



**重庆市市场监督管理局
重庆市教育委员会
关于开展校园食材集中配送企业
食品安全规范提升行动的通知**

渝市监发〔2025〕53号

各区县（自治县）市场监督管理局、教委（教育局、公共服务局），
市教委有关直属单位：

为深入贯彻落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”要求，进一步规范公办、民办中小学及幼儿园（以下简称“校园”）食材集中配送企业管理，切实防范食品安全风险，市市场监管局、市教委决定联合开展全市校园食材集中配送企业（以下简称“配送企业”）食品安全规范提升行动。现将有关事项通知如下。

一、工作目标

在全面摸清全市从事校园食材供货的配送企业底数的基础上，从严格日常管理、强化食材追溯、推动数字化变革、严防食品安全风险、强化应急处置等方面提升配送企业食品安全管理能



力。到 2025 年底，通过标准化、数字化改造提升，打造一批质量可控、安全可靠、家长放心的重点配送企业，构建责任清晰、安全可控的学校食材配送新形态，切实保障校园食品安全。

二、工作任务

（一）全面督促配送企业依法落实食品安全主体责任

1. 严格落实食品安全日常管理。配送企业应严格落实食品安全相关法律法规明确的相关要求，参考《校园食材集中配送企业食品安全管理指引》（见附件 1），建立健全食品安全管理制度并严格执行。依法规范配备食品安全管理人员并定期组织开展培训考核，严格开展“日管控、周排查、月调度”工作，及时防范化解各类食品安全风险隐患。配送企业应当严格落实《中华人民共和国招标投标法》《中华人民共和国政府采购法》的要求，严禁非法“转包”，不得随意分包；确需“分包”的，须经招标单位同意后方可实施。

2. 建立健全食品安全追溯体系。配送企业应加强食品安全追溯管理，全面落实进货查验和进销货记录两项制度，按要求索取进货查验证明文件，确保货、票相符。配送企业应妥善保存相关记录和凭证，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。鼓励配送企业



采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。已建有信息系统进行追溯管理的，可将系统数据对接至市场监管部门相关数字化应用，实现追溯数据实时传输；无自建信息系统的，可以通过市市场监管局“重点食品溯源”数字化应用对食材实施线上追溯管理。

3. 严密防范化解食品安全风险。配送企业应严格落实安全查验制度，对采购和配送的食材进行票证、感观查验并如实做好检查记录。发现票货不符及感观性状异常的食品不得入库或配送。鼓励配送企业配置检验设备和检验人员或者委托具有资质的第三方食品检验机构，对经营的食物和食用农产品进行快检。检测发现的不合格食品，应立即停止经营，并主动向辖区市场监管部门和教育部门报告，配合相关部门开展后续处置。鼓励配送企业将检测信息通过数字化方式实现与监管部门实时对接共享。

4. 大力提升食品安全数字化管理能力。鼓励配送企业通过数字化手段提升食品安全管理水平。鼓励配送企业在卸货区、洗拣区、加工区、仓库、快检室等关键点位安装具备 AI 抓拍等功能的高清摄像头，抓拍留存经营行为画面；在冷藏冷冻设施、冷链运输车辆接入温度、湿度监控设备，实时监控运行状况，确保食品始终处于符合安全要求的温度、湿度状态；对配送车辆加装 GPS



定位，实时精准掌握运行轨迹。鼓励企业将物联感知设备监测信息接入市场监管部门和教育部门相关数字化场景，提升管理效率。

5. 切实加强食品安全应急处置。配送企业应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况。在经营过程中有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，及时消除事故隐患，并向所在区县市场监督管理部门报告。鼓励配送企业会同学校和供货商组织开展食品安全应急演练，通过桌面推演、现场模拟演练等方式，增强应急预案的科学性、合理性、有效性，共同提升食品安全突发事件应急处置能力。鼓励配送企业参加食品安全责任保险，提升企业抗风险能力，更好地维护企业、学校、学生各方合法权益。

（二）全面督促属地主管部门和监管部门依法履职尽责

1. 动态管理配送企业名单。各区县教育部门应当会同市场监管等部门做好大宗食材集中采购，按照有关规定选择资质齐全的大宗食材及原料供货企业，签订采购合同时应当明确供货企业食品安全责任和义务。各区县教育部门应全面摸清校园食材供货商名单，实行动态管理，并及时通报属地市场监管部门。

2. 持续强化日常安全监管。各区县市场监管部门要按照相关规定对配送企业开展食品安全风险等级评定，并严格实施频次



化日常监督检查，督促配送企业全面落实食品安全主体责任，依法规范诚信经营。严厉查处各类食品安全违法违规行为，坚决禁止向学校销售腐败变质、假冒伪劣等严重不符合食品安全标准的食品；严格落实处罚到人的规定，涉嫌犯罪的应及时移交公安机关处理。相关问题信息应及时通报属地教育部门。

