

DBS12

天津市食品安全地方标准

DBS 12/004—2024

食品安全地方标准 集体用餐配送膳食

2024-06-14 发布

2024-06-14 实施

天津市卫生健康委员会
天津市市场监督管理委员会

发布

前 言

本标准为首次发布。

本标准起草单位：天津市食品安全检测技术研究院、天津市疾病预防控制中心、天津市市场监督管理委员会、天津市滨海新区市场监督管理局、天津市烹饪协会

本标准主要起草人：刘祥、岳明祥、俞佳、马洁、张健、任瑞娟、罗莎、贾巨林、李卿、王冶、胡志华、刘敬、孔令涛

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单位的膳食。

2 术语和定义

2.1 集体用餐配送膳食

指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”）工艺或冷链（也称“冷藏”）工艺集中生产加工和配送的非预包装主食和菜肴（以下简称膳食）。

2.2 集体用餐配送单位

根据集体服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的单位。

2.3 热链工艺

指膳食熟制完成后，在配送过程中采取加热保温措施，使膳食在食用前的中心温度始终保持在 60℃ 以上的生产加工工艺。热链工艺膳食一般包括热链盒饭和热链桶饭两种形式。

2.4 冷链工艺

指膳食熟制完成后，在 2 h 内将膳食中心温度降至 8℃ 以下，并将膳食在低于 8℃ 的环境条件下进行分装、贮存和运输，食用前将膳食中心温度加热至 70℃ 以上的生产加工工艺。

2.5 中心温度

块状食品或有容器存放的液态食品的中心部位的温度。

3 技术要求

3.1 原料要求

采购的食品、食品添加剂应符合食品安全标准的相关要求。

3.2 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
外观包装	包装整洁，无破损	将适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和形态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色泽	具有该膳食品种正常的色泽	
形态	具有该膳食品种正常的形态	
气味、滋味	具有该膳食品种正常的气味、滋味，无馊味、酸臭味等异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

3.3 中心温度

中心温度应符合表 2 的规定。

表 2 中心温度

项目	指标	检验方法
冷链工艺, °C	≤ 8	随机抽取 3 件, 采用中心温度计测量, 取平均值
热链工艺, °C	≥ 60	

3.4 微生物限量

3.4.1 应用原则

无论是否规定致病菌限量, 集体用餐配送单位应采取控制措施, 尽可能降低食品中的致病菌含量水平及导致风险的可能性。

3.4.2 指标要求

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 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	
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3
蜡样芽胞杆菌	5	1	1000	10000	GB 4789.14
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌 ^d	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
^b 检测取膳食混合样。
^c 适用于含肉制品或含乳类食品的膳食。
^d 适用于含动物性水产品的膳食。

4 标签标识

在盛装膳食的箱体或容器表面应标明生产单位、生产日期和时间 (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; 热链桶饭及冷链工艺膳食应以膳食生产完毕的时间计)、保质期、保存条件。冷链工艺膳食还需标明食用前加热方法。