开具“食品销货记录”，并规范填写购货单位、预包装食品名称、规格、生产日期、保质期、单位、单价、数量、金额等内容，同时确保与实物一致；

提供合格证明：随货附送同批次食品的出厂检验合格报告。

4.4.3 散装食品

感官要求：无异味、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常等情况。

开具销售票据：开具“食品销货记录”，并规范填写散装食品名称、生产日期、保质期、单位、单价、数量、金额等内容；同时张贴散装食品标签（见参考式样），并确保与实物相符。

提供合格证明：随货附送同批次食品的出厂检验合格报告等合格证明文件或标志标识。

4.4.4 畜禽肉

感官要求：无异味、感官异常等情况；猪肉背面有动物检疫合格印章、肉品品质检验合格印章。

开具销售票据：开具“食用农产品销货记录”，并规范填写购货单位、产品名称、数量、单位、单价等内容，同时确保与实物一致。

提供合格证明：动物产品检疫合格证和肉品品质检验合格证。

4.5 配送运输

4.5.1 基础设施或配送中心的建设、布局和环境卫生要求应满足 GB 14881 的相关规定。应采用分区作业原则，收货区、加工作业区、发货区等分区，作业的环境温度应根据相应食品保温要求加以控制。

4.5.2 配送人员应具有良好的职业道德，掌握配送程序，上岗前应经过食品卫生、安全作业的知识培训。直接接触食材的配送人员应提供有效的健康合格证明，无患有碍食品安全的疾病（如消化道传染病、肺结核、伤口化脓等）配送过程中，操作时应穿清洁的工作服装，应遵循人卫生和配送操作规范，防止污染食材。

4.5.3 贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。配送食品使用的专用周转筐和容器做好标识管理，保证品种分开、生熟分开。

4.5.4 不得将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。

4.5.5 保证车辆车厢或厢体清洁卫生，运输工具应保持清洁卫生，应建立清洁卫生消毒记录制度，定期对运输工具清洁、消毒。

4.5.6 应根据食品的类型、特性、季节、运输距离等选择不同的运输工具和运输路线，同一运输工具运输不同食品及多点装卸时，应根据产品特性，做好分装、分离或分隔，并存放在符合食品储存温度要求的区域。

4.5.7 配送不同温区的产品，使用专业的车辆运输（如冷链车），避免交叉污染；或者采用必要的保温设施，保证运输过程中不同温度的产品品质，食品配送过程的温度应符合 GB 31605 及相关标准的要求。

4.5.8 应建立和执行适当的配送运输制度，发现异常应及时处理。

5 异常处理

- 5.1 货物在运输过程中，如遇车辆故障等，应及时报备并采取相应措施。
- 5.2 货物在运输途中发生盗窃等情况时，应及时向公安机关和保险机构报案，并做好备案登记。
- 5.3 遇到快速检测结果为阳性的农产品，应进行复检，复检阴性才可进行配送。对阳性农产品进行无害化处理，并通知相关人员进行整改核查。

6 供货商的退出

6.1 退出条件

- 6.1.1 供货商违反合同约定，经催告后仍未改正的。
- 6.1.2 供货商提供的食材存在严重质量问题，影响学校食堂正常运营的。
- 6.1.3 供货商的经营状况发生重大变化，无法继续提供服务的。

6.2 退出程序

- 6.2.1 学校应提前通知供货商，说明退出的原因和日期。
- 6.2.2 供货商应在接到通知后，尽快完成未完成的订单，并清理现场。
- 6.2.3 学校应对供货商的退出进行记录，以备后续查询。

7 评价与改进

- 7.1.1 应建立供货商管理评价制度，定期对供货商配送管理情况进行评价。
 - 7.1.2 宜采取自我评价、社会评价等方式评价工作。
 - 7.1.3 应畅通多渠道反馈意见建议，及时改进工作。
-

重庆市黔江区教育学会
团体标准
学校食材供货商管理规范

T/QJJYX 003-2024

※

重庆市黔江区教育学会编印

版权专有 侵权必究