3. 切实加强日常抽检监测。各区县市场监管部门应进一步强化日常监督抽检和风险监测，针对校园食堂食材供应企业制定专项抽检计划。对配送的粮油、食用农产品、调味品等消费量较大的品种进行抽检，抽检发现不合格的，要依法开展核查处置，严防不合格食品流入校园。

4. 定期开展多部门联合检查。各区县市场监管部门、教育部门应会同属地相关部门，按照《重庆市中小校园食品安全和膳食经费管理监督办法》要求，每学期至少对配送企业开展1次联合检查。开展检查时，可参照《校园食材集中配送企业食品安全管理工作评估表》（见附件2）对配送企业进行全面评估，对发现的问题要督促整改到位，依法查处违法行为。教育部门对未通过评估的配送企业可以根据合同规定等要求或指导学校视情况对其采取暂停供货、限期整改直至终止供货资格等处理。

三、工作要求



（一）提高政治站位，细化方案举措。配送企业是学校食材的主要供货来源，是守护校园食品安全的重要环节，各区县市场监管部门和教育部门要充分认识校园食材集中配送企业食品安全规范提升行动的重要性和必要性，务必摸清底数，细化方案，明确举措，压实责任，切实加强工作统筹，确保推进顺利，且取得良好成效。

（二）加强部门协同，提升工作合力。要强化部门间联络协调，建立部门联动、信息通报、结果共享等机制制度。各区县市场监管部门和教育部门应建立信息共享机制，对发现涉及配送企业食品安全相关风险、舆情等信息，应及时相互通报，形成工作合力。在工作中发现涉及党员干部违纪、公职人员违纪线索的，要及时移送纪检监察机关处理。

（三）加强宣传引导，营造良好氛围。各区县市场监管部门和教育部门要加大对提升行动的宣传力度，采取主动上门、点对点交流、集中培训、媒体外宣等方式广泛宣传，引导配送企业主动参与提升行动，主动提升食品安全管理能力。要多渠道、多形式加强与媒体、行业协会和学校、学生、家长的互动，提高公众知晓度和参与度，不断巩固和扩大行动成果。

市市场监管局联系人：向曾辉，联系电话：63710331



市教委联系人：肖贵元，联系电话：60393043

附件：1. 校园食材集中配送企业食品安全管理指引
2. 校园食材集中配送企业食品安全管理工作评估表

重庆市市场监督管理局

重庆市教育委员会

2025年6月18日

（此件公开发布）



附件 1

重庆市校园食材集中配送企业 食品安全管理指引

本指引依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国农产品质量安全法》以及《食品经营许可和备案管理办法》《食品生产经营监督检查管理办法》《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》《食品召回管理办法》《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等相关法律法规进行制定，供从事向市内中小学及幼儿园等学校食堂提供食材集中配送服务的食品销售企业（以下简称“配送企业”）参考使用。

一、资质要求

（一）配送企业应按相关法律法规规定取得营业执照、食品经营许可证或仅销售预包装食品备案信息采集表。仅经营食用农产品的只需要取得营业执照。

（二）配送企业应当在食品经营场所明显位置设置信息公示栏，公示营业执照、食品经营许可证（或备案信息采集表）、食



品安全责任书、食品安全管理制度、食品安全管理人员信息及职责、从业人员健康证等信息。

（三）配送企业应主动向服务的学校提供相关资质证明材料。

二、制度要求

配送企业应建立健全食品安全管理制度，包括但不限于：

- （一）从业人员健康管理和岗位培训制度；
- （二）供应商管理制度；
- （三）进货查验记录制度；
- （四）加工经营场所及其设施设备清洁、消毒和维修保养制度；
- （五）食品追溯管理制度；
- （六）食品安全自查（检查）制度；
- （七）应急管理制度；
- （八）食品贮存、运输管理制度；
- （九）问题食品处置制度；
- （十）食品安全员管理制度；

三、人员要求

- （一）食品安全管理人员



1. 配送企业应设置食品安全管理机构，根据企业规模、产品类别、风险等级、管理水平、安全状况等配备食品安全总监、食品安全员等食品安全管理员。食品安全总监应当由食品生产经营企业中层以上管理人员担任。食品安全总监、食品安全员应当具备下列食品安全管理能力：

- （1）掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
- （2）具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
- （3）熟悉本企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求；
- （4）参加食品安全管理人员培训并通过考核；
- （5）其他应当具备的食品安全管理能力。

2. 食品安全总监按照职责要求直接对本企业主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作，承担下列职责：

