

中华人民共和国卫生行业标准

WS 103—1999

学生营养餐生产企业卫生规范

Hygienic specifications of production enterprises supplying
nutrition meal for students

1999-01-21 发布

1999-07-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

为了培养跨世纪的合格人才,保证青少年的健康成长,1992年和1993年国务院先后颁布了《九十年代中国儿童发展规划纲要》和《九十年代中国食物结构改革与发展纲要》,其中着重指出:要逐步建立中小学生营养餐制度。

本标准依据《中华人民共和国食品卫生法》和有关食品卫生标准,参考了《北京市学生营养餐生产单位卫生规范(试行)》,在调查研究的基础上而制定。

本标准从1999年7月1日起实施。

本标准由卫生部卫生法制与监督司提出。

本标准起草单位:北京市卫生防疫站。

本标准主要起草人:王绍丽、王元生、熊华梅、刘泽军。

本标准由卫生部委托北京医科大学儿童青少年卫生研究所负责解释。

中华人民共和国卫生行业标准

学生营养餐生产企业卫生规范

WS 103—1999

Hygienic specifications of production enterprises supplying
nutrition meal for students

1 范围

本标准规定了学生营养餐的生产单位生产、运输、销售的卫生要求。

本标准适用于以学生为主要供应对象的学生营养餐生产单位(包括生产营养餐的生产企业、机关食堂和学校食堂)。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2711—1998 非发酵性豆制品及面筋卫生标准

GB 2712—1998 发酵性豆制品卫生标准

GB 2748—1996 蛋卫生标准

GB 5749—1985 生活饮用水卫生标准

GB 13271—1991 锅炉大气污染物排放标准

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 学生营养餐

以保证学生生长发育和健康为目的,生产单位根据平衡膳食的要求,在严格卫生消毒条件下向学生提供安全卫生,符合营养标准的色、香、味俱佳的配餐。

3.2 学生课间餐

为适量补充学生热量和各种营养素而制作的食品。

4 工厂设计与设施的卫生要求

4.1 选址

学生营养餐生产厂必须建在无有害气体、烟尘、灰沙及其他危害食品安全卫生的地区。30 m 内不得有粪坑、垃圾站(场)、污水池或厕所等,1 500 m 内不得有大粪场。

4.2 厂区与道路

厂区应绿化,厂区主要道路应用水泥、沥青或石块铺砌,防止尘土飞扬,路面平坦,无积水,并有良好的排水系统。

4.3 厂区的卫生设施

4.3.1 应在远离营养餐加工车间处设置垃圾和废物临时存放设施,垃圾和废物须当天清理出厂。车间

存放垃圾的设施应采用便于清洗、消毒的材料制成,能防止虫害侵入,避免废弃物污染食品、生产用水、设备和道路。

4.3.2 锅炉(包括茶炉)应设在厂区常年主风向的下风侧,并有消烟除尘措施,烟尘排放必须符合 GB 13271 的规定。

4.3.3 厂区厕所应有冲水、洗手设施和防蝇、防虫设施,墙裙应砌浅色瓷砖或相当的材料。地面应平整,易于清洗、消毒,并经常保持清洁,厕所应远离车间 25 m 以上。

4.3.4 工厂应有足够的生产用水,水质必须符合 GB 5749 的规定。

4.4 厂房与设施

4.4.1 厂房的车间应按工艺流程合理布局,须设有与产品种类、产量相适应的原辅料处理、生产加工、成品包装车间。

4.4.2 必须设有与生产人员相适应的通风良好、灯光明亮、清洁卫生并与车间相连接的更衣室、厕所、工间休息室和淋浴室,这些场所应布局合理,厕所门窗不得直接开向生产车间。

4.4.3 车间墙壁、地面应采用不透水、不吸潮、易冲洗材料建成,下有 1.5 m 的墙裙(白色瓷砖或相当的材料),地面稍向下水口处倾斜,利于清洗、冲刷。下水口应有翻碗或蓖盖。

