

ICS03.080.99
CCS A 12

团体标准

T/QJJYX 002-2024

学校食堂食品进货查验操作指南

Guidelines for Inspection of Food Purchases in School Canteens

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 供货商资质能力查验.....	1
5 进货查验工作指南.....	2
6 学校食堂主要食品质量要求.....	4
7 人员管理.....	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：李姗姗、岳正华、赵珊、秦宗德、陈鹏旭、屈琨博。

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。

学校食堂食品进货查验操作指南

1 范围

本文件规定了学校食堂食品进货查验操作要求。

本文件适用于各级各类学校对从事学校食堂进货查验管理、供货商资质能力查验、进货查验工作、学校主要食材要求、人员管理等要求。

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/T 1354 大米

GB/T 1355 小麦粉

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

NY/T 1759 猪肉等级规格

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 canteen

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

供货商 supplier

指经营者直接采购交易的对象，包括食品生产者和经营者。不包括仅提供运输、仓储的第三方服务者。

3.3

食品进货查验 Food procurement inspection

指学校食堂在采购食品时，对供货商的资质、产品质量、运输过程、储存条件等进行的一系列检查和确认工作。

4 供货商资质能力查验

4.1 资质查验

4.1.1 通过国家企业信用信息公示系统等官方渠道，输入营业执照、经营和生产许可证上的统一社会信用代码或注册号，核验证书和营业执照的真实性。

4.1.2 营业执照应在有效期内。

4.1.3 证书上的经营范围应包含所售食品类别。若经营范围中未明确列出，需提供相关补充材料或说明。

4.2 供货能力评估

4.2.1 若供货商为生产商，应具有相适应的生产规模、生产设备、生产工艺等，应具备满足学校食堂采购需求的生产能力。

4.2.2 供货商的运输设施和配送网络应能保证在规定时间内将食品原料安全、准确地送达学校食堂。

4.2.3 供货商应具备在突发事件或特殊情况下应急响应的机制和能力，确保能在紧急情况下迅速采取措施保障食品供应。

4.3 投诉处理情况核查

4.3.1 可通过行业协会、消费者协会等渠道收集关于供货商的投诉信息。

4.3.2 对收集到的投诉信息进行分类整理和分析，了解投诉的主要原因和处理结果。

4.3.3 根据投诉处理情况评估供货商的服务质量和诚信度，作为选择供货商的重要参考依据。

4.4 信用评价结果评估

4.4.1 应优先选择具有权威性和公信力的评价机构发布的信用评价结果。

4.4.2 应对供货商的供货能力、产品抽检、进货查验、投诉记录、信用评价等信息进行动态综合评价，确定合格供货商名录。

4.4.3 在多个潜在供货商之间进行比较时，应优先选择信用评价结果良好、综合实力强的供货商作为合作伙伴。

5 进货查验工作指南

5.1 原料运输查验

5.1.1 查验食品运输车或容器是否清洁。

5.1.2 应查验运输过程中是否做到防尘、防水措施，食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品）是否分隔，查验食品包装完整、清洁度，食品是否受到污染。

5.1.3 查验是否将食品与有毒有害物质混装运输，运输有毒有害物质的工具是否运输食品工具混用。

5.2 随货证明文件查验

5.2.1 采购食品、食品添加剂及食品相关产品时，应按规定查验并留存供货商的许可资质证明复印件或者其他凭证。包含不限于以下类别：

a) 从食品生产者采购食品的，查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。

b) 从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照等。

c) 从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，查验其有效身份证明。

d) 从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，查验其社会信用代码和产品合格证明文件。

e) 从集中交易市场采购食用农产品的，索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。

f) 从仅销售预包装食品的供货商采购预包装食品的，查验其备案证明及食品经营许可证。

5.2.2 采购畜禽肉类的，应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，应查验肉品品质检验

合格证明。

5.2.3 采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔有供货方盖章（或签字）的购物或送货凭证，查验并留存产品合格证明文件。食品合格证明文件，包括食品出厂检验合格证、检测报告或者其他合格证明等。

5.2.4 采购食用农产品的，应查验并留存食用农产品的可溯源凭证和产品质量合格证明，不得采购无法提供可溯源凭证的食用农产品；对无法提供产品质量合格证明的食用农产品进行抽样检测或者快速检测，检测结果合格方可采购；应优先采购带有承诺达标合格证的食用农产品。

5.3 入库查验和记录

5.3.1 外观查验：

- a) 具有正常的感官性状，无腐败、变质、污染等现象。
- b) 预包装食品应包装完整、清洁、无破损，内容物与产品标识应一致。
- c) 标签标识完整、清晰、载明的事项应符合食品安全标准和要求。
- d) 食品在保质期内。
- e) 食品温度符合食品安全要求。

5.3.2 温度查验

- a) 入库验收时，应尽可能缩短冷冻（藏）食品的验收时间，减少其温度变化；
- b) 冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过 + 3℃；
- c) 冷冻食品表面温度不宜高于 -9℃。

