

连云港市“阳光食堂”直采平台和中央厨房建设工作专班

连“阳光食堂”建〔2022〕2号

关于印发《连云港市“阳光食堂”直采配送单位建设指南（试行）》的通知

各县区、功能区阳光食堂直采平台和中央厨房建设工作专班：

为深入贯彻市长办公会议精神，统筹推进全市“阳光食堂”直采平台建设工作。现将《连云港市“阳光食堂”直采配送单位建设指南》（试行）印发给你们，请督促指导“阳光食堂”直采配送单位建设和遴选工作。

附件：连云港市“阳光食堂”直采配送单位建设指南（试行）

连云港市“阳光食堂”直采平台和中央厨房建设工作专班

2022年7月29日



附件

连云港市“阳光食堂”直采配送单位建设指南

(试行)

依据《中华人民共和国食品安全法》及其《实施条例》、《食品经营许可证管理办法》《餐饮服务食品安全管理操作规范》、《学校食品安全与营养健康管理规定》《江苏省食品经营许可证审查细则（试行）》《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》《食品安全国家标准预包装食品标签通则》等法律法规标准，制定本指南。

一、范围

本标准规定了学校（托幼机构）食堂食品、原料配送过程中采购、验收、贮存、加工、分拣、包装、检测、运输等环节的场所、设施、人员等的基本要求。

二、术语和定义

1、“阳光食堂”直采配送单位：指为学校（托幼机构）食堂供应食品、原料及食品相关产品的食品生产、经营单位。

2、原料配送：包括原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员。

3、原料：指供学校食堂加工制作及供餐过程中所用的一切可食用或者饮用的物质。

4、加工经营场所：指与食品经营直接或间接相关的场所。包括食品处理区和辅助区。

5、食品处理区：指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁食品工用具（包括工具、用具、容器等）等的区域。包括食品验收、

初加工、食品库房、工用具清洗消毒保洁、分拣包装、发货配送等区域。

6、初加工制作区：指对原料进行挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分等加工制作的区域。

7、切配区：指将初加工制作后的原料，经过切割、称量、拼配等加工制作成为半成品的区域。

8、工用具清洗消毒区：指清洗、消毒食品工具、用具、容器的区域。

9、工用具保洁区：指存放清洗消毒后的工具、用具、容器的区域。

10、辅助区：指办公室、更衣区、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域。

11、冷藏：指将原料、半成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度的范围应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ 。

12、冷冻：指将原料、半成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围宜低于 -12°C 。

三、选址与场所建设要求

1. 选址要求

1.1 应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源 25m 以上，并防止受到粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响。

1.2 保持加工经营场所环境清洁。

2. 场所设置、布局、分隔和面积要求

2.1 经营场所布局合理，并同时符合规划、环保和消防等有关要求。具有与经营的食品品种、数量相适应的食品处理区，食

品处理区面积 $\geq 1000\text{ m}^2$ ，应与生活区分开。各功能区域划分明显，均设置在室内，且独立分隔，防止交叉污染。

2.2 设置与食品供应方式和品种相适应的进货暂存区、验收区、不合格品存放区（或退货区）、常温库、冷冻库、冷藏库、食品初加工区（蔬果类、畜禽肉类、水产类、禽蛋类）、分拣包装、发货配送，以及食品检测室、从业人员更衣室、工用具（工具、用具、容器）清洗消毒保洁场所、清洁工具存放区、配送车辆清洗消毒区、废弃物暂存区等功能区。各功能区应设置在室内。

2.3 食品加工、筐具清洗消毒保洁、洁具清洗贮存为独立隔间的场所。

2.4 进行蔬果类、畜禽肉类、水产类、禽蛋类等原料挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分初加工，应分别设置相应操作场所。

2.5 各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品加工的顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

2.5.1 分开设置从业人员通道、原料进货通道及入口、原料（半成品）配送通道及出口、使用后箱筐等容器的回收通道及入口。

2.5.2 初加工、切配场所面积 \geq 食品处理区面积的 20%，分拣包装区面积 \geq 食品处理区面积的 30%，清洗消毒保洁区面积 $\geq 50\text{ m}^2$ 。

