

DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/003—2014

食品安全地方标准 集体用餐配送膳食

2014 - 05 - 14 发布

2014 - 07 - 01 实施

江苏省卫生厅 发布

前 言

本标准附录A中表述为“宜”、“鼓励”的条文为推荐性的条文，其余为强制性的条文。
本标准系首次发布。

食品安全地方标准

集体用餐配送膳食

1 范围

本标准适用于集体用餐配送膳食。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

3.1 集体用餐配送膳食

由集体用餐配送单位集中加工、分装、配送的菜肴和主食（以下简称膳食），包括盒装配送膳食和桶装配送膳食。

3.2 集体用餐配送单位

根据集体服务对象订餐要求，集中加工、配送膳食，但不提供就餐场所的膳食提供者。

3.3 集体订餐单位

向集体用餐配送单位订餐，并提供就餐场所的集体服务对象。

3.4 热链(生产)工艺

经集中加工烧熟后的膳食，采取加热、保温措施进行贮存、运输，使膳食在食用前的中心温度保持在60℃以上（以下简称热链工艺）。

3.5 冷链(生产)工艺

经集中加工烧熟后的膳食，在2h内将膳食中心温度降至10℃以下进行贮存、运输，食用前需将膳食中心温度加热至70℃以上（以下简称冷链工艺）。

3.6 中心温度

块状或有容器存放的膳食的中心部位的温度（℃）。

3.7 盒装配送膳食

经集中加工烧熟后，在集体用餐配送单位分装成盒（单人份）的膳食。

3.8 桶装配送膳食

经集中加工烧熟后，使用桶类容器进行贮存、运输，在供餐场所进行分餐（单人份）的膳食。

3.9 生产加工场所

集体用餐配送单位内膳食加工、制作、分装、贮存等场所，包括食品处理区、非食品处理区。

3.10 供餐场所

在集体订餐单位设置的与膳食暂存、加热、分餐、供应等相关的专用场所。

3.11 分装专间

在集体用餐配送单位生产加工场所设置的盒装配送膳食分装的专用场所。

3.12 分餐专间

在集体订餐单位供餐场所设置的桶装配送膳食分餐的专用场所。

3.13 食品处理区

食品的粗加工、切配、烹饪、专间、食品库房、餐用具清洗消毒和保洁场所等区域，分为清洁操作区（如专间）、准清洁操作区（如烹饪场所、餐用具保洁场所）、一般操作区（如粗加工场所、切配场所、餐用具清洗消毒场所和食品库房等）。

3.14 非食品处理区

办公室、更衣场所、门厅、非食品库房、卫生间等非直接处理食品的区域。

4 技术要求

4.1 原辅材料与包装材料要求

原辅材料与包装材料应符合相关食品安全标准和规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
包装外观	包装整洁，无破损，无饭菜外溢。	目测、鼻嗅、口尝。
色泽	具有菜肴和主食正常的色泽。	
形态	具有菜肴和主食正常的形态。	
气味、滋味	具有菜肴和主食正常的气味、滋味，无异味。	
杂质	无正常视力下可见的杂质。	

4.3 膳食中心温度

膳食分装、贮存、运输过程中的膳食中心温度应符合表 2 的规定。

表2 膳食中心温度

项目	指标	检验方法
冷链工艺, °C	≤ 10	随机抽取 3 件, 采用食品中心温度计测量, 取平均值。
热链工艺, °C	≥ 60	

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.6 农药残留限量和兽药残留限量

4.6.1 农药残留限量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

4.6.2 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

4.7 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	限量	检验方法
大肠菌群 ^a , MPN/100g	≤ 90	GB/T 4789.3-2003
蜡样芽孢杆菌 ^b , CFU/g	≤ 100	GB/T 4789.14
沙门氏菌 ^a , /25g	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^a , /25g	不得检出	GB 4789.10
志贺氏菌 ^a , /25g	不得检出	GB 4789.5
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c , /25g	不得检出	GB 4789.30
副溶血性弧菌 ^d , /25g	不得检出	GB 4789.7
大肠埃希氏菌O157:H7 ^e , /25g	不得检出	GB/T 4789.36
^a 大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌的检测取膳食混合样； ^b 适用于米饭； ^c 适用于膳食中的肉制品或含乳类食品； ^d 适用于膳食中的水产品； ^e 适用于膳食中的牛肉制品。		