5.3.3 学校食堂主要食品应满足质量要求。

5.3.4 鼓励有条件的学校对采购的食用农产品开展入库检验。

5.4 查验结果的处理

5.4.1 对于查验有异常的食品应当拒绝收货，要求供货商退换货。票据信息填写及识别不全的食品，应要求供货商补充完善。

5.4.2 发现涂改、伪造检验合格证或者虚假检验报告等情况的应立即报告所在地区农村工作委员会或市场监督管理局。

5.4.3 对于查验合格的食品及食品原料，学校食堂应按照食品保存要求妥善存放，确保食品的安全。同时应将合格证明、检测报告等资料与购进票据分类整理，形成进货台账。

5.5 进货查验记录与管理

5.5.1 记录制度的建立

学校食堂应建立健全进货查验记录制度，明确记录责任人、记录内容、记录方式及记录保存期限等要求。记录内容应包括但不限于食品原料的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期、供货商名称及联系方式、查验结果及处理措施等关键信息。

5.5.2 记录的详细性

- a) 应记录每种食品原料的具体名称、品牌、型号或规格，以便于追溯和管理。
- b) 应记录供货商的全称、地址、联系电话、联系人等基本信息，确保信息准确无误。
- c) 应记录查验过程中发现的问题，如包装破损、标签不全、感官异常等，并注明处理措施，如退货、换货或销毁等。
- d) 查验人员应在记录上签字确认。对于重要或特殊情况的查验结果，应要求供货商签字确认。

5.5.3 记录的电子化

鼓励学校食堂采用电子化的记录方式，如使用食品安全管理软件或电子表格等。电子化记录应确保数据的安全性和可追溯性，防止数据丢失或被篡改。

5.5.4 记录的保存与查阅

相关记录和凭证应按照法律法规要求妥善保存，记录应分类存放，便于查阅和管理。应建立查阅制度，允许相关人员在必要时查阅记录。

6 学校食堂主要食品质量要求

6.1 大米

- 6.1.1 严禁使用陈化粮及其再加工产品。
- 6.1.2 应符合 GB/T 1354 优质大米质量指标二级及以上标准。
- 6.1.3 随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

6.2 面粉

- 6.2.1 应符合 GB/T 1355 相关要求。
- 6.2.2 随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

6.3 食用油

- 6.3.1 符合 GB 2716 相关要求。
- 6.3.2 根据供餐规模选择适宜规格的预包装食用油，严禁使用散装食用油。
- 6.3.3 选用大众品牌、物理压榨加工工艺生产的食用油。
- 6.3.4 随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

6.4 肉类

- 6.4.1 猪肉宜为生猪定点屠宰企业提供的具有“动物检疫合格证明”和“肉品品质检验合格证”的新鲜肉，同时应符合 NY/T 1759 规定。
- 6.4.2 猪皮上检验检疫章（红色）和肉品品质检验章（蓝色）清晰可见，检验检疫合格票和肉品品质检验合格票随货同行，货票一致。
- 6.4.3 感官色泽正常，无异味，骨骼尺寸正常。
- 6.4.4 严禁使用来源不明、感官异常、腐烂、变质、未按规定进行检疫或检验检疫不合格的禽、畜肉。
- 6.4.5 学校应提供猪、牛、羊、鸡、鸭等种类丰富的肉类。

6.5 干副食

- 6.5.1 应选用具有合法资质供货商提供的检验合格且感官正常的干副食。
- 6.5.2 应采购获证企业生产的食品原料，不得采购食品生产加工小作坊生产的干副食。
- 6.5.3 干副食包装材料应符合食品相关产品要求，无毒无害。
- 6.5.4 随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。

6.6 蔬菜

- 6.6.1 严禁使用“坝脚菜、边角菜”等劣质和腐烂变质蔬菜。
- 6.6.2 不宜长期使用土豆、南瓜、冬瓜等单一品类蔬菜，要保证菜品供应的多样性。
- 6.6.3 不宜过多库存西红柿等易变质的蔬菜。
- 6.6.4 不得使用四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食材。

6.7 其他食品

应符合相应标准规定和要求。

7 人员管理

7.1 人员要求

- 7.1.1 直接接触食材的人员应持有有效的健康（或体检）合格证明。
- 7.1.2 每日应对从业人员进行晨检并记录，无患有碍食品安全疾病或病症的人员上岗。
- 7.1.3 从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生；从业人员定期参加培训考核。

7.2 人员管理和培训

- 7.2.1 应对食堂从业人员进行食品安全基础知识和岗位技能等培训考核。培训时间每年不少于 40 学时，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。
 - 7.2.2 学校每半年应对食堂从业人员进行一次食品安全考核，考核合格后方可上岗。
 - 7.2.3 鼓励食品从业人员通过自主培训学习提高营养配餐能力。
-

重庆市黔江区教育学会

团体标准

学校食堂食品进货查验操作指南

T/QJJYX 002-2024

※

重庆市黔江区教育学会编印

版权专有 侵权必究