4.4.4 生产车间应有充足的光线,门窗必须有防蝇、防虫及防鼠防尘措施。做到车间无蝇、无虫、无鼠。

4.4.5 车间出入口应配备与生产人员相适应的不用手开关的洗手和消毒设施、并备有干手设施。

4.4.6 车间内水、气管道须避开操作场地的上方,灯具应有防护罩,以免破碎后混入食品中。

4.4.7 生产用的操作台(案子)和直接接触食品的工具、容器等所选用的材质应符合有关卫生标准,表面应光滑,无凹陷及裂痕。

5 原料采购、运输、储藏的卫生要求

5.1 采购

采购的原料必须符合国家有关的食品卫生标准或规定。

5.1.1 肉禽类原料必须采用来自非疫区健康良好的畜肉;必须有兽医卫生检验合格证书。

5.1.2 水产类原料必须采用新鲜的或冷冻的,组织有弹性、骨肉紧密连接的水产品;不得使用变质及被有害物质污染的水产类原料。

5.1.3 蔬菜必须新鲜,无腐败变质。

5.1.4 蛋类应符合 GB 2748 的规定。

5.1.5 大豆制品:外观气味正常,表面无粘液,其产品质量应符合 GB 2711 及 GB 2712 的规定。

5.1.6 采购原料、辅料时须向售方索取该批原、辅料检验合格证书或化验单。外地产品应索取县以上食品监督机构卫生检验合格证明。

5.2 运输

5.2.1 工厂应做到运输车辆(密闭货车、冷藏车)专用,保持清洁、防尘、防蝇,生熟食品分车运输,易腐食品(肉禽及其制品、水产品、豆制品、蛋制品)冷藏运输。

5.2.2 运送营养餐的车辆和容器用前须洗刷消毒,容器上盖下垫。运生肉、生禽水产品、蔬菜的车辆和容器用后彻底洗刷干净。

5.2.3 装卸人员装卸营养餐前必须洗手消毒,不能用手抓直接入口的食品,不得将衣物放在食品上,更不能踩坐食品。

5.3 储藏

5.3.1 原辅料进库前必须严格检验,发现不合格或无检验合格证书又无化验单者,拒绝入库,验收之后进行登记,登记内容包括品名、供货单位、数量、进货日期、感官检查情况、索证情况等。

