

中国连锁经营协会文件

中连协〔2023〕43号

关于发布团体标准《校园食材供应链服务企业服务能力评价指引》的公告

根据《中国连锁经营协会团体标准制修订管理办法》相关要求，现批准《校园食材供应链服务企业服务能力评价指引》为中国连锁餐饮行业团体标准，编号为 T/CCFAGS 044-2023，自 2023 年 7 月 21 日起实施。

现予公告。



二〇二三年七月二十一日

T/CCFA

中国连锁经营协会团体标准

T/CCFAGS 044—2023

校园食材供应链服务企业 服务能力评价指引

Guidelines for qualification Evaluation of campus catering supply chain service enterprises

2023 - 07 - 21 发布

2023 - 07 - 21 实施

中国连锁经营协会 发布

目 次

前 言	II
引 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总体要求	1
4.1 服务能力级别划分	1
4.2 服务能力评价指标	1
5 申报要求与评价指标	2
5.1 申报要求	2
5.2 基本条件	2
5.3 集采和仓配服务商服务日常营运能力评价指标	3
5.4 供应链平台服务商日常营运能力评价指标	4
5.5 指标拓展原则及方法	4
6 评价方法与结果管理	4
6.1 评价原则	4
6.2 评价指标类型	5
6.3 评价方法	5
6.4 评价结果管理	5
附 录 A （资料性） 集采和仓配服务商服务能力评定细则和评分说明	7
附 录 B （资料性） 集采和仓配服务商食品安全管理评价内容指引	8
附 录 C （资料性） 供应链平台服务商服务能力评定细则和评分说明	12
附 录 D （资料性） 校园食材供应链服务企业营运能力评价细则示例	13
参 考 文 献	14

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责任。

本文件由中国连锁经营协会提出并归口。

本文件起草单位：中国连锁经营协会、广东省团餐配送行业协会、上海市餐饮烹饪行业协会、上海天祥质量技术服务有限公司、佳选供应链管理（大连）有限公司、永辉彩食鲜供应链管理有限公司、上海龙神食品（集团）有限公司、鲜生活冷链物流有限公司、上海庄乐中团联供应链管理有限公司等。

本文件主要起草人：楚东、姜星、陈翔、徐长宁、程军、闫雪、程辉、翁海辉、刘晓庆、吴士良、王昉、安宗、赵佳薇等。

引 言

随着社会经济的发展，校园餐饮市场呈爆发性增长。校园食材品质和安全关系到广大学生的食品安全和健康发育，受到社会各界的广泛关注。推动校园食材供应链服务企业的高标准管理是行业自律和确保食材安全、提升品质的重要举措。

鉴于校园食材供应的特点、模式和各地运行的经验，本文件将校园食材供应链服务企业分为原料集成采购与仓储配送服务商，以及供应链服务平台两类。通过对集采和仓配服务商的仓储物流配送、食品安全管理、供应商管理和培训、高品质食材采购和引进、数字信息化系统以及社会责任等方面进行服务能力评价；或者通过对供应链平台服务商的基本要求、食品安全管理、数字信息化系统以及社会责任等方面的服务能力进行评价，引导校园食材供应链服务企业合理降低食材成本和配送成本，有效提高校园食材食品安全和品质，推动行业良性竞争和高质量发展，提高社会信任度。

本文件中A、B、C级别划分主要体现校园食材供应链服务企业基本条件方面的类别，不代表日常营运能力方面的差距。鼓励具备优秀营运能力的食材供应链服务企业采用本文件，通过自我声明或第三方评价的形式进行评价并向社会声明。

本指引评价原则鼓励采信相关权威机构发布的信息，评价结果是社会质量信用体系的组成部分，能被教育主管部门、学校和市场监管部门采信并在招投投标中应用。

本文件版权归中国连锁经营协会所有。未经许可，不得擅自复制、转载、抄袭、改编、汇编、翻译或将本文件用于其他任何商业目的。

校园食材供应链服务企业服务能力评价指引

1 范围

本文件规定了校园食材集成采购与仓储配送服务企业、特定食材供应链服务平台企业的管理能力及信用水平的评价方法和指标。

本文件适用于面向校园餐提供食材集成采购、贮存、加工、分拣和配送的企业，包括从事校园餐饮委托管理的餐饮服务企业的自有集采仓配服务、校外集体配餐企业的自有集采仓配服务、第三方集采和仓配服务企业和校园食材供应链服务平台性企业。

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 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 校园食材 Campus food raw materials

学生在校食用的、统一配置的正餐、佐餐、加点食品及其原材料和半成品，生产加工以及售卖包装所需要的与食物接触的餐用具和一次性用品，不包括学生自购零食。

注1：校园食材来源包括原料集成采购仓储配送服务商以及供应链服务平台。

注2：原料集成采购与仓储配送服务商是向食品经营单位提供食品原料集成采购、贮存、分拣、加工和配送服务的各类企业，以下简称“集采与仓配服务商”。集采与仓配服务商具备一定的服务能力、采购规模、场所设施和食品质量安全管理体系，主要包括大型综合性品牌生产商（如种养殖企业/集团、农民专业合作社、餐饮企业中央厨房等）和综合性供应链服务商（如超市、批发市场、贸易商和物流商等）。