（1）组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、生产经营过程控制、出厂检验、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求；

（2）组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向企业主要负责人报告



食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为，按照规定组织实施食品召回；

（3）组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大；

（4）负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核；

（5）接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况，并对检查发现的问题组织整改落实；

（6）其他食品安全管理责任。

3. 食品安全员按照职责要求对食品安全总监或者企业主要负责人负责，从事食品安全管理具体工作，承担下列职责：

（1）督促落实食品生产经营过程控制要求；

（2）检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全生产经营过程记录材料，按照要求保存相关资料；

（3）对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；

（4）记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；

（5）配合有关部门调查处理食品安全事故；



(6) 其他食品安全管理责任。

4. 配送企业应当按照前款规定,结合企业实际,细化制定《食品安全总监职责》和《食品安全员守则》。

5. 配送企业按照本规定无需配备且未配备食品安全总监的,食品安全总监职责由企业主要负责人或者企业指定的食品安全员履行。

(二) 从业人员

1. 配送企业应配备与服务要求和能力相适应的从业人员,并明确其岗位职责,按照相关规定进行从业人员培训并考核合格后上岗。接触直接入口食品的人员应具备有效的健康证明。

2. 配送企业应当组织对本企业职工进行食品安全知识培训,对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、标准和专业知识培训、考核,并对培训、考核情况予以记录,存档备查。食品安全总监、食品安全员每年参加培训时间不少于 40 小时。

3. 配送企业应积极督促食品安全管理人员参加属地市场监管部门组织的监督抽查考核;对抽查考核不合格,应主动督促相关人员进行再次学习并补考;补考仍不合格的,应及时停止其从事食品安全管理的资格。

四、场所及设备设施要求



（一）场所要求

1. 选址和环境：应符合相关法律法规和食品安全标准要求，地面应硬化、平坦、防滑，易于清洁消毒，保持环境卫生 整洁，不应有积水。

2. 分区：根据配送食品类别、配送能力需求以及作业过程对清洁程度的要求，合理规划设置进货查验、贮存、整理、分拣、集货、装载等室内功能区域，各功能区域划分明显，有适当的分离或分隔措施，防止作业过程导致食品发生交叉污染。

3. 专用操作间：入口要合理设置更衣室和清洁消毒卫生设施。排水系统畅通、便于清洁维护，有防止逆流设计，入口应安装带水封的地漏等装置。

4. 快速检测实验室：建有食品快速检测实验室的，可以参照《DB50/T 1126—2021 食品快速检测实验室建设指南》进行设置。

（二）设施设备要求

1. 配送企业应根据食品品种和作业需要，配备消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫和监控等设施设备，保持设施设备完好。

2. 应配备与作业需要相适应的贮存、整理、分拣、计量、包装及周转等设备设施。



3. 根据食品贮存需求，应配备冷藏冷冻设备，定期检查维护、校准温控设施，确保始终处于保证食品安全的运行状态。

4. 根据运输要求配备冷链运输车辆，可参照《GB/T 40475—2021 冷藏保温车选型技术要求》相关标准执行。其他运输车辆应符合食品运输卫生条件。

五、食品采购要求

（一）采购管理

1. 配送企业应严格落实供应商管理制度，全面核验供应商资质及其他证明材料并留存复印件，并对其进行资质、能力评价，符合条件的方可签订供货协议和食品安全承诺书。配送企业应规范建立合格供应商档案，保持供应商资质材料在有效期内。供货商应相对固定。

2. 加强供货商管理，定期或不定期抽查其生产经营场所，对供应商履约、质量保证等能力进行综合评价，不符合要求的应终止合作。

3. 临时采购的，应索取相关购货凭证并做好记录，记录内容包括销售者名称、地址、采购时间、采购数量及批次、保质期等。

4. 配送企业应建立食品进货记录台账，并保存相关凭证。采购食品，应如实记录食品名称、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。采购食用农产品,应如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容;

5. 食品的进货记录和相关凭证保存期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。食用农产品进货记录和相关凭证保存期限不少于6个月。

(二) 进货查验

1. 配送企业在收货时,应查验食品合格证明文件,并留存相关证明。食品合格证明文件根据食品品种不同,包括但不限于以下内容:

(1) 进口食品和食用农产品:应有符合要求的中文标签,对应批次入境检验检疫证明等证明文件及随附合格证明材料,确保每批次货证相符。

(2) 采购食用农产品:从基地直采的食用农产品应具备食用农产品承诺达标合格证或其他质量安全合格证明文件等,从食用农产品集中交易市场采购的还应查验该市场或市场销售者提供的对应批次销售凭证。