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及国家相关规定。

4.9 营养要求

供应学生的集体用餐配送膳食的营养供给量应符合 WS/T 100 的规定。

5 加工操作规范

加工操作规范应符合附录A的规定。

附 录 A
(规范性附录)
集体用餐配送膳食加工操作规范

A.1 基本要求

A.1.1 集体用餐配送膳食加工操作应当符合国家食品安全相关法律、法规、标准和规范的规定。

A.1.2 鼓励集体用餐配送单位采用先进的生产技术和管理模式规范生产和加工膳食，并按照GB 14881附录A的有关规定对膳食加工过程的微生物进行监控。

A.1.3 鼓励集体用餐配送单位按照GB 7718、GB 28050的有关规定使用膳食标签。

A.2 选址及厂区环境

按照GB 14881的有关规定执行。

A.3 场所设置与布局

A.3.1 应设置与膳食加工品种、数量、供应方式相适应的粗加工、切配、烹饪、冷却、面点制作、分装及暂存专间、原料及成品贮存、餐用具清洗消毒及保洁、更衣室、清洁工具存放等场所。

A.3.2 各专用场所应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局，食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的容器具回收通道及入口宜分开设置。

A.3.3 库房设置应与食品种类、数量相适应。食品和非食品库房应分开设置，一次性餐用具应单独区域存放。食品成品应与食品原料、半成品分库存放。

A.4 生产加工场地面积要求

生产加工场地面积应符合表A.1的规定。

表A.1 生产加工场地面积要求

食品处理区面积 (m ²)	面积 (m ²) 与单餐 (单班) 最大生产量 (单人份膳食数量) 之比	备注
500~1000	1:4	烹饪场所面积≥食品处理区面积的15%；分装专间面积≥食品处理区的10%；清洗消毒面积≥食品处理区的10%；各功能间的面积≥10 m ² ，并满足生产加工需要。
1001~1500	1:6	
1501~2000	1:7	
>2000	比例可适当减少	