2.6 不同类型的食品原料（蔬果类、畜禽肉类、水产类、禽蛋类）、不同存在形式的食品（原料、半成品）分开存放，其盛放容器和加工制作工具有明显的色标或标牌区分、分类管理、分开使用，定位存放。

2.7 加工经营场所内无圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（或

距离 25m 米以上)。

2.8 卫生间不得设置在食品处理区内。卫生间采用水冲式，在出口附近设置洗手设施（水龙头为非手触动式开关），并配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等。

2.10 仓储装卸口数量由站台厢货车数量和停靠时间确定，配送企业宜设置 2 个以上（含 2 个）内置或外置仓储月台。

2.11 月台高度宜达到卡车车厢高度（应和卡车车厢的高度持平）

3. 场所、设施、设备要求

3.1 地面、墙壁、天花板

3.1.1 地面用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀、防滑的材料铺设，且平整、无裂缝。墙角、柱角、侧面、地面的结合处宜有一定的弧度。初加工、切配、工用具清洗等场所的地面易于清洗、防滑，并有排水系统。排水系统的设计和建造应保证排水畅通、便于清洁维护；应适应食品生产经营的需要，保证食材及生产、清洁用水不受污染。

3.1.2 墙壁采用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料，需经常冲洗的场所（包括初加工、切配、分拣包装、清洗消毒场所）应铺设 1.5 米以上光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材料制成的墙裙。

3.1.3 天花板的涂覆或装修材料无毒、无异味、不吸水、易清洁。天花板无裂缝、无破损，无霉斑、无灰尘积聚、无有害生物隐匿。天花板宜距离地面 2.5m 以上。

3.2 门窗

3.2.1 门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有相应的防尘、防虫害设施（纱网、胶帘或空气幕）。与外界

直接相通的门能自动关闭。

3.2.2 需经常冲洗场所的门应坚固、不吸水、易清洗。

3.3 供水、排水设施

3.3.1 供水应能满足加工需要。食品加工制作用水的管道系统应引自生活饮用水主管道，与非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统完全分离，不得有逆流或相互交接现象。使用自备水源的（自备水井、泉水、二次水箱等），水质应符合 GB5749《生活饮用水卫生标准》规定。

3.3.2 排水设施应通畅，便于清洁、维护。需经常冲洗的场所和排水沟要有一定的排水坡度，排水沟内不得设置其他管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度，并设有可拆卸的装置。

3.4 清洗、消毒和保洁设施

3.4.1 清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。清洗周转箱筐应配备周转筐清洗机。

3.4.2 食品工用具（工具、用具、容器）的清洗水池应与食品原料、清洁用具的清洗水池分开。

3.4.3 各类水池应使用不透水材料（如不锈钢、陶瓷等）制成，不易积垢，易于清洁，并以明显标识标明其用途。

3.4.4 应设置标识明显、易于清洁的存放消毒后箱筐等容器和工用具的专用保洁场所和保洁设施。

3.4.5 使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB14930.1-2015《食品安全国家标准洗涤剂》和 GB14930.2-2012《食品安全国家标准消毒剂》要求。不滥用洗涤剂、消毒剂。

3.5 废弃物存放设施

3.5.1 食品处理区设存放废弃物或垃圾的容器，废弃物容器

应配有盖子,以坚固及不透水的材料制造,内壁应光滑便于清洗。能够防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出,防止污染食品、水源、地面、食品接触面(包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等)。

3.5.2 在加工经营场所外适当地点宜设置废弃物临时集中存放设施,其结构应密闭,能防止有害生物进入、孳生且不污染环境。

3.6 有害生物防制设施

3.6.1 食品处理区的墙壁、地板无缝隙,天花板修葺完整。所有管道(供水、排水、供热、燃气、空调等)与外界或天花板连接处应封闭,所有管、线穿越而产生的孔洞,填充牢固,无缝隙。所有线槽、配电箱(柜)封闭良好,地漏带水封。

3.6.2 人员、货物进出通道应设有防鼠板,门的缝隙应小于6mm。排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成,篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。与外界直接相通的通风口、换气窗外,应加装不小于16目的防虫筛网。

3.7 采光照明设施

加工经营场所光源不得改变食品的感官颜色。安装在暴露食品正上方的照明设施使用防护罩。冷冻(藏)库房使用防爆灯。

3.8 从业人员卫生设施

3.8.1 更衣场所与食品处理区应当处于同一建筑物内,宜为独立隔间且位于食品处理区入口处。有与经营规模相适应的更衣空间和足够数量的更衣设施(如更衣柜、挂钩、衣架等)。