(3) 采购按规定需要检疫或肉品品质检验的肉类:应查验对应批次有关检验检疫合格证明,包括但不限于:采购猪肉,应查



验并留存“两证两章”（即动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证明、动物产品检疫合格印章、肉品品质检验合格验讫印章）和非洲猪瘟检测报告等动物卫生监督机构规定的证明材料；采购禽肉，应查验并留存动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明和脚环标识；采购其他肉类及肉禽制品，应查验并留存动物检疫合格证、肉品品质检验合格证明等。

源头供应和自行采购的食用农产品，应查验检测报告并确认符合下列要求：污染物限量应符合《GB 2762—2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求；农药最大残留限量应符合《GB 2763—2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的要求；采购的鲜（冻）畜、禽产品应符合《GB 2707—2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》的要求；采购的鲜（冻）动物性水产品应符合《GB 2733—2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》的要求；其他鲜（冻）食用农产品应符合相应的食品质量安全标准要求。

（4）预包装食品：预包装食品应查验包装完好状态、对应批次食品出厂检验合格证明或检验机构出具的检验合格报告等合格证明文件，有效保质期不宜低于 $\frac{2}{3}$ 。

2. 收货人员应对食品的感官性状等外观质量安全状况进行



查验。外观质量安全状况根据食品品种不同，包括但不限于以下内容：

（1）食用农产品（除畜禽肉外）：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。

（2）预包装食品：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。

（3）散装食品：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。

（4）畜禽肉：无异味、感官异常等情况；猪肉背面有动物检验检疫合格印章、肉品品质检验合格印章。

3. 进货查验合格的，根据供应商送货清单核验食品产地信息、供应商信息、数量、生产日期、保质期、进货日期等，记录并予以入库。

4. 进货查验不合格的，应对该批次实行退货，督促供应商采取无害化措施进行处置。

六、食品贮存要求

（一）温度：食品及食用农产品贮存温度应控制在合理区间，且符合相关食品安全标准规定的温度范围。一般情况下应保持常温区 $\leq 35^{\circ}\text{C}$ ；恒温库 $15^{\circ}\text{C}\sim 25^{\circ}\text{C}$ ；冷藏库 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ ；冷冻库 $\leq$



-18℃。

（二）分区：配送企业应根据食品种类、规格、批次、质量状况等的不同合理规划库位。应有固定的存放位置和标识，离地离墙存放，防止虫害藏匿并利于空气流通，不应与有毒有害物品同库存放。

（三）标识：食用农产品和散装食品的标识应能区分食品名称、保质期、贮存日期、生产者或供应商的名称或姓名、联系方式等内容。

（四）设施设备：食品贮存的容器、工具和设备应安全、无毒、无害、保持清洁，不得混用。

（五）出库：配送企业应遵循先进先出原则，定期巡查库存产品的保质期限，分开存放并标识有效保质期低于 1/3 的食品，及时处理感官性状出现异常或超过保质期的食品。

七、食品配送要求

（一）安排。配送企业应记录客户的采购需求，与客户确认食品名称、数量、质量等级、产地、配送时间、签收地点等订单信息，客户的特殊要求应予以注明。根据配送订单，制定食品组配、食品运输、交接签收等计划，根据先急后缓、同票同车等原则合理安排配送车辆。针对临时订单，应结合库存情况制定零星



采购、食品组配、食品运输、交接签收等计划，并及时下达给相关人员执行。

（二）整理。所有食品应根据其类型、形状、特性及防交叉污染需求选用符合相关标准的食品容器或包装材料包装，食品标签内容应符合法律法规规定。食品盛放容器应安全、无毒、无害，保持清洁，不得混用。工器具应分类管理、分开使用、定位存放，每次使用前后按相关要求清洁和消毒。食用农产品的整理应防止产生交叉污染。食品散装称重应在独立操作间进行。

（三）分拣。配送企业应按客户订单要求分拣，并做好记录和标识，标识内容包括食品名称、质量等级、数量、日期和供应商等信息。宜按食品贮存温度高低合理确定分拣顺序。存放温度差异较大的食品不应混放，易产生交叉污染的食品应做好分类装箱或分隔措施。合理控制周转箱内食品品种、重量和装箱容量，采取措施避免食品装运过程中挤压损坏。

冷链运输食品分拣时，应采取下列控温措施：采用保温箱运输的，应提前对保温箱进行预冷后装箱，并采用冰袋或覆冰保冷；采用专用冷链运输车辆运输的，控制出库到运输的时间间隔。食品周转箱、保温箱等盛放容器应分类管理、分开使用，每次配送完成后应清洁和消毒。



食品分拣作业完成后，应对作业区及工器具进行清洁和消毒。分拣完成的食品宜采用标准托盘码放，按食品运输计划的发运路线进行分堆、并堆等作业。应根据配送订单指定专人核对食品品种、名称、数量等信息。核对发现差错时，应及时予以纠正，并如实记录。