5.3.2 食物储藏应做到各类食物分库存放,隔墙离地,分类上架。一般要设主食库、副食库、干货库、调料库,还要有足够的冷藏库。肉、禽、水产、蛋、豆制品必须冷藏。

5.3.3 常温库要通风、防潮,保持库内干燥。环境相对湿度低于70%,地面、货架、容器保持清洁。设有防鼠、防蝇措施,并避免阳光直晒食品,容器应加盖防尘。

5.3.4 冷库要加强温度管理,设温度计,每天检查记录温度。高温冷库应在0℃~10℃之间,低温冷库应在-18℃以下。冷库要及时清扫保持无霜、无血水、无冰渣。

5.3.5 储存货品应遵循先进先出的原则,储存期限不超过保存期限,各种货品应挂牌,标出进货日期,尽量缩短储存期。

6 食品初加工

6.1 荤素分开,即动物性食品要有专用的加工间和刀、墩、案、盆、洗涤池等用具。蔬菜的初加工也要设有专用的房间和加工用具容器。

6.2 工具、用具、容器和各种机械保持清洁卫生,用后洗刷干净,定位存放。

6.3 初加工肉、禽、鱼要洗净、掏净内脏,去净毛、血块、鳞;菜要摘洗干净,无杂物,无泥沙。初加工后的半成品放在清洁容器内,并上架码放整齐。

6.4 初加工的量要有计划,做到当天进原料当天加工,并及时冷藏,当天用完。

6.5 初加工的废弃物要及时清理,做到地面、地沟无油泥、无积水、无异味。

7 烹调熟加工

7.1 生熟分开。生、熟食品不能放在同一容器里,接触生食品的工具、用具、容器、抹布、机械等与接触熟食品的工具要分开,两者不能交叉使用。

7.2 彻底加热。动物性食品须防止里生外熟,植物性食品如扁豆含有天然毒素,需要高温加热破坏毒素。

7.3 学生营养餐不得使用剩菜剩饭。

7.4 厨师品尝味道要有专用的工具,食物品尝后须废弃,不准用炒菜勺或用手抓取品尝味道。

7.5 各种炊具、用具、容器用后洗刷干净,定位存放,如盛熟食前还必须消毒。

7.6 保持环境清洁。台面、地面每餐打扫一次,废弃物桶及时清理。排烟罩应经常清洗。

7.7 盛调料的容器要保持清洁卫生,调料内无异物,用后加盖防尘。每次用后要将容器洗刷一次,再倒入新的调料。

7.8 厨房内不得存放私人物品、杂物。未经初加工的食品不得进入厨房。废弃物应放在有盖的容器内,一餐一清。

8 营养餐的包装、运输与分发

8.1 学生营养餐要设专门的配餐间,内设空调、紫外线灭菌灯、缓冲间及清洗、消毒池等设施。

8.2 上饭菜的推车、托盘要每餐清洗,接触食品的工具、用具、容器要每餐清洗后再消毒,保洁存放。

8.3 学生用的餐具必须每餐做到彻底清洗与消毒,使用一次性餐盒应符合有关塑料成形品国家卫生标准。

8.4 营养餐的盒饭或保温桶的运输必须有专用车辆,运输工具必须做到清洁、无毒、专用。

8.5 营养餐制作成品到学生食用其间隔不得超过3h。

8.6 供应的食品均应在专用的冰箱内留样48h,留样量为两人份,每份不少于150g。留样时无菌操作,防止采样时污染食品,留样的容器、取样的工具必须消毒;一种食品一个容器,并由管理人员负责登记。

8.7 参与分餐的人员每年必须进行健康检查,持有健康合格证方能上岗。分餐人员应保持良好的个人卫生,如突患传染性疾病应立即停止分餐工作。

8.8 学生在食用营养餐之前必须用流水洗手。

9 生产企业的卫生管理

- 9.1 企业应根据本标准的要求,制定生产营养餐的卫生管理制度。
- 9.2 企业应配备经培训合格的专业卫生管理人员,负责监督全体工作人员执行本标准的有关规定。
- 9.3 新参加或临时参加工作的人员必须经过营养卫生安全培训,取得合格证后方可上岗参加工作。
- 9.4 生产车间的设备应经常检修,符合卫生要求。
- 9.5 除害灭虫。
 - 9.5.1 厂区周围及厂区内应定期或在必要时进行除害灭虫,防止虫害孳生。
 - 9.5.2 车间内使用杀虫剂时,应按卫生部门规定采取妥善措施,不得污染食品、设备、器具和容器。
- 9.6 凡直接参与营养餐生产加工人员,每人必须有两套(或一次性)工作服、帽、雨鞋,并应经常洗换,保持清洁。
- 9.7 车间应有营养专职人员,每周应根据平衡膳食原则,制定出符合儿童少年年龄特点的配餐食谱,并建立营养配餐管理与技术档案。

10 营养餐加工人员的健康要求及个人卫生

10.1 健康要求

- 10.1.1 营养餐加工人员及有关管理人员,每年至少进行一次健康检查,必要时接受临时检查。新参加或临时参加工作的人员,必须经健康检查合格后方可上岗。工厂应建立职工健康档案。
- 10.1.2 凡患有传染性肝炎、活动性肺结核、肠道传染病及传染病带菌者、化脓性或渗出性皮肤病及其他有碍食品卫生的疾病,均不得在营养餐加工车间工作。

10.2 个人卫生

- 10.2.1 营养餐生产加工车间的工人应保持良好的个人卫生,勤洗澡、勤理发、勤换衣,不得留长指甲、涂指甲油及使用其他化妆品。
- 10.2.2 车间工人进车间必须穿戴本厂统一的工作服、工作鞋、工作帽,头发不得外露,不得将与生产无关的个人用品或饰物带入车间。
- 10.2.3 车间工人不得穿工作服、工作鞋、工作帽进入与生产无关的场所。