A.5 设施与设备

- A.5.1 应配备更衣、盥洗、照明、通风、防尘、防蝇、防鼠、污水排放和存放废弃物的设施。
- A.5.2 粗加工操作场所内应分别设置独立的动物性食品、植物性食品、水产品的清洗水池和操作台，其数量或容量应与膳食加工的数量相适应，不同区域有明显的区分标识。
- A.5.3 使用煤油炉灶的，煤油储存容器应放在烹饪场所外。不得使用固体燃料。
- A.5.4 易产生大量蒸汽的蒸煮场所宜独立设置，配备机械通风设施。
- A.5.5 采用冷链工艺生产膳食的，应配备冷却设备（如真空冷却机、隧道式冷却设备）或设置冷却专间和成品冷库。冷却设备的功率和技术参数应满足冷却温度和生产数量的需要；采用专间方式冷却的，专间内应设置满足需要的风冷设备、紫外线消毒灯、温度计等设施；成品冷库大小、温度应满足膳食加工的需要。
- A.5.6 采用热链工艺生产膳食的，应配备膳食加热设施（如链式微波炉、加热柜、蒸箱）以及膳食贮存、配送的保温设施。
- A.5.7 采用冷链工艺生产膳食的，应在供餐场所配备冷藏设施和再加热设施（如微波炉、加热柜或蒸箱等）。
- A.5.8 分装专间与分餐专间
- A.5.8.1 生产加工场所的分装专间和供餐场所的分餐专间应独立隔间。专间入口应设置通过式预进间，配有洗手（非手动式水龙头）、消毒、干手、更衣等设施。专间内应配备食品工具、容器、空气消毒装置、温度计、空调设施、流动水源水、工用具清洗消毒设施及脚踏式垃圾桶等专用设施。
- A.5.8.2 以紫外线灯作为空气消毒装置的，紫外线灯（波长200—275nm）应按功率不小于 $1.5\text{W}/\text{m}^3$ 设置，紫外线灯宜安装反光罩，强度大于 $70\mu\text{W}/\text{cm}^2$ 。专间内紫外线灯应分布均匀，距离地面2m以内。
- A.5.8.3 专间只能设置一扇门，供操作人员进出；专间如有窗户应为封闭式（传递食品用的除外）。专间内外食品应通过可开闭的窗口传送，窗口大小以适宜通过传送食品的容器为准。
- A.5.8.4 专间内不得设置明沟。地漏应安装防止废弃物流入及浊气逸出的装置；带水封的地漏应放置消毒液，消毒液品种应定期轮换。
- A.5.9 餐用具清洗消毒和保洁设施
- A.5.9.1 清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量应满足需要。餐用具宜用热力方法消毒，因材质、大小等原因无法采用热力方法消毒的应采用化学法消毒。
- A.5.9.2 餐用具清洗消毒水池应专用，不得与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池混用。水池应使用不透水、不易积垢、易于清洗材质（如不锈钢、陶瓷）。采用化学消毒的，至少设有3个专用水池；采用人工清洗、热力消毒的，可设置2个专用水池。各类水池应有明显标识标明其用途。
- A.5.9.3 采用自动清洗消毒设备的，设备应设有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置。
- A.5.9.4 存放消毒后餐用具的保洁设施应专用，有明显标识，其结构应密闭、易于清洁。
- A.5.10 食品加工用设备、工具、容器应无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落、不易发霉、易于清洗消毒。
- A.5.11 设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。用于原料、半成品、成品的工具和容器应分开，有明显的区分标识。
- A.5.12 应配备与膳食供应方式、供应数量相适应的封闭式专用运输车辆。运输车辆和容器内部材质和结构应便于清洗消毒。冷链工艺膳食运输车辆应配备制冷装置，运输时膳食中心温度应保持在 10°C 以下。热链工艺膳食运输车辆应配备专用保温设施，运输时膳食中心温度应保持在 60°C 以上。
- A.5.13 膳食加工用水的水质应当符合GB 5749的规定。供水设施应当符合GB 14881的有关规定。
- A.5.14 场所、设施、设备的其他要求应当符合GB 14881的有关规定。
- A.5.15 生产加工设施、设备应定期保养、维护；计量装置、设备应按期检定、校准。

A.6 生产过程的食品安全控制

A.6.1 操作规程的制定与执行

A.6.1.1 鼓励集体用餐配送单位建立和实施先进的食品安全管理体系，根据实际情况制定各岗位操作规范，在执行良好操作规范的基础上，运用危害分析关键控制点的原理进行管理。

A.6.1.2 岗位操作规程应包括食品原料的采购、运输、贮存、粗加工、切配、烹饪和膳食的分装、冷却、运输、再加热、分餐、留样及工具、容器、餐用具清洗、消毒、保洁等加工操作工序。

A.6.1.3 岗位操作规程应规定加工操作程序、工艺关键控制点操作方法和设备操作、维护标准等具体规定及详细要求，明确各工序、各岗位人员的职责。

A.6.2 原料的采购、运输和贮存

A.6.2.1 采购的食品、食品添加剂、食品相关产品应符合相关食品安全标准和规定，不得采购国家法律、法规禁止生产经营的食品、原料。

A.6.2.2 采购食品、食品添加剂及食品相关产品的索证索票、进货查验和采购记录行为应符合国家相关规定要求。

A.6.2.3 应对每批次原料进行感官检验，必要时进行实验室检验；不符合要求的，应视情况退货或销毁。

A.6.2.4 原料的运输工具和容器应保持清洁，食品原料不得与有毒、有害物品同时装运。采购需冷藏或冷冻的食品时，应冷链运输。

A.6.2.5 贮存场所、设备应保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

A.6.2.6 食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面在10cm以上。

A.6.2.7 冷藏、冷冻柜（库）应分开存放原料、半成品、成品，植物性食品、动物性食品和水产品应分类摆放，有明显区分标识，不得将食品堆积、挤压存放。冷藏及冷冻的温度应符合相应的温度要求。冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜、清洁、维护和校验温度（指示）计。

A.6.2.8 原料冷库温度应至少每（班次）6h测量一次或检查自动温度记录仪一次。

A.6.2.9 原料仓库应设专人管理，建立管理制度，定期检查，及时清理变质或超过保质期的食品原料。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据不同食品原料的特性确定出货顺序，做好出库记录。