（四）运输。运输车辆应采用具有防雨、防尘设施的专用运输车辆。装载前应确认运输车辆类型、性能正常、清洁卫生合格。冷链运输车辆的制冷系统和除霜系统运转正常、货舱内无结露产生。应根据食品的运输温度要求，提前对冷链运输车辆的货舱等进行预冷处理，装载之前的内温应满足相应食品的运输需要。委托运输应选择具有合法资质的服务商，签订委托运输协议明确食品安全管理责任和运输车辆要求。

在装车时应根据食品重量、体积、耐挤压程度和特性等合理合筐与叠放。未采用外包装纸箱包装的食品，应采用食品周转箱，按照“先卸后上”与“重下轻上”的原则放置于标准托盘上，并确保运输过程中保持码放稳固。同一运输车辆运输不同品类食品及多点装卸时，应根据食品特性做好分装、分离或分隔措施，防止交叉污染，离地存放在符合食品贮存温度要求的区域。

运输过程中，应防止运输过程中产生食品挤压、雨淋、受潮、



暴晒和污染等风险。货舱门应保持关闭状态并上锁。除遇突发事件外，不得在配送交付地之外开启。货舱温度应满足相应类别食品运输要求，运输过程中保持温度恒定。冷链运输车辆应对温度进行全程监控，并留存运输过程温度监控记录。

（五）卸货。工作人员宜穿戴鞋套或使用其他防止食品发生交叉污染的防护工具。做到轻搬轻放，不得任意摔掷，避免食品受到机械性损伤。冷链运输食品卸货前应查验并记录货舱温度，卸货时应减少冷链运输车货舱门开启次数和时间。冷链运输车因故中断卸货作业，应立即关闭货舱门，保持制冷系统正常运转。

（六）交接签收。应在订单规定的时间和地点交接食品，按配送订单与学校指定收货人员逐一点验，记录配送食品验收情况，由送货人、收货人共同签字确认，人手一份。交付的冷链食品等有特殊贮存要求的食品应向收货人员做出提醒。肉类食品应提供检验检疫票证，其他食品应提供相应批次检测报告或其他相关合格证明文件。鼓励提供电子化票证的在线查询，不能提供电子化票证的应提供票证或检测报告、相关合格证明文件复印件。

因延迟配送、食品质量问题、突发情况、漏发少发等原因引发退货和重新配送时，应及时与供货学校相关负责人员保持沟通与联系，妥善处理。



八、质量控制要求

（一）企业快检

1. 配送企业建有快速检测实验室并自行开展食品安全快检的，应合理配置快速检测设备和检验人员。

2. 检测设备和辅助设备应按要求保管、定期维护并及时更新。检测试剂应按储存条件储存，且在保质期内。

3. 应制定食品检测和快速检测计划，按要求进行抽样检验，抽样检验应按照规定的方法和程序执行，食用农产品检测的留样应不少于 48 小时。

（二）追溯管理

1. 配送企业应建立健全并严格落实食品追溯管理制度，严格落实索证索票和进销货台账记录，明确专人及时向供应商索取并保留进货票据、检验检疫证明等溯源凭证，做好食品追溯相关的记录。

2. 鼓励配送企业建立和完善具备食品安全追溯功能的信息化系统。

3. 已建有信息系统进行追溯管理的，可将系统数据对接至市场监管部门相关数字化应用，实现追溯数据实时传输；无自建信息系统的，可以通过“重点食品溯源”数字化应用对食材实施线



上追溯管理。

（三）风险管理

1. 配送企业应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合企业实际，制定食品安全风险管控清单，实行日管控、周排查、月调度，定期开展食品安全风险自查，记录自查发现的问题，逐项分析原因并立即进行整改。对食品安全监管部门日常监督发现的问题，应按期整改并进行报告。

2. 食品安全员每日根据风险管控清单进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

3. 食品安全总监或者食品安全员每周至少组织 1 次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。

4. 企业主要负责人每月至少听取 1 次食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

5. 配送企业应定期对发现的问题进行汇总，评估食品安全事



故潜在风险，制定和实施相应的预防和改进措施。鼓励配送企业每年购买食品安全责任保险。

6. 鼓励配送企业入驻重庆市市场监管局阳光食品 app 开展“日、周、月”工作，并在线上进行食品安全管理人员的日常培训考核。

（四）食品召回

1. 发现不安全食品或知悉相关供应商召回不安全食品时，应立即清理、封存、记录和标识，不得用于配送。

2. 发现不合格食品已经配送到学校的，应立即主动通知该批次食品涉及的所有学校立即停止使用并实施召回。按照相关规定进行处置，同时报告属地市场监管部门和教育主管部门。