注3：供应链服务平台是为食品原料供应商、采购商、服务商提供交易服务等功能的互联网平台，以下简称“平台服务商”。平台服务商往往具备对食品原料供应商开展食品安全和学生营养相关的合规性检查评价、服务能力审查、食材质量交易保证，食品原料索证索票、集合竞价；向从事服务校园的餐饮单位提供食品安全与营养菜谱、营养素含量信息；与政府和相关监管部门能共享食品安全信息等功能。供应链平台主要包括公共属性集采平台、综合性集采平台、专门食材集采平台，该平台应得到政府或行业协会认可，具有一定独立性和公益性。

4 总体要求

4.1 服务能力级别划分

本文件将校园食材供应链服务企业的服务能力级别划分为A、B、C三个级别。

4.2 服务能力评价指标

服务能力评价指标包括基本条件和日常营运能力两个模块。

基本条件为静态指标，日常营运能力为动态指标。

集采与仓配服务商服务能力级别划分及含义见表1集采与仓配服务商服务能力级别划分及含义。供应链服务平台服务能力级别划分及含义见表2供应链服务平台服务能力级别划分及含义。

表1 集采与仓配服务商服务能力级别划分及含义

级别	A	B	C
评价分数	满足A级基本条件要求， 营运评价得分≥85分。	满足B级基本条件要求， 营运评价得分≥85分。	满足C级基本条件要求， 营运评价得分≥85分。
含义	具备规模化的食材服务能力和校园食材服务经验，资源充分，跨区域能力较强能承担较多数量项目点及大型校园食材服务。	具备规模化的食材服务能力和校园食材服务经验，资源较为充分，以区域经营为主，能承担多项目点校园食材的服务。	具备餐饮食材服务管理能力和经验，有一定资源，能承担特定食材的服务。

表2 供应链服务平台服务能力级别划分及含义

级别	A	B	C
评价分数	满足A级基本条件要求， 营运评价得分≥85分。	满足B级基本条件要求， 营运评价得分≥85分。	满足C级基本条件要求， 营运评价得分≥85分。
含义	第三方独立线上交易平台，管理体系完善、具有一定的公益性和透明性，有权威部门或组织授权，能提供一定的交易质量安全信用保证。	管理体系完善，社会信任度高，能提供一定的交易质量安全信用保证。	具备线上交易功能，有一定的管理能力，服务于特定食材或区域。不具备公共属性。

5 申报要求与评价指标

5.1 申报要求

应采取自愿申报原则，且申报企业应对其申报资料的真实性负责。

申报企业应符合国家有关法律法规的规定，成立满2年且正常运营，申报时已服务于3个及以上餐饮项目点包括学校、社会餐饮项目点，具备一定的食品安全管理能力，能承担餐饮食材的供应与运营，且未受到食品安全相关行政处罚。

5.2 基本条件

对集采与仓配服务商以及供应链平台服务商的评价基本条件均包括自身资信能力、专业人员、既往业绩和必要硬件设施等。集采与仓配服务商不同级别的基本条件见表3，供应链平台服务商不同级别的基本条件见表4。

表3 集采与仓配服务商基本条件要求

基本条件/级别	A	B	C
资信能力	1) 净资产1亿元以上； 2) 近3年上缴增值税平均每年在800万元以上。	1) 净资产5000万元以上； 2) 近3年上缴增值税平均每年在400万元以上。	1) 净资产3000万元以上； 2) 近3年上缴增值税平均每年在300万元以上。
专业人员	1) 具有专业行业组织认可的仓配物流点负责人5人以上； 2) 具有专业行业组织认可的食品安全负责人5人以上；	1) 具有专业行业组织认可的仓配物流点负责人3人以上； 2) 具有专业行业组织认可的食品安全负责人3人以上；	1) 具有专业行业组织认可的仓配物流点负责人1人以上； 2) 具有专业行业组织认可的食品安全负责人1人以上；
过往业绩	1) 服务的校园总数30家以上； 2) 服务于1000人以上大型学校食堂数3家以上。	1) 服务的校园总数15家以上； 2) 服务于500人以上食堂数3家以上。	1) 服务的食堂或社会餐饮项目点总数10家以上； 2) 服务于300人以上项目点数3家以上。
必要设施设备	1) 具备自有仓储物流基地； 2) 具备完整的、可以和外部对接的数字信息化系统。	1) 具备自有仓储物流基地； 2) 具备数字信息化管理系统。	无