A.6.3 粗加工和切配

A.6.3.1 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

A.6.3.2 各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品、水产品应分池清洗，其使用的容器、工具应有明显区分或标识。禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

A.6.3.3 易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏、冷冻保存。加工制备的净菜、预制半成品非当餐加工使用时，应加贴或标记制作日期和使用期限。

A.6.3.4 冷冻食品化冻（融化）应在清洁容器中进行。已解冻食品原料不得复冻。

A.6.3.5 切配好的半成品应与原料分开存放。

A.6.3.6 食品容器不得直接置于地上。

A.6.4 烹饪加工

A.6.4.1 烹饪前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹饪加工。

A. 6. 4. 2 不得将回收后的食品（包括辅料）经烹饪加工后再次供应。

A. 6. 4. 3 膳食应当烧熟煮透，加工时膳食中心温度应不低于70℃。

A. 6. 4. 4 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

A. 6. 4. 5 需要冷藏的熟制半成品，应在清洁操作区冷却后再冷藏，并标注加工时间等信息。

A. 6. 5 冷链工艺膳食冷却

A. 6. 5. 1 采用冷链工艺的膳食，烧熟后应立即放入冷却设备或冷却专间进行冷却，应在2h内将膳食中心温度降至10℃以下。

A. 6. 5. 2 采用冷却专间方式冷却的，膳食冷却操作人员进入冷却专间前应更换洁净的工作衣帽、戴口罩、洗手及消毒，不得在专间内从事与膳食冷却无关的活动。

A. 6. 5. 3 采用冷却专间方式冷却的，专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台面的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30min以上。

A. 6. 5. 4 冷却设备和冷却专间内专用的工具、容器应清洗消毒，用后应洗净、保洁。

A. 6. 5. 5 冷却设备和冷却专间内不得放置半成品、生食品等易造成交叉污染的物品。

A. 6. 5. 6 应测量冷却后的膳食中心温度。

A. 6. 6 膳食分装

A. 6. 6. 1 膳食分装人员进入膳食分装专间前应更换洁净的工作衣帽、洗手及消毒，工作时应戴口罩，不得在专间内从事与膳食分装无关的活动。

A. 6. 6. 2 专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台面的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启30min以上。

