



中华人民共和国国家标准

GB/T ××××.2—202×

重大活动食品安全管理技术规范 第2部分：食材管理

Technical specification for food safety management of major events—
Part 2: Management of food ingredients and related materials

××××-××-×× 发布

××××-××-×× 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言 III

引言 IV

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 1

5 食材供应商管理 1

6 食材贮存 2

7 食材检验 3

8 食材运输配送 4

9 食材交付 4

10 应急管理..... 4

11 信息记录与追溯..... 5

参考文献..... 7

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。

本文件是 GB/T ××××《重大活动食品安全管理技术规范》的第 2 部分。GB/T ××××已经发布了以下部分：

- 第 1 部分：总则；
- 第 2 部分：食材管理；
- 第 3 部分：餐饮服务。

请注意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的责任。

本文件由全国食品质量控制与管理标准化技术委员会(SAC/TC 313)提出并归口。

本文件起草单位：浙江省质量科学研究院、浙江省市场监督管理局、浙江方圆检测集团股份有限公司、中国标准化研究院、广西壮族自治区市场监督管理局、温州市市场监督管理局、绍兴市市场监督管理局、杭州市市场监督管理局、杭州市食品药品检验科学研究院、杭州联华华商集团有限公司、安徽国泰众信检测技术有限公司、杭州环特生物科技股份有限公司、金华金年火腿有限公司。

本文件主要起草人：应珊婷、陈洪波、黄暄桐、吴鹏、吕晓思、刘鹏鹏、严正平、张波、蒋建平、刘鹏、陈小聪、韩宏解、冯亮、竹少军、宋旭峰、张勇、陈洪周、张涛、龙佳漪、姚晗珺、吴璐璐、全国栋、王金超、付春锋、谢晓东、奚经龙、王佳颖、赵俊杰、蒋珩珺、王伟强、朱东锋、江利良、王美蓉。

引 言

重大活动具有参与主体多、组织结构复杂、社会影响大等特点，食品安全风险因素多重叠加，给主（承）办方、食材供应商、餐饮服务提供者等重大活动相关方的食品安全管理带来了巨大的挑战。因此，有必要研制重大活动食品安全管理技术系列国家标准，在食品安全相关法律法规和食品安全国家标准的框架下，为重大活动食品安全管理提供更细化和具体的操作指引，实现重大活动食品安全管理的高效协同运转和管理效能提高，降低重大活动食品安全风险，有效提升我国食品安全治理的公信力。

GB/T ××××《重大活动食品安全管理技术规范》依据现行相关法律法规、规章、政策以及标准，充分借鉴各地实践做法与经验，系统梳理重大活动食品安全管理的相关方、要素和环节，构建了由总则、食材管理、餐饮服务组成的重大活动食品安全管理标准体系。GB/T ××××中各部分间相互协调、配套使用，拟由三个部分构成。

- 第1部分：总则。目的在于为重大活动期间集中用餐的食品安全管理提供基础性、框架性指导，规定了重大活动食品安全管理的总体要求、分级管理、工作职责、应急管理、持续改进等相关要求，是GB/T ××××的通用性部分。
- 第2部分：食材管理。目的在于围绕重大活动食材供应链的食品安全风险防控，规定了食材的供应商管理、贮存、检验、运输配送、交付、信息记录与追溯等要求，实现重大活动食材源头风险防控与全过程闭环控制与管理；
- 第3部分：餐饮服务。目的在于围绕重大活动餐饮服务全链条的食品安全风险防控，在相关国家标准基础上，结合重大活动特点，对餐饮服务的食品安全管理进行了细化，进一步明确了服务准备环节的要求，更加具体地规定了菜谱制定、加工制作、餐饮服务、留样管理、场所卫生维护、信息记录与持续改进等要求，实现重大活动餐饮服务全过程闭环控制与管理。

本文件聚焦食材供应全链条，围绕食材供应商管理、贮存、检验、运输配送、交付及信息记录与追溯等主要环节，明确了一级、二级、三级管理的差异化管理措施，强化了食材源头管理、食材集中管理仓库规范运行、分级检验、运输过程管理、交付及应急管理等核心技术要求，构建了来源可查、去向可追、责任可究的闭环食品安全管理体系，为重大活动集中用餐的食材安全管理提供全流程、可操作的技术支撑。

重大活动食品安全管理技术规范

第2部分：食材管理

1 范围

本文件规定了重大活动食品安全管理中食材的供应商管理、贮存、检验、运输配送、交付、应急管理和信息记录与追溯等要求。

本文件适用于重大活动期间集中用餐的食材安全管理。

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/T ××××.1—202× 重大活动食品安全管理技术规范 第1部分：总则