表4 供应链平台服务商基本条件要求

基本条件/级别	A	B	C
资信能力	1) 净资产500万以上; 2) 数字信息化投入2000万以上; 3) 投资主体为政府背景的第三方公共服务属性平台。	1) 净资产300万元以上; 2) 数字信息化投入2000万以上; 3) 投资主体为第三方,具有一定的公共属性。	附属于特定大型校园集采和仓配服务商。
专业人员	1) 具有专业行业组织认可的食品安全负责人3人以上; 2) 具有专业行业组织认可的营养师1人以上。	1) 具有专业行业组织认可的食品安全负责人1人以上; 2) 具有专业行业组织认可的营养师1人以上。	1) 具有专业行业组织认可的食品安全负责人1人以上; 2) 具有专业行业组织认可的营养师1人以上。
过往业绩	1) 大宗食材交易5亿以上; 2) 服务于校园集采企业3家以上或 不限于校园食材集采企业20家以上。	1) 大宗食材交易3亿以上; 2) 服务于校园集采企业1家以上 或不少于校园食材集采企业20家以上。	在运营。
必要设施设备	1) 系统具备和政府食品安全监管平台数据对接能力; 2) 系统具备市场价格数据对接能力。	1) 系统具备自有仓储物流基地; 2) 具备数字信息化管理系统。	无

5.3 集采和仓配服务商服务日常营运能力评价指标

5.3.1 仓储物流配送管理

5.3.1.1 所有仓储物流经营场所应取得食品经营许可,经营许可范围和实际经营保持一致,能够依据《食品安全法》和相关国家地方法规,制定相应的管理制度并执行。

5.3.1.2 抽查验证情况,20%仓储物流经营场所抽查验证,至少抽查1经营点验证(验证现场食品安全管理和反食品浪费情况)。

5.3.1.3 抽查配送履约能力,包括食材品质安全、时间和交付管理等能力。

5.3.2 食品安全管理

5.3.2.1 建立集采和仓配服务商食品安全管理和反食物浪费等管理体系及制度,评价食品安全管理和反食物浪费等管理体系及制度的充分性、适用性和有效性。

5.3.2.2 集采和仓配服务商食品安全管理、反食物浪费等管理和人员配置情况,评价其独立性和有效性,评价其管理和人员的配置和资格能力。

5.3.2.3 集采和仓配服务商获取的认证和荣誉情况,评价其获得的认证和荣誉的权威性。

5.3.2.4 集采和仓配服务商的信用级别情况,通过中国信用网等主要权威机构的公示进行评价。

5.3.3 供应商管理和培训

5.3.3.1 品牌供应商和基地供应商数量占比情况。

5.3.3.2 供应商评价体系和选择方式,包括供应商管理体系标准的先进性。

5.3.3.3 供应商合规性,即供应商证照管理情况。

5.3.3.4 供应商督导、监管机制和实施情况。

5.3.3.5 供应商培训机制(包括反贿赂)和落实情况。

5.3.4 集中采购和高品质食材引进

5.3.4.1 集中采购情况,评价采购的品种和数量。

5.3.4.2 引进高品质食材机制的建立和实施情况,包括定制化食材的标准。

5.3.4.3 食材价格形成机制和透明度。

5.3.4.4 进货查验和检测,评价食材的食品安全管控能力。

5.3.5 数字信息化系统

- 5.3.5.1 食材采购系统的数字化能力和有效性。
- 5.3.5.2 食材追溯系统的数字化能力和有效性。
- 5.3.5.3 食材仓储配送系统的数字化能力和有效性。

5.3.6 社会责任

- 5.3.6.1 员工劳动合同签署、工资标准和社会保险等符合国家及地方劳动部门相关法律法规情况。
- 5.3.6.2 建立反贿赂、腐败或其他不道德的商业活动制度并将商业道德政策有效传达，保护其他竞争主体和消费者的合法利益。
- 5.3.6.3 促进建立公平有序的竞争秩序落实情况。
- 5.3.6.4 绿色发展、节能减排情况。
- 5.3.6.5 积极参加社会公益的情况。

5.4 供应链平台服务商日常营运能力评价指标

5.4.1 基本要求

- 5.4.1.1 平台服务能力和相关法律法规的符合情况。
- 5.4.1.2 平台的公共属性情况，开放、透明度和公正性执行情况。
- 5.4.1.3 平台对集采企业的监督情况。
- 5.4.1.4 平台竞价机制的执行情况。
- 5.4.1.5 平台在线追溯信息的可靠、真实和保密要求执行情况。

5.4.2 食品安全管理

- 5.4.2.1 餐饮食材供应商、集采和仓配供应商的准入标准的制定、发布和执行情况。
- 5.4.2.2 平台供应商资格的审核、定期评价验证和公示情况。
- 5.4.2.3 应用科技手段与食品安全监管部门注册、监管、抽检和信用管理等食品安全监督管理系统进行信息比对，为服务商、集体用餐单位和餐饮单位提供在线供应商的资格审核服务的情况。
- 5.4.2.4 平台用户评价机制落实情况。

5.4.3 数字信息化管理系统

- 5.4.3.1 采用技术的先进性情况，保证数据信息的安全、可靠。
- 5.4.3.2 供应商和采购商信息化管理的能力的情况。
- 5.4.3.3 与供应商、采购商系统对接的能力情况。