3.8.2 食品处理区应设置足够数量的洗手设施(水龙头为非手触动式开关),其位置应设置在方便从业人员的区域。员工专用洗手消毒设施附近应有洗手消毒方法标识,并配备洗手液

(皂)、消毒液、擦手纸、干手器等。

3.9 库房及冷冻(藏)设施

3.9.1 根据食品、原料的品种和贮存条件,分别设立冷藏库、冷冻库和常温库。

3.9.2 各类库房标识明显,容量应当满足食品加工经营需要,冷冻(藏)库数量和结构能使不同类别(蔬果类、畜禽肉类、水产类、禽蛋类)、不同存在形式(原料、半成品)的食品分开存放,避免交叉污染。

3.9.3 除冷库外的库房有良好的通风、防潮、及防止有害生物侵入设施。

3.9.4 库房内应设置足够数量的存放架,其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地,距离地面、墙壁应在10cm以上。

3.9.5 冷冻、冷藏设施设有可正确显示内部温度的温度计,宜设置外显式温度计。

3.10 设备、工具和容器

3.10.1 应配备与经营能力相适应的设施、设备、容器、工具等。

3.10.2 设备的摆放位置,应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备设施应安装牢固,与地面、墙壁无缝隙,或保留足够的清洁、维护空间。

3.10.3 接触食品的设备或设施、工具、容器、包装材料等应符合食品安全标准或要求。

3.10.4 设备、容器和工具与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝,内部角落部位避免有尖角,便于清洁,防止聚积食品碎屑、污垢等。

3.10.5 应建立设备保养和维修制度,加强设备的日常维护

和保养，定期检修，及时记录。

3.11 食品安全智能监控

3.11.1 食品加工经营场所各功能区必须安装食品安全监控设备，对仓储中心人员往来情况及员工操作情况实施实时监控（待验收通过后根据标准要求安装监控）。

3.11.2 食品安全监控设备技术上应能满足与市阳光食堂直采平台系统对接条件。

四、食品检验检测

4.1 应设置与经营食品品种相适应的检验室，并根据自身的食品安全风险分析结果，配备必要的检验检测设备，确定检验检测项目。

4.2 检验室应有完善的管理制度，配备专职的检验检测人员，检验检测人员应经过培训与考核。

4.3 制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等进行检验检测，妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。

五、食品留样

5.1 应建立食品原料及半成品留样制度，每批次配送的食品原料及加工制作的半成品均需留样。

5.2 预包装食品应独立完整包装留样、散装食品及半成品应配备专用留样容器留样。

5.3 设置专门留样场所，每种食品原料及成品留样量应当满足检验需要，且不得少于 125g。预包装食品按照标签标注条件保存，散装食品原料、生鲜食品原料和半成品在专用冷藏或冷冻设施中保存 48 小时以上，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

5.4 冷藏温度应控制在 0~8℃，冷冻温度应低于-12℃。

5.5 食品留样冷藏（冷冻）专柜应定期清理，并做好清理记录。

六、食品原料管理

6.1 原料采购

6.1.1 选择的供货者应具有相关合法资质。

6.1.2 应建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况等进行评价，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。

6.1.3 应自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。

6.1.4 鼓励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。

6.2 原料运输

6.2.1 运输前，对运输车辆或容器进行清洁，防止食品受到污染。运输过程中，做好防尘、防水，避免日光直射、雨淋。食品与非食品、不同类型的食品原料（蔬果类、畜禽肉类、水产类、禽蛋类）应分隔，食品包装完整、清洁，防止食品受到污染。

6.2.2 运输食品的温度、湿度应符合相关食品安全要求。

6.2.3 不得将食品与有毒有害物品混装运输，运输食品和运输有毒有害物品的车辆不得混用。

6.2.4 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。生鲜食品原料一律用周转筐配送，回收的周转筐必须经过清洗消毒才能重复使用。