九、其他禁止性要求

（一）人员禁止性要求

1. 因食品安全违法被吊销许可证的企业，法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全总监、食品安全员。

2. 不得任用因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员担任食品安全总监、食品安全员。

（二）配送品种禁止性要求



禁止配送下列食品：

1. 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的食品；
2. 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；
3. 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；
4. 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；
5. 标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品；
6. 无标签的预包装食品；
7. 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；
8. 禁止校园食堂加工的四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品；
9. 其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品，以及相关政策规定不得在校园食堂使用的食品。



附件 2

校园食材集中配送企业食品安全管理工作评估表

评估企业：

评估时间： 年 月 日

项目	序号	要点	细则	是否符合
一、经营资质	1.1	【证照管理】持有合法有效营业执照、经营许可证，实际经营活动与许可内容一致。	▲1.具备营业执照、许可备案等相关资质。	
			▲2.主体业态、经营项目、经营地址（外设仓库）等实际经营情况与许可事项相符。	
			▲3.具备营业执照、许可备案等资质证明，且均在有效期内。	
	1.2	【信息公示】营业执照、食品经营许可证、仅销售预包装食品备案采集信息表日常监督检查结果记录表在经营场所醒目位置公示。	1.在销售场所醒目位置或以电子形式公示。 2.公开展示监督检查结果记录表。	
二、制度与人员管理	2.1	【食品安全管理制度】建立、健全各项保障食品安全的管理制度，做好日常安全防范工作。	▲食品安全管理制度包括但不限于： 1.从业人员健康管理和岗位培训制度； 2.供应商管理制度； 3.进货查验记录制度； 4.加工经营场所及其设施设备清洁、消毒和维修保养制度； 5.食品追溯管理制度； 6.食品安全自查（检查）制度； 7.应急管理制度； 8.食品贮存、运输管理制度； 9.问题食品处置制度； 10.食品安全员管理制度；	



重庆市市场监督管理局行政规范性文件

项目	序号	要点	细则	是否符合
	2.2	【人员配备与培训】按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求配备食品安全管理人员，并对其进行培训和考核。	▲1.配备食品安全管理人员（食品安全总监、食品安全管理员等），明确食品安全管理人员职责。	
			2.企业入驻“阳光食品”app，通过app开展食品安全教育、培训。	
			▲3.有食品安全管理人员培训和考核记录，培训和考核记录完整，培训时间每年不少于40小时。	
			4.提供从业人员的培训记录，培训记录完整。	
	2.3	【食品安全自查】定期对食品安全制度落实以及经营环境和条件进行检查，如发现问题应及时整改并保留自查整改记录。	1.提供自查记录。	
			2.根据自查制度规定的方式、频次、项目等要求进行自查。	
			▲3.制定风险管控清单，严格落实日管控、周排查、月调度主体责任，且有相关记录。	
			4.对主管部门和监管部门开展的行政检查以及内部自查等发现的问题整改情况。	
	2.4	【不安全食品召回】发现其经营的食物或食用农产品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。应如实记录停止经营、召回和处置不安全食品的名称、商标、规格、生产日期、批次、数量等内容。记录保存期限不得少于2年。	1.停止经营不安全食品，通告相关生产经营者和消费者有关不安全食品信息。	
			2.对不安全食品采取无害化处理、销毁等处置措施，提供视频或图片等处置佐证资料。	
			3.召回和处置不安全食品等记录完整，包含名称、供应商名称、规格、生产日期（采购日期）等规定信息。	
			4.将召回和处置结果通报属地市场监管部门。	
	2.5	【人员健康与卫生】从事接触直接入口食品的从业人员有健康证，并保持良好个人卫生、着装规范。	▲1.接触直接入口食品的员工应当提供有效健康证明。	
			2.遵循良好的着装规范，工作服、帽子、手套和口罩佩戴规范。无蓄留长指甲、涂指甲油或戴外露饰品，手表等有碍食品安全行为。	
			3.从事接触直接入口食品的人员接触不洁物后，应洗手消毒继续作业。	
			4.作业期间，无饮食、吸烟、随地吐痰、乱扔废弃物现象。	
三、场所与设备设施	3.1	【场所设施设备】具有与经营的食物、食用农产品的品种、数量相适应的场所。经营场所环境整洁，	▲1.具备与贮存、加工等相适应的场所，场所的地面、天花板等基础设施完好，无破损、开裂、积垢污渍等情况。	