5.4.4 社会责任

- 5.4.4.1 员工劳动合同签署、工资标准和社会保险等符合国家及地方劳动部门相关法律法规情况。
- 5.4.4.2 建立反贿赂、腐败或其他不道德商业活动制度并将商业道德政策有效传达，保护其他竞争主体和消费者的合法利益。
- 5.4.4.3 促进建立公平有序的竞争秩序落实情况。
- 5.4.4.4 促进绿色发展、节能减排的情况。
- 5.4.4.5 积极参加社会公益的情况。

5.5 指标拓展原则及方法

本文件使用过程中，可根据不同类型企业业务特点拓展日常营运能力评价内容。拓展内容不得与已有内容冲突。

6 评价方法与结果管理

6.1 评价原则

服务能力评价遵循以下原则：

- 采取科学、公正、公平和公开的评价流程。
- 采取静态与动态相结合的评价指标体系，以食品安全合规和信用评价为基础，倡导关注员工健康、商业道德和可持续发展。
- 鼓励采取第三方专业机构评价。
- 鼓励评价依据采信相关权威机构信息。

6.2 评价指标类型

日常营运能力评价结果以得分率（百分制）体现。按指标的重要性分为否决项、关键项、一般项和加分项。指标类型及判定标准参见表5 日常营运能力评价指标类型及判定标准。

表5 日常营运能力评价指标类型及判定标准

序号	评价类型	判定标准	判定说明
1	否决项	是/否	否决项是指对校园食材供应链服务企业服务能力有重大影响的项目。无需判定分数，直接判定“是/否”，任一条款判定为“否”时，审核结果为不通过。
2	关键项	10分、5分、0分	关键项是指校园食材供应链服务企业服务能力中必不可少的项目。 10分：符合； 5分：轻微不符合； 0分：严重不符合。
3	一般项	2分、1分、0分、NA	一般项是指校园食材供应链服务企业运行中的基本项目。 2分：符合； 1分：轻微不符合； 0分：严重不符合； NA：不适用。
4	加分项	2分、1分、0分、NA	加分项是指相比较同行业，其产品和服务能体现技术、管理、创新等方面优势，但不包括在既有评价指标中的项目。 2分：具有明显优势； 1分：具有一定优势； 0分：处于行业平均水平； NA：不适用。

6.3 评价方法

第三方机构可参照附录A或附录C建立集采和仓配服务商或供应链平台服务商的日常营运能力评价细则、验证方法。评价细则中评价指标类型、判定标准、评价项目的重要性和配分应与本文件保持一致。

集采和仓配服务商食品安全管理能力评价内容参见附录B。

日常营运能力评价细则示例参见附录D。

日常营运能力评价采用评审员审核验证和问卷调查两种方式。评价方法包括文件材料核验、采信验证和现场验证评价等。

6.4 评价结果管理

服务能力评价结果包括基本条件确认的级别，以及日常营运能力评价得分。

被评价企业可以向社会自我声明评价结果。

实施评价的第三方机构应依据评价结果，出具相应的服务能力证明，并接受相关部门的监督和管理。

6.4.1 仓储物流配送管理

6.4.1.1 所有仓储物流经营场所应取得食品经营许可，经营许可范围和实际经营保持一致，能够依据《食品安全法》和相关国家地方法规，制定相应的管理制度并执行。

6.4.1.2 抽查验证情况，20%仓储物流经营场所抽查验证，至少抽查1经营点验证（验证现场食品安全管理和反食品浪费情况）。

6.4.1.3 抽查配送履约能力，包括食材品质安全、时间和交付管理等能力。

6.4.2 食品安全管理

6.4.2.1 建立集采和仓配服务商食品安全管理和反食物浪费等管理体系及制度，评价食品安全管理和反食物浪费等管理体系及制度的充分性、适用性和有效性。

6.4.2.2 集采和仓配服务商食品安全管理、反食物浪费等管理和人员配置情况，评价其独立性和有效性，评价其管理和人员的配置和资格能力。

6.4.2.3 集采和仓配服务商获取的认证和荣誉情况，评价其获得的认证和荣誉的权威性。

6.4.2.4 集采和仓配服务商的信用级别情况，通过中国信用网等主要权威机构的公示进行评价。

6.4.3 供应商管理和培训

6.4.3.1 品牌供应商和基地供应商数量占比情况。

6.4.3.2 供应商评价体系和选择方式，包括供应商管理体系标准的先进性。

6.4.3.3 供应商合规性，即证照管理情况。

6.4.3.4 供应商督导、监管机制和实施情况。

6.4.3.5 供应商培训机制（包括反贿赂）和落实情况。

6.4.4 集中采购和高品质食材引进

6.4.4.1 集中采购情况，评价采购的品种和数量。

6.4.4.2 引进高品质食材机制的建立和实施，包括定制化食材的标准。

6.4.4.3 食材价格形成机制和透明度。

6.4.4.4 进货查验和检测，评价食材的食品安全管控能力。

6.4.5 数字信息化系统

6.4.5.1 食材采购系统的数字化能力和有效性。

6.4.5.2 食材追溯系统的数字化能力和有效性。

6.4.5.3 食材仓储配送系统的数字化能力和有效性。

6.4.6 社会责任

6.4.6.1 员工劳动合同签署、工资标准和社会保险等符合国家及地方劳动部门相关法律法规情况。

6.4.6.2 建立反贿赂、腐败或其他不道德的商业活动制度并将商业道德政策有效传达，保护其他竞争主体和消费者的合法利益。

6.4.6.3 促进建立公平有序的竞争秩序落实情况。

6.4.6.4 绿色发展、节能减排情况。

6.4.6.5 积极参加社会公益的情况。

附录 A

(资料性)

