

黑龙江省市场监督管理局 黑龙江省教育厅文件 黑龙江省卫生健康委员会

黑市监联〔2024〕6号

黑龙江省市场监督管理局等三部门 关于印发《黑龙江省校园食品 配送服务指南》的通知

各市（地）市场监管局、教育局、卫生健康委：

现将《黑龙江省校园食品配送服务指南》印发给你们，请参考指南开展相关工作。



黑龙江省市场监督管理局



黑龙江省教育厅



黑龙江省卫生健康委员会

2024年3月6日

黑龙江省校园食品配送指南

第一章 总则

第一条 为规范学校食堂和校外供餐单位食品配送管理，保证食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）《学校食品安全与营养健康管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》等规定，制定本指南。

第二条 本指南适用于黑龙江省行政区域内实施学历教育的各级各类学校、幼儿园（以下统称学校）食堂和校外供餐单位食品配送指引。

第三条 食品配送实行预防为主、风险管理、全程监控、责任到人，围绕采购、运输、查验与贮存、备餐与配送、监督检查与应急处置，实行全链条闭环管理。

第二章 组织管理

第四条 学校食堂和校外供餐单位应把食品配送作为食品安全管理的重要内容，加强对食品从业人员业务能力培训，提高食品安全法律意识、责任意识。

第五条 学校食堂和校外供餐单位应建立健全食品配送管理制度机制，制定完善食品安全应急处置预案，加强演练，提高应急处置能力。

第六条 学校食堂和校外供餐单位应建立食品配送追溯体系，如实、准确、完整记录并保存配送食品的名称、数量、对象、时间等信息，保证食品配送全程可追溯。鼓励采用信息化手段采集、留存食品配送信息。

第七条 学校食堂和校外供餐单位应建立落实食品配送岗位责任制，将食品配送纳入风险管控清单和“日管控、周排查、月调度”，自觉接受管理部门和社会监督。

第八条 学校食堂和校外供餐单位应运用“互联网+明厨亮灶”和内部信息化管理系统，建立食品配送预警机制，提高风险研判能力，防范化解食品配送风险。

第三章 采购、运输、查验与贮存

第一节 采购

第九条 学校食堂和校外供餐单位应制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品采购控制要求，采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品，按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件。不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

第十条 学校应当实行大宗食品公开招标、集中定点采购制度，签订采购合同时应当明确供货者食品安全责任和义务，保证食品安全。暂不具备集中招标条件的中小学、幼儿园和教学点，应当坚持采购定点、渠道正规的原则，查验供货者有效身份证明、留存购货

凭证，保证食品可追溯。鼓励校外供餐单位参考学校采购方式。

第十一条 学校食堂和校外供餐单位应建立供货者评价和退出机制，自行或委托第三方机构定期对供货者的食品安全状况等进行现场评价，将符合食品安全管理要求的列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者。

第十二条 鼓励学校食堂和校外供餐单位建立固定的供货渠道，与固定供货者签订供货协议，明确各自的食品安全责任和义务。鼓励根据每种原料的安全特性、风险高低及预期用途，确定对其供货者的管控力度，督促供应商严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，确保供应食品符合食品安全标准。

第二节 运输

第十三条 学校食堂和校外供餐单位应根据食品特点选择适宜的运输工具，必要时配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施，尽量做到专车专用专人负责。运输前，应对车辆、盛装容器进行清洁、消毒，并做好记录。运输途中，应加强食品遮挡和防护，对不同类型的食品原料应分隔，防止食品受到污染。

第十四条 学校食堂和校外供餐单位运输食品的温度、湿度应符合相关食品安全要求，不得将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品混装运输，不应将运输食品的车辆与有毒、有害物品的车辆混用。

第三节 查验

第十五条 学校食堂和校外供餐单位应按规定查验并留存供货

者的产品合格证明文件，记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

第十六条 学校食堂和校外供餐单位应对配送食品的包装、标识、清洁、保质期等进行感观性状查验，查验食品过程中发现产品有发霉、变质、异物等状况，应停止使用，按规定进行处理。