重庆市市场监督管理局行政规范性文件

项目	序号	要点	细则	是否符合
四、进货查验		与污染源保持合适的距离。具有与经营的食物、食用农产品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施。	▲2.具有经营活动相适应的采光、照明、通风、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及存放垃圾和废弃物的设备或者设施等。	
			3.制定设备、工具、容器等场所设备的清洗与消毒计划，明确清洗消毒频率。	
			4.做好清洗消毒记录。	
	3.2	【冷藏冷冻设施】对温度、湿度有特殊要求的食品和食用农产品，应确保贮存设备、设施满足相应的食品安全要求，并做好相应的温湿度记录。冷藏库或冷冻库外部具有便于监测和控制的设备仪器，并定期维护，确保准确有效。	1.冷藏（冻）库（柜）定期除霜、清洁和维修，并保持整洁。	
			▲2.一般情况下应保持常温区 $\leq 35^{\circ}\text{C}$ ；恒温库 $15^{\circ}\text{C}\sim 25^{\circ}\text{C}$ ；冷藏库 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ ；冷冻库 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ；其他具有特殊温、湿度贮存要求的冷藏冷冻食品、食用农产品，应满足相应的温、湿度要求。	
			3.定期做好冷藏冷冻设施的贮存温度监控记录。	
			4.冷藏冷冻库温度监控设备定期校准维护。	
			5.配备冷链运输车辆的应符合食品运输相关卫生条件。	
	4.1	【供应商审查】采购预包装食品、食用农产品，应查验供货者的资质证明，建立合格供应商档案和审查机制	1.配送企业应按照供应商管理制度，选择相对固定的供货商，核验供应商资质材料及其他证明材料并留存复印件，进行供应商资质、能力评价，与合格供应商签订供货协议和食品安全承诺书。	
			▲2.规范建立合格供应商档案，保持供应商资质材料在有效期内，定期或不定期抽查其生产经营场所，对供应商履约、质量保证等能力进行综合评价，动态调整合格供应商名录。	
			3.临时就近采购的，应索取相关购货凭证并做好记录，记录内容包括商家名称、地址、采购时间、采购数量及价格等。	
	4.2	【进货查验记录】建立食品进货台账，如实记录食品的名称、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、联系方式的内容，并保存相关凭证。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。	▲随机抽取10个品种，查看是否具有相应购货凭证和产品合格证明，相关信息是否真实、准确。	
	4.3	【接收验货】对采购的商品进行符合性验证和感官	1.随机抽查既往监控录像，查看收货人员是否对食品的感官性状等	



项目	序号	要点	细则	是否符合
		抽查，对有温度控制要求的食品进行运输温度测定，不符合验收标准的商品不得接收。	外观质量安全状况进行查验。 2.对不符合安全标准的食品进行拒收，是否建立拒收记录。	
五、食品贮存	5.1	【防止交叉污染】食品离地离墙存放，食品的存放做到原料、半成品、成品分开，食品容器不得混用；生食与熟食等容易交叉污染的食品应采取适当的分隔措施，固定存放位置并明确标识。	1.食品离地离墙 10cm 以上。	
			2.食品的存放做到分类存放，有良好防护，没有日光直接照射现象。	
			3.食品与非食品分开存放。	
			4.食品容器不得混用，不得将食品挤压存放。	
			5.生食与熟食等容易交叉污染的食品（如未清洁散装的鸡蛋）分隔存放，固定存放位置并明确标识。	
	5.2	【贮存标识】贮存散装食品和食用农产品时，根据《中华人民共和国食品安全法》《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》等相关要求在贮存场所做好相关记录。不得将食品、食用农产品与有毒、有害物品一同贮存。	1.贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。 2.贮存食用农产品，应当如实记录食用农产品名称、产地、贮存日期、生产者或者供货者名称或者姓名、联系方式等内容，并在贮存场所保存记录。	
	5.3	【有毒有害物质贮存】清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质应分别包装，明确标识，并与食品、食用农产品及包装材料分隔放置。	1.清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质应分别包装，明确标识。 2.清洁剂、消毒剂、杀虫剂等有毒有害物质与食品、食用农产品及包装材料分隔放置。	
六、食品配送	6.1	【分拣】蔬菜应去泥并摘除腐烂、发黄的叶子；瓜果应挑拣出腐烂或有严重烂疤的；畜禽类应去毛；肉制品应分割。	1.分拣过程食材不得落地存放。	
			2.按要求对食材进行预处理。	
	6.2	【运输】运输和装卸食品、食用农产品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品、食用农产品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品和食用农产品与有毒、有害物品一同贮存、运输。	▲1.配备专用运输工具，运输工具应具备防雨、防尘设施。	
			2.冷藏冷冻食品、食用农产品配送时，应具备相应的冷藏冷冻设施，并符合相应的温湿度要求。	
			3.运输工具和装卸食品、食用农产品的容器、工具和设备应保持清洁，应定期消毒，无明显异味的。	
			4.食品、食用农产品应分别打包。	
			5.同一运输工具运输不同食品、食用农产品时，应做好分装、分离或分隔，防止交叉污染的。	