3 术语和定义

GB/T ××××.1—202×界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食材 food ingredient and related material

用于重大活动餐饮服务的食品、食用农产品、食品添加剂以及食品相关产品。

3.2

食材供应商 food ingredient and related material supplier

为重大活动提供食材(3.1)的食品生产经营者。

4 基本要求

4.1 食材管理应建立覆盖食材供应商管理、贮存、检验、运输配送、交付等环节的风险防控体系，重点防范生物性、化学性、物理性食品污染风险，保障食材的安全可靠供应。

4.2 应按照重大活动食品安全分级管理要求，针对一级、二级、三级管理，分别在食材的供应商管理、贮存、检验、运输配送等环节采取相应的分级管理措施。

4.3 运用物联网、大数据、人工智能、区块链等数智化技术实现食材的全过程管理。

4.4 应建立食材全链条追溯体系，实现食材来源可回溯、运输可监控、库存可管理、去向可追踪、责任可追究。

5 食材供应商管理

5.1 一般要求

5.1.1 食材供应商应符合以下基本条件：

- 具备与重大活动规模、供餐人数、食材品类等相适应的食材供应能力；
- 建立健全食品安全管理机构，配备相应的食品安全管理和专业技术人员；
- 建立完善的食品安全管理制度并有效执行，包括原辅料采购验收、食材贮存管理、检验检测、食材留样、食材追溯、食材召回等制度。

5.1.2 食材供应商应与餐饮服务提供者签订食品安全协议，明确食材质量要求、检验检测、食品安全事故责任追究等条款。

5.2 食材供应商选择

5.2.1 食材供应商选择应根据重大活动食品安全的不同等级进行分级管理。

5.2.2 实施一级管理的重大活动时，按以下要求进行。

- 主(承)办方应按需开展食材供应商遴选并制定相应的遴选程序，包括发布公告、供应商提交申请材料、资质文件和信用审核、专家审查、确认食材供应商名录及信息公示等环节。
- 食材供应商应进行食材源头管理。根据食材来源情况对种养殖和生产加工主体进行审查或自查，采取过程风险控制、自控自检、第三方检测(必要时可开展生物学评价)等管理措施，建立原辅料源头管理和溯源体系，明确供货流程，并配合监督检查。

5.2.3 实施二级管理的重大活动时，主(承)办方应筛选确认食材供应商名录，或组织餐饮服务提供者在自有供应渠道中筛选确认。

5.2.4 实施三级管理的重大活动时，主(承)办方对食材供应商进行查验，或组织餐饮服务提供者对自有供应渠道中的供应商进行查验并确认。

6 食材贮存

6.1 一般要求

6.1.1 食材贮存应满足以下基本条件：

- a) 根据食材品种、贮存温度等分类分区存放；
- b) 储存容器、工器具和设备应清洁、安全无害；
- c) 环境温湿度应适宜，避免日光暴晒和雨淋；
- d) 按“先进先出”原则管理，定期检查食材质量并记录环境数据。

6.1.2 应建立食材贮存台账，明确食材名称、规格、数量、生产批号、保质期、食材供应商名称及供货日期等。

6.2 食材集中管理仓库

6.2.1 食材集中管理仓库的设立

6.2.1.1 实行一级管理的重大活动，主(承)办方根据活动规模、区域分布等情况可按需设立食材集中管理仓库，并进行清晰标识，对食材入库查验、贮存、检验、配送等全过程进行集中统一管理。

6.2.1.2 食材集中管理仓库运营商应公开遴选确认，具备一级管理的重大活动所需的独立仓储物流设施和运营能力，并配备专业的食品安全管理人員和操作人员。

6.2.1.3 食材集中管理仓库设立的选址布局与设施设置符合以下要求：

- 应为独立场所，避开污染源，交通便利，通风良好，具备完善的给排水、供电、消防设施；
- 仓储面积、容积应与供应食材数量、品种相适应，满足区域划分和功能划分的要求；
- 应设置卸货区、食材待检区、不合格品区、合格品储存区、拣货区、装车区、留样区、办公区等功能区，标识清晰；根据需要设立冷链专区、果蔬专区等；合格品储存区应按食材储存温度分别设