A. 6. 6. 3 专间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，用后应洗净、保洁。

A. 6. 6. 4 在分装过程中，应尽量缩短分装时间，保证膳食中心温度符合冷链、热链工艺要求。

A. 6. 7 膳食再加热和保温

A. 6. 7. 1 冷链工艺的膳食，应在供餐场所对膳食进行二次加热，将膳食中心温度加热到70℃以上方可供应。

A. 6. 7. 2 热链工艺的膳食，在供餐场所分餐时，应采用加热、保温措施，使膳食中心温度保持在60℃以上。

A. 6. 8 膳食食用时间

A. 6. 8. 1 冷链工艺的膳食从烧熟到食用前加热，时间控制在24h内。在供餐场所加热后的膳食应在1h内食用。

A. 6. 8. 2 热链工艺的膳食从烧熟到食用时间控制在4h内。

A. 6. 9 膳食配送品种

A. 6. 9. 1 不得生产配送凉菜、凉面、裱花蛋糕等冷加工食品，不得生产配送改刀熟食、生食海产品和色拉等预先拌制的生拌菜，以及国家禁止生产经营的食品。

A. 6. 9. 2 热链工艺和冷链工艺的膳食不得混装在同一保温箱或餐盒内。

A. 6. 10 膳食的贮存和运输

A. 6. 10. 1 冷链工艺膳食应贮存在10℃以下场所或设施中，使膳食中心温度保持在10℃以下。

A. 6. 10. 2 热链工艺膳食应贮存在具有加热或保温装置的设备或容器中,使膳食中心温度保持在60℃以上。

A. 6. 10. 3 膳食运输车辆应专用,使用前应当清洗、消毒。

A. 6. 10. 4 专用车辆应配备符合冷链工艺或热链工艺条件的保温设施或制冷装置和温度显示装置。

A. 6. 10. 5 应测量出厂及供餐场所的膳食中心温度。

A. 6. 11 餐用具清洗、消毒和保洁

A. 6. 11. 1 餐用具使用后应及时洗净,定位存放,保持清洁,使用前应清洗、消毒。

A. 6. 11. 2 采用清洗消毒设施的,应定期维护,保持良好状态;采用化学消毒的,消毒液应每4小时更换一次并记录;采用热力消毒的,应做好消毒温度、时间监控及记录。

A. 6. 11. 3 消毒后餐用具应符合GB 14934《食(饮)具消毒卫生标准》规定。

A. 6. 11. 4 消毒后的餐用具应贮存在专用保洁柜内备用,保洁柜应有明显标识。已消毒和未消毒的餐用具应分开存放。

A. 6. 11. 5 餐具保洁柜、保温箱应当定期清洗、消毒,保持洁净,不得存放其他物品。

A. 6. 11. 6 不得重复使用一次性餐用具。

A. 6. 12 留样

A. 6. 12. 1 集体用餐配送膳食应每批次留样,留样样品种应盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内,在专用冷藏设施中保存48h以上。

A. 6. 12. 2 每批次盒装配送膳食应按膳食品种分别留样,每个品种留样至少1盒。

A. 6. 12. 3 每批次桶装配送膳食应按菜肴品种分别留样,每个品种留样量不少于100g。

A. 6. 12. 4 留样容器应标注留样的膳食名称、数量、时间,做好留样记录。

A. 6. 12. 5 供应学生的膳食,还应在供餐场所对每批次每品种膳食进行留样。

A. 7 检验

A. 7. 1 一般要求

A. 7. 1. 1 集体用餐配送单位应设置检验室,配备相应的检验设备、设施和经专业培训、考核合格的检验人员从事检验工作。不具备型式检验能力的,应委托具备检验资质条件的检验机构检验。

A. 7. 1. 2 鼓励集体用餐配送单位配备快速检测设备,开展食品安全快速检测。

A. 7. 2 组批、抽样

A. 7. 2. 1 组批

同一班次(冷链工艺膳食以8h计,热链工艺膳食以单餐次计)、同一品种的产品为一批。

A. 7. 2. 2 抽样

在每批膳食中随机抽取,抽样量应满足检验需要。

A. 7. 3 交收检验

A. 7. 3. 1 产品应经检验合格后方可出厂。

A. 7. 3. 2 交收检验项目为感官要求、膳食中心温度。应定期检验大肠菌群,每月不少于一次。

A. 7.4 型式检验

A. 7.4.1 每半年至少进行一次，发生下列情况之一亦应进行：

- a) 更改关键工艺时；
- b) 停产3个月以上，恢复生产时。

A. 7.4.2 型式检验项目

应包括本标准技术要求中除4.1以外的全部项目。

A. 7.5 判定规则

经检验，所检项目全部符合要求，则判定该批膳食或该次型式检验为合格。若膳食中心温度或感官要求不合格时，可从该批膳食中加倍抽样复验，复验结果仍不合格，判定该批膳食或该次型式检验为不合格品；其他检验项目中有一项（及以上）不合格，判定该批膳食或该次型式检验为不合格。微生物指标不得复检。

A. 8 包装和标签

A. 8.1 膳食盛装容器和包装材料应清洁、无毒，符合国家食品安全标准及相关规定。可重复使用的餐具和容器在使用前应彻底清洗、消毒和保洁。

A. 8.2 在贮存、运输、供应中，膳食内包装材料应保护膳食免受污染，防止饭菜外溢。

A. 8.3 在膳食包装操作前，应对投入使用的包装材料标识进行检查，记录包装材料名称、数量及检查人、检查日期等。

A. 8.4 膳食标签应粘贴在盛装膳食的运输包装正面的显著位置，标明膳食名称、生产单位名称、生产日期及制作时间、最佳食用时间、保存条件及食用方法等信息。

A. 8.5 供应学生的膳食，应定期向学校提供膳食的热能及营养素等供给量。

A. 8.6 冷链工艺膳食应标明食用前加热方法。

A. 8.7 供餐场所的分餐人员应在每批次膳食供应前查验标签。

A. 9 食品安全管理

A. 9.1 食品安全管理制度

A. 9.1.1 建立健全食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制。

A. 9.1.2 食品安全管理制度主要包括：从业人员健康管理制度和培训管理制度，加工经营场所及设备清洁、消毒和维修保养制度，食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度，关键环节操作规程，餐厨废弃物处置管理制度，食品安全突发事件应急处置方案，投诉受理制度，食品检验制度，膳食召回制度等。