重庆市市场监督管理局行政规范性文件

项目	序号	要点	细则	是否符合
			6.散装食品应采用符合国家相关法律法规及标准的食品容器或包装材料进行密封包装后运输。	
			7.配送车辆内有化学品等其他有毒有害物质不得与食品、食用农产品存放在一起。	
			8.食品和非食品不得同车配送。	
			9.温湿度要求不一致的，应分别配送。	
			▲10.配送企业委托第三方运输机构的，应有委托协议和第三方运输机构资质证明，并留存协议和第三方资质证明，协议应当明确食品安全要求和双方的食品质量安全责任。	
	6.3	【销售记录】建立食品、食用农产品销售记录制度根据相关法规要求做好相应的销售记录，并保存相关凭证。销货凭证应随货同行。	▲随机抽查 10 个重点品种销售（配送）记录，查看是否规范记录销售信息，信息记录完整、准确、及时。	
七、追溯管理	7.1	【建立健全食品安全追溯管理制度】配送企业应落实食品追溯管理制度，严格落实索证索票和进销货台账记录，明确专人及时向供应商索取并保留进货票据、检验检疫证明等溯源凭证，做好食品追溯相关的记录。	▲随机抽查任意 10 个批次的产品，查看配送企业食品安全溯源管理情况。	
八、鼓励项	8.1	依托食品安全责任保险提高食品安全保障水平。	参加食品安全责任保险。	
	8.2	配备快检室或委托具有资质的第三方机构开展检验工作。	配送企业通过自行配备规范的检测室或者委托有资质的食品检验机构对销售的食品及食用农产品开展快速检测，并将自行快检结果上传至市场监管部门统一的数字化应用。	
	8.3	采用数字化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。	配送企业采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。已建有信息系统进行追溯管理的，可将系统数据对接至市场监管部门相关数字化应用，实现追溯数据实时传输；无自建信息系统的，可以通过“重点食品溯源”数字化应用对食材实施线上追溯管理。	
	8.4	鼓励配送企业强化硬件配置，进行数字化改造。	1.在卸货区、洗拣区、加工区、仓库、快检室等关键点位安装具备	



项目	序号	要点	细则	是否符合
			AI 抓拍等功能的高清摄像头，抓拍留存经营行为画面；	
			2.在冷藏冷冻设施、冷链运输车辆接入温度、湿度监控设备，实时监控运行状况，确保食品始终处于符合安全要求的温度、湿度状态；对配送车辆加装 GPS 定位，实时精准掌握运行轨迹。	
			3.企业将物联感知设备监测信息接入市场监管部门和教育部门相关数字化场景，提升管理效率。	
九、禁止性要求	9.1	人员禁止性要求	▲1.因食品安全违法被吊销许可证的企业，法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全总监、食品安全员。	
			▲2.不得任用因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员担任食品安全总监、食品安全员。	
	9.2	配送品种禁止性要求	▲禁止配送下列食品、食品添加剂、食品相关产品： 1.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的食品； 2.病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品； 3.未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品； 4.被包装材料、容器、运输工具等污染的食品； 5.标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品； 6.无标签的预包装食品； 7.国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品； 8.禁止校园食堂加工的四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品； 9.其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品，以及相关政策规定不得在校园食堂使用的食品。	
十、否决项	10.1	未按供货协议配送食材以及因食品安全问题受到投诉举报、行政处罚、引发舆情的，应立即采取暂	1.未按供货协议配送食材，经查证属主观故意行为。 2.存在非法转包、违规分包情况。	



重庆市市场监督管理局行政规范性文件

项目	序号	要点	细则	是否符合
		停供货、限期整改甚至终止供货资格等处理。	3.因食品安全问题受到投诉举报，经查证存在主观过错。	
			4.因食品安全问题受到行政处罚（不含适用免责条款的情形）。	
			5.发生食品安全舆情，经查证存在主观过错。	
评估情况		重点项目细则：符合（ ）条；不符合（ ）条 一般项目细则：符合（ ）条；不符合（ ）条		
评估结果		通过评估（ ） ； 未通过评估（ ）		
检查人员签字		年 月 日	企业负责人签字	年 月 日
备注		1.本表适用于校园食材集中配送企业食品安全管理工作的评估，共设置项目 10 个大项 74 条细则，其中重点项目细则（标注“▲”）共 20 条。 2.除鼓励项外，无“否决项”、“重点项目细则”全部符合、“不符合”总细则条数小于 10 条，则视为通过评估。		