置常温库、冷藏库和冷冻库；

——应配备温控系统、湿度调节设备、防虫防鼠设施；

——应配备仓储管理信息化系统，对食材入库、仓储、出库、自查等全过程实行智能化管理。

6.2.2 食材集中管理仓库的运行

食材集中管理仓库运行应符合以下要求。

- a) 入库计划：食材集中管理仓库运营商根据餐饮服务提供者的食材采购需求（包括食材品类、数量、供货时间等）和入库后食材抽样检验要求等因素，制订食材入库计划，包括入库食材品类、数量、入库时间、供应商信息及到货批次安排等。
- b) 入库查验：食材集中管理仓库运营商核验运输司机信息和车辆状况，并在食材待检区对入库食材进行查验和检验，合格后登记入库。入库食材应提供供应商资质、产品合格证明（含检验报告）及供货票据，其中畜禽肉类需检验检疫证明，进口食材需报关及检验检疫文件。
- c) 仓储管理：根据食材种类、贮存要求进行分类分区存放。食材集中管理仓库每日检查、定期消杀，定期检查食材质量，实时监测温湿度，及时处置问题食材。
- d) 出库核验：食材集中管理仓库运营商根据餐饮服务提供者配送指令，在拣货区进行食材发货分拣，复验食材相关信息合格后出库，并留存核验记录。
- e) 装车配送：在装车区内完成食材装车，并对车辆启用双挂锁或电子锁后进行配送。
- f) 库存确认：按品种及需求每日核实库存数量并及时补货，确保食材供应充足。
- g) 自行检查：食材集中管理仓库运营商每日开展全环节食品安全自查并记录。

7 食材检验

7.1 检验分级管理要求

按照重大活动食品安全管理不同等级进行相应的食材检验，具体要求如下：

——一级管理：应进行食品快速检测和食品安全抽样检验；

——二级管理：应进行食品快速检测，按需进行食品安全抽样检验；

——三级管理：应进行食品快速检测。

7.2 承检机构

7.2.1 承检机构应由主（承）办方组织选择确定，负责重大活动食材检验工作。

7.2.2 承检机构应具备与承检任务中食材品种、检验项目、检验样品数量相适应的检验能力。

7.2.3 承检机构应根据重大活动食品安全管理要求，制定食材检验实施方案并报主（承）办方备案后实施。

7.3 检验要求

7.3.1 承检机构应根据重大活动类型、管理等级和食材分类在食材检验实施方案中明确检验类型、适用范围、抽样方法、执行标准、检验项目及频次等。

7.3.2 食品安全抽样检验、食品快速检测应根据活动管理等级确定检验覆盖的主要场所，如食材供应商仓库、食材集中管理仓库、重大活动特定区域食品经营单位等。

7.3.3 应按规定对检验样品进行留样，留样保存期限应满足复检要求。

7.4 数据报送与结果运用

7.4.1 承检机构应根据检测方法在最短检验周期内完成检验并出具报告，及时通知食材集中管理仓库

(如有),并报送主(承)办方。

7.4.2 检验结果为不合格或快速检测结果为阳性时,食材供应商和食材集中管理仓库(如有)应在主(承)办方的指导下,立即采取封存等措施停止不合格批次食材的供应和使用。

7.4.3 食材供应商和食材集中管理仓库(如有)应配合主(承)办方做好问题食材的处置和追溯,根据风险程度采取下架、召回、销毁等措施。

8 食材运输配送

8.1 根据重大活动分级管理要求,食材可从食材供应商直接配送至餐饮服务提供者,或经食材集中管理仓库中转后配送至餐饮服务提供者。

8.2 食材供应商、食材集中管理仓库应根据食材特性配备专用运输车辆以及密闭容器或独立包装,不同类型和储存要求的食材应分类运输。

8.3 生鲜、冻品食用农产品以及有冷藏冷冻要求的预包装食品的食材配送车辆应配备相应的温度、湿度调节功能的运输设备设施,全程监控温度或湿度并记录,宜实现全球导航卫星系统定位。

8.4 每次运输前应对车辆进行清洗消毒,并留存记录。

8.5 实行一级管理的重大活动,食材集中管理仓库出库的食材运输应使用封签、铅封等控制与管理措施,宜采取“双人双锁”和“专人专车专线”方式。

9 食材交付

9.1 食材交付流程

根据重大活动分级管理要求,食材可由食材供应商与餐饮服务提供者完成交付,或经食材集中管理仓库中转后交付至餐饮服务提供者。食材交付包括发货配送、货物抵达、运输条件确认、随货凭证核实、交付确认等环节。

9.2 食材交付要求

食材交付时应符合以下要求:

- a) 交货双方同时在场,逐项核对食材品种、数量、批次、检验合格凭证等信息;
- b) 对运输车辆的封签、锁具进行查验,确认完好无损;
- c) 对预包装食品标签中的食品名称、生产日期、保质期、贮存条件、生产许可证编号等基本信息进行核对确认;
- d) 对冷冻冷藏食材进行温度监测,确认未发生脱冷化冻;
- e) 交付完成后,双方在送货单或交接记录上签字确认。

10 应急管理

10.1 重大活动期间食材的应急管理应符合 GB/T ××××.1—202×中第 7 章的规定。

10.2 食材供应商及食材集中管理仓库运营商应根据重大活动食品安全管理等级,结合食材特点,制定专项食材安全管理应急预案。专项食材安全管理应急预案应包括以下内容:

- 可能发生的食品安全事故类型及其风险等级;
- 食品安全舆情的应急处置机制;
- 食材供应中断的应急保障措施;
- 应急指挥组织体系及职责分工;

- 食材召回、封存、无害化处理或销毁的具体操作流程；
- 替代食材的应急采购渠道及供应保障方案；
- 应急检验的启动条件和检验方法；
- 信息报告的程序、时限和内容要求。

10.3 发生食品安全事故时，相关单位应立即启动应急响应，并分别按下列要求执行：

- 食材供应商：立即停止供应涉事食材，封存库存，召回已发出的问题食材，并向主（承）办方和监管部门报告；根据需求启动应急采购或调配替代食材，确保重大活动食材供应不中断；
- 食材集中管理仓库运营商：封存仓内涉事批次食材，暂停该食材的出库和配送，配合追溯和抽样检验。

10.4 发生食品安全舆情时，食材供应商和食材集中管理仓库运营商应立即向主（承）办方报告，配合开展涉事食材的溯源调查和现场封存，协助核实舆情反映的食品安全问题，并按主（承）办方及相关部门要求采取相应措施。

10.5 食材供应中断应急管理，按下列要求执行：

- 食材供应商和食材集中管理仓库运营商应建立健全食材供应中断应急处置机制，制定食材供应中断应急预案，并组织开展培训和应急演练；
- 对因食材短缺、变质或污染、特殊需求、配送延误等引发的食材供应中断突发事件，食材供应商和食材集中管理仓库运营商应提前做好应急准备工作，包括但不限于：预留食材贮存容量、确定食材应急采购渠道、设定食材配送备选路线等；
- 发生食材供应中断突发事件后，食材供应商和食材集中管理仓库运营商应立即启动应急预案，及时报告主（承）办方和监管部门，采取食材调配、应急采购配送等应急处置措施，确保重大活动食材供应不中断。

10.6 食材快速检测结果呈阳性或食品安全抽样检验结果不合格时，相关单位应按照 7.4.2 的规定进行处置。

10.7 应急处置结束后，相关单位应在主（承）办方组织下开展总结评估，分析事件原因，完善应急预案和管理措施。

11 信息记录与追溯

11.1 记录内容

11.1.1 应建立并保存食材管理全过程的记录，包括但不限于：

- 供应商选择记录，包括资质审核表、评审意见等；
- 检验记录，包括检验报告、抽样单等；
- 贮存记录，包括出入库台账、温湿度记录、盘点表等；
- 运输记录，包括配送单、温湿度监控数据、交付确认单等；
- 不合格食材处理记录。

11.1.2 对食材管理的主要环节，如食材运输后交付、入出库交接等，宜以视频、照片等形式进行辅助记录。

11.2 记录保存

11.2.1 纸质记录应签字或盖章确认，电子记录应安全存储、防止篡改。

11.2.2 各类记录保存期限应不少于活动结束后 2 年，检验记录保存期限应不少于 6 年。

11.3 追溯

11.3.1 追溯信息应覆盖供应商管理、贮存、检验、运输配送、交付等环节,包括食材品种、数量、供应商、检验合格凭证、入出库记录、运输信息及交付确认记录等。

11.3.2 发生食品安全事故时,相关单位应能根据追溯信息,及时完成问题食材的精准溯源和流向追踪。

参 考 文 献

- [1] GB/T 23811 食品安全风险分析工作原则
 - [2] GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
 - [3] 中华人民共和国食品安全法(中华人民共和国主席令第二十一号)
 - [4] 中华人民共和国农产品质量安全法(中华人民共和国主席令第 120 号)
 - [5] 食用农产品市场销售质量安全监督管理办法(国家市场监督管理总局令第 81 号)
 - [6] 检验检测机构监督管理办法(国家市场监督管理总局令第 39 号)
 - [7] 市场监管总局关于印发《食品安全抽样检验工作规范》的通知(市监食检发〔2023〕76 号)
-