第十七条 学校食堂和校外供餐单位应在查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。

第四节 贮存

第十八条 学校食堂和校外供餐单位应按规定将验收合格的食品原料按不同类型分隔或分离贮存，分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。食品和物品离墙离地，距离地面应在10cm以上，距离墙壁宜在10cm以上。

第十九条 学校食堂和校外供餐单位应按规定在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器贮存。

第二十条 学校食堂和校外供餐单位应按食品安全要求贮存原料，做好记录。及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。

第二十一条 学校食堂和校外供餐单位应按先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂和食品相关产品。存在感官性

状异常、超过保质期等情形的，应及时清理。

第二十二条 学校食堂和校外供餐单位食品库房应有专人管理，定期检查，做好记录，保持库房日常卫生整洁，发现变质、超过保质期或者回收的食品应显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。

第四章 备餐与配送

第一节 备餐

第二十三条 学校食堂和校外供餐单位盛装食品的各类工具、容器应符合相关国家标准要求，使用前应进行清洗、消毒。直接接触食品的从业人员应按规定穿清洁的工作服、戴清洁的工作帽、佩戴清洁的口罩且口罩应遮住口鼻，盛装食品前，应对食品进行查验。

第二十四条 学校食堂和校外供餐单位加工制作食品从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：

烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃ 以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时；

烧熟后，食品的中心温度降至 8℃ 并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24 小时。供餐前应对食品进行再加热。

第二十五条 学校食堂和校外供餐单位使用预包装食品，食品的温度不得超过标签标注的温度+3℃。

第二十六条 学校食堂和校外供餐单位供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。使用传递设施（如升降笼、

食梯、滑道等)的,应保持传递设施清洁。

第二十七条 学校食堂和校外供餐单位供餐过程中,应使用清洁的托盘等工具,避免操作人员的手部直接接触食品(预包装食品除外)。

第二十八条 学校食堂和校外供餐单位供餐人员应符合健康管理相关规定,防止造成食品污染,保证食品配送过程安全可控。

第二节 配送

第二十九条 校外供餐单位应使用专用密闭容器和车辆配送食品,容器内部结构应便于清洁,容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定,从事接触直接入口食品的从业人员应取得健康证明。

第三十条 校外供餐单位配送车辆应专车专用,不得将食品与有毒有害物品混装配送,每次配送前,应清洁运输车辆的车厢和配送容器,盛放成品的容器和车厢内应进行消毒,填写相关记录。

第三十一条 校外供餐单位食品配送,应在食品包装、容器或者配送箱上标注校外供餐单位信息、加工时间和食用时限,冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。

第三十二条 校外供餐单位加工食品的温度和配送时间应符合食品安全要求,食品应有包装或使用密闭容器盛放。配送过程中,食品与非食品、不同存在形式的食品应使用容器或独立包装等分隔,盛放容器和包装应严密,防止食品受到污染。

第三十三条 校外供餐单位食品配送,在送餐前、二次分餐、送餐返回后,洗手消毒。配送食品过程中,对配送车辆、外盛装容

器等可使用食品安全封签、上锁或其他防止人为破坏的方式，保证配送食品安全。

第三十四条 学校应指定专人负责配餐单位食品配送的接收，经感官检验和中心温度检测合格后，选择洁净的场所或教室作为供餐点，由专人分发给学生，并做好送餐交接记录。鼓励在食品配送交接场所或教室安装视频监控设施。

第三十五条 学校食堂和校外供餐单位应建立反食品浪费管理制度，落实反食品浪费措施，加强食品采购、食品贮存、食品加工制作、食品配送等环节管理，以数订餐、时时统计、称重投料、按量加工，防止食品浪费。

第五章 监督检查与应急处置

第三十六条 市场监管、教育等部门应对学校食堂、校外供餐单位开展专项检查、随机抽查，督促学校食堂和校外供餐单位自查自纠，落实食品安全主体责任，加强日常管理，消除食品安全风险隐患。

第三十七条 学校食堂和校外供餐单位应制定食品安全事故应急预案，组织开展模拟演练。发生食品安全事故，按照《黑龙江省食品安全事故应急预案》进行处置。