集采和仓配服务商服务能力评定细则和评分说明

表 A.1 集采和仓配服务商服务能力评定细则和评分说明

条款	内容	重要性	配分
A.1.1 仓储物流配送管理	1. 所有仓储物流经营场所应取得食品经营许可证，经营许可范围和实际经营保持一致，能够依据《食品安全法》和相关国家地方法规，制定相应的管理制度并执行。	否决项	是/否
	2. 抽查验证情况，20%仓储物流经营场所抽查验证，至少抽查 1 经营点验证（验证现场食品安全管理和反食品浪费情况）。	一般项	2 分、1 分、0 分、NA
	3. 抽查配送履约能力，包括食材品质安全、时间和交付管理等能力。	关键项	10 分、5 分、0 分
A.1.2 食品安全管理	1. 建立集采和仓配服务商食品安全管理和反食物浪费等管理体系及制度，评价食品安全管理和反食物浪费等管理体系及制度的充分性、适用性和有效性。	一般项	2 分、1 分、0 分、NA
	2. 集采和仓配服务商食品安全管理、反食物浪费等管理和人员配置情况，评价其独立性和有效性，评价其管理和人员的配置和资格能力。	关键项	10 分、5 分、0 分
	3. 集采和仓配服务商获取的认证和荣誉情况，评价其获得的认证和荣誉的权威性。	一般项	2 分、1 分、0 分、NA
	4. 集采和仓配服务商的信用级别情况，通过中国信用网等主要权威机构的公示进行评价。	一般项	2 分、1 分、0 分、NA
A.1.3 供应商管理和培训	1. 品牌供应商和基地供应商数量占比情况。	一般项	2 分、1 分、0 分、NA
	2. 供应商评价体系和选择方式，包括供应商管理体系标准的先进性。	一般项	2 分、1 分、0 分、NA
	3. 供应商合规性证照管理情况。	关键项	10 分、5 分、0 分
	4. 供应商督导、监管机制和实施情况。	一般项	2 分、1 分、0 分、NA
	5. 供应商培训机制（包括反贿赂）和落实情况。	一般项	2 分、1 分、0 分、NA
A.1.4 集中采购和高品质食材引进	1. 集中采购情况，评价采购的品种和数量。	关键项	10 分、5 分、0 分
	2. 引进高品质食材机制的建立和实施，包括定制化食材的标准。	关键项	10 分、5 分、0 分、NA
	3. 食材价格形成机制和透明度。	一般项	2 分、1 分、0 分、NA
	4. 进货查验和检测，评价食材的食品安全管控能力。	关键项	10 分、5 分、0 分
A.1.5 数字化信息系统	1. 食材采购系统的数字化能力和有效性。	一般项	2 分、1 分、0 分、NA
	2. 食材追溯系统的数字化能力和有效性。	关键项	10 分、5 分、0 分、NA
	3. 食材仓储配送系统的数字化能力和有效性。	一般项	2 分、1 分、0 分、NA
A.1.6 社会责任	1. 员工劳动合同签署、工资标准和社会保险等符合国家及地方劳动部门相关法律法规情况。	关键项	10 分、5 分、0 分、NA
	2. 建立反贿赂、腐败或其他不道德的商业活动制度并将商业道德政策有效传达。	一般项	2 分、1 分、0 分、NA
	3. 促进建立公平有序的竞争秩序落实情况。	一般项	2 分、1 分、0 分、NA
	4. 绿色发展、节能减排情况。	一般项	2 分、1 分、0 分、NA
	5. 积极参加社会公益的情况。	一般项	2 分、1 分、0 分、NA

附 录 B
(资料性)
集采和仓配服务商食品安全管理评价内容指引

B.1 经营场所和设备设施

- B.1.1 距离服务商经营场所25米范围内无有碍食品卫生的污染源，包括但不限于非水冲式公共厕所、粪坑、污水池、暴露垃圾场（站、房）等污染源，以及粉尘、有害气体、放射性物质、圈养、宰杀活禽畜类动物和其他扩散性污染源。
- B.1.2 仓库应以无毒、坚固的材料建成；仓库地面应平整，便于通风换气。仓库的设计应易于维护和清洁，防止虫害藏匿，并有防止虫害侵入的装置。
- B.1.3 服务商应有独立库房，库房面积应具有与所仓储产品的数量、贮存要求相适应，避免交叉污染。冷冻库房面积一般不小于100平方米；冷藏库房面积一般不小于500平方米。
- B.1.4 贮存食品划分专用区域，鼓励冷库建有5℃~15℃的封闭式站台，并设有与运输车辆对接的门套密封装置；冷库门配有电动空气幕、塑料门帘等；食品库房与员工生活区（更衣室、厕所等）应形成物理隔离。
- B.1.5 食品堆放要做到隔墙离地（10厘米以上），库房内有用于堆码货物的拖板，货垛应置于拖板上，以利于空气流通及物品搬运。
- B.1.6 食品应按食品类别分区放置，防止串味和交叉污染，预包装食品等应与散装食品原料（干货等）分区域放置；散装食品应放置在食品级容器内并加贴生产日期、保质期等标识；清真食品有特殊贮存运输要求的，应当按照相关规定执行。
- B.1.7 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等应分别安全包装，明确标识，应与食品和包装材料等分隔放置。
- B.1.8 食品原料、食品添加剂的使用一般应遵循先进先出、效期先出原则。
- B.1.9 食品库房内应设温度自动记录仪或温度湿度计。温度记录至少保存2年以上；测量仪器应放置在不受冷凝、异常气流、辐射、震动和可能冲击的地方，点的多少视库容而定；鼓励各个冷藏间配备温度报警装置。
- B.1.10 仓储作业工具应根据冷藏食品的种类区分，防止交叉污染，工用具容器设备主要包括在食品入库、库内运输使用过程中的工用具、容器、机械设备等。
- B.1.11 仓库内严禁对贮存的食物进行切割、加工、分包装、加贴标签等行为（为方便存储和运输以及促销包装粘帖等非改变商品内容物重要信息的外包装标贴除外）。
- B.1.12 确保库房制冷设备运转及维护情况。查看库房温度是否符合贮存食品温度要求。冷藏（冻）库房是否定期除霜、清洁和维修，以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持整洁。冷藏温度0℃~10℃。冷冻温度-20℃~-1℃。冷藏（冻）库房明显区分标识，设外显式温度计并定期校验，以便于对冷藏（冻）库房内部温度的监测。
- B.1.13 划定专门区域存放过期和临近保质期食品，并有明显标示，如“待销毁过期食品暂存区”“临近保质期食品暂存区”等。
- B.1.14 运输和装卸食品的容器、工具盒设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与有害、有毒物品一同运输。
- B.1.15 鼓励服务商于学校等集体配餐企业提供服务的大型集采和仓配企业设立检验室。
- B.1.16 涉及冷链仓储配的场所和设备设施应遵循GB 31605相关要求。
- B.1.17 具有食品加工功能的中央厨房或集体用餐配送功能的，应符合GB 31654或其他规定的要求。
- B.1.18 具有加工预包装食品功能的，应符合相应的食品安全国家标准。

B.2 服务能力

B.2.1 第三方集采和仓配服务商应向依据当地法规获得所在地食品安全监管部门备案。

B.2.2 具有食品加工功能的中央厨房或集体用餐配送功能的服务商，应取得食品安全监管部门中央厨房或集体配餐相应许可。其它具有食品加工和经营的集采和仓配服务商应依据相应法规取得食品安全监管部门的相应许可。

B.3 食品安全管理

B.3.1 食品安全追溯、召回和事故处置

B.3.1.1 应符合 GB 31621 相关要求。

B.3.1.2 具有食品加工功能的中央厨房或集体用餐配送功能的，应符合 GB 31654 相关要求。其它具有食品生产加工和经营的集采和仓配服务商应符合相应国家标准相关要求。

B.3.1.3 发生或疑似集采食品原料引发的食品安全事故，服务商应立即主动采取措施，防止事故扩大，及时向所在地食品安全监管部门报告，配合开展各项处置工作。不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。服务商应制定食品安全事故应急处置方案，加强经营过程中食品安全事故的应急处置。

B.3.2 食品留样

B.3.2.1 服务商应按规定对每批次的集采和配送的非预包装食品原料（非直接学生食用）进行留样。每个品种的留样量应不少于 300g。留样食品原料应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行贮存，留样时间应不少于产品保质期。

B.3.2.2 直接提供学生的即食食品留样应符合 GB 31654 相关要求。

B.3.2.3 食品安全管理体系：鼓励和支持服务商采用国内和国际先进的食品安全管理方法，建立集采和仓配服务食品安全管理体系，提高食品安全管理水平。

B.4 采购

B.4.1 食品选购

B.4.1.1 服务商应对集采食品的包装方式、温（湿）度要求、制作售卖方式和要求、食用方法和高危易腐等方面进行危害分析，确定风险级别，并结合校园餐饮要求、经营条件和食品安全控制能力，确定是否选购。

B.4.2 供应商选择

B.4.2.1 服务商应选择具有相关服务能力、有能力按照进货查验的相关要求提供质量合格证明文件的供货者。

B.4.2.2 服务商应根据食品风险类别，对供货者的食品安全保障能力（如生产经营条件、管理水平等）进行评价，优先选择保障能力较强的供货者。

B.4.2.3 服务商应对拟售卖食品的标签标识、包装、感官性状、外观质量状况及质量合格证明文件等进行审核。

B.4.2.4 服务商应根据食品安全法律法规、标准和本单位经营品类，制定详尽的供货者管理制度和准入标准，定期审核供货者食品安全控制能力和水平，并将其作为是否准入的关键项。建立合格供货者档案。

B.5 运输

B.5.1 食品运输（载）工具内应无不良气味，保持清洁，定期消毒，应有效避免食品受到风吹雨淋、阳光直晒。

B.5.2 食品应与非食品分隔，清洁剂、消毒液和日化用品等应采用独立、封闭、防渗透材料的外包装装存，避免污染食品。

B.5.3 食品不得与有毒有害物品混载。

B.5.4 运输（载）过程中，外食品包装应完整、清洁，符合食品安全标准要求，能有效避免食品受到污染。

B.5.5 运输（载）工具应能满足食品的运输（载）条件（如温度、湿度等），无具体要求的，应依照食品保存要求执行。同一运输（载）工具内的食品，应具有类似的运输（载）条件，散装食品还应避免交叉污染。

B.5.6 涉及冷链物流运输应遵循GB 31605相关要求。

B.6 进货查验

B.6.1 进入食品仓配场所的各类食品、食品添加剂、包装材料等，均应验收，并由指定人员负责。服务商应对采购的食品从供货者服务能力、运输（载）工具、食品外观质量状况、食品温度、保质期等方面实施验收。发现《食品安全法》第三十四条所列食品、食品添加剂或其他不合格食品应实施不合格食品处置制度。

B.6.2 应依照进货查验的相关要求查验索取供货票据、食品出厂检验合格证等证明文件。首次进货时需查验供货者的食品生产经营许可证证明文件。

B.6.3 食品外观检查

B.6.3.1 外包装应清洁、形状完整，无明显破损和受潮，标识与内容物一致。

B.6.3.2 内包装无破损，食品形状完好。

B.6.3.3 具有该食品正常的感官性状。

B.6.3.4 食品标签标识符合相关要求。

B.6.4 食品温度检查

B.6.4.1 依照食品运输（载）温度要求，查验食品温度。无具体运输（载）温度要求的，依照食品标签标识规定的保存温度查验。无具体要求且需冷藏（冻）的食品，可参照本规范相关温度要求。

B.6.4.2 冷冻食品如有解冻后再次冷冻的情形，应拒收。

B.6.4.3 验收期间尽可能减少食品温度变化。食品温度变化不得超过 $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ，冷藏食品表面温度不得超过 10°C ，冷冻食品表面温度不得高于 -12°C 。

B.6.5 保质期检查

B.6.5.1 采取有效措施查验食品保质期，杜绝过期食品进入。

B.6.5.2 根据自身销售量和食品保质期，制定允许接收食品的合理期限，以保证食品在保质期内销售。

B.7 储存

B.7.1 服务商应记录各类食品的入库日期、数量等相关信息。做到登记清楚，帐物相符。入库记录应与进货查验相衔接，定期与供货者核对购进食品的品种、规格和数量。

B.7.2 即食食品、非即食生食品、非即食半成品严格分离（隔）放置，散装和自行简易包装果蔬、畜肉、禽、蛋和水产品等及制品分类摆放。散装食品应使用封闭容器存放。

B.7.3 各类食品不得堆积、挤压存放。

B.7.4 应按照食品保存条件和保质期的要求贮存食品。无具体要求的，应根据食品品种、制作方式、包装形式等确定保存条件和保质期，并有标识区分。

B.7.5 食品保存条件为常温的，其贮存温度不得超过 30°C 。

B.7.6 食品数量不得超过贮存库房、设备的装载限量。冷藏（冻）库房和设备内食品摆放不得影响冷空气流通。

B.7.7 定期检查、清理库存食品，对腐败变质、包装破损和超过保质期食品实施不合格食品处置制度。

B.7.8 冷藏（冻）食品的内部运输和暂存应尽可能减少食品温度变化，食品温度变化不得超过 $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ，冷藏食品表面温度不得超过 10°C ，冷冻食品表面温度不得高于 -12°C 。

B.7.9 涉及冷藏冷冻食品的储存应符合GB 31605相关要求。

B.8 分拣和配送

B.8.1 分拣

B.8.1.1 应分别按原料特性、贮存要求设置常温分拣（装）区、冷冻（藏）分拣（装）区。冷冻（藏）分拣（装）区温度控制应符合该食品原料贮存温度的要求。

B.8.1.2 食品原料分装或开放操作区域应保持卫生，防止受到冷凝水或其他污染。

B.8.1.3 应采用专用包装容器或包装材料盛装食品原料，避免交叉污染。直接接触食品原料的包装容器或包装材料必须符合国家有关标准和要求的規定，并保持清洁卫生。

B.8.1.4 应制定并遵守分拣或分装管理规范，确保食品原料分拣或分装的数量和净含量满足食品安全和集体用餐单位、餐饮单位的要求。

B.8.1.5 食品原料分拣或分装应做好标签、标识控制，以便餐饮单位正确贮存和使用。严禁变更生产日期、产地等信息。

B.8.1.6 预包装食品和食品添加剂不得分装后配送。

B.8.2 配送

B.8.2.1 服务商应采用密闭的专用车辆运送食品，保证配送过程中所有的货品不致破损、不受污染以及不发生变质。

B.8.2.2 运输配送容器和车辆必须安全、无害，应保持清洁卫生，无泥沙、灰尘、铁锈、水渍和油渍等，车厢内无异物、无异味、无虫害。

B.8.2.3 出车前应确认车厢的卫生条件能满足承运食品要求。卸货后，应及时清洁运输设备，定期消毒。

B.8.2.4 应根据食品的类型、特性、季节、运输距离等选择不同的运输车辆和运输路线，同一运输车辆输不同食品及多点装卸食品时，应根据食品特性，做好分装、分离或分隔，并存放在符合食品贮存温度要求的区域。

B.8.2.5 到达收货方时，应在收货方指定地点交付，与收货方核对确认交接食品种类、规格及数量等，核实无误后进行交接签收。

B.8.2.6 涉及冷藏冷冻食品的配送应符合GB 31605相关要求。

附录 C

(资料性)

供应链平台服务商服务能力评定细则和评分说明

表 C.1 供应链平台服务商服务能力评定细则和评分说明

条款	内容	重要性	配分
C 1.1 基本要求	1.服务能力和相关法律法规的符合情况。	否决项	是/否
	2.平台的公共属性情况，开放、透明度和公正性执行情况。	一般项	2分、1分、0分、NA
	3.平台对集采企业的监督情况。	一般项	2分、1分、0分、NA
	4.平台竞价机制的执行情况。	一般项	2分、1分、0分、NA
	5.平台在线追溯信息的可靠、真实和保密要求执行情况。	关键项	10分、5分、0分
C 1.2 食品安全管理	1.餐饮食材供应商、集采和仓配供应商的准入标准的制定、发布和执行情况。	关键项	10分、5分、0分
	2.平台供应商资格的审核、定期评价验证和公示情况。	关键项	10分、5分、0分
	3.应用科技手段与食品安全监管部门注册、监管、抽检和信用管理等食品安全监督管理系统进行信息比对，为服务商、集体用餐单位和餐饮单位提供在线供应商的资格审核服务的情况。	一般项	2分、1分、0分、NA
	4.平台用户评价机制落实情况。	一般项	2分、1分、0分、NA
C 1.3 数字化信息系统	1.采用技术的先进性情况，保证数据信息的安全、可靠。	一般项	2分、1分、0分、NA
	2.供应商和采购商信息化管理的能力的情况。	一般项	2分、1分、0分、NA
	3.与供应商，采购商系统对接的能力情况。	一般项	2分、1分、0分、NA
C 1.4 社会责任	1.员工劳动合同签署、工资标准和社会保险等符合国家及地方劳动部门相关法律法规情况。	一般项	2分、1分、0分、NA
	2.建立反贿赂、腐败或其他不道德的商业活动制度并将商业道德政策并有效传达。	一般项	2分、1分、0分、NA
	3.促进建立公平有序的竞争秩序落实情况。	一般项	2分、1分、0分、NA
	4.促进绿色发展、节能减排情况。	一般项	2分、1分、0分、NA
	5.积极参加社会公益的情况。	一般项	2分、1分、0分、NA

附录 D
(资料性)

校园食材供应链服务企业营运能力评价细则示例

表 D.1 校园食材供应链服务企业营运能力评价细则示例

条款	内容	评价实施细则或验证方法	重要性	评分说明	配分
D 1.1 仓储物流配送	1.所有仓储物流经营场所应取得食品经营许可证,许可范围和实际经营一致,能够依据《食品安全法》和相关国家地方法规,制定相应的管理制度并执行。	仓储物流场所没有未经许可经营和超范围经营行为。提供现有仓储物流配送点安全督导自查报告,包括督导自查计划,实施情况,问题及整改情况。或采信权威第三方机构认证。	否决项	有任何不符合均为否	是/否
	2.抽查验证情况,20%仓储物流经营场所抽查验证,至少抽查 1 经营点验证(验证现场食品安全管理、反食品浪费情况)。	根据分布以及食品产品风险,现场抽查验证。或采信权威第三方机构认证。	一般项	2分:基本符合仓储物流相关规范; 1分:有一般的食品安全不符合项; 0分:有重大的食品安全问题; NA:不适用。	2分、1分、0分、NA

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》
 - [2] 《中华人民共和国反食品浪费法》
 - [3] 《“健康中国2030”规划纲要》中共中央、国务院
 - [4] 《校园食品安全守护行动方案（2020—2022年）》国市监食经〔2020〕61号
 - [5] 《学校食品安全与营养健康管理规定》中华人民共和国教育部、中华人民共和国国家市场监督管理总局、中华人民共和国国家卫生健康委员会 第45号
 - [6] 《餐饮服务管理公司食品安全管理状况调研报告（2021年）》 国家市场监督管理总局，中国连锁经营协会
 - [7] GB/T 40040 -2021 餐饮业供应链管理指南
 - [8] DB3120/T 1107-2022 学校食堂食材供应管理规范
 - [9] T/SFSF000011-2021 集体用餐食品原料集成采购与仓配卫生规范
-