A. 9.1.3 其他制度按照GB 14881有关规定执行。

A. 9.2 管理机构和人员职责

A. 9.2.1 建立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。

A. 9.2.2 制订和实施从业人员食品安全知识培训计划，组织从业人员学习食品安全法律、法规、规范、标准、加工操作规程和食品安全知识，加强诚信守法经营和职业道德教育。

A. 9.2.3 组织从业人员进行健康检查。

- A. 9.2.4 制订食品安全检查计划，明确检查项目及考核标准，做好检查记录。
- A. 9.2.5 制订食品安全事故处置方案，定期检查食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。
- A. 9.2.6 建立食品安全检查及从业人员健康、培训等管理档案。
- A. 9.2.7 食品安全管理员应定期核查膳食烹饪、贮存、运输、再加热、供应前等重点环节的膳食中心温度的测量记录。
- A. 9.2.8 建立从业人员的班前检查制度，食品安全管理员至少每班次前检查一次。

A. 9.3 从业人员

- A. 9.3.1 从业人员的健康管理、个人卫生、工作服的管理及培训的要求按照GB14881有关规定执行。
- A. 9.3.2 建立对从业人员的班前检查制度，食品安全管理员至少每班次前检查一次。有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的人员，应调离直接接触入口膳食的工作岗位。

A. 9.4 环境、场所、设施和设备、工具管理

按照GB 14881的有关规定执行。

A. 9.5 食品添加剂管理

- A. 9.5.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760及国家相关部门的规定。
- A. 9.5.2 食品添加剂应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。
- A. 9.5.3 食品添加剂的存放应有固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称。
- A. 9.5.4 使用食品添加剂时，应采用适当的计量工具称量，记录使用情况。
- A. 9.5.5 禁止采购、贮存、使用硝酸盐类食品添加剂（硝酸钠、亚硝酸钠、硝酸钾、亚硝酸钾等）。

A. 9.6 餐厨废弃物的处理

- A. 9.6.1 建立餐厨废弃物处置管理制度，餐厨废弃物应分类放置，膳食加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标识的容器内。每次供餐结束后应及时清除废弃物、清洗废弃物容器，必要时进行消毒。
- A. 9.6.2 餐厨废弃物应由有资质的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理。
- A. 9.6.3 建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况。
- A. 9.6.4 废弃物放置场所应保持整洁，应采取有效措施防止有害昆虫孳生和气体溢出。

A. 9.7 杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂的管理

- A. 9.7.1 杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂应存放在固定的场所（或橱柜），有明显的警示标识，有专人保管、上锁。
- A. 9.7.2 应核查和记录杀虫剂、杀鼠剂、清洗剂、消毒剂的采购和使用，包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、使用及购买时间、配制浓度等。

A. 9.8 记录和文件的管理要求

- A. 9.8.1 按照GB 14881的有关规定建立记录和文件管理制度。
- A. 9.8.2 详细记录人员健康状况、培训情况、原料采购验收、加工操作过程关键控制点、食品安全检查情况、膳食留样、检验与检测结果及投诉情况、处理结果、发现问题后采取的措施等。各项记录应有执行人员和核查人员的签名。

A. 9. 8. 3 各岗位负责人应督促相关人员按规范要求进行检查、记录。食品安全管理人员应定期或不定期核查相关记录，如发现异常情况，应立即督促有关人员采取整改措施。

A. 9. 8. 4 有关记录至少应保存2年。

A. 9. 9 产品召回管理

按照 GB 14881 的有关规定执行。

A. 10 网络监控管理

A. 10. 1 鼓励集体用餐配送单位实施网络监控管理。

A. 10. 2 监控范围宜覆盖原料处理、烹饪加工和分装包装等生产加工全过程。监控容量宜容纳一周以上信息。

A. 10. 3 安排专人每天（班）进行网络监控情况的抽查、处理和记录。