6.2.5 应配备与食品供应方式、供应数量相适应的封闭式专用配送车辆及专用密闭运输容器。应配备符合冷链工艺条件下的

保温设施。配送车辆返回后也必须进行全面的清洗消毒。

6.2.6 配送车辆应安装卫星定位、温湿度显示传感装置（待验收通过后根据标准要求安装）。冷冻（藏）食品及易腐原料用冷链车配送，并能通过互联网与市阳光食堂直采平台系统对接，实施远程实时监管。

6.3 进货查验

6.3.1 随货证明文件查验

6.3.1.1 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。

6.3.1.2 从食品销售者采购食品的，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。

6.3.1.3 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。

6.3.1.4 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。

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

6.3.1.6 采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。新冠肺炎疫情防控期间，采购进口冷链食品应查验“四证”（检验检疫证明、核酸检测报告、消毒证明、江苏省进口冷链食品集中监管仓出仓证明）。

6.3.1.7 采购食品原料，应留存每笔购物或送货凭证。

6.3.2 入库查验和记录

6.3.2.1 外观查验

6.3.2.1.1 预包装食品包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。

6.3.2.1.2 冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。

6.3.2.1.3 具有正常的感官性状。

6.3.2.1.4 食品标签标识符合相关要求。

6.3.2.1.5 食品在保质期内。

6.3.2.2 温度查验

6.3.2.2.1 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℃。

6.3.2.2.2 无具体要求且需冷冻或冷藏的食品，其温度可参考相关食品原料贮存温度要求。

6.4 原料贮存

6.4.1 分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。

6.4.2 分隔或分离贮存不同类型的食品原料。

6.4.3 在散装食品（食用农产品除外）贮存位置，应标明食品的名称、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。

6.4.4 按照食品安全要求贮存原料。有明确的保存条件和保质期的，应按照保存条件和保质期贮存。保存条件、保质期不明确的及开封后的，应根据食品品种、加工制作方式、包装形式等针对性的确定适宜的保存条件和保存期限，并应建立严格的记录制度来保证不存放和配送超期食品或原料，防止食品腐败变质。

6.4.5 冷冻（藏）库应定期除霜、清洁和维护，及时冷冻（藏）贮存采购的冷冻（藏）食品，减少食品的温度变化。

6.4.6 冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、

冷冻。

6.4.7 冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。

6.4.8 遵循先进、先出、先用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。贮存场所中的食品应定期检查，如有异常应及时处理。

6.4.9 食品贮存场所不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

七、食品安全管理

7.1 应取得食品生产经营许可资质，设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。

7.2 建立食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制。制度包括但不限于以下方面：食品进货查验记录、场所及设施设备定期清洗消毒、维护、校验制度、从业人员健康管理和培训考核、关键环节操作规程、投诉管理、食品供应商及品种遴选、食品检验、产品召回制度、食品安全事故应急处置方案、新冠肺炎疫情等疫情条件下应急保供处置预案、食品安全自查、食品留样等。

7.3 结合经营实际，全面分析经营过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划。自行或者委托专家、专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。

7.4 应建立食品质量安全电子追溯体系，并能实现与市阳光食堂直采平台监管系统对接。

7.5 制定从业人员食品安全知识培训计划并加以实施，组织学习食品安全法律、法规等其他食品安全知识，加强诚信守法经营和职业道德教育。

八、文件和记录管理

8.1 记录内容

根据食品安全法律、法规、规章和本规范要求，结合经营实际，如实记录有关信息。制定文件管理要求，对文件进行有效管理，确保所使用的文件均为有效版本。

8.1.1 文件和记录包括但不限于以下信息：食品原料进货查验、食品原料出库、场所及设施设备定期清洗消毒、维护、校验制度、从业人员健康管理和培训考核、关键环节操作规程、投诉处置、食品供应商及品种遴选、检验检测、产品召回制度、食品安全事故应急处置方案、新冠肺炎等疫情条件下应急保供处置预案、食品安全自查、食品留样等。

8.1.2 应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录。宜采用电子方式记录和保存相关内容。

8.1.3 应如实记录召回的食品名称、批次、规格、数量、召回的原因及后续整改方案等内容。

8.1.4 应采用先进技术手段，进行记录和文件管理，并与市阳光食堂直采平台系统相对接。

8.2 记录保存时限

8.2.1 进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。其他各项记录保存期限宜为2年。

九、食品安全责任险

购买和企业规模相适应额度的食品安全责任险，提升抗市场风险能力。