

DB

上海市地方标准

DB 31/2023—2023

代替 DB 31/2023—2014

食品安全地方标准
集体用餐配送膳食

2023-12-4 发布

2024-6-4 实施

上海市卫生健康委员会
上海市市场监督管理局 发布

前 言

本标准代替DB 31/2023—2014《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》。

本标准与DB 31/2023—2014相比，主要变化如下：

- 修改了术语和定义；
- 修改了技术要求；
- 修改了标签标识要求；
- 修改了保质期要求；
- 删除了加工过程卫生要求。

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 术语和定义

2.1 集体用餐配送膳食

集体用餐配送单位根据集体用餐服务对象订购要求，采用热链（也称“加热保温”）或冷链（也称“冷藏”）工艺集中生产加工、分装、贮存、运输和配送的非预包装膳食（包括主食和菜肴）。根据分装形式分为盒饭和桶饭。

2.2 热链工艺

膳食烹饪后，采取加热保温措施，将膳食在中心温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 的条件下分装成盒或直接将膳食盛放于密闭保温设备中进行贮存、运输和供餐，使膳食在食用前的中心温度始终保持在 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 的生产工艺。

2.3 冷链工艺

膳食烹饪后，在2h内将膳食中心温度降至 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ ，并将膳食在中心温度 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 的条件下进行分装、贮存和运输，食用前将膳食中心温度加热至 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 的生产工艺。

2.4 盒饭

膳食烹饪后，由集体用餐配送单位在生产现场分装成盒，集中配送到供餐点后不再分餐供应的盒装膳食（含主食和菜肴）。根据生产工艺分为热链盒饭和冷链盒饭。

2.5 桶饭

膳食烹饪后，装入密闭保温容器中，不在生产现场分装成盒，采用热链工艺集中配送到供餐点后，现场分餐供应的膳食（含主食和菜肴）。

3 技术要求

3.1 食品原料、食品接触材料及制品要求

应符合相应食品安全标准和要求的規定。

3.2 感官要求

集体用餐配送膳食的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
形态	具有该品种应有的形态。	将样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和形态，检查有无杂质。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽。	
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味，无馊味，无酸、臭及哈喇味等异味。	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质。	

3.3 微生物限量

集体用餐配送膳食的微生物限量应符合表2的要求。

表 2 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法 ^b
	n	c	m	M	
菌落总数 ^c	5	0	10 ⁵	—	GB 4789.2
大肠埃希氏菌	5	1	20	10 ²	GB 4789.38平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10平板计数法
蜡样芽孢杆菌	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.14
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌	5	1	10 ² MPN/g	10 ³ MPN/g	GB 4789.7
^a 样品的采样及处理按GB4789.1执行； ^b 检验时应采用主食和菜肴的混合样； ^c 菌落总数的要求不适用于含有未熟制发酵配料的膳食； ^d 仅适用于冷链工艺盒饭。					

3.4 食品添加剂

- 3.4.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 3.4.2 禁止在生产过程中使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

4 标签标识

- 4.1 在盛装膳食的箱体或容器表面应标注生产单位信息、生产时间、保存条件和食用时限。
- 4.2 生产时间应精确至分钟。热链盒饭的生产时间应以分装成盒或再加热完毕的时间计；桶饭及冷链盒饭应以膳食生产完毕的时间计。
- 4.3 冷链盒饭需标明食用前加热方法。
- 4.4 供应中小学校（含普通中小学、普通中等职业学校、特殊教育学校及工读学校等）的学生盒饭应根据供应学生的年级，在箱体或容器表面分别标明“小学低年级”“小学高年级”“初中”“高中”等年级标识字样。

5 食用时限

冷链盒饭（包括主食和菜肴）的食用时限 $\leq 24\text{h}$ ，热链盒饭与桶饭（包括主食和菜肴）的食用时限 $\leq 3\text{